



LIVRE QUATRIESME
DE L'HISTOIRE
GENERALE DES
PLANTES:

Contenant la description & les Pourtraits des Bleds, & Legumes, & autres Herbes
croissans pesle-mesle avec les Bleds emmy les champs labourez.

Du Froment,

CHAP. I.



Liu. 1. ch. 10.

Les noms.

Liu. 18. ch. 7.

De re rustic.

chap. 48.

Les especes.

Liure 8. de

l'hist. ch. 4.

PRES nous estre assez longuement esgayé en la fresche ombre du Verger; & prins plaisir à contempler, & fauorer les beaux & excellés fruiçts d'iceluy; Il est temps maintenant d'entrer aux champs pour nous y pourmener à plein, là où nous treuuerons autant de miracles de nature dignes de remarque, qu'en aucun autre lieu qui soit. Varro estime qu'on appelle vn *Champ labourable*, *Ager* en Latin, du mot *Agere*; pource qu'on y fait quelque chose. Ou, comme dit Donat, pource qu'il y a beaucoup à faire. Quintilian au contraire dit, que *Ager* vient du mot Grec *αγρος*, qui signifie *une Possession*. Or nous entendons icy par le *Champ*, vne Possession ou Piece de terre, laquelle est cultiuee par les mains & industrie de l'homme pour en tirer beaucoup de commoditez necessaires à l'entretien de ceste vie, rapportant le plus souuent profit, & iamais perte; si ce n'est par quelque desastre venant du ciel, ou par le moyen des larrons; ainsi que dit Columelle. Nous declarerons donc principalement la nature des *Bleds*, & *Legumes*, & adiouterons aussi leurs maladies, & imperfections; car les *Bleds* sont subiects à des grands ehangemens. Il y a aussi plusieurs Plantes, qui croissent d'elles mesme aux *Terres labourees*, desquelles nous traiterons aussi en ce Liure, comme aussi de quelques autres qui croissent aux terres, qui sont en friche. Nous declarerons, di-je, bien diligemment la nature & propriété de toutes ces Plantes, tant en ce qu'elles seruent pour la nourriture des hommes, & des animaux; comme aussi pour le fait de la medecine. Etraïterons premierement des *Bleds*, par lequel mot nous entendons toutes les Plantes, qui produisent vn chaume noüeux, & ont la fueille comme les Roseaux, portans leur graine propre à faire du pain, en des espics; commençans par le *Froment*, comme le plus cogneu & profitable. Les Grecs l'appellent *τρογίς*: en Latin *Triticum*; pource, ainsi que dit Varro, qu'il a esté oüté des espics. Les Arabes l'appellent, *Henta*, *Hencha*, *Hantha*: en Italien *Fumento*, & *Grano*; en Espagnol *Trigo*: en Allemand *Vueissen*: en Anglois *Vuet*: en Flamand *Ternue*: en François *Froment*, qui vient du mot Latin *Fruentum*. Toutefois le mot Latin *Fruentum* se prend en plus ample signification, que le mot *Triticum*. Et le mot *Fruges* encor plus que *Fruentum*; comme Pline le montre, quand il dit: *Ily a deux sortes de Bleds, dont la premiere comprend les Froments, comme le Froment, l'Orge: la seconde comprend les Legumes, comme les Fenés, les Poix ciches: car le mot Fruges comprend tout ce qu'on seme en terre pour seruir à nostre nourriture. Fruentum est appellé ainsi en Latin à fruendo, id est, vescendo; pource qu'il nourrit, & qu'on le mange.* Varro dit, que *Fruentum* c'est ce que le chaume a porté, ou ce qui porte des espics, comme dit Seruius. En Grec *στρουγίς*. Theophraste met plusieurs sortes de *Froment* prinse des lieux où il croist, ou de leurs vertus, & proprietéz, du temps auquel on le seme, de ce qu'il rend plus ou moins, & de ce que l'un est grand, l'autre petit, l'un croist viste, & l'autre est long temps à venir, & de plusieurs autres raisons; disant ainsi, *Il y a aussi plusieurs sortes de Froment, qui se nomment selon les lieux où ils croissent; comme l'Africain, Pontique, Thracien, Assyrien, Egyptien, Sicilien, qui sont differents en couleur, grosseur, espece & propriété. Aucuns prennent leur nom de la vertu qu'ils ont, tant aux autres choses qu'aux viandes; comme les Cachrydias, Stengys, Alexandrin; les differences desquels se prennent des choses dessus dites. Il ne sera pas aussi hors de propos, si on prend les differences, de ce que les uns meurissent tost, les autres tard; l'un porte beaucoup & l'autre peu; l'un fait de grands espics, & l'autre les fait petits; l'un demeure long temps en sa gouffe, & l'autre peu, comme l'Africain, l'un a le tuyau mince & delié, comme l'Africain; & l'autre l'a gros, comme le Canchrydias. En outre l'un a beaucoup de baste, comme le Thracien; & l'autre en a peu. Item l'un ne fait qu'un tuyau, & l'autre en fait plusieurs; & les uns plus les autres moins. Ou quelque*

quelque chose de semblable : car ces differences sont plus propres & naturelles que point d'autres. Comme aussi ce qu'il y a du Froment de trois mois, & l'autre de deux ; & s'il y en a qui meurissent en moins de temps : comme on dit qu'il y en a en Negrepoint, qui meurt dans quarante iours ; qui toutefois est plus ferme & pesant, que celui de trois mois. Et que l'on en fait le pain des valets, & qu'il ne fait pas beaucoup de son. Il est donc le plus tost meur ; mais il s'en treuve peu. Il y en a aussi de deux mois que l'on a apporté de Sicile en Achaye : mais ils portent peu, & ne sont guieres fertiles, encor qu'ils soient bons & plaisans à manger. Il y en a aussi quelques autres en Negrepoint, & specialement pres Caryste. Quant aux Fromens de trois mois il s'en treuve par tout, & en quantité. Ils sont legers & ne portent guieres, ne iettans qu'un tuyau, & sont du tout de peu de substance. Et pour dire en un mot, le plus leger Froment qui soit, c'est celui de Pont. Le plus pesant de tous ceux qu'on apporte en Grece, est celui de Sicile : & toutefois le Bœotique est encor plus pesant. Ce qui se cognoist en ce qu'on dit, que les Luetteurs, qui à peine peuuent manger vne liure dix onces & demie de Froment de Bœotie par homme, estans en Athenes en mangent bien à l'aise trois liures vne once & demie. Celui qui croist en Lacedemone est aussi bien leger : dont il faut attribuer la cause de ceste diuersité à la terre & à l'air. Car on dit, qu'en Asie par delà Baëtra il y a un lieu où le Froment croist aussi gros qu'un noyau d'Oliue. Au lieu nommé Pissoti le Froment est si nourrissant, qu'il fait creuer ceux qui en mangent par trop. Voilà ce que Theophraste en dit, duquel Plin a emprunté vne partie de ce qu'il en escrit, disant à bon droit, qu'il y a plusieurs especes de Froment, qui sont differentes pour raison du lieu où il croist : & toutefois qu'il n'y en a point de meilleur que celui d'Italie : car il est plus blanc, & plus pesant que tous les autres, alleguant à ce propos vn vers du poëte Sophocle en la tragedie intitulee Triptoleme, auquel il loué par dessus tous le Froment d'Italie, disant :

O heurieuse Italie !
Dont les champs ennoblis
D'une tresse iolie
De Froments pastes-gris
Blanchissent en tes plaines
Avec leurs cheueux blonds.

Mesme, dit Plin, le Froment des montagnes d'Italie se peut parangonner au meilleur Bled qui vienne aux pais estrangers ; encor qu'ils fassent grand cas de celui de Bœotie, puis apres de celui de Sicile, & de celui d'Afrique apres. Le troisieme en cas de la pesanteur est celui de Thrace, & de Syrie ; en apres celui d'Egypte. En Grece on faisoit cas de celui de Pont. Quant au Bled de Thrace il est enuelopé de plusieurs couuertes pour resister au grand froid de ce pais là. Mais ce qu'il dit, qu'il y a du Bled par delà le Golfe de Thrace, qui est meur dans quarante iours apres qu'il a esté semé ; & neantmoins, ce qui est esmerueillable, il ne se treuve point de Bled qui soit plus pesant : & en outre qu'il ne fait comme point de son : & que les montagnars de la Sicile & de l'Achaye en vsent, comme aussi ceux de Caryste en l'Isle de Negrepoint. Theophraste escrit cela diuersement, comme nous auons dit : car il dit qu'il y a du Bled qui meurt en moins de temps que de deux mois, comme en Negrepoint, où il y en a qui meurt en quarante iours : qu'il y a aussi du Bled de deux mois, qu'on apporte de Sicile en Achaye : & qu'il y en a aussi de cestui-cy en Negrepoint, principalement pres Caryste. Il est aussi differant avec Theophraste en ce qu'il dit ; qu'on dit, qu'en la region Baëtriane il y croist des Bleds si gros, qu'un grain de ce Bled là est aussi gros qu'un espic entier du nostre. Au lieu que Theophraste dit, qu'en Asie par delà la region Baëtriance, le Froment y croist iusqu'à estre aussi gros qu'un noyau d'Oliue. Dioscoride ne met que de deux sortes de Bled, dont l'un est frais, bien meur, & iaune : & l'autre est le Bled de trois mois, ou *Tramis*, qu'il dit estre appelé par quelques vns *Sitanion*, qui signifie aussi de trois mois. Car *τρίμησος* se prend pour *τὸ δὲ τὸ ἐτεῖ*, c'est à dire, ceste mesme annee. Les Doriens disent *σῆσις*. Tellement que *σῆσις* & *πυρρὸς*, comme Galien l'interprete, c'est, *ὁ ἐκ τῆ ἐπισημοῦ ἐτεῖς, τὸ δὲ ἐτεῖ, ὁ κατὰ τὸ ἐπισημοῦ ἐτεῖ*. C'est à dire, Le Froment de la presente annee, qui a esté semé au printemps. Plin escrit, que les Grecs l'appellent *Trimemon*. Tout ainsi donc que l'on moissonne ce Bled en esté, qui a esté semé au printemps ; ainsi moissonne-on aussi en esté ceste autre sorte de Bled, qui fut semé l'annee precedente en automne, duquel Columelle fait plus d'estat que de tous les autres, disant ainsi, que si le lieu, & le temps le permet, tant plustost on semera le Bled, tant plus beau il sera : car il n'y a point de Bled (comme quelques vns pensent) qui vienne naturellement en trois mois : car ce Bled là qui est ainsi creu, viendra plus beau, si on le seme en automne. Ce que Plin reprend, quand il dit : Il y a aussi du Bled de deux mois à l'entour du golfe de Thrace, qui est meur dans quarante iours apres qu'il a esté semé : & c'est merueille qu'il n'y a point de Bled plus pesant que cestui-cy, ne qui ait moins de son. Ils en vsent aux montagnes de Sicile & d'Achaye, & en Negrepoint aussi à l'entour de Caryste. Or Columelle est bien trompé, qui ne croit pas mesme qu'il y ait du Bled qui vienne naturellement en trois mois, veu qu'il y a long temps qu'on voit le contraire, & mesme de toute ancienneté. Toutefois Plin ne n'a pas bien consideré ce que Columelle adiouste puis apres ; Neantmoins, dit-il, il y en a qui est meilleur l'un que l'autre, & qui soustient la tiedeur du printemps, comme le se-

Liu. 18. ch. 7.

Au meil. lieu.

Liu. 1. ch. 78.

En la gloss. sur Hipp.

Liu. 18. ch. 7.

Liu. 1. ch. 9.

Liu. 18. ch. 7.

gle, & l'Orge de Galatie, & l'Halicaïstre, & les Feues Marsiques. Car il faut semer les autres Bleds forts deuant l'hyuer aux regions temperées, non pas celle forte qu'il auoit mis auparauant pour la troisieme espece de Bled, l'appellant Bled de trois mois, & disant que c'est vne espece de *Siligo*. Ses mots sont tels: Nous auons, dit-il, cogneu plusieurs sortes de Bled; toutefois il vaut mieux semer de celuy qu'on appelle *Robus*; pource qu'il est plus beau & plus pesant. Apres cestuy-cy il faut faire cas du Bled appellé *Siligo*, duquel on fait de fort bon pain; toutefois il n'est pas si pesant que l'autre. Le troisieme est celuy de trois mois, dont les paisans font grand cas: car quand ils n'ont pas peu semer en bon temps à cause des pluyes, ou pour quelque autre occasion ils ont recours à ce bled là: qui est vne espece de *Siligo*. Or nous distinguerons autrement le Bled, suiuant ce que Dalechamp en estime de plus conuenable, en faisant deux principales especes, qui sont les plus cogneuës & frequentes, sur tout en nos quartiers, dont l'un est blanc, & est appellé communement Bled blanc, l'autre roux, qu'il estime estre le *mues* des anciens, appellé communement Bled rouge: & le *Robus* de Columelle, ainsi appellé à cause de sa couleur iaune, que les anciens appelloient en Latin *Rubeum*, & *Robeum*; & les Grecs *ἄμβρον*, dont Seruius l'appelle *Nitela*, *Mus agrëstis*, *Robeus*; & sur ces mots de Virgile, *Sanguineis frontem moris*, &c. Il explique, *Robeus color diis attributus*. Et en vne vieille inscription il y a ainsi, *Vi Prator, cui hæc regio sorti obuenerit, litaturum se sciat, alijsve quis magistratus Vulcanalibus X. Cal. Septemb. omnibus annis vitulo robeo & Verre*. C'est à dire, Que le Preteur auquel ceste region sera escheüe par sort, sçache qu'il luy faudra sacrifier, ou quelque autre Magistrat, aux Vulcanales le X. des Calendes de Septembre tous les ans; d'un veau rouge, & d'un porc. Ou *vitulo robeo* se prend pour un veau rouge, ou de couleur de Froment. Derechef il y a deux sortes de ces deux especes, tant blanc que rouge, qui sont bien cogneuës, dont l'une a l'espic garny d'arestes, & l'autre a l'espic muttet, c'est à dire, sans arestes, comme tient Varron. Le premier n'a point de nom particulier en François; le dernier s'appelle Bled muttet. Or ce que l'espic est ainsi garny d'arestes, ou sans icelles, aucuns disent que cela vient de la propriété, & du naturel du grain: d'autres disent, que c'est le terroir, qui est gras ou maigre, gros ou menu, fumé ou non fumé: car ils disent que le Bled blanc en vne terre grosse, grasse, & bien fumée fait l'espic muttet: mais en celle qui est menuë, maigre & qui n'est point fumée, il fait les espics garnis d'arestes. Aucuns aussi estiment que cela vient selon le temps qu'il fait cependant que le Bled croist: car en temps pluuieux l'espic est sans arestes; mais en temps sec, il en est tout garny. Les autres disent, que cela vient des vents: car s'ils courent fort, ils abbatent ces arestes; mais s'il ne court point de vent impetueux, les arestes demeurent entieres; d'autant que les espics ne se frottent pas l'un contre l'autre; ainsi les arestes ne peuuent pas estre abbatues. Mesme il y en a qui estiment que cela vient du Bled, qui est rare, ou espez: car si le Bled est espez, les espics sont muttets; mais s'il est rare, ils sont garnis d'arestes. Au reste les Bolangers disent, que le Bled blanc fait plus beau pain que le rouge; toutefois il est plus leger & nourrit moins. Mesme ils estiment plus le Bled blanc, qui est muttet, que celuy qui a des arestes. Combien que le grain du muttet soit plus petit & plus gresse: car il rend plus de farine, & peu de son; & à l'encontre celuy qui a les arestes fait beaucoup de son, & peu de farine. En outre, que la farine du Bled muttet est fort blanche, quasi comme de nege; mais l'autre a la farine plus noire, & plus sale. Or il est aisé à preuuer par le tesmoignage des anciens auteurs, que le Bled blanc est celuy qu'on appelloit en Latin *Siligo*; d'autant qu'ils mettent le *Siligo* pour vne espece de Froment, & disent qu'elle est plus blanche, & plus legere, que toutes les autres especes de Froment, comme est nostre Bled blanc. Pline dit que les Froments ne sont pas par tout d'une mesme sorte; & mesme combien qu'ils sont d'une mesme sorte, si ne retiennent ils pas tousiours un mesme nom. Toutefois les plus communs sont ceux que les Latins appellent *Far*; & que les anciens appelloient *Adoreum*; & celuy qu'ils appellent *Siligo*, & *Triticum*. Quant au Bled blanc, qui est appellé *Siligo*, j'estime que c'est le paragon & le plus délicat de tous les Bleds: car il est blanc & leger, & n'a aucune vertu. Il s'aime es contrees humides, comme est l'Italie & la France. Le meilleur pain se fait de ce Bled qui est fort aisé à pestrir; (combien que *Siligo* se peut prendre icy, tant pour la farine blanche du Bled blanc, que pour le Bled mesme.) Le Bled blanc, ou *Siligo* ne meurt jamais esgalement comme les autres Bleds, &c. Quant à Columelle, voicy ce qu'il en dit: Nous auons, dit-il, remarqué plusieurs sortes de Bled; entre lesquels il faut sur tout semer de celuy qui est appellé *Robus*, pource que c'est le plus beau, & le plus pesant. Apres il faut faire estat du Bled blanc, ou *Siligo*, duquel on fait de fort bon pain; toutefois il ne pese pas tant que l'autre, &c. Or il y en a de meilleurs les vns que les autres, qui endurent bien la tiedeur du printemps, comme le Bled blanc, & l'Orge, &c. Caton enseigne comment il faut faire l'amydon du Bled blanc. Pline dit qu'on le fait de toute sorte de Bled, & du *Siligo*; mais que le meilleur se fait du Bled tramis. Au reste *Siligo* ne se prend pas seulement pour ce bon Bled, & tres-blanc & tres-leger; mais aussi pour la fleur de la farine: car Pline dit, que le Froment chastré de la terre de Labeur, doit rendre par chaque boisseau quatre sestiers de fleur de farine; & dit, *Sextarios quatuor Siliginis*. Un peu apres il dit encores, que le Bled de Pise rend cinq sestiers de *Siligo*. Les Bleds de Chiusi & d'Arezzo rendent ordinairement six sestiers de *Siligo*, ou de fleur de farine. Peut estre aussi que Celsus parle de la fine farine, quand

Liu. 7. ch. 6.

Liu. 2. ch. 6.

De re rust. ch. 48.

La *Siligo* est vne espece de Froment. Liu. 18. ch. 3.

Chap. 9.

Chap. 10. Liu. 2. ch. 6.

Chap. 9.

De re rustic. chap. 73. Liu. 18. ch. 7.

Liu. 18. c. 9.

Liu. 2. ch. 18.

quand il dit: *Ex tritico firmissima Siligo, deinde Simila: infirmior panis est ex polline: deinde cui nihil ademptum est, quare αὐτόνοσος Græci vocant: infirmissimus cibarius panis, id est, sordidus, & surfuraceus.* Iuuenal aussi dit:

*Sed tener & niueus, molliq, siligine factus
Seruatur domino.*

Satyr. 5.

En outre, il semble que les anciens ont appellé *Siligo* vne maladie des bleds, comme quand Columelle escrit, *Et ne faut point que nous nous trompions, comme si nous deuions grandement souhaiter d'auoir du Siligo: car c'est vne imperfection des bleds; d'autant que combien qu'il est fort blanc, ce neantmoins il est leger.* Et vn peu plus bas; *Il ne faut point, dit-il, que nous nous mettions en grande peine pour en auoir: car toute sorte de Froment apres auoir esté semé pour la troisieme fois en terre humide, se change en Siligo.* Hermolaus, Budee, & Ruel disent, que suiuant l'opinion de Pline, *Olyra* des Grecs est *Siligo* des Latins. Toutefois ie ne treuve point d'endroit en Pline où il die cela: car il escrit ainsi, *Les Bleds plus communs sont ceux que les Latins appellent Far, qu'on nommoit anciennement Adoreum, Siligo & Triticum, qui viennent aussi en plusieurs regions.* Quant à l'*Arinca* elle croist particulièrement en Gaule, & en Italie aussi: le *Zea*, ou *Espeaute*, *Olyra*, & *Tiphe* croissent particulièrement en Egypte, Syrie, Cilicie, & Asie, & en Grece. Et vn peu apres; Quant à l'*Arinca*, dit-il, elle fait fort bon pain. Son grain est mieux nourry, que celui du Bled rouge; & fait l'espice plus gros & plus pesant. Le plus souuent le boisseau de ce bled pese seze liures. Il est mal-aisé à moudre en Grece: pource Homere dit, qu'on le donnoit aux cheuaux: car c'est ce Bled, qu'il appelle *Olyra*. Et long temps apres; Nous auons, dit-il, desia dit, que l'*Arinca* s'appelloit *Olyra*. Dont il appert, que selon Pline *Arinca* des Gaulois, & *Olyra* des Grecs, c'est vne mesme chose; & qu'il a tousiours mis à part le *Siligo*. Voilà quant au *Siligo*, ou Bled blanc. Venons maintenant au Bled rouge. Il y en a plusieurs differences, outre celle de l'espice garny d'arestes, ou sans icelles, selon le naturel & la diuersité des lieux. Assez pres de Lyon, aux villages qui sont voisins de la montagne haute, qu'on nomme *Le Mont d'Or*, il y croist vne sorte de Froment, que ceux du lieu appellent *Bled rume*, & *gros Bled*. Il fait l'espice muttet, & le grain gros; & toutefois il n'est pas des meilleurs pour faire du pain. Les paisans apres l'auoir mondé en font de la bouillie, le faisant cuire avec du lait, dont ils sont fort friands; pour ceste cause ils s'estudient d'auoir de ce Bled là. Aucuns estiment que ce soit le *Far*, ou *Adoreum* des Anciens, duquel Pline dit, que les Romains ont vescu fort long temps de la bouillie faite de ce Bled, disant; *Entre tous Bleds, le Far est le plus dur, & resiste le mieux au froid. Il se treuve bien es lieux froids & mal labourez, & mesme es lieux chauds & secs.* Les anciens Latins n'usoient point d'autre Bled. Ce qu'on peut voir es presens que le peuple faisoit, qui estoient appelez *Adorea*, comme nous auons dit. Or il est certain que les Romains demeurèrent long temps qu'ils ne mangeoient que de la bouillie, sans point de pain, dont encor auourd'huy on use du mot *Pulmentaria*. Le Bled rouge de Chiuffi ayant esté apporté d'Italie, & semé en bonne terre est creu aussi haut qu'un homme, voire plus, ayant six neux par tuyau, & autant de fueilles, & cinq ou six petites racines comme des filets; l'espice de la longueur d'une paume, garny de fort longues arestes; le grain enuelopé de plusieurs gouffes espesses, long & menu, avec vne caneleure profonde, sec, & mal-aisé à battre. Tellement que c'est à bon droit, que Pline dit, qu'on ne le peut battre en l'aire comme le Froment, Orge, ou *Siligo*: mais qu'on le fait rostir pour le nettoyer, comme le Panic, le Millet, que l'on seme crus avec leurs gouffes, & qu'aussi on garde le *Far* avec les gouffes pour le semer sans le rostir. Toutefois les anciens ont pris le *Far* pour toute sorte de Bled. Dont aussi ils disoient *Far Triticeum*, pour le Froment, & *Far Hordeaceum*, pour l'Orge: & *Far Adoreum*. Apres ce, dit Columelle, *il les faut enfermer en vne cage avec leur mere, & les nourrir Farre Hordeaceo cum aqua incocto, vel Adoreo farre vino asperso.* Et vn peu apres, *Vna labrusca de vepribus immatura lecta cum Farre triticeo minuto cocta obicitur esurientibus.* Il semble aussi que Pline a prins *Far* pour la Farine du Bled, ou pour la bouillie, ou pour le grain mondé, quand il dit: *Populum Romanum Farre tantum è Frumento trecentis annis usum Verrius tradidit.* Or la Farine grossiere du gros Bled mondé, de laquelle on fait de la bouillie, s'appelle en Grec *σείμων*: en Latin *Simila*: en François *Fromentee*: d'autres l'appellent du mot Italien corrompu *Semonle*, qui vient du mot *Simila*. Toutefois Dioscoride dit, que *Cornuon* se fait aussi bien de l'*Espeaute*, comme du Froment, & aussi de l'*Olyra*. Il y a vne autre sorte de Bled rouge, qu'on appelle en François *Bled à six quarres*: d'autres, comme aux enuirons du village d'Ericu en Dauphiné l'appellent *Bled Riquet*, comme qui diroit en Latin *Triticum rigidum*, pource qu'il a l'espice ferme & roide, diuisé par six rangs; au lieu qu'aux autres il n'y en a que quatre. Et vne autre sorte, que les paisans du Lyonnais appellent *Bled qui Truche*, pource que de son espice il en fort d'autres espices en façon de branches. Car *Trucher* à Lyon, est autant comme ietter plusieurs branches au langage des Lyonnais. Pline l'appelle *Triticum ramosum*. Le plus fertile de toutes les sortes de Bled, dit-il, est le *Ramosum* ou *branchu*, & celui qu'on appelle *Centigranum*, Froment à cent grains. Et au contraire à l'entour de Mascon en ces terres humides de la Bresse, il y croist le pire Bled de tous, & fort menu, & mal nourry, qui a le grain long, menu, noirastre, & couuert de beaucoup de balle. Les paisans l'appellent

Liu. 2. ch. 9.

Corol. 101.
li. 2. de Dios.
Li 5 de Affe.
Liu. 2. c. 21.
Liu. 18. ch. 8.

Chap. 10.

Liu. 22. c. 25.

Liu. 18. ch. 8.

Liu. 8. ch. 5.

Liu. 18. ch. 7.

Liu. 2. ch. 83.
& 84.

Liu. 18. c. 10.

Long grain; & à faute d'autre en temps de necessité ils en font du pain. Les autres en donnent à

Far de Chusfi, ou Bled rouge selon Dalechamp.

Liure ch. 9.



manger aux porceaux & aux poules, Il semble que ce soit la *Briza* de Thrace, dont il sera parlé en son lieu. Parquoy Columelle avec bonne raison escrit, que le *Froment* en lieu humide se conuertit en *Siligo*, spécialement si la terre est maigre & menuë; car nostre *Bled blanc* creu en bon lieu est preferé au *rouge*. La terre menuë & maigre rend le grain menu, dont on fait du pain blanc, qui est plus beau qu'il n'est nourrissable; car il est de peu de nourriture; & le mesme grain semé en terre grasse, retourne en son premier naturel: & non seulement le *Bled blanc*; mais aussi le *rouge* est subiet à ce changement: car s'il est semé en terre mince & humide, comme au pais de Forests, il empirera & deuiendra noirastre, & ne fera pas si bon pain. Tellement qu'il y en a qui aiment mieux du pain fait du *Segle* de ce lieu là, que du *Froment*. Il en prend de mesme en Dauphiné. En Bugey, qui est vn quartier de la Saouye entre la riuere d'Ains & le Rhosne, il y a grande abondance du bled nommé *Tragus*, que ceux du lieu retenant quelque reste du mot ancien appellent *Bled Turquet*. Il croist aux montagnes, és lieux secs & battus par les vents, & ne craint point les brouillars, geecs, ny autres telles iniures du ciel, ausquelles les lieux montueux sont subiets: & encor qu'il soit bien tourmenté par les vents, il tient tousiours bien ferme son grain. L'espice estant meur est tout garny d'arestes, & est comme de couleur perse, contre le naturel des autres *Bleds*, qui font l'espice iaune. Il n'est pas de grande nourriture. Il y a en diuers pais diuerses sortes de *Bled*, qu'il seroit mal-aisé de raconter toutes, & la diuersité de leurs noms. Au reste toute sorte de *Bled* fait plusieurs racines menuës, desquelles il sort vne

Tragus, espece de Froment ayant l'espice de couleur perse: *Bled Turquet*.

Le Froment.



herbe

herbe verte, laquelle croist peu à peu, & fait le plus souvent plusieurs chalumeaux ronds, dont les vns ont trois nœuds, d'autres en ont quatre: le *Bled rouge* en a six, comme dit Pline, lesquels commençans à s'esleuer sont enclos comme dans des guaines; & en sortant d'icelles ils

Liu. 18. ch. 7.

Froment muttet.



poussent vn espic, lequel n'estât pas muttet comme au *Froment* & en l'*Orge*, a trois choses qui s'entretiennent; assauoir le grain, la basle, & l'arestte. L'*Espic* s'appelle en Latin *Spica*: anciennement on l'appelloit *Specia*; & semble que ce mot soit venu de *Spes*, ainsi que dit Varro: car on la seme pour l'esperance qu'on a d'en receuoir proffit. On appelle *Granum* en Latin ce qui est solide au dedans de l'espice, & est ainsi appellé du verbe Latin *gero*; d'autant qu'on le seme, à fin que l'espice le porte, & non pas la basle, ou l'arestte. *Gluma* en Latin c'est la basle, ou couuerte du grain, & vient de *glubendo*, d'autant qu'elle engloutit le grain dedans soy. L'arestte mince comme vne aiguille longue, sort de la basle, & est appellee en Latin *Aristta*, pource qu'elle est seche la premiere; comme si la basle estoit l'estuy du grain, & l'arestte luy sert de cime. Toutefois il y a du *Bled tant du blanc que du rouge*, qui est sans arestes. Le *Bled blanc* a le chalumeau plus gros, plus ferme, & plus solide, & l'espice droit, qui ne penche pas contre terre. Aussi est-il moins subiect à la nielle. Ce que Pline escrit aussi du *Siligo*: mais, dit-il, le *Siligo* estant debout est moins en danger que tout autre bled, pource que son espice est tousiours droit, & ne retient pas la rosee qui le pourroit nieller. Au reste le *Bled blanc* s'aime en terroir gros & gras, & humide, pres des estangs, pour estre tousiours entretenu en humidité par leur vapeur. Il s'aime aussi aux vallees entre les montagnes, là où quand les torrents viennent à croistre par le moyen des pluyes, ils ameynent quant & eux du haut de la montagne la bonne terre. Au contraire il ne

Liu. 1. c. 48.

Le lieu.

croist pas en terre maigre, froide, & battue des vents. Le *Bled rouge* s'aime en terroir gros & gras, & sec. Varro dit, que le *Froment* demeure quinze iours en la guaine, & quinze iours à fleurir, & quinze à secher. Apres qu'il est fleury, ainsi que dit Theophraste, il croist en grosseur, & est meur dans quarante iours. On le moissonne au plus tard huit mois apres qu'il a esté semé, & en Egypte au septiesme mois. Nous semons le *Bled d'hyuer* au mois de Septembre ou Octobre, & le *Tramis* au mois de Mars. Ils fleurissent en May & en Iuin. On les moissonne en Iuillet. Mais le *Tramis*, que les Latins appellent *Trimestre*, pource qu'il estoit meur en trois mois; en ce pais icy n'est meur sinon au cinquiesme mois, assauoir en Iuillet. Parquoy il faut que selon la diuersité des pais ils meurent plus tost ou plus tard. Or il est temps de venir à l'usage du *Bled*, soit en nourriture, soit en medecine. Le meilleur *Froment* pour la santé, selon Dioscoride, est celuy qui est frais, & bien meur, de couleur iaune. En apres le *Froment Tramis*. Galien dit que le meilleur *Froment*, & le plus nourrissable est celuy qui est espez, massif, & si serré qu'il en est mal-aisé à rompre: car estant tel il nourrit bien, encor qu'on en mange peu. Mais celuy qui est aisé à rompre, & est mol & vuide, est de peu de nourriture, encor qu'on en mange beaucoup. Mesme si on en prend vne mesure esgale de l'vn & de l'autre, on treuera que celuy qui est massif, pese beaucoup plus. Il est aussi plus iaune que l'autre. Or il ne faut pas seulement les considerer par dehors: mais il faut les rompre, & les fendre, comme il a desia esté dit: car il s'en treuue qui est bien iaune au dehors, & semble estre massif; & toutefois au dedans il est vuide, mol & blanc. Le *Pain* fait de la fleur de farine de *Froment* est plus nourrissant, selon Dioscoride, que celuy qui est fait de la farine sans estre bluttee. Le *pain du Bled tramis* est de plus legere nourriture, & plus aisée à distribuer par le corps. Or Ruel a mal traduit ce mot *συνκομισόν* de Dioscoride, quand il dit *Panem cibarium*: car le *Pain συνκομισόν* est le mesme que *αὐτόπυρον*, duquel on n'a point osté le son. Cornarius l'a traduit *Ex toto comportatum*. Ce que Galien declare, disant: *Il y a vne autre sorte de pain qui est moyen entre ceux que nous auons dit, qui est celuy qu'on appelle Autopyrus: les anciens Medecins l'appelloient Syncomistum*. Or il est notoire à vn chascun, qu'il est fait de la farine sans en oster le son: car son nom est venu de là, pource que *αὐτόπυρον* est comme *αὐτό* & *πυρος*, c'est à dire, tout le *Bled*: & *συνκομισόν*, pource que pour le faire on y met toute la farine sans la separer aucunement d'avec le son. Mais Celse prend le *Pain* qu'il appelle *Cibarium* pour le gros *Pain bis*, & luy assigne le cinquiesme rang en cas de nourriture; & à l'*Autopyrus* le troisieme; comme il est aisé à voir par le passage que nous auons allegué cy dessus. Apulee prend

Le temps.

L'usage. Liu. 2. ch. 78.

Livre 1. des Alim.

Liu. 2. c. 278.

Livre 1. des Alim.

Liu. 1. ch. 18.

Liu. 6.

Liure 1. des
alim.

Liure 7. des
Pharm. loc.
ch. 1.

Liu. 2. ch. 8.

Liu. 18. e. 10.

Liu. 5. de Af
fo

Liu. 30. c. 18.
des Anipad.

le gros pain, ou Pain bis, & le Cibarius, pour vne mesme chose, parlant de la descente de Psyche en enfer. Le meilleur pain, selon Galien, est celuy qui est fait de Bled blanc: & apres c'est celuy qui est fait de Fromentee, ou Semoule. Or il vſe du mot *σμιδαλις*, qui est vn mot ancien Grec: mais le mot *σιλιγης* n'est pas Grec, & ne le ſcauroit on autrement interpreter. De tous les Pains donc le plus nourrissant est celuy du Bled blanc: & puis apres celuy qui est fait de Fromentee. Le Pain bis tient le troisieme rang. Le quatrieme est le Pain gros, entre lesquels celuy qui est fait de son est le moindre, & nourrit le moins de tous, & passe plus viste que tous les autres par le ventre. Galien donc met cinq sortes de pain, dont il appelle le premier, *Silignites*, c'est à dire, de Bled blanc. Le second *Semidalites*, c'est à dire, de Fromentee. Et en interpretant ces mots, il dit, que *Semidalis* est vn mot Grec, d'où vient le mot Latin *Similago*, & *Simila*: mais que *Silignis* n'est pas vn mot Grec: mais Romain, comme il dit aussi autre part. Le troisieme est le Pain fait de toute la farine avec le son. Le quatrieme est le Pain bis, qui est quasi tout de son. Le cinquieme est fait tout de son. Or quant à ce qui appartient à la nourriture, Celse en dit quasi tout autant. Entre les Bleds, dit-il, le plus nourrissant est le Bled blanc; puis la Fromentee, puis apres celuy duquel on n'a rien osté, que les Grecs nomment *Autopyrus*. Le moindre est de la farine effleuree, ou *Pollen*; puis apres celuy duquel on n'a rien osté, que les Grecs appellent *Autopyros*. Le moindre de tous est celuy qui est appellé en Latin, *Panis cibarius*. Donques suyuant l'opinion de Celse, s'il n'y a de la faute en ce passage, le Pain fait de la farine effleuree, appelée *Pollen*, que Galien met pour vne espee de gros Pain, entendant, comme ie croy, la farine qui reste quand on a osté la fleur, tient le quatrieme rang en cas de nourriture. Hefychius dit, que le Pain *Autopyros* est *υπόρις ἀπὸ*, c'est à dire, Le pain fait de ceste farine qui est appelée *υπόρις*. Or il est aisé à entendre par le texte de Pline, que c'est que *Pollen*, quand il escrit; La meilleure fleur de farine se fait de Farine de Froment. Le Bled d'Afrique doit rendre par boisseau demy boisseau de fleur de farine, & cinq sestiers de farine dite *Pollen*. Car ce qu'on appelle en Latin fleur au Bled, appelé *Siligo*, s'appelle *Pollen* au Froment commun. Et en outre, quatre sestiers de grosse farine, & autant de son. Item d'un boisseau de fleur de farine on fait cent vingtdeux pains. Et de grosse farine, qu'il appelle *Pollen*, on n'en fait que cent dixhuit. Quand l'annee est moyenne, le boisseau de la farine du Bled d'Afrique avec tout le son couste quarante asses: mais si la farine a esté bluttee, le boisseau coustera huit asses d'auantage. Et si c'est de la farine bluttee de *Siligo*, elle coustera au double. Il y a encor vne autre distinction. Quant au Bled commun, la farine blanche d'iceluy fait ordinairement dixsept liures de pain par boisseau: mais la grosse farine rend trente liures & quatre onces de pain blanc, deux liures & demie de pain moyen, & autant de gros pain, avec six sestiers de son. Desquelles paroles de Pline Budee conclud, qu'il falloit que le Bled d'Afrique fust excellent; veu que de la farine on enleuoit premierement la fleur, qui s'appelloit *Similago*, & *Simila*, par vn tamis fort delié: tellement que de la farine qui restoit on en ostoit encor comme vne autre fleur de farine, & puis on separoit encor vne autre grosse farine d'avec le son avec vn crible large. C'est de ceste derniere que parle Celse disant, que la quatrieme espee de pain se fait de *Pollen*. Turnebus dit qu'en vn exemplaire de Pline escrit à la main, au passage que nous auons allegué il y a ainsi: *Est & alia distinctio semel tempore L. Pauli nata, Pondo panis reddere visa xxviii. tertio xix. cum triente*; comme aussi il y a de mesme en vn exemplaire que i'ay, lequel est escrit à la main. Toutefois i'estime qu'il y ait de l'erreur. Quant à la *Simila*, ou *Similago*, i'estime que c'est ce qu'on appelle communement *Simoule*; assauoir le Bled mondé sous la meule, puis reduit en petits grains, comme on a accoustumé de faire aux pais chauds, comme en Afrique, en Sardaigne, aux Isles de Maiorque & Minorque, en Sicile, & autres lieux semblables; dont les habitans de ce pais là en mangent aussi volontiers en potage comme du pain. Et de fait, ce sont choses diuerses que la farine & la *Simoule*. Et Pline a fort bien remarqué, combien c'est que le Bled rend de farine, & de *Simoule*; & combien on peut faire de Pain blanc, & de Pain moyen de la *Simoule*, & de la grosse farine. Or *Pollen*, ou *Pollin*, se prend aussi quelque fois pour la farine bluttee. Et appelle on la farine la plus delicee en Latin *Pollinem primum*; & la plus grosse, *Pollinem secundarium*, & *Cibarium*. Quelquefois aussi *Pollen* se prend pour la farine legere qui vole par les moulins, & s'attache aux murailles, dont on fait de fort bonne colle. En François on l'appelle folle Farine, comme si on vouloit dire vole. Je n'ay point leu en pas vn auteur que l'on fit du Pain de ceste farine là. Or la diuerse signification de ces mots retarde merueilleusement ceux qui lisent les auteurs, comme aussi le mot *Siligo*, qui se prend tantost pour vne espee de Froment fort leger, & delicat & quelquefois pour la fleur de la farine passée par vn tamis bien espez. Or il semble que Budee, l'honneur de nostre France, a confondu le *Simila*, ou *Similago* avec *Siligo*, qui signifie Farine, ne sachant pas la difference qu'il y auoit, pource qu'on n'en vſe comme point en France. Quant au Pain que nos Bolangers vendent, il s'en treuve communement de trois sortes; assauoir le premier, qu'on appelle Pain blanc, & Pain de bouche; à Lyon de la Miche. Le second, qui est appelé Pain bourgeois, & Pain de mesnage; à Lyon, Pain ferain, lequel est fait de la farine de laquelle on n'a osté que le son de gros en gros. Le troisieme est le gros Pain, que les Latins ont nommé *Panis cibarius*: & les Grecs *Sincomystos*, ou *Autopyros*. Pline l'appelle *Militaris*: & à Lyon Pain à tout, duquel on n'a

on n'a rien osté, ny la fleur, ny le son. Au reste la meilleure farine pour faire du Pain est celle qui n'est pas trop moulue, ny freschement moulue, ny gardée, & qui ne rend pas le son gros : car celle qui est trop moulue, fait le Pain comme s'il estoit de son : celle qui est freschement moulue, retient encor de la chaleur de la meule ; Celle qui est gardée, peut estre gastée, ou par la poussiere, ou par moisissure ou par quelque autre mauuaise senteur. Il la faut puis apres pestir avec eau de fontaine claire, qui ne sente point le limon, ny le borbier. Il y faut en outre adiouster du leuain de froment en moyenne quantité, & qui ne soit point trop vieil : car autrement le Pain en seroit aigre ; & aussi vn peu de sel blanc, à fin que le Pain en soit plus sauoureux. Galien dit, que le Pain de meilleure digestion c'est celuy qui est bien leué, & bien pestri, & bien assaisonné sous la terrasse, avec vn feu mediocre : car si le feu est violent il brusle du premier coup le dessus du Pain, & l'endurcit comme vn test ; tellement qu'il l'empire doublement : car en premier lieu le dedans demeure cru, & le dehors est trop sec & bruslé. Mais aussi le feu estant moindre qu'il ne faut, ne cuit pas bien le Pain, ains le laisse cru, principalement au dedans. Mais le Pain qui a esté longuement & esgalement cuit avec feu mediocre, est de bonne digestion, & bon pour tout ce qui suit apres la digestion de l'estomac. Au contraire il faut tenir pour mauuais Pain celuy qui n'a pas les qualitez que nous venons de dire. Le Pain pur a besoin de plus de leuain, & d'estre plus long temps pestri que l'autre, & ne le faut pas cuire incontinent apres qu'il est petri. Il veut aussi demeurer plus long temps à cuire. Au contraire, le Pain qui a beaucoup de son, n'a besoin de guieres de leuain, ny d'estre fort pestri ; & le faut cuire incontinent ; mesme il ne demeure comme rien à cuire. Or il faut encor traiter des autres façons que l'on tient à cuire le Pain. Le meilleur Pain, dit Galien, est celuy qui est cuit en la terrasse ; de la façon que nous auons dit : & puis apres celuy qui est cuit au four, ayant les mesmes conditions que dessus. Mais pource que ce Pain ne se cuit pas esgalement autant dedans que dehors, pour ceste cause il n'est pas si bon que celuy qui est cuit en la terrasse. Mais ceux que l'on fait cuire sur le gril, ou sous la cendre chaude, ou sur la pierre du foyer, sont tous mauuais ; pource qu'ils ne sont pas cuits esgalement : car le dehors est comme bruslé, & le dedans est cru. Or pource que les cendres donnent quelque mauuaise qualité à ceux qui y sont cuits, i'ose dire, que le Pain cuit en ceste façon, entant que concerne le cuitage, est le plus mauuais de tous ; combien qu'au reste il eust toutes les autres qualitez requises à vn Pain. Or Galien appelle le Pain cuit sous la terrasse κλιβανίον ou κελανίον : car κλίβανος en Grec ou κελανός en langage d'Athenes, est ce que les Latins appellent Clibanus, & Testus, c'est à dire, vn test, ou couuercle, tel que l'on en vse auiourd'huy : mais on les fait de cuyure pour cuire les tartres, foïiaces, & autres choses semblables ; apres l'auoir premierement bien eschauffé ; & puis l'on met encor des braises par dessus. Il appelle aussi les Pains cuits au four ἰπνίον. Parquoy Linacer a failly, en ce qu'il traduit le Pain Clibanites, Cuit au four, en Galien ; au lieu que c'est l'Ipnites, qui n'est pas si bon que le Clibanites : car Galien dit en vn autre passage ainsi, Sur tout, dit-il, il faudra user du Pain bien leué & bien cuit, qui soit Clibanites & non pas Ipnites. Pline a bien remarqué ceste difference parlant de la Squille. On la fait cuire, dit-il, en plusieurs façons : car les vns la font cuire en vn pot, sous vn test ou cloche, ou dans le four. Le Pain cuit sur le gril s'appelle en Grec ἰσθαρίσις, & en François Parisien Eschalette, qui est quasi le mot Grec, & aussi Gauffre. Or ἰσθαρά est vn instrument ayant deux platines de fer, grauees bien auant en façon de gril, qui se peuuent eslargir, & serrer aussi tant qu'elles se touchent l'une l'autre. Ces platines estant bien chauffees sur le feu iusqu'à ce qu'elles soient quasi rouges, on met de la paste sur celle de dessous, & à l'instant on serre l'autre dessus, & la fait on cuire autant qu'il est besoin, tournant souuent ces fers tant dessus que dessous. On fait aussi les Oublies en la mesme maniere. Athenee appelle le Pain qui est cuit au foyer sur les charbons ἐπιανθεῖς ; & celuy qui est cuit sous la cendre chaude ἑγκρυφίαι, ou ἑγκρυπίον. Au reste, suyuant l'opinion de Galien, le Froment est chaud au premier degré ; toutefois il ne desseche ny ne ramoitit euidentement. Il a aussi quelque chose de visqueux, au moyen dequoy il opile. Vn cataplasme fait de Pain a vne vertu resolutiue, plus grande que celuy qui est fait de Bled, pource que l'on y a adiousté du sel & du leuain : car le leuain a vertu d'attirer, & refoudre ce qui est bien profond dans le corps. Toutefois Pline montre par exemple, comme le Froment desseche : car, dit-il, Sextus Pompeius, qui fut de son temps des premiers d'Espagne, & eust vn fils Preteur, estant present à faire esuenter les greniers, & surpris de la goutte, il se mit dans le Bled iusques aux genoux, & treuuant ses pieds fort dessechez, & la douleur allegee par ce moyen, il continua despuis ce temps là à vser de ce remede. Et de fait le Bled est si desicatif, qu'il desseche mesme les barils pleins. Le mesme Pline escrit, que les grains de Froment rostis sur vne palette de fer chaude, seruent de souverain remede aux parties bruslees par le froid. La farine, dit-il aussi, du Froment cuite en vinaigre est singuliere aux nerfs retirez. Et cuite avec des Roses, & Figues seches, & des Sebestes, elle est singuliere pour guerir la peau morte ; & estant gargarisee elle est bonne aux accidens du gousier & des glandes de dessous la langue. On dit aussi que la paille de Froment, ou d'Orge est bonne pour la rompure estant appliquee toute chaude, & que cela s'est veu par experience : & qu'il est bon aussi de fomentier la rompure de l'eau en laquelle aura bouilly ladite paille. Galien recite vn medicamēt

Liure 1. des
Alim.

Au meilieu.

Liur. 4. de la
confer. de la
fant.
Liure 8. des
meth.
Liur. 1. des an-
tidot.
Liur. 20. ch. 9.

Liure 8. des
simpl.
Les vertus
& le tempe-
rament.

Liur. 11. c. 15.

Au meilieu.

Liure 5. des
Pharm. loc.

Sur le 1. li. de
Difcoch. 78.

Liu. 1. ch. 78.

Lacun.

de Crispus qui est composé de *Froment*, & sert pour les dettres, ou feu volage, estant au menton, ou autre endroit du visage: Il faut mettre, dit-il, plusieurs grains de *Froment* sur vne enclume, puis mettre dessus vne plaque d'airain toute rouge; & prendre la liqueur qui en sortira toute chaude, & en frotter les dettres. Nous scauons que plusieurs ont esté gueries par ce seul remede. Matthiol dit aussi, qu'on fait de l'huile des grains de *Froment* pressez entre deux lames de fer toutes chaudes, qu'on estime estre fort bon pour les vlcères cauerneux. Aucuns en vsent aussi pour les creuasses des pieds & des mains causees par le froid; & pour adoucir l'aspreté de la peau & la rendre lisse. Mais Dioscoride traite bien plus à plein des vertus du *Froment*: *Le Froment*, dit-il, mangé cru engendre des vers ronds au ventre. Il est bon contre la morsure des chiens estant masché & appliqué dessus. On applique la *Farine de Froment* avec le suc de Iusquiamé aux defluxions qui tombent sur les nerfs, & contre les ventosités des intestins. Meslée avec vinaigre miellé elle oste les lentilles. *Le son cuit* avec du vinaigre bien fort empesche les mammelles de croistre. Au Grec il y a; *Le son appliqué avec vinaigre fort, guerit le mal Sainct-Main: mesme il appaise toutes inflammations qui commencent à venir, estant appliqué dessus. Estant bouilly en l'eau où l'on auoit fait cuire auparauant de la Rue, il empesche les mammelles de croistre.* Or il y a aux communs exemplaires *απαρζώντα*, c'est à dire, qui croissent par trop; mais au vieil exemplaire il y a *χονδριώτα*, c'est à dire, fort endurcies. Il sert aussi aux morsures des viperés, & aux tranches du ventre. *Le leuain fait de la farine de Froment eschauffé & attire; spécialement il diminue les cals ou durtez & verrues des pieds. Il fait meurir & ouvrir les foroncles & autres apostumes appliqué avec du sel. La farine du Froment tramis meslée avec vin ou vinaigre sert contre les piqueures venimeuses estant appliquée dessus. Et si on la fait cuire & effesir comme colle, elle est bonne au crachement de sang. Cuite avec de la menthe, & du beurre, elle sert à la toux; & à l'aspreté du gousier. La grosse farine de Froment cuite avec eau miellée, ou en huile & eau, refout toute inflammation. Le pain cru, & aussi cuit avec eau miellée appaise toute inflammation, estant appliqué dessus, pource qu'il amollit & rafraichit quelque peu; mais il le faut mesler avec des herbes, ou avec le suc d'icelles, qui soit propre à cela. Le pain rassis & sec, en y adioustant autres choses propres à cela, reserre le flux de ventre. Le pain frais trempé en saumure, mondifie le feu volage si on l'applique dessus. La colle faite de fleur de Froment, & de la grosse farine, de laquelle on colle le papier, sert à ceux qui crachent le sang si on la fait humer tiede, & liquide au poids de trois scrupules, Il pourroit sembler que c'est assez parlé du *Bled*, si ce n'estoit qu'il y a du *Bled étranger* duquel il faut maintenant traiter.*

Du Froment d'Indie,

CHAP. II.

Chap. 318 de
de l'hist. des
Plantes.
Sur Dioscor.
liu. 4. ch. 78.



La forme.

Liu. 4. ch. 10.
Liu. 18. ch. 7.

Les especes.

N'appelle aujourd'huy sans raison *Bled de Turquie*, au lieu qu'il deuroit estre nommé *Froment d'Indie*: car il a esté apporté des Indes occidentales, & non de Turquie ny d'Asie, comme Fuchse a estimé. Matthiol dit, qu'il s'en treuve de quatre sortes, différentes seulement pour raison de la couleur du grain & de l'espice. Car l'un a les grains rouges; l'autre noirastres, ou iaunastres ou blancheastres. Or il a cecy de propre qu'il iette la fleur d'un costé & l'espice vient par vn autre endroit; au lieu que toutes les autres plantes produisent le fruit par le mesme endroit par où sort la fleur. *Ce Froment* a plusieurs racines, dures & nerueuses; toutefois elles ne sont pas grosses, desquelles il sort vn tuyau en façon de canne, gros par le bas, & rougeastre, & qui va en appertissant vers la cime, rond, haut, noueux, & plein de moëlle spongieuse au dedans. Ses fueilles sont longues, larges, pleines de veines, & comme celles des cannes. A la cime de ce tuyau il sort des espices de la longueur d'une paume, esparpillées en façon de crins, & pendans contre bas, imparfaits & sans aucun grain. Ils produisent seulement des fleurs iaunes, ou blanches, ou purpures, selon la couleur naturelle des espices qui portent le grain. Les vrais espices sortent par les neuds, fort grands, enuolopez de plusieurs couuertes fueilluës comme d'une guaine, de laquelle il sort des cheueux longs. Ces espices estant desia auancez sont aussi gros, & aussi longs qu'une Pomme de Pin, à l'entour desquels les grains sont entassez, & bien ferrez, nuds, polis, & assez ronds, de la grosseur d'un pois, & disposez en huit ou dix rangs droits. Dodon dit, que Pline a nommé ce *Froment*, *Millet d'Indie*. Les Indiens l'appellent aujourd'huy *Malyz*; & le plantent en ceste maniere. Ils vont plusieurs au champ qu'ils veulent semer, tous disposez en droite ligne, esloignez esgalement l'un de l'autre. Ils font des trous en terre avec vn baston pointu qu'ils tiennent en la main droite, & avec la main gauche ils jettent quatre ou cinq grains en chaque trou, qu'ils bouchent puis apres avec le pied, de peur que les perroquets ne les mangent. Ainsi mesurans les distances avec leurs pas, ils sement tout le champ, cheminans à reculons. Toutefois deuant que le semer ils mettent tremper le grain par l'espace de deux iours, & ne le sement point que la terre n'ait esté abreuee de la pluye. Il croist en peu de temps, & on le moissonne dans quatre mois en Indie. Il y a aussi vne autre espece de ce *Froment*, qu'on seme & amasse dans deux mois: & vne autre dont il est meur dans quarante iours apres qu'il a esté semé; mais il est plus menu, & n'est

Froment d'Indie : de Turquie,
selon Pline.

Froment d'Indie de
Matthiol.



n'est pas si bon, & ne se seme sinon quand on a peur de la cherté, ou disette de viures. Au reste il semble que le Froment d'Indie soit de mesme temperature que le nostre, si ce n'est qu'il soit vn peu plus chaud. Ce qui appert par la douceur du pain qu'on en fait. Il fait vne farine blanche, de laquelle on fait du pain, qui toutefois est de substance plus grosse & plus visqueuse, que nostre Pain commun. Parquoy il engendre vne grosse nourriture, qui peut aisément causer des opilations. Sa farine est bonne pour mesler aux cataplasmes qu'on donne pour meurir les apostumes : car par le moyen de sa viscosité, en bouchant les pores du corps, elle les fait aisément venir à maturité.

L'usage & le temperament.

Du Froment Sarrazin, Erysimon de Theophraste : & Irio de Pline,

CHAP. III.

L y a vne autre espece de Froment appellé Sarrazin, pource qu'il a esté apporté premierement d'Afrique. En quelques lieux d'Italie on l'appelle Sarracino, & en d'autres Fromentone, comme qui diroit Froment vil. En la haute Allemagne on l'appelle Heydenkorn : en la basse Bockvneydt, ou Buckvneydt, c'est à dire Bled de bouc, ou de Fau. On le pourroit nommer en Grec *καρυσσος*, & *Φυρσος* : & en Latin *Hircotriticum*, ou *Fagotriticum*, pource qu'il est aucunement semblable aux Faines, en ce qu'il est fait à trois angles, & d'une couleur laide. Les plus doctes & diligens Herboristes estiment que ceste plante soit l'Erysimon de Theophraste, & l'Irio de Pline, & des Latins. Car Theophraste dit, que la graine de l'Erysimon fructifie beaucoup, comme le Millet, le Pautot, le Cumin, combien qu'elle soit petite. Et au mesme liure il dit; qu'il n'y a point de beste qui mange l'Erysimon, ny aussi le Sefame, cependant qu'ils sont en herbe, à cause de leur amertume, qui se perd quand ils sont secs; & alors ils sont bons à manger. Theophraste dit que l'Erysimon qui est vne espece de Bled, (car il y a vne herbe de iardin qui a le mesme nom) a la tige ferulacee, comme aussi le Sefame ou Iugioline : toutefois Pline ne parle que de la Iugioline. Au mesme endroit Pline dit, que la fucille de l'Irio & de la Iugioline est rouge comme sang. Or la tige & les branches de ceste plante sont bien rouges : mais non pas les fucilles. Quant à la fucille du Bled appellé Erysimon, elle est premierement quasi ronde, & avec le temps elle deuiet comme celle du Lierre; toutefois elle est vn peu plus aiguë, & plus molle. Sa tige est fraile, ronde vuide, de la hauteur de deux coudées, rougeastre, & fucilluë. Il fait vne petite fleur blanche en grappe de raisin, apres laquelle il vient vne graine triangulaire, noire, & de mauuaise couleur, avec vne moëlle blanche au dedans. On le seme au mois d'Auril, & on le moissonne

Les noms. Matthiol sur Diosc. liur. 2. ch. 78.

Liure 2. de l'hist. ch. 17. Chap. 19.

Liure 9. de l'hist. Liu. 18. ch. 7.

La forme.

sonne

Bled Sarrazin, Erysimon de Theophraste, Irrio de Pline.



Liur. 1. ch. 15.

bonne au mois de Juillet aux pais chauds; tellement qu'on y en peut recueillir deux fois l'an. Ce qui se fait en plusieurs lieux d'Italie. Les paisans non seulement font du pain de sa farine: mais aussi de la bouillie, qu'ils mangent en hyuer. Ils le pilent aussi en vn mortier, & le font puis apres cuire au bouillon de la chair; & est vne viande assez bonne; pourueu qu'on la cuise bien. Il ne faut pas toutefois tant cuire les grains qu'ils se desfont: mais faut qu'ils demeurent entiers. Les paisans qui habitent es confins de l'Italie & Allemagne en font de la bouillie, qu'ils nomment *Polenta*; puis avec vn filet ils coupent ceste masse par dernes, ou morceaux larges & minces, & les mangant ayant mis du beurre & du fromage dessus. C'est vne viande assez plaisante, & qui ne charge pas tant l'estomac comme fait la bouillie, que font ceux qui demeurent es bois, de la graine de millet; & combien qu'elle engendre quelques ventositez, toutefois elle n'enfle pas tant que les Phasiols, les Feues, ou les Pois. Dont il appert, que ceux-là se trompent grandement, qui pensent que ceste espeece de Froment soit ce que les anciens ont appellé *Ocymum*, ou *Ocynum*, qui seruoit à purger la cheualine. Entre lesquels est *Tragus*, qui non seulement a pensé que ce fut l'*Ocymum*, que l'on a accoustumé semer pour nourrir le bestail, pource qu'il est fort propre pour l'engraisser en peu de temps: mais aussi il luy attribue toutes les vertus que les autheurs attribuent à nostre Basilic.

De L'Espeaute, CHAP. IIIII.

Les noms:
Liure 1. des
Alim.
Liur. 18. ch. 8.



EESPEAUTE s'appelle en Grec *Zea* & *Zia*, ainsi que dit Galien: en Latin *Zea*, & *Semen*: les Italiens l'appellent communement *Spelta*, & *Pirra*: Ily a, dit Pline, beaucoup de *Zea* en Italie, sur tout en la Terre de Labeur, où on l'appelle *Semen*: lequel nom luy a esté imposé par singularité: car Homere a appellé la terre *Zaidon*, à cause de ce grain, & non, comme quelques vns pensent, pource qu'elle donne la vie. Par ces mots Pline veut, que ceste graine soit appellée *Semen* par excellence; & qu'Homere a appellé la terre *Zaidon*, pource qu'elle porte l'Espeaute, & non pour ce qu'elle donne la vie. Les Arabes l'appellent *Hais*: les Espagnols *Spelta*: les Allemans *Speltz*. Aucuns l'appellent *Tinkel*, & *Dinckelkern*. Dioscoride dit, qu'il y a deux sortes d'Espeaute, dont l'une est simple, & l'autre, dit-il, *διπλοκος καλει* ἐν δισίῳ ἐλόττεις ἔχουσι σιωζέδω μύρον τ' αειμυα, c'est à dire, s'appelle *Dicocos*, pource qu'elle a ses grains conjoints ensemble en deux gosses ou basses. On, comme Ruel l'a traduit, pource que ses grains sont ensemble deux à deux enclos en la basse. Dont il appert, que ceux-là se trompent, qui interpretent ce mot *Dicocos*, comme ayant deux grains en chascque basse. Et que la simple n'a qu'un grain par basse. Le *Zea* des anciens, dit Matthioli, est ce qu'on appelle communement en Italie *Spelta*, & *Pirra*. Car il y a deux sortes d'Espeaute aussi bien que du *Zea*. L'une fait les espics qui n'ont qu'un grain de chascque costé: & l'autre en a deux. Davantage aucuns, comme ceux de Friul, l'appellent *Pirra Farra*, pource que l'ayant despouillée de sa basse, ils en font de la Fromentee, comme les anciens faisoient du *Far*. En quelques lieux aussi de la Lombardie on l'appelle *Alga*, comme qui diroit *Alica*, comme aussi les anciens appelloient l'Espeaute esbourree & mondee, *Alica*. En outre Pline dit, qu'il y a force *Zea* en Italie, spécialement en la Terre de Labeur, où on l'appelle *Semence*. Et puis qu'il y en auoit force en ce temps là, elle a bien peu continué d'y croistre iusques à present. Les Toscans, suyuant les anciens appellent l'Espeaute, *Biada*. Car comme *Semen* est vn nom commun à toutes greines; ainsi *Biada* en Toscan signifie toute sorte de grains. Or l'Espeaute a esté appellée *Zea* par excellence. Doncques *Zea* que nous appellons communement *Espeaute*, est assez semblable au Froment, toutefois elle a le tuyau plus menu & plus ferme. Mais elle est différente d'avec le Froment quant à l'espice: car elle l'a plat, & les grains seulement disposez deçà & delà de deux costez, garnis d'arestes longues & minces. Quant à la grande *Espeaute*, ou *Dicocos*, elle a le tuyau plus ferme & plus grand, & fait aussi l'espice plus grand, auquel les grains sont deux à deux conioints & enclos en leur basse. La petite *Espeaute* a le tuyau & l'espice plus petit, auquel les grains sont ageancez vn par vn, & enclos dans la basse. Au reste l'Espeaute croist en plusieurs lieux d'Italie, France, & Allemagne. Elle croist en toute sorte de terroir, combien qu'il soit humide, pour ce, comme

Liur. 2. ch. 81.
Les especes.

Fuch. c. 108.
Ruel liure 2.
chap. 19.
Dodon liure
4. chap. 2.

Liur. 18. ch. 8.

Le lieu

Espeaute de deux sortes.



ce, comme dit Columelle, qu'elle a la basle, dans laquelle son grain est enclos, ferme, & qui peut resister contre quelque humidité que ce soit. Toutefois elle croist mieux en terre grasse & fertile. On la sème comme le Froment en Septembre & en Octobre. Et on la moissonne en Juillet. On dit, que l'Espeaute se change en Froment, non pas du premier an, mais au troisieme. Aussi est-ce vne espece de Froment bastard, ainsi que dit Pline. Dioscoride dit, que l'Espeaute nourrit plus que l'Orge, & est de bon goust. On en fait du pain, qui nourrit moins que le Froment. Or en ces mots de Dioscoride, au lieu de *δισσομος*, c'est à dire, plaisante à la bouche, il faut s'uyuant vn vieil exemplaire bien correct mettre *δισσομαχ*, c'est à dire, profitable à l'estomac; comme aussi Galien a leu alleguant ce passage de Dioscoride. Et luy mesme dit ainsi parlant de l'Espeaute. L'Espeaute, dit-il, de toute sa nature est aucunement moyenne entre le Froment & l'Orge. Dont il est aisé de cognoistre, quel est son naturel. Comme l'on faisoit anciennement le Crimmon, ou grosse farine du Froment, ainsi on faisoit le Chondrus, ou Alica de l'Espeaute. Or il appert que *χόνδρου* des Grecs est l'Alica des Latins par le tesmoignage des hommes doctes, qui ont traduit les liures des Medecins Grecs en Latin; comme aussi par les derniers Medecins Grecs, lesquels vsans du mot Latin *άλιξ*, conioignent souvent ensemble ces deux mots *χόνδρου άλικος*, comme fait Aëce disant, *τροφικὴ ἢ διδόναι χόνδρου άλικου μετ' οἴνου λανθ.* Et en vn autre passage, *ἐθρύνει τὴν ἐν αὐτῷ ψυχάν, ἢ χόνδρου άλικου ἐν αὐτῷ ἐμβλητίου.* Et derechef, *τακύναι τὴν χόνδρου άλικου*.

Le temps.

Liu. 18. c. 10.

Liu. 1. ch. 82.

Les vertus

& le tempe-

rament.

Liure 1. des

Alim.

Liure 6. des

simpl.

Le Chon-

drus, & A-

lica.

Liu. 9. ch. 10.

Au mes. lieu

chap. 12.

Au mes. lieu.

chap. 29.

καὶ μετ' ὕδατος θυμῷ ἐψηθῆναι, &c. Mais nous le monstrerons cy apres plus certainement s'uyuant la propriété de la chose mesme. Or il semble que le mot Latin *Alica* vienne de *Alo* qui signifie nourrir: comme elle s'appelle aussi en Grec *χόνδρος*, qui signifie graine, par singularité: *χόνδρος* aussi se prend en double signification, comme aussi *Alica*. Car il se prend pour vne sorte de graine; & aussi pour vne chose artificielle. *Alica* est faite d'Espeaute; & *Chondrus* est fait de Froment. Paulus dit, que le *Chondrus* est semblable au Froment, si ce n'est qu'il est plus visqueux, comme aussi Suidas en dit de mesme. Et Galien, *Chondrus* est vraiment de bonne nourriture, comme le Froment. Et puis apres: Pour ceste cause aucuns ont estimé qu'il fut grandement desiccatif, c'est assavoir son grain. Aucuns, dit Pline, tiennent pour bleds de printemps, le Millet, le Panic, les Lentilles, les Ciches, & l'Alica, ou Espeaute. Et vn peu apres: Le Froment est bien couuert de bourre, mais l'Orge est nu, & l'Espeaute, l'Arinca. Il y a en vn vieil exemplaire, & principalement l'Auoine. Il reste maintenât de declarer comme se fait le *Chondrus*, ou *Alica*. Dioscoride dit, qu'elle se fait de l'Espeaute nommee *Dicoccus*, c'est à dire à double grain. Elle est plus nourrissante que le Riz, referre mieux le ventre, & est meilleure à l'estomac. *Alica*, dit Galien, est vne espece de Froment, qui nourrit grandement, & engendre des humeurs visqueuses, soit qu'on la mange cuite en l'eau avec vin miellé, ou vin doux, ou de vin aspre & astringeant. Car nous l'ordonnons en toutes ces façons, quand il est besoin; ou bien aussi avec huile & sel: quelquefois aussi on y mesle du vinaigre. Or estant ainsi apprestee les Medecins l'appellent *Chondroptissana*. Aucuns disent, que le malade a esté nourry en *χόνδρου πασάνης*, c'est à dire, de Ptisane d'Alica. Quelques vns des anciens, comme Diocles & Philotimus ont appellé l'Alica faite de Froment *πασάνη πυρίλου*, Ptisane de Froment. Parquoy son nom n'a pas esté fort vité des anciens. Or il y a plusieurs autres graines qui ressemblent aux dessus dites; & toutefois ne sont pas de mesme espece, qui tiennent le milieu entre l'Orge, & le Zipha; ou entre le Zipha & Olyra, ou Segle; ou entre l'Olyra, & le Froment. D'autres approchent du naturel du Segle, ou Olyra; ou de celuy de l'Orge, ou du Zipha, ou du Froment. Comme aussi il y en a qui approchent de celuy du Panic ou du Millet, auxquelles on a imposé des autres noms particuliers: comme en Italie celle dont on fait l'Alica. Par lequel discours il ne pretend de montrer autre chose, sinon qu'on appelle simplement *Zea* la graine dont on faisoit le *Chondrus* en Italie. Auant toutes choses, dit Pline, il faut traiter comment se fait la Fourmentee, veu que c'est vne chose fort saine & profitable & dont l'Italie emporte le bruit sur toutes autres regions. Vray est qu'il s'en fait bien en Egypte; mais on n'en fait point de cas: mais il s'en fait en plusieurs endroits d'Italie, comme aux enuirs de Verone & de Pise, toutefois celle de la Terre de Labour est la plus estimée. Et en vn autre passage; l'Alica se fait de l'Espeaute, que nous auons nommee *Semen*. Et en vn autre. L'usage, dit-il, de l'Alica a esté treuvé à Rome n'y a pas fort long temps. Dont il appert, que l'Alica des Latins est le *Chondrus* des Grecs, & qu'on ne la faisoit pas seulement d'une espece de grain. Toutefois celle qui estoit faite d'Espeaute, ou de Froment estoit appellee proprement *Chondrus*, ou *Alica*. Car quand Galien dit, que les anciens appelloient le *Chondrus*

Liu. 7.

Liure 8. des

simpl.

Liu 18. ch. 7.

Liu. 2. ch. 89.

Liure 1. des

Alim.

Liu. 18. c. 11.

Liu. 21. c. 25.

Chondrus, Chondroptissana, & Ptissana pyrine, c'est à dire de Froment, il ne veut pas dire autre chose, sinon que l'on mondoit le *Chondrus* comme l'Orge, & le rompoit on; puis apres on l'apprestoit comme l'Orge. Or *Ptissana* se prend proprement pour l'Orge mondé, comme nous dirons en son lieu. Et quand ce mot est conioint avec le nom de quelque autre sorte de graine, c'est autant comme si'on disoit, que telle graine est mondée comme on fait l'Orge; comme *χονδροπταρίν*, signifie l'Espeaute mondée: *ωνασάων πυρίν*, du Froment mondé: tellement que *Chondrus, & Ptissana* sont mots qui signifient generalement toute sorte de Bled séché & mondé. Comme aussi il semble que Pline se sert du mot *Alica*, pour vn mot general, signifiant la mesme chose que *Chondrus* en Grec, quand il enseigne la façon de faire l'*Alica*, ou *Fromentee*. On la fait, dit-il, de l'Espeaute, que nous auons appellé Semence. Il la faut piler en vne pile de bois: car si on l'esbourroit en vne pile de pierre, le grain se casseroit. Toutefois il vaut mieux de la faire esmonder aux Esclaves. Au bout du pilon il y a vn fer fait en façon de boîte, duquel ils se seruent pour esbourrer l'Espeaute. Et apres qu'elle est esbourree, ils concassent le grain avec le mesme instrument. Ainsi il se fait trois sortes de *Fromentee*, la petite, la moyenne, & la grosse, que les Grecs nomment *Apharema*. Voilà comme Pline declare la maniere que l'on tenoit à faire la *Fromentee*. Et en met trois sortes, selon qu'elle estoit plus ou moins pilee; la plus petite qui estoit la premiere, & concassée fort menu; la seconde ou moyenne, qui l'estoit assez grossierement, & la plus grosse de toutes, qui estoit le grain esbourré seulement & quasi tout entier; dont aussi elle a esté appellée à *Φαίρα*, de ce que la bourre en estoit seulement ostée: ou bien de ce que ce n'estoit que ce qui restoit en esmondant les autres, qui sont beaucoup meilleures. Or Pline monstre qu'il se fait aussi de la *Fromentee* d'autre graine; Quant à la *Fromentee bastarde*, dit-il, on la fait d'une sorte d'Espeaute, qui s'abastardit en Afrique, laquelle a son espic plus plat, & plus noir que l'autre, & la paille plus courte. Et vn peu apres, On s'essaye de la contrefaire par tout. Et de fait, on choisit les plus gros grains de Froment, & les mieux nourris, & plus blancs, & apres les auoir fait cuire à demy en vn pot de terre, ils les font puis apres sécher au Soleil, iusqu'à ce qu'ils soient aussi secs comme au parauant. Puis les ayant arrousé d'un peu d'eau, ils les concassent sous la meule. Dont il appert que la *Fromentee* se fait de l'Espeaute vraie, & bastarde, & aussi de Froment, comme il a esté desia dit du *Chondrus*. Et par ce mesme passage nous pourrons reconcilier Paul Aeginete avec les autres auteurs Grecs & Latins, en ce qu'il met le *Chondrus* pour vne chose diuerse de la *Fromentee*. Ce qu'il n'a fait pour autre occasion, que pour monstre qu'il s'en faisoit de beaucoup de sortes, selon la diuersité du grain dont elle est faite, & pour mettre difference entre celle qui se fait de Froment, & celle qui est faite d'Espeaute; appellant celle qui est faite de Froment, *Chondrus*; comme Galien l'appelle *Chondroptissana, & Ptissana de Froment*: & *Alica*, celle qui est faite d'Espeaute, vsant du nom Latin. Car il dit ainsi; Entre les viandes qu'on fait de graine, le *Chondrus* nourrit fort, & engendre vne humeur visqueuse. Toutefois si on le laue il est du tout mal-sain, pource qu'il s'espessit incontinent, tellement qu'il ne se peut pas digerer. Mais si on le passe & qu'on le face bien cuire comme l'Orge, il est plus à louer. Quant à l'*Alica* elle est du tout semblable au *Chondrus*, excepté qu'elle reserre mieux le ventre. Galien escrit donc de mesme du *Chondrus*, ou *Fromentee*; assauoir qu'elle nourrit bien, & a vn suc visqueux: que le *Chondrus* estant visqueux s'espessit comme colle, & demeure sans estre digéré; mais que son suc est meilleur estant bien cuit en façon d'Orge mondé & passé. Or les anciens mesloient parmy la *Fromentee* du plastre, ou Craye de Puzzole, pour la rendre plus tendre & plus blanche, estimans qu'elle retenoit de la qualité du souffre, à cause des mines de souffre qui sont en ce quartier là, qui bruslent continuellement: & pensoient en mellant ce plastre parmy la *Fromentee* de la rendre plus blanche: (car de fait, la vapeur du souffre blanchit) & consumer la visquosité, de laquelle elle participe, & son humidité superflue, & la rendre par ce moyen plus sauoureuse, plus seche, & par consequent plus tendre & plus aisée à digerer en l'estomac. Et en somme plus saine; d'autant que son humidité estant consumée elle oppiloit moins les parties interieures du corps. Or apres que Pline a monstre la façon de faire la *Fromentee*, comme il a esté dit, il adiousté puis apres: Encor n'est elle pas si blanche, comme celle d'Alexandrie, qui est tenue pour la plus exquisite. Puis apres; C'est merueille, dit-il, que l'on y mesle du plastre, qui s'incorpore avec la *Fromentee*, & la rend plus blanche & plus tendre. Ce plastre se treuve entre Naples & Puzzole en vne colline appellée *Leucogæum*. Et se treuve vn Arrest de l'Empereur Auguste, par lequel il ordonne vingt mille dragmes d'annuelle pension aux Neapolitains, à payer des deniers de son thresor, lors qu'il erigea vne Colonie à Capua; Adioustant, qu'il faisoit cela, pource que les Capuans asseuroient, que sans ce plastre ils n'eussent sceu faire de bonne *Fromentee*. En ceste mesme colline il y a du souffre, & les fontaines Oraxines en sortent, qui seruent pour esclaireir la veüe, & pour guerir les playes, & raffermir les dents qui branlent. Et vn peu apres parlant de la *Fromentee*, qui estoit falsifiée, de laquelle nous auons desia dit quelque chose cy dessus: Ils la pilent, dit-il, parmy du Sable: ce qui est toutefois bien mal-aisé, & estant esbourree elle ne reuiet qu'à la moitié de ce qu'il y en auoit au parauant qu'elle fut esbourree. Puis apres ils iettent par dessus la quarte partie de plastre, & apres qu'elle est bien incorporée ils la tamisent comme la farine. La plus grosse qui demeure au crible, est appellée en Latin *Exceptitia*. Quant à celle qui est passée, on la passe derechef par vn tamis plus estroit: & est appellée *Secundaria*. Finalement on la repasse pour la troisieme fois par vn tamis si espez qu'il n'y peut passer que la menue poudre: & est ceste cy appellée

Liu. 18. c. 11.

Au me lieu.

Liu. 1. ch. 78.

Liu. 1. des Alim.

Liu. 18. c. 11.

appellée *Cribraria*. Aux Geoponiques de Cassian, dont on dit que Constantin est auteur, il se treuve par escrit; que les anciens en faisant la *Fromentee* y mesloient du sable & du plastre. Car il y a en ceste sorte: *La maniere de faire le Chondrus*. Il faut piler l'Espeaute, & la ietter en l'eau bouillante, puis l'exprimer. Apres il faut piler du plastre blanc, & le reduire en poudre bien menuë, & mesler peu à peu la quarte partie de sable bien blanc, & menu avec le plastre parmy l'Espeaute, laquelle il faut derechef piler. Or il la faut preparer durant les iours Caniculaires, de peur qu'elle n'aigrisse. Apres qu'elle est toute pilee, il la faut passer par le Crible. Le *Chondrus*, ou *Fromentee* qui passe la premiere est la meilleure, & la seconde apres; mais la troisieme est la pire de toutes. Or pource qu'il estoit dangereux de prendre du plastre ou craye par la bouche, pour la separer d'avec la *Fromentee* ils la lavoient bien soigneusement deuant que la faire cuire, la remuant souuent dedans l'eau avec vn baston; puis laissoient rassoir ce qui nageoit sur leau; & le faisant cuire, comme Galien le declare en ses Commentaires sur Hippocrate, là où il enseigne de guerir le nez rompu. Galien mesme entend bien cela, quand il dit: Or il faut diligemment prendre garde quand on apreste de la *Fromentee* lauee, Or voicy ce que Pline dit de l'vtilité de la *Fromente*: Touchant, dit-il, la *Fromentee* de l'Espeaute, les Romains en ont esté les premiers inuenteurs, & n'y a pas long temps qu'elle est en usage: car autrement les Grecs eussent plustost descrit ses proprietés que celles de l'Orge mondé. Mesme ie croy qu'elle n'estoit pas encor en usage du temps de Pompee le Grand. Aussi les sectateurs d'Alcibiades n'en ont comme rien escrit. Neantmoins il n'y a personne qui ne scache bien qu'elle est fort bonne, soit qu'apres l'auoir lauee on la prenne en eau miellee, ou bien qu'on en face du bouillon, ou bien de la bouillie. Et vn peu apres. Hippocrate, dit-il, a fait vn liure entier des loianges de l'Orge mondé, & de ses vertus & proprietés; lesquelles neantmoins on attribue maintenant toutes à la *Fromentee*. Ce qui s'accorde fort bien avec ce que nous en auons dit cy dessus, suyuant l'opinion de Galien, là où il montre comme on la fait cuire en diuerses façons; quelquefois avec l'eau toute pure, ou avec du vin miellé. Ce que Martial montre par ces vers:

*Nos alicam mulsam poterit tibi mittere diues
Si tibi noluerit mittere diues, eme.*

Ou bien avec du vin doux, ou astringeant, quelquefois avec huile & sel en y adioustant vn peu de vinaigre. Ce qu'il declare aussi en vn autre passage, quand il dit: *La fromentee est vne bonne nourriture, comme aussi le Froment*. Mais il n'est pas icy question de traiter comment elle nourrit. Toutefois en ce qui concerne la medecine, elle a vertu d'opiler. Quant au réperement, il est semblable à celuy du Froment, sinō qu'elle est plus visqueuse, aussi nourrit elle mieux. C'est aussi vne matiere propre pour incorporer avec le vinaigre, eau marine, saumure, & autres choses seblables fort desiccatiues. Parquoy aucuns ont pensé qu'elle fust du nombre des choses qui dessechent fort. Toutefois il la faut mettre au nombre de celles qui digerent plus qu'elles ne dessechent, comme aussi le Froment. Mais estant meslee avec d'autres medicamens desiccatifs, la composition venant à estre desiccatiue fait que plusieurs Medecins se trompent, estimans que la *Fromentee* soit ainsi desiccatiue, sans considerer ce qui a esté ainsi meslé. Au reste Dioscoride dit, que la *Fromentee* d'Espeaute cuite en vinaigre & appliquee guerit la lepre, ou le mal S. Main: & fait tomber les ongles gastés. Elle guerit les fistules qui commencent à venir au coing de l'œil. Sa decoction mise en clystere est bonne aux douleurs de la dysenterie. On fait auiourd'huy de la *Fromentee* d'Espeaute en Italie & en Sicile, dont on fait grand cas, tant pour les sains, que pour les malades: mais on l'appelle faussement *Farra*. Ce qui a fait penser à quelques vns, que *Zea* n'estoit autre chose que le *Far*. Or Denis Halicarnassien telmoigne comme les anciens Latins appelloient le *Far*, *Zea*: Les anciens Romains, dit-il, appelloient les nopces en leur langue *Farracia*, pource que les mariez mangeoient d'un mesme *Far*, que nous autres Grecs appellons *Zea*. Et Asclepiade, au rapport de Galien, dit *Φάρρον, ὁ καλεῖται Ζεα*: du *Far* qu'on appelle *Zea*. Or nous auons déclaré plus amplement en vn autre lieu comme on faisoit les mariages, par usage, par asept, & par confarration, qui estoit vn sacrifice qui se faisoit à la solemnité des nopces. Toutefois Pline contredit à cecy, quand il dit tout clairement, que *Far* estoit vne espece de Bled differente de l'Espeaute; & qu'on l'appelloit aussi *Adorea*: Ceux, dit-il, qui vsent de l'Espeaute n'ont pas du *Far*. Luy mesme montre bien que *Far* estoit vne chose artificielle faite de Froment differente du *Chondrus*, ou *Fromentee* d'Espeaute, quand il dit: que le peuple de Rome, selon le dire de Verrius, n'auoit vescu que de *Far*, qui estoit fait de Froment, par l'espace de trois cents ans. Auquel temps les Romains ne scauoient que c'estoit que *Fromentee* d'Espeaute. Ce qu'il assure en vn autre passage, disant, que du temps de Pompee le Grand la *Fromentee* d'Espeaute n'estoit pas en usage à Rome. A quoy s'accorde ce qu'Archigene en dit, ainsi qu'Aèce le recite: mais, dit-il, ce qui s'appelle *Far* en Latin aux enuirs de Rome se fait en ceste maniere: Il faut faire tremper quelque peu le Froment en l'eau, puis l'ayant tiré de là, le piler en vne pile de bois, & l'esbourrer, comme on fait l'Orge: apres l'auoir esbourré, il le faut mettre secher au Soleil; puis le froter avec les mains iusqu'à ce qu'il soit du tout esbourré, puis le moudre grossierement, tellement que d'un grain il s'en face cinq ou six pieces. Cela fait il le faut faire secher & le garder. Et quand on s'en veut seruir, il le faut cuire comme la *Fromentee*. C'est vn bon manger pour ceux qui sont sains: mais pour les malades on l'apreste en diuerses façons, mesme on en met aux Epithemes, ou medicamens pour le cœur.

Liu. 3. ch. 7.

Liu. 1. des Alim.

Liu. 22. ch. 5.

Contre Xen.

Liu. 8. des simpl.

Le temperament & les Vertus de l'Alicia.

Liu. 8. ch. 39.

Liu. 9. des Phar. loc. c. 3.

Liu. 18. c. 8.

Liu. 18. ch. 7.

Liu. 22. c. 25.

Liu. 9. ch. 45.

La Fromentee commēt faite.

cus prennent les espics du *Bled*, lors qu'il est encor verd, & en font le *Far*, qui s'en fait plus beau & de meilleur gouft. Il appert donc de ce que dessus, que *Far* est vne chose artificielle, & qu'il se prennoit anciennement pour diuerses sortes de Froment; comme nous pouuons bien dire aussi de l'*Espeaute*, mesme par l'autorité de Galien, qui dit, suyuant l'opinion de Mnesitheus, que personne ne scauroit manger par trop de pain fait de *Zea*, sinon au preiudice de sa fanté. Que si quelqu'un n'y estant pas accoustumé vient à manger de ce pain, il en fera malade, combien qu'il en mange peu: car il est pesant, & de difficile digestion. Toutefois ceux qui habitent aux pais froids, sont contrains de viure de ce grain, & d'en semer; pource qu'il ne craint pas le froid. Ce qui ne peut estre entendu de la *Zea*, ou *Espeaute*, de laquelle nous venons de parler, suyuant l'opinion de Dioscoride & de Pline; ny aussi de la *Zea* de Theophraste, qui semble auoir entendu la mesme que Dioscoride: car il en parle ainsi, *Entre les graines qui ressemblent au Froment & à l'Orge, comme Zea, Olyra, Tiphera, l'Auoine, & Aegilops, la Zea est plus ferme, & porte beaucoup, iettant beaucoup de racines & bien profondes, & plusieurs gros tuyaux: mais son grain est leger, & n'y a point d'animal qui n'en mange.* Puis apres il adioute: *Or ces deux, assauoir le Zea, & le Tiphera, retirent au Froment.* Il semble aussi qu'Herodote fait mention d'une autre *Zea*, quand il dit: *Plusieurs se nourrissent de Froment & d'Orge: mais en Egypte on tiendroit pour vn grand deshonneur, si on en auoit mangé: car ils usent de l'Olyra, qui est appellé par d'autres Zeia, qui s'escriit par vn Z.*

De l'Olyra,

CHAP. V.

Liure 18. c. 10.
& 21 c. 25.
Liure 1. ch. 84.
Les noms.



LOLYRAS' appelle aussi en Grec *ὀλύρα*: & en François *Arinca*, comme dit Pline. *L'Olyra*, dit Dioscoride, est vne espece d'*Espeaute*. Ce que les hommes doctes estiment deuoir estre entendu, non pas que Dioscoride vueille dire, que ce soit vne troisieme espece d'*Espeaute*, veu que les anciens n'en ont mis que deux especes; mais qu'elle a les mesmes facultez, & est de mesme naturel que l'*Espeaute*. Toutefois l'*Olyra* ne nourrit pas tant que l'*Espeaute*. Si est-ce pourtant que l'on en fait du pain comme de l'*Espeaute*. mesme on en fait de la gros-

Liure 1. des
alim.

se farine, qui est appellee *Crimnon* en Grec. Mnesitheus, suyuant le tesmoignage de Galien, dit, qu'il y a deux sortes de graines comprises sous vn nom, disant ainsi: *Entre les graines, le Froment & l'Orge sont plus nutritifs. Apres ceux-cy on en met vn qui a deux noms, & toutefois c'est vne mesme chose: car les*

Au meslieu.

Liure 8. de
l'hist. ch. 9.

vns l'appellent Tiphera, les autres Olyra. Neantmoins Diocles, ainsi que Galien mesme le recite, met de la difference entre *Olyra*, & *Tiphera*, comme aussi Theophraste; l'opinion desquels Galien approuue & reprend Mnesitheus, disant ainsi: *Quelqu'un pourra & à bon droit, s'esbair de ce que Mnesitheus n'a pas cogneu la difference qu'il y a entre Olyra & Tiphera, veu que l'une & l'autre est assez commune en Asie, spécialement au dessus de Pergame, où les paisans en font ordinairement du pain, pource qu'ils portent tout le Froment aux villes. Quant au pain fait d'Olyra, pourueu que ce soit de la bonne, c'est le meilleur apres celui de Froment; & puis apres ceux qui sont fais de Tiphera: mais si le grain de l'Olyra n'est bon, le pain fait de Tiphera sera*

Liure 18. ch. 8.

bien aussi bon que celui d'Olyra. Pline met l'*Olyra* pour vne espece de Froment, & la fait differente de *Tiphera*: *L'Arinca*, dit-il, *croist en Gaule; toutefois il en croist bien aussi en Italie: mais en Egypte, Syrie, Cilicie, Asie & Grece, il y croist particulièrement du Zea, Olyra, & Tiphera.* Et vn peu apres, *d'Arinca on fait de pain fort doux.* Elle est plus espede que le *Far*, & a l'espice plus grand, & est plus pesante. Le plus souuent vn muis de grain pese dixsept liures. Elle est mal-aisée à esbourrer en Grece, & pource Homere dit, qu'on la donnoit aux cheuaux: car c'est celle qu'il appelle *Olyra*. Elle s'aime bien en Egypte & y multiplie bien. Matthiol dit qu'on ne seme point d'*Olyra* en Italie, & n'en

Liure 10.

donne point de description ny de pourtrait aussi. Dodon a mis le pourtrait qui est icy dessous, pour eceluy de l'*Olyra*, qu'il dit estre appellé en Allemagne, *Amelkorn*; & que c'est vne espece d'*Espeaute*, ayant le tuyau nouëux, & de la grosseur de celui du Froment, & l'espice garny d'arestes comme l'Orge; & son grain enclos dans la balle comme l'*Espeaute*, lequel estant esbourré est semblable à celui du Froment. Elle croist en plusieurs lieux d'Allemagne, où on la seme deuant l'esté, & on la moissonne en Iuillet. Au reste Dodon dit, que comme c'est vne espece d'*Espeaute*, ainsi elle a les mesmes vertus, & temperament; & qu'elle tient le milieu entre le Froment & l'Orge, faisant les mesmes effects que l'*Espeaute*; & que le pain qu'on en fait est semblable aucunement à celui qui est fait de Froment. Marcellus Virgile estime que ce que Theophraste & Pline ont escrit de *Olyra*, se doit entendre de ceste sorte de Bled, qui est appellé *Segle*; toutefois il ne l'assure pas. Or Pline oste l'occasion de toute doute disant, que l'*Olyra* est differente d'avec le *Segle*: Car ayant dit de l'*Olyra* ce que nous auons allegué cy dessus, il dit encores en vn autre passage, que ce qu'on appelle *Secale*, & *Farrago* ne veut sinon

Liure 4. ch. 3.

estre hercé: Toutefois, dit-il, *ceux de Turin en Piemont appellent le Segle Asia, qui ne vaut guieres; aussi ne s'en sert on qu'en temps de famine. Et toutefois il rend beaucoup, & fait la tige ou paille mince; mais il est noir, encor qu'il soit bien pesant.* On melle du Bled rouge parmy pour moderer vn peu son amertume: toutefois il ne laisse pour cela d'estre mal-plaisant du tout.

Le lieu.

Le temps.

L'usage &
le tempera-
ment.

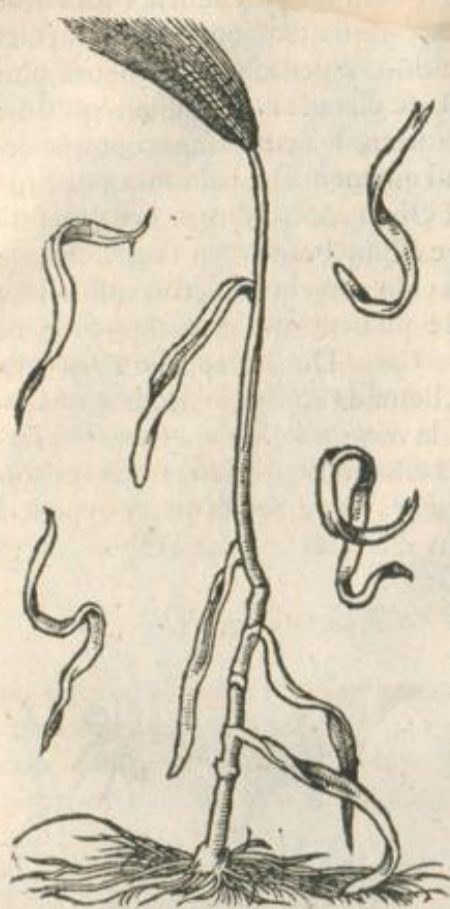
Sur le c. 101.
du 2. liure de
Diosc.

Liure 18. c. 16.

estre hercé: Toutefois, dit-il, *ceux de Turin en Piemont appellent le Segle Asia, qui ne vaut guieres; aussi ne s'en sert on qu'en temps de famine. Et toutefois il rend beaucoup, & fait la tige ou paille mince; mais il est noir, encor qu'il soit bien pesant.* On melle du Bled rouge parmy pour moderer vn peu son amertume: toutefois il ne laisse pour cela d'estre mal-plaisant du tout.

Et au

Olyra de Dodon.



Et au contraire l'Olyra fait le pain fort doux, comme nous auons dit cy dessus, fuyuant l'opinion de Pline. En outre Galien escrit, comme nous auons desia dit cy deuant, que le pain fait de bonne Olyra est le meilleur apres celuy du Froment. Quant à ce qu'Hermolaus, Manard, & Ruel disent, que fuyuant l'opinion de Pline, Olyra est le *Siligo* des Latins, nous auons desia monstré que cela estoit faux, au chapitre du Froment, par le tesmoignage de Pline mesme. Au reste tout ainsi que de l'Espeaute & du Froment on faisoit le *Chondrus*, *Chondroptissana*, & *ptissana*; ainsi aussi on faisoit le *Tragus* de l'Olyra. Or nous auons dit cy deuant, au chapitre du Froment, que *Tragus* se prenoit aussi pour vne espece de Froment, comme aussi il semble que Galien en ait vsé en mesme terme, alleguant Dioscoride, où il dit ainsi; *Le Tragus ressemble au Chondrus; toutefois il nourrit moins que l'Espeaute, pource qu'il a beaucoup de basle; aussi est il de plus difficile digestion, & lasche mieux le ventre.* Toutefois en nos exemplaires de Dioscoride ces mots sont autrement escrits; car il y a, *Le Tragus est bien de la forme de l'Alica; mais il nourrit moins que l'Espeaute, pource qu'il a beaucoup de basle, & aussi est de plus mauuaise digestion, &c.* Or aucuns estiment, que par ce mot de *Tragus* il vaut mieux entendre vne chose artificielle, que non pas vne espece de grain. Quant à ce que nous auons dit, que l'on faisoit le *Tragus* de l'Olyra, Galien le tesmoigne, quand il dit: *Des plus beaux grains de l'Olyra estant bien esbourréz comme il faut on en fait du Tragus, duquel plusieurs vsent, le faisant premierement cuire en eau, laquelle par apres ils escolent, & y mettent du vin cuit, ou du vin doux, ou du vin miellé,*

Liure 1. des alim.

Liure 1. des alim.

Au meflicu.

& des pignons qui ayent auparauant esté trempéz en eau, iusqu'à ce qu'ils soyent bouffis. Item sur le liure d'Hippocrate, de la maniere de viure aux maladies aiguës, il dit que l'on fait le *Tragus* de l'Espeaute, disant ainsi; *Il a donc en raison de dire, que l'Orge mondé est meilleur que toutes les autres viandes de Froment, assauoir le pain, le Chondrus, & l'Espeaute de laquelle on fait le Tragus.* Quant à la maniere de faire l'Orge mondé, elle est assez commune, dit Pline: le *Tragus* se fait en la mesme maniere du grain de Froment: mais il ne s'en fait sinon en la Terre de Labeur & en Egypte. Cassianus Bassus en ses Geoniques enseigne la maniere de faire le *Tragus* du Froment Alexandrin. *Façon du Tragus. Il faut mettre tremper le Bled Alexandrin; puis l'ayant esbourré on le seche au Soleil. Puis apres il faut de-rechef recommencer, iusqu'à tant qu'il soit du tout bien esbourré. Ainsi aussi faut il faire secher & garder le Tragus qui se fait de bonne Olyra. Dont il appert qu'on auoit accoustumé d'esbourrer, & accoustrer toutes sortes de Froment, comme l'orge mondé: & que l'on a confondu leurs noms, comme aussi des viandes que l'on en apreste pour la nourriture du corps.*

Liu. 18. ch. 7.

Liu. 3. ch. 13.

Du Típha,

CHAP. VI.



TÍPHA, ou *Típhe*, s'appelle aussi en Grec *τίφην*. Ruel l'appelle *Típha Cerealis*, pource qu'il y a vne autre plante croissant parmy les Roseaux es lieux humides qui s'appelle aussi *Típha*. Theophraste met *Zea*, *Típha*, & *Olyra* du nombre des grains qui semblent le Froment & l'Orge. Apres il adioste, que *Típha* est le plus leger de tous, & ne iette qu'une tige, se contentant d'une terre menue: & qu'elle ne se soucie pas d'estre semée en terre grasse, comme l'Espeaute. Mnesitheus, ainsi que dit Galien, met le *Típha* au troisieme rang apres l'Orge & le Froment. Diocles dit que l'Olyra & *Típha* sont semblables en vertus & facultez à l'Orge & au Froment. Mais Mnesitheus prend l'Olyra, & *Típha* pour vne mesme chose; de quoy il est repris par Galien, comme il a esté dit au precedent chapitre. Or Galien reedit plusieurs fois ces mots, parlant de *Típha*, & du pain qui en est fait. Le pain d'Olyra pourueu qu'elle soit bonne, est le meilleur apres celuy du Froment. Apres celuy-là viét le pain fait de *Típha*. Que si le grain de l'Olyra n'est bon, le pain de *Típha* sera bien aussi bon. Mais le pain chaud fait de bon grain de *Típha* est beaucoup meilleur que celuy de l'Olyra; mais estant gardé il deuiet mauuais. Car d'autant que la matiere dont il est fait est gluante, & qui s'estend aisément, elle s'espeffit merueilleusement; sur tout s'il est mal pestry: tellement qu'il semble à ceux qui mangent de ce pain, apres qu'il a esté gardé vn iour ou deux, qu'ils ont de la terre dans l'estomac: & ce d'autant plus que le pain aura esté plus long temps gardé. Mais estant chaud les bourgeois mesme se plaisent d'en manger, & le mangent avec vne sorte de fromage, qu'ils appellent en

Les noms.

Liure 1. des alim.

commun langage, *Oxigalaionon*. Or il faut que le fromage soit tendre, & que le pain soit encor chaud de la terrasse. Et de fait, non seulement les paisans, mais aussi les plus delicats sont fort friands de ce pain là, quand il est ainsi cuit. Mais apres qu'il a esté gardé trois ou quatre jours, les paisans mesme ne le treuvent pas bon. Qui plus est, il est de dure digestion, & demeure plus long temps à passer par le ventre, ce qui n'adient pas quand il est chaud: car combien qu'il ne descende pas si vistement comme le pain d'Orge, il n'est pas pourtant si à condamner comme celui de millet. Mesme il nourrit bien le corps estant chaud, quasi autant que le pain à tout de Froment. Or le grain de *Tipha* par dehors a l'escorce semblable à l'Olyra, & à l'Orge: mais on l'esbourre pour en faire du pain, qui est fort bon: car on le mange estant bouilly en l'eau, comme celui que les paisans appellent *Apothermus*, en y adioustant du pain cuit: quelquefois aussi on n'y met rien que du sel. Voilà ce que Galien dit du *Tipha*. Au reste plusieurs doctes Simplicistes ne scauent quelle sorte de Bled des nostres on doit prendre pour le *Tipha*. Dodon appelle *Tipha* celle sorte de grain qu'il croit estre appelée en Frâce *Meteil*, & en Allemād *Vuelsche Vuysen*, & *Roomische-terruue*, c'est à dire *Bled d'Italie, ou de Rome*. Fuchse la peint pour la troisieme espece de Froment. Toutefois il se trompe, comme aussi Dodon: car ce qu'on appelle *Meteil* en François n'est pas vne sorte de Bled estrange, & incogneu: mais vn meſlange de Froment, & de Segle, qu'on appelle à Lyon de la *Mescla*. Or ce Bled a le tuyau nouëux, & l'espice garny d'arestes comme l'Olyra, exce-

Liu. 4. ch. 4.
Les noms.

En l'hist. ch.
150.

La forme.

Tipha de Dodon.



Tipha de Fuchse.



pté que les espics de *Tipha* sont plus longs, plus aspres, & plus ronds, & les grains plus serrez ensemble. Son grain est couuert d'une basse seule, semblable à celui de Froment. Ce grain estant bien esbourré, puis apres semé se change en Froment, comme l'Espeaute. Ce que Pline escrit aussi du *Tipha*, disant ainsi: *On dit que l'Espeaute & la Tipha se changent en Froment, si on les seme apres les auoir esbourré; non pas du premier coup, mais au bout de trois ans: aussi sont ce especes de Froment bastard.* On le seme assez communement, ainsi que dit Tragus, en Alsace: mais il n'est pas si commun aux autres quartiers d'Allemagne: ains seulement és montagnes là où les Sangliers mangent les Bleds lors qu'ils sont meurs: car ils ne mangent pas de ce Bled, pource qu'il a l'arestes fort dure, qui les blesse. Au reste la *Tipha* est semblable en vertus & temperament à l'Olyra, sinon qu'elle n'est pas si bonne, ainsi qu'il a esté dit, suivant l'opinion de Galien.

Liu. 18. c. 10.

Le lieu.

Les vertus.



Du Zeopyron,

LE Froment Tiphin est aucunement semblable au nostre; toutefois il a la paille plus mince & plus courte; l'espice garny d'arestes dures & longues, comme l'Orge; le grain dur, espez, iaune, qui se separe aisément d'avec la balle. On treuve des grains de ce Bled parmi la graine de Phalaris, qu'on apporte d'Espagne & des Canaries. Ce Froment a cela de commun au Tiphin, qu'il fait sa paille mince, & simple; que sa graine est fort legere & petite, & toutefois elle est espesse & serree, plus rouge que le Froment: & en ce qu'il a l'espice garny d'arestes dures & longues. Et au contraire il est different en ce que le grain de Tiphin est couuert de plusieurs basses, desquelles il se separe mal-aisément: mais le grain de cestui-cy n'est pas si couuert, & s'en separe facilement. Aucuns estiment que ce soit du Froment qui a esté ainsi changé en Tiphin par la faute du terroir.

CHAP. VIII,

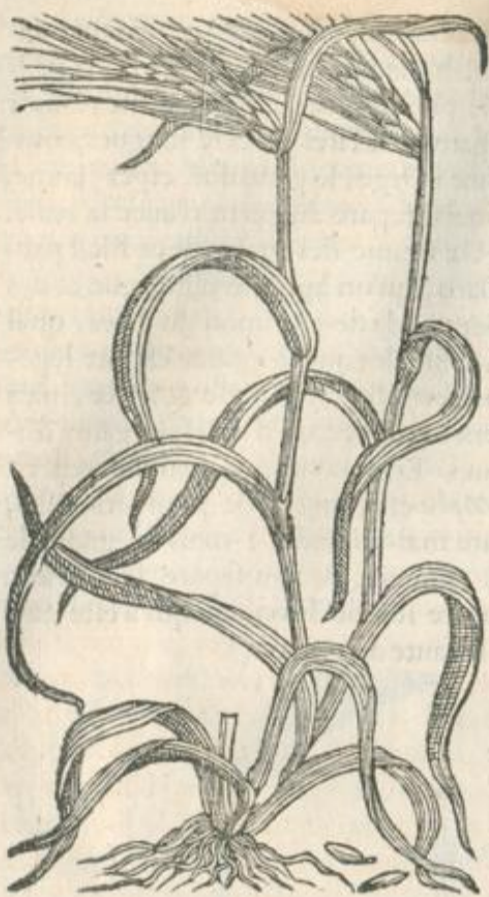
GALIEN met le Zeopyron au nombre des Bleds, disant: qu'il y a vne graine qui croist aux quartiers les plus froids de Bursia, laquelle est appelée Zeopyron sans, i, en la premiere syllabe, au lieu qu'Homere y en met vn, quand il dit, Et la Zeia & le Froment, avec l'orge fertile & blanc. D'icelle on fait de meilleur pain que celuy qu'on fait de Briza en Albanie, ou en Romanie. Et comme son nom est composé de Zea, qui signifie Espeaute, & Pyros, Froment, ainsi est elle composée d'une substance moyenne entre ces deux là, comme si elle tenoit de l'un & de l'autre meslez ensemble. Par ainsi d'autant qu'elle est moindre que le Froment, autant est elle aussi meilleure que la Briza d'Albanie. Or les villes où croist ce grain sont Nichia, Bource, Crassopoli, Claudiopoli, Heliopolis, Dorile, qui est la dernière ville de la Phrygie Asiatique. Il en croist bien aussi au terroir mesme de Phrygie, comme aussi aux environs de quelques autres villes voisines. Or il est aisé à voir, que le pain qui en est fait, est d'autant meilleur, que celuy que l'on fait du grain de Briza en Albanie & Romanie, comme il s'en faut qu'il ne soit aussi bon que celuy de Froment. Dodon estime que le grain que les Allemans appellent Kern, & Drinkelkern, & Kernsamen, soit le Zeopyrus qui a le tuyau, les neuds & l'espice à peu pres comme l'espeaute. Son grain ressemble assez bien à celuy du Froment, non toutefois tant que celuy de l'Espeaute: & croist enuélé dans sa balle, de laquelle il sort aisément, & est iaunastre comme le Froment. On le seme en quelques lieux d'Allemagne pour le manger en lieu d'Orge. Le pourtrait que Dodon en met est du tout semblable à celuy de l'Espeaute: tellement que ie croy que Dodon a estimé qu'il fut semblable à l'Espeaute, ou pour le moins qu'il y auoit peu de difference. Le Froment que Ruel appelle Scougeon, l'interpretant secours, qui a le grain petit & maigre semblable à l'orge, & duquel les paisans sement en Automne en temps de cherté, sembleroit estre vne espece de Zeopyron, si ce n'estoit que son grain est mal-aisé de separer d'avec la balle, comme celuy de l'Espeaute.

Liure 1. des alim.

Le lieu.

Liu 4. ch. 5. & au traité des Bleds, chap. 8.

La forme.



Les noms.

Liure 1. des
Alim.

Liu 4. ch. 6.



OBEL appelle le Zeopyron Gymnocri-
thon, Orge nud, & n'en dit autre cho-
se que le nom tant seulement, sans en
donner la description. Si on sème l'Orge
esbourré il croitra tout de mesme; tel-
lemét qu'il ne fera point besoin de l'es-
bourrer pour faire l'Orge mondé. Le
goust de ce grain est aussi bõ que de l'Orge mōdé, en quel-
que façon qu'on l'appreste, & est tout semblable à l'Orge
commun, si ce n'est que le grain est tout nud en l'espice gar-
ny d'arestes. On dit qu'il en prend tout de mesme aux au-
tres sortes de Bled, si on les monde deuant que les semer.
Au reste il a les mesmes proprietéz en medecine que l'Or-
ge mondé.

De la Briza, CHAP. X.



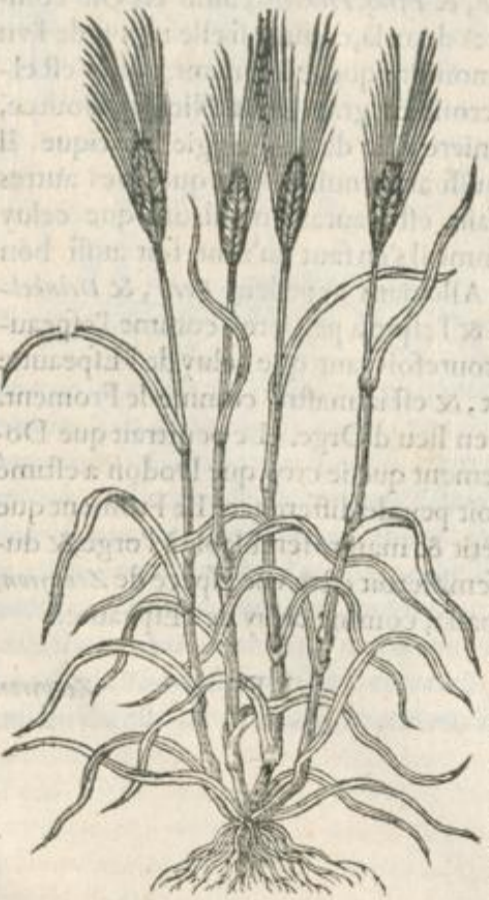
ESTE plante s'appelle Briza en Grec;
& en Latin aussi. C'est vne espeece de
Bled, de laquelle Galien apres auoir
loñg tēps discours de la Zea de Mne-
sitheus, adiouste puis apres; *Je me fais
accroire, que les Grecs ont appellé ce grain
Zeia; mais que les Barbares luy ont donné vn
nom propre.* Or ayant pris garde en diuers lieux de Romanie & Al-
banie, que non seulement son espice, mais aussi toute la plante estoit
semblable à nostre Tiphia d'Asie: j'ay demandé à ceux du lieu, comment c'est qu'ils l'appelloient; & tous ceux
desquels ie m'en suis enquis m'ont respondu, que tant la plante que son grain s'appelloient Briza. Or il s'en fait
du pain qui sent mal, & est noir, & d'une substance membraneuse, (comme parle Mnesitheus.) Que s'il
eust escrit, que le pain que l'on fait de Zea estoit aussi noir, ie croirois aisément que c'est ce grain
qu'il eppelle Zeia. Au reste, Dodon a mis pour le Briza le pourtraict d'une sorte de Bled, que les

Briza, de Dodon.

La forme.

Le lieu.
Le temps.
Liu 2. ch. 17.

Le lieu.



Allemands appellent aujourdhuy *Blicken*, *Santpeters korn*,
& *einkorn*, c'est à dire simple grain, dont aussi il est appel-
lé *Monococcus*. Il a la paille plus courte que l'Espeaute, &
plus mince: les espices ont le grain disposé par certain or-
dre comme l'Orge, les arestes aspres, & le grain plus pe-
tit que celui de l'Espeaute, dont chaque grain est à part
soy enclos en sa balle. Il en croist en plusieurs montag-
nes, & lieux aspres d'Allemagne. On le sème en auto-
mne, comme les autres Bleds: mais il demeure long temps
à meurir, assauoir iusques en Septembre. *Tragus* dit, que
toute la plante, assauoir la paille, la balle, les arestes, &
le grain sont de couleur noire tirant sur le rouge. Dodon
estime que ce soit le *Froment rouge*, ou *Locar* de Ruel, pour-
ce qu'il est enuélé de plusieurs basses. Ce Bled s'appel-
le aussi *Pullare* en Latin, pource qu'il est de couleur de rou-
ge-brun. Mais Dodon se trōpe manifestement: car le Bled
Locar est vne espeece de Bled rouge, qui est ainsi appellé de ce
mot venant du Latin, cōme qui diroit *Loculare*, pource qu'il
est enuélé de plusieurs basses. Ruel tiēt, que ce *Froment bar-
bu* est vne espeece de *Far*. Les François, dit-il, le semēt dās les
lieux bas, qui sōt subiets à la nielle: car on tiēt qu'il ne craint
point ny les gelces blanches, ny la nielle: & combien qu'il
croisse bien aussi és lieux esleuez, & battus des vents, ils
disent toutefois qu'il ne s'y aime pas tant. Dodon dit, que
ce n'est pas vne espeece de *Far*; pource, dit-il, que l'espice
du *Far* n'a point d'arestes. Et au traitté des Bleds, il dit,
qu'il est aucunement semblable au *Far* appellé *Far ven-
niculum*. Toutefois qu'il est mal-aisé de deuiner que c'est,
à cause que Columelle n'en dit comme rien. Le mesme Dodon en son histoire des Plantes dit,
que ce

que ce n'est pas vne espece d'Espeante: Car, dit-il, on fait du pain de toutes les sortes d'Espeante, qui ressemble du tout à celuy de Froment, & est fort bon: mais celuy de *Briza* est noir, & de mauuais gouft. Puis au traité des Bleds il dit, que les auteurs ont eu quelque raison de la mettre au nombre des *Espeantes*, & n'ont pas eu tort de croire que ce soit l'Espeante, que Dioscoride appelle *αρωδν*, c'est à dire *Simple*. Ruel aussi dit, que *Briza* n'est pas fort differente de ce Bled, qu'on appelle *Segle* en France, dont on fait du pain noir, qui toutefois n'est pas mauuais estant frais; & que du nom *Briza* pourroit estre venu le mot de *Bis*, en rongnant vne lettre: car on appelle en France, le pain noir *Pain bis*: mais nous traiterons cy apres plus amplement du Segle.

Liu. 2. ch. 23.

Du Segle,

CHAP. XI.



Les noms.
Les François retiennent encor auiourd'huy le mot Latin *Secale*, en ayant seulement osté vne lettre, l'appellans *Secle*, ou plustost *Segle*: en Italië *Segala*: en Espagnol *Centeno*: en Allemand *Rocken*: en Flamand *Roghe*. Aucuns l'appellent *Asia*. Pline l'appelle *Farrago*, pour le mesme respect que le Bled, l'Orge, l'Auoine sont nommez *Farrago*, quand on les seme pour seruir de pasture aux brebis, & à la cheualine. Tellement que *Farrago*, qui s'appelle en Grec *ρασις*, & *νεσις*, est vn nom general sous lequel on comprend toute sorte de bled en herbe, qui a esté semé pour seruir de pasture. En Sicile ils l'appellent *Ferruina*. On la seme, dit Pline, des nettoyeurs du Bled rouge; & la faut semer fort espez, & y mesler quelquefois des vesses. En Afrique ils la font d'Orge. Varro dit, que le mot *Farrago* est venu de ce qu'on a coupé le *Far*, ou Bled rouge pour la faire; ou pource que du commencement on la faisoit de *Far*, ou Bled rouge. Columelle enseigne la façon de faire la *Farrago* d'Orge. Pline dit qu'on la fait de Froment. Il y a, dit-il, du Froment qui sert de pasture, entant qu'on le seme pour le bestail, comme la *Farrago*. Absyrte aussi loué grandement la *Farrago*, ou *Dragee aux cheuaux* faite de Froment, pour les ieunes poulains; & à defaut de celle-là il dit, qu'il faut prendre *νεσις*, c'est à dire celle d'Orge; laquelle Eumelus ordonne de la leur bailler apres qu'ils ont passé trois ans. Ainsi le *Segle* est vne espece de *Dragee aux cheuaux*, assauoir lors qu'on la fait manger au bestail en herbe. Ce que Ruel monstre aussi: On seme, dit-il, en nos quartiers le *Segle* en deux façons, quelquefois tout pur, & d'autrefois parmy du Froment blanc ou rouge par esgales portions. Ce meslange s'appelle en François *Meteil*. Les paisans appellent aussi ce meslange apres en auoir osté le grain, *Fouarre*, du mot venant de *Far*. On s'en sert en hyuer pour nourrir le bestail, & pour leur faire la litiere. Voilà pourquoy Pline a appellé le *Segle*, *Farrago*. Or comme il y a deux especes de Froment; aussi y a il deux sortes de *Segle*, l'une qui se seme en automne, & demeure en terre tout le long de l'hyuer, & l'autre que l'on seme au printemps. Au reste le *Segle* a du commencement la fucille rougeastre; mais puis apres elle deuiet verte comme celle des autres Bleds. D'une racine il sortira souuent six ou sept tuyaux, & par fois d'auantage, longs, gresles, qui ont quatre ou cinq neuds chascun, semblables à ceux du Froment, sinon qu'ils sont plus grailes & & plus longs; à la cime desquels vient l'espice, lequel estant en fleur se tient tout droit: mais comme il commence à estre chargé de grain, il se baïsse la pointe contre bas: & pour ceste cause il est subiect à nieller, pource que par ce moyen il retient mieux l'eau qui tombe dessus. En outre il a les arestes courtes, & foibles. Son grain est long, morne, plus maigre & noir que celuy du Froment, qui n'est point couuert de basse: & pour ceste cause il tombe & fort aisément de l'espice. Sa paille est souple, tellement que l'ayant trempé en l'eau on s'en sert en lieu d'Osiers. Le *Segle* hyuernage a le grain mieux nourry; Et au contraire le *Segle* tramis le fait plus petit, & iette aussi moins de tiges, l'espice plus court, & plus mince, & le grain plus leger. C'est ce *Segle*, dont Pline parle disant; *C'est vne chose estrange que la paresse sert quelquefois: car ce qu'on appelle Secale, & Farrago ne veut estre sinon hersé. Ceux de Turin en Piedmont appellent le Segle Asia, qui ne vaut guieres, (il y a au texte Latin, deterrimum; au lieu duquel mot il y en a qui lisent aterrimum, c'est à dire fort noir;) qui ne sert sinon en temps de famine: & toutefois il rend beaucoup, combien que sa paille soit mince. Mesme il est noir; & neantmoins il pese bien. On meste du Bled rouge parmy pour moderer son amertume; ce nonobstant le pain en est tousiours mauuais à l'estomac. Il croist en toute terre, & rend ordinairement cent pour vn, & en outre il engraisse*

Les noms.

Farrago.

Liu. 18. c. 16.

Liu. 1. ch. 31.

Liu. 2. ch. 11.

Liu. 18. c. 16.

Liu. 2. ch. 23.

La forme.

Le Segle.



Le pain en est tousiours mauuais à l'estomac. Il croist en toute terre, & rend ordinairement cent pour vn, & en outre il engraisse

engraisse la terre. Par ces mots il se voit clairement, que le *Segle* est bien different du *Siligo*. Car, comme Pline dit au lieu cy dessus allegué; on fait de fort bon pain de *Siligo*. Et en vn autre endroit il dit, *Je tiens pour certain, que Siligo est la fleur de tous les Bleds. Il est blanc, &c.* Et au contraire le *Segle* est noir, comme aussi le pain que l'on en fait, & n'y a que les pauvres seulement qui en mangent.

Liur. 18. ch. 9. Chap. 8. En outre Pline dit, que l'espice du *Siligo* est tousiours droit, & ne retient point la rosee, qui le pourroit faire nieller. Et au contraire l'espice du *Segle* est tousiours pendant; & pource aussi est il subiect à la nielle, comme il a esté dit. Il en croist en Allemagne, en France, & en plusieurs autres lieux, specialement aux pais Septentrionaux en quelque terre que ce soit, combien qu'elle soit mince, maigre & seche: toutefois il croist mieux en terre grasse, & y est meilleur. Au reste le *Segle* tient le premier rang de tous les Bleds apres le Froment. Le pain que l'on en fait est de sa nature visqueux & oppilatif, de difficile digestion, mauuais à l'estomac, singulierement si on en oste le son: car encor celuy qui est fait de la *farine de Segle* toute entiere, pourueu qu'il soit bien cuit & bien leué, n'est pas si visqueux: & d'ailleurs il est d'assez bonne digestion, & passe legerement par le ventre: toutefois il n'est pas si bon que le pain à tout de farine de Froment. Il donne vne nourriture ferme au corps, & solide, & n'engendre pas de mauuais humeurs, pourueu que le *Segle* soit bon: mais si le *Segle* estoit corrompu & gasté, il engendre de mauuais humeurs. Le plus souuent on mesle du Froment parmy pour rendre le pain plus leger, & de meilleur goust, & alors il ne charge pas tant l'estomac, comme s'il estoit tout pur de *Segle*, & n'est pas si visqueux. Et d'autre part il se garde tendre plus long temps que celuy de *Segle* pur. Quant aux facultez medicinales du *Segle*, il eschauffe & resout beaucoup mieux que le Froment. *Le pain fait de Segle*, comme aussi le leuain, sont plus propres pour faire meurir & creuer les apostumes, que non pas de Froment. Sa *farine* appliquee toute entiere sur la teste entre deux linges, appaise les douleurs de teste inueterrees. Or il y a deux sortes de *Segle* estrange, appelez *Nachani*, & *Mugo*. Quant au *Nachani*, Garcia du Iardin en fait mention au chapitre du Lycion. C'est vne sorte de *Bled* ressemblant à la graine de moustarde, noir, & petit; mais au reste il a le goust du *Segle*. Ceux d'Ethyopie qui habitent pres de la mer entre les riuieres de S. Christophle & S. Lucie, en font des pains ronds, dont ils vivent. De la mesme farine meslee avec les branches du Lycion pilees, en y adioustant de la sciencere d'un certain bois noir qui croist en Indie, peut estre que c'est de l'Ebene, il s'en fait vn médicament desiccatif & astringent, qui est fort propre pour appaiser la douleur des yeux, pour rasfermir les genciues relaschees, & pour arrester le flux de ventre. Aucuns estiment que ce soit l'*ieidou*, dont Pollux fait mention disant, que c'est vne graine fort commune en Ethyopie, semblable à la Iugioline, dont ils ont accoustumé de faire du pain qu'ils appellent *Orindis*. Quant au *Mungo* c'est aussi vne espeece de *Bled* de la grosseur des grains de Coriandre, qui est vert deuant qu'il soit meur; mais estant meur il est noir. Auicenne l'appelle *Mex*. Ce grain estant entier est aucunement desiccatif: mais estant esbourné il est temperé en cas de secheresse & humidité. Et au reste il retire fort au naturel de la Feue: toutefois il n'enfle pas tant, & n'est pas aussi si deterisif. Il deualle plus viste par le ventre. Il refroidit moins que les Lentilles, & si on y mesle du Cresson alenois il en fera plus sain. Au reste il engendre vn bon suc, principalement estant esbourné, & cuit avec huile d'Amandes douces. Si on le fait cuire, & qu'on iette là la premiere decoction, estant cuit pour la seconde fois il referre le ventre, & plus encor si on y adiouste du Sumach, & du suc de Grenade aigre. Les habitans de Guzarata & Decan, qui sont quartiers de l'Indie, en font du bouillon avec du ris, & en donnent à ceux qui ont la fieure, apres qu'ils ont esté long temps sans manger, deuant que de leur permettre de manger du pain de Froment; tout ainsi comme nous faisons de l'Orge mondé. Incorporé en vin, ou bien en vin cuit avec du safran, il appaise la douleur des iointures. Et sert aux meurtrisseures & rompures.

De L'Orge,

CHAP. XII.

Les noms.
Les especes.
Theophrast.
liur. 8. ch. 4.
de l'hist.



Liur. 18. ch. 7.

ORGE s'appelle en Latin *Hordeum*, en Grec *κεσθη*: en Arabe *Xabaer*, ou *Shair*: en Italien *Orzo*: en Allemand *Gersten*: en Espagnol *Cenada*. Theophraste dit, qu'il y a plusieurs especes d'Orge, desquelles il y en a qui a deux rangs de grains, l'autre trois, l'autre quatre, l'autre cinq; mesme il s'en treuue qui en a six; mais c'est tout au plus. Or tant plus il y a de rangs en l'espice, tant plus est il ferré. Celuy des Indes est bien differant, pource qu'il est branchu. Il y en a qui a l'espice plus grand & clair semé; & l'autre plus petit & plus ferré. Il y en a aussi qui iette l'espice pres de la fucille, & l'autre loin. Il y a aussi de l'Orge rond & petit, & d'autre qui est longuet & plus gros, & plus clair en l'espice. Il se treuue aussi de l'Orge qui est blanc; & d'autre tirant sur le rouge, qui rend plus de farine, & resiste mieux contre le froid & les vents, & autres iniures de l'air; que ne fait le blanc. Il y a de l'Orge, dit Pline, qui n'a que deux rangs de grains en l'espice, & d'autre qui en a dauantage iusques à six. Mesme il y a difference aux grains: car il y en a de longuets, de legers, de ronds, de blancs, de noirs, & d'autres qui tirent sur le rouge. Ce dernier ne vaut rien pour faire la Griotte seche; & le blanc ne peut supporter le mauuais

mauvais temps. Columelle dit, qu'il y a de l'Orge que les païsans appellent *Hexastichum*, & les autres *Cantherinum* pource qu'il nourrit mieux le bestail des champs, que ne fait le Froment. Et mesme l'homme s'en nourrit mieux que du mauvais Froment. Il n'y a point de bled qui serue mieux en temps de necessité. Il dit aussi, qu'il y en a vne autre forte qui est appellé *Distichon*; & par d'autres *Galaticum*, qui est merueilleusement blanc & pesant; de forte que le meslant avec du Froment, il est fort bon pour nourrir vn mesnage. Au reste nous auons aujourd'huy deux sortes d'Orge, le *Polystichon*, qui se seme l'hyuer; & est appellé communement *Gros Orge*: en Allemand *Grosz Gersten*; & le *Distichon*, que l'on seme au printemps; & s'appelle simplement *Orge*, ou *Pomole*. Ruel estime que l'Orge qui croist sans balle s'appelle *Cantherinon*. Ceux qui le sement en France l'appellent *Orge mondé*. Son grain se separe aisément de la balle: mais les autres ne se mondent qu'avec grand peine. Au demeurant ils sont semblables. Aucuns estiment que Galien appelle cest Orge, *Gimno-crithon*, c'est à dire *Orge nud*. Au reste l'Orge icte vn tuyau simple avec la fueille plus large que celle du Froment & plus aspre; la tige plus courte, & tendre, avec plusieurs neuds: car quelquefois il y en a six, & d'autres fois huit. L'espice a ses grains arrangez en diuerses façons, comme il a esté

Liu. 2. ch. 9.

Liu. 2. ch. 16.

Liure 1. des Alim. La forme.

Gros Orge.

Orge Pomole, ou à deux rangs.



dit. Les grains sont longuets, enuironnez d'une balle mince, à laquelle ils tiennent fort. Au sommet de la balle il y a vne areste; tellement que tout l'espice est garny d'arestes, plus longues, roides & plus piquantes que ne sont celles du Froment. Il a la racine fort cheueluë. Il en croist quasi par toute l'Europe. Columelle dit, qu'il faut semer le *Gros Orge* en terre menuë & seche, ou forte du tout, ou maigre: car il est certain qu'il amaigrit la terre. Et pour ceste cause on a accoustumé de le semer en terre si grasse qu'elle ne s'en puisse point ressentir, ou bien en terre maigre, où l'on ne seme rien d'autre. Quant à l'autre il le faut semer aux plus grasses terres, mais en lieu froid, & ce enuiron le mois de Mars. Toutefois il rapporte mieux, si l'hyuer se rencontrè si doux, qu'on le puisse semer enuiron la my-Januier. Quant au *Gros Orge* il le faut semer deuant l'hyuer. Selon Galien, l'Orge n'est pas de mesme qualité que le Froment, veu que le Froment eschauffe tout notoirement. Et au contraire tant s'en faut que l'Orge eschauffe, qu'en quelque façon que l'on le prenne, ou qu'on en face du pain, ou qu'on l'apreste en potage, ou qu'on en face de la griotte seche; il semble qu'il rafraichit tousiours aucunement. Il a aussi vn naturel différent d'avec le Froment, en ce qui concerne la nourriture, que l'un & l'autre baille: eât le Froment engendre vn suc gros & visqueux, & l'Orge engendre vn suc subtil & qui est quelque peu deterisif. Quant au pain d'Orge il nourrit moins que celui de Froment; toutefois quand il est fait de bon Orge, le pain de Froment ne nourrit pas guieres mieux. Mais celui qui est fait d'Orge leger, & vuide, vient du naturel du pain de son. Il est bien vray que ce pain fait de tel Orge deualle viste par le ventre; ce qui est commun à tout autre pain en comparaison de celui du Froment. En outre celui d'Orge, s'esmie plus aisément

Le lieu. Liu. 2. ch. 9.

Le temps. Liure 1. des Alim. Le temperament & les vertus.

non

non seulement que celuy de Froment ; mais aussi que celuy d'Olyra, ou de Tipha, & n'a aucune viscosité au pris de ceux-là. Dont il appert qu'il est de peu de nourriture, spécialement s'il est fait de mauvais Orge. Et en vn autre lieu : *l'Orge*, dit-il, desseche & refroidit au premier degré. Il est aussi quelque peu deterfif. Dioscoride dit que *l'Orge* ne nourrit pas si bien que le Froment. Il est deterfif, fait vriner, engendre des ventosités, & est contraire à l'estomac, & est bon pour faire mourir les apostumes. La farine d'Orge cuite en eau miellée avec des figues refout routes inflammations, & fait mourir les apostumes froides. Incorporée avec poix résine & fiente de pigeon, elle meurt les durtez. Avec Melilot & des testes de pauot elle guerit les douleurs du costé. Appliquée sur le ventre avec graine de Lin, Fenugrec, & de Rue, elle sert bien contre les ventosités des intestins. Elle meurt les escrouelles estant appliquée dessus avec de Poix liquide, cire & huile, & vrine de petit enfant. Avec du Myrte, ou du vin, ou escorce de Grenade, ou Poires sauvages, ou des Ronces, elle arreste le flux de ventre. Elle est bonne contre les inflammations de la goutte aux pieds avec des Coings, ou du vinaigre. Cuite en vinaigre fort, comme vn cataplasme d'Orge & appliquée chaude, elle guerit la gratelle. Le ius espais de la farine cuite en eau avec Poix & huile, fait mourir les apostumes. Incorporé avec du vinaigre & de la Poix, il est bon contre les defluxions des iointures. Voilà ce que Dioscoride dit touchant *l'Orge*, & de sa farine. Or les anciens ont eu en grand usage la *Ptisane*, & la *Griotte seche*, desquels il nous faut maintenant traiter. Le mot Latin *Ptissana* vient du Grec *πτισάνη*, qui signifie piler & escorcer. Ce nom prins ainsi généralement peut appartenir à toute sorte de Bled mondé, & selon la diuersité du Bled, il se prend pour diuerses sortes de *Ptisane*, comme il a esté dit cy dessus. Comme *Chondroptissana*, pour l'Espeaute mondée; & *Ptissana pyrine* pour le Froment mondé. Hippocrate dit ainsi ; *Que si tu luy veux donner quelque chose à manger, il luy faut donner d'Espeaute ou de Froment mondé*. Il vsc de ces mots *χονδροπτισάνη* & *πτισάνη*. Dioscoride dit ; *πτισάνη* *αὐτὴ* *ἢ* *πυρίνη* *πτισάνη* *ἀπὸ* *ζῆης*. Le Froment mondé y sert bien aussi. En Italie, dit Plin, on aime fort le Riz, duquel ils font la *Ptisane*, au lieu qu'autre part on la fait d'Orge. Toutefois quand ce mot *Ptissana* est seul, & sans addition, il se prend par excellence pour l'Orge mondé. Or il se faisoit ainsi, selon qu'il se peut comprendre par diuers passages de Galien. On fait tremper l'Orge tant qu'il s'enfle; puis on le fait secher au Soleil. Apres on le pile en vne pille de bois, iusques à tant qu'il s'esbourre. Apres qu'il est esbourré, on le fait cuire en l'eau iusques à tant qu'il s'espeussisse. Galien, au moins que ie scache, n'a pas spécifié la quantité de l'Orge & de l'eau. Oribaze veut que sur vne partie d'Orge, on mette les dix d'eau. Paulus ordonne de mettre quinze parties d'eau sur vne d'Orge. Didymus aux Geoponiques de Cassian enseigne la façon de faire l'Orge mondé, disant ; *La maniere de faire la Ptisane, ou Orge mondé. Il faut mettre tremper l'Orge, puis le piler, & le faire secher au Soleil, & le garder ainsi, puis apres il faut mettre par dessus ce qui est le plus menu ; car ainsi elle s'en garde mieux. Si on la prend en bouillon elle nourrit fort. Il faut mettre dix parties d'eau sur vne d'Orge, & la saupoudrer par dessus. On fait aussi en la mesme maniere de Ptisane de Froment*. Or Plin en dit ainsi : *l'Orge mondé est si bon & si sain, qu'Hippocrate tres-fameux à cause de son scauoir en la medecine a employé vn liure entier à descrire ses louanges & proprietéz. Or le meilleur Orge mondé vient de Biferta de Barbarie. La maniere de le faire est assez commune. Hippocrate en son liure du regime de viure aux maladies aiguës, qui est aussi intitulé, de Ptisana, comme luy mesme le cite au liuret touchant l'usage de l'Ellebore, discours bien plus amplement de l'Orge mondé disant ; A bonne raison donc il faut preferer l'Orge mondé à toutes les viandes qui se font de Bled, quand il est question d'une maladie aiguë. Et de fait, ie loue ceux qui en ont fait plus de cas : car sa viscosité est legere, & plaisante, & coule aisément. Et d'autant qu'il est mediocrement humide, il oste la soif, & est incontinent lauë, s'il est de besoin, n'ayant point d'astriction. Et d'ailleurs il ne trouble pas le ventre, & ne s'y enfle pas aussi ; car il s'est enflé en cuisant tout ce qu'il estoit possible. Ceux donc qui vscnt de l'Orge mondé en ces maladies-là, ne doiuent point passer de iours sans nourrir ; mais en peuuent donner tous les iours, si ce n'est qu'il faille discontinuer pour auoir ordonné vne medecine, ou vn clystere au malade. Mesme il en faut donner deux fois le iour à ceux qui ont accoustumé de manger deux fois ; & à ceux qui n'ont accoustumé de manger qu'une fois, il n'en faudra donner qu'une fois le premier iour. Mais s'il est possible il se faudra accoustumer à leur en faire prendre deux fois le iour, s'il semble aduis qu'il soit de besoin. Or il faut que l'Orge mondé soit fait de bon Orge, & qu'il soit bien cuit ; spécialement si on ne le passe pas : car autrement outre les autres vertus sa lubricité visqueuse fait qu'il ne nuit point ; car il ne se prend en aucun lieu ; & ne s'arreste point le long de la poitrine ; car il est fort glissant, & estanche la soif, & est aisé à digerer ; & si ne nourrit guieres, pourueu qu'il soit bien cuit. Toutes lesquelles choses sont bien requises en ces maladies-là. Voilà ce qu'en dit Hippocrate. En quelque façon, dit Galien, que l'Orge soit apresté, il n'eschauffe iamais le corps ; mais selon qu'il est diuersément apresté, il rend aussi le corps humide en plusieurs manieres, & le desseche aussi ; car il est tout certain que la *Griotte seche* faite d'Orge fricassé, desseche tout notoirement ; & au contraire l'Orge mondé rend le corps humide, estant apresté comme il faut, c'est à dire, si on le fait tant cuire qu'il ne s'enfle plus ; puis qu'on le laisse cuire à loisir à petit feu iusqu'à tant qu'il soit du tout desfait, & conuertit en ius espais ; & alors il y faut adiouster du vinaigre ; mais apres qu'il est parfaitement cuit,*

Liure 7. des
simpl.
Liu. 2. ch. 79.

La Ptisane.

Liu. de affe-
tib.
Liu. 2. ch. 79.

Liu. 18. ch. 7.

Liu. 1. ch. 78.
Liu. 3. ch. 9.

Liu. 18. ch. 7.

Liure 1. des
Alim.

cuit, lors qu'on le veut manger il faut mettre vn peu de sel par dessus : que si on y met de l'huile dès le commencement, il ne l'aira pourtant de se cuire : mais il n'y faut rien mesler, sinon qu'on y voulut mettre vn peu d'anit, ou de porreau, ce qu'il faudra faire tout au commencement en le mettant cuire. Or i'ay prins garde, que tous les cuisiniers aprestant mal l'Orge mondé : car ils le pilent tout cru en vn mortier, & n'attendent pas qu'il se defface sur le feu. Mesme aucuns y meslent de l'Amidon, à fin qu'il semble aduis qu'il se soit ainsi espessi en cuisant. Mais tel Orge mondé doit estre flarueux à bon droit, & de fort difficile digestion. Or il faut que i'adiouste maintenant ce que i'auois oublié touchant la maniere de bien aprester l'Orge mondé. Il faut donc prendre l'Orge *Maniere de faire l'Orge mondé.* & esbourré, & le laisser tremper quelque peu dans l'eau, puis apres le mettre en vn mortier, & le froter avec les mains; mesme il seroit bon d'auoir aux mains quelque chose aspre: & le froter tant que toute la peau qui est par dessus soit ostee: car il n'est possible de l'oster toute en le pilant, & c'est pourquoy il le faut mettre tremper & le froter dans le mortier. Que si l'Orge n'est bien esbourré à perfection, l'Orge mondé que l'on en fera sera plus deterfis: au reste cela n'y fait point d'autre inconuenient. Au contraire il est du tout mauuais, quand les cuisiniers pilent l'Orge tout cru, avec de l'eau, puis apres le font bien peu cuire, & y meslent du vin cuit. Aucuns outre cela y adiousteint du miel & du cumin, faisant par ce moyen plustost vn brouillat, qu'vn Orge mondé. Mais l'Orge mondé estant bien aprestité, apportera les commoditez qu'Hippocrate luy attribue; tant aux sains qu'aux malades. Voilà ce que Galien dit de l'Orge mondé. Dioscoride dit, que l'Orge mondé à cause de son ius espais, qu'il fait en cuisant, est plus nourrissant que la Griotte seche d'Orge: & est bon contre les aspretez & acrimonies & vlcères du gousier. Au reste les Medecins n'vsent pas de l'Orge mondé selon les preceptes d'Hippocrate & de Galien; mais au lieu de cela ils prennent l'Orge apres l'auoir esbourré sous la meulé, & le font cuire tant qu'il soit reduit comme de la bouillie, puis apres ils le pilent & le font passer par l'estamine, & y adioustent du sucre: quelquefois avec le sucre ils y meslent du lait d'Amandes douces, ou de semence de Melons, ou de graine de Pavoit; & quelquefois aussi de l'eau rose, selon l'intention du Medecin, & la diuersité des maladies. Les Apothicaires pour le iourd'huy font vne sorte de breuage, qu'ils appellent improprement *Pisane*, veu que ce n'est ny *Pisane*, ny *Orge mondé*; mais seulement vne simple decoction d'Orge, qui ne retient rien, ou pour le moins bien peu de la qualité d'iceluy: car elle est faite d'Orge mondé, de Reglisse, & de raisins de passe. Toutefois estant ainsi aprestitée elle est bonne à ceux qui ont vne inflammation de poulmons, & des parties qui seruent à la respiration, comme aussi aux vlcères des reins & de la vessie. Il reste maintenant à parler de la Griotte seche. Les Grecs l'appellent proprement *ἀλφιτρυ*; combien que ce mot *ἀλφιτρυ* se prend pour toute autre sorte de farine grosse & aspre; mais ce n'est pas en parlant proprement. Plin monstre bien que c'est, & aussi la façon de la faire, disant; La coustume de manger l'Orge est fort ancienne, comme on peut voir par Menander, quand il parle des coustumes des Atheniens, & des maistres d'Escrime qui s'appelloient *Hordeary*. Les Grecs aussi ne font leur Griotte seche que d'Orge. Or elle se fait en diuerses façons. Les Grecs font secher l'Orge en vne nuit apres l'auoir arrousé d'eau par dessus; puis le lendemain ils le fricassent: puis apres ils le font moudre. Les autres apres l'auoir bien rosty l'arrousent d'eau pour la seconde fois, & le font secher derechef deuant que le moudre. Les autres esgrennent l'Orge lors qu'il est encor vert en l'espice, & apres l'auoir esbourré, le font tremper & le pilent en vne pile de bois; puis le lauent en vne corbeille, & l'ayant fait secher au Soleil, ils le pilent derechef, & apres l'auoir bien esmondé, ils le meulent. Galien dit, que la bonne Griotte seche se fait de l'Orge frais médiocrement fricassé: mais à faute d'Orge frais, on la peut faire d'autre Orge. Et comme ainsi soit que toute Griotte seche estant bien faite est de bonne odeur, celle-là sera la plus odorante, qui sera faite de bon Orge & frais, qui n'ait pas l'espice trop sec: & qu'il y en a plusieurs qui ont accoustumé tandis qu'ils sont sains, d'en prendre avec du vin cuit, ou du vin doux, ou du vin miellé, quelquefois aussi en l'arroufant d'eau, en esté & ce deux ou trois heures deuant que d'entrer dans le bain; disant que cela leur estanche la soif. Et si on la prend avec du vin rude, elle reserre le ventre. En outre qu'il y a des nations qui vsent de Griotte seche en lieu de pain, comme font les paisans en Cypre, combien qu'ils ont grande abondance de Froment: & qu'anciennement on donnoit de la Griotte seche aux soldats; toutefois que les Romains cognoissans qu'elle ne nourrissoit guieres, n'en vsaient plus de son temps; car de fait elle est de peu de nourriture, si ce n'est pour ceux qui sont en repos, & ne font point d'exercice, qui en reçoient assez suffisante nourriture: mais ceux qui font quelque exercice, n'en sont pas suffisamment nourris. Au reste puis que *Polenta*, ou Griotte seche est la farine d'Orge fricassé, Aëce descrit vne chose assez semblable; mais il dit qu'elle est appelée *Buwin*, duquel mot ie ne treuve point d'autre auteur qui en ait vsé. Or il dit: *Entre les choses qui seruent pour appaiser les enflures, il faut mettre ce qui s'appelle Byne. C'est l'Orge trempé si long temps qu'il vneille germer, rosty avec tout le germe, si on le pile en façon de Cataplasme.* Par ce nom Aëce denote l'Orge préparé pour faire la Ceruoise, qu'on appelle communement en Allemand *Maltz*. La Ceruoise pour laquelle on prepare ainsi l'Orge, qui s'appelle en Allemand *Byre*: en François *Biere*, n'est pas fort différente du *Byne*. Le meilleur *Malt* se fait au mois de Mars, & d'Auril. Il est plus sec que l'Orge, & n'est

Maniere de
faire l'Orge
mondé.

La Griotte
seche.

Liure 1. des
alim.

Liur 10. c. 29.

- & n'est pas de beaucoup si froid : car en le faisant rostir, & cuire longuement il deuiet plus sec, & non seulement sa froideur se diminue; mais mesme il acquiert quelque chaleur. Parquoy quand Galien dit, que l'Orge prins en quelque façon que ce soit, ou en potage, ou en Griotte seche, a tousiours quelque vertu refrigeratiue, il n'a pas peu entendre cela du Malt, qui a beaucoup plus changé de naturel en germant, & en estant longuement rosty, que non pas la Griotte seche, qui se fait de l'Orge qui n'est pas encor meur, ou qui a seulement esté trempé en eau. Dauantage le Malt est plus deterisif que l'Orge, tant pource qu'il a moins de farine, & plus de basse, & à caufe aussi de la brasseur qui le rend encor plus deterisif. Au reste le Malt est propre pour guerir les tranchees du ventre, & autres semblables douleurs prouenans des humeurs froides, estant rosty, & appliqué tout chaud dessus. Galien dit, que la Griotte seche dessèche beaucoup plus que l'Orge; mesme elle reserre le ventre, selon Dioscoride, & appaise les inflammations. Toutefois il y a aux communs exemplaires de Dioscoride; La farine d'iceluy reserre le ventre, & appaise les inflammations. Comme si cela deuoit estre entendu de la farine d'Orge, duquel il auoit desia beaucoup parlé auparauant. Mais Cornarius maintient qu'il faut lire ἀλφισμ, au lieu de ἀλφισμ, comme il appert par Pline qui escrit ainsi: Touchant la Griotte seche nous en auons assez parlé, au traité des Bleds, selon les lieux où elle est faite. Elle est differente d'avec la farine d'Orge en ce que le grain dont on la fait est rosty. Au reste elle est bonne pour l'estomac, reserre le ventre, & repousse les enfleures rouges, assauoir les Erisipeles. Galien aussi dit que la Griotte seche est plus desiccatiue, que n'est pas l'Orge. Mais pource que la farine d'Orge pour la distinguer d'avec la Griotte seche a esté appelée ωμήλυσις, & aussi tout en vn mot ωμήλυσις, il faut voir vn peu que c'est. Polenta donc ou Griotte seche est la farine de l'Orge rosty: ωμήλυσις, suyuant Galien & les autres Medecins Grecs, est la farine d'Orge crue. Pour ceste cause Pline a dit, que la Griotte seche est differente en cela d'avec la farine d'Orge, pource qu'elle est rostie: ωμήλυσις est la farine d'Orge crue, & toute pure. Ce qui appert en ce que par tout là où les Medecins en parlent, ils adioustent tousiours ce avec quoy il la faut incorporer, l'apprester, ou la cuire. Cela donc est faux qui est escrit en l'introduction qu'on attribue faussement à Galien, assauoir qu'ωμήλυσις signifie tousiours la farine crue de l'Orge, incorporee en eau & huile: car ωμήλυσις ne se prend pas pour la seule farine de l'Orge: mais aussi pour celle du Froment. Pour ceste raison aussi quelquefois ils y adioustent quelque mot pour signifier la farine qu'ils entendent: comme quand Galien dit, Pour faire les cataplasmes il faut prendre la farine d'Orge crue. Mesme ce mot ωμήλυσις estant seul signifie la farine d'Orge crue, comme vn peu apres η τῆ ωμήλυσις ὀξυμέλιτος ζανομένη, c'est à dire, de la farine d'Orge crue, preparee avec de l'Oximel: Et en vn autre passage η τῆ ωμήλυσις κελύκη, η πλεον ἐν γλυκκί ἐφορμένη, ou de farine d'Orge crue, ou de celle de Froment cuite avec vin baïlard, ou vin cuit. Et non seulement ce mot ωμήλυσις signifie la farine crue de l'Orge, ou du Froment, mais aussi generalement toute sorte de farine, comme quand Galien dit, και ωμήλυσις ἐπιπύρον τῶν ὀξυ κελύκη ἀλφισμ, η ὀξυ λυνοσπυρισμ, η πύλα, η κῆ μίμικα ἐκ τῶν κελύκη. C'est à dire, Mesme il y faut appliquer dessus vne Omelysis de farine d'Orge crue, ou de farine de graine de Lin, ou de Fenugrec, &c.

De l'Auoine,

CHAP. XIII.

- Les noms.** L'AVOINE est appelée en Grec βρώμη, & βρώμη: en Latin Avena: en Arabe Churtal: en Italien Vena, ou Biana: en Espagnol Avena, & Auca: en Anglois Oetes, Etes, & Hauer. Nous entendons de parler icy de l'Auoine qu'on seme: car il y en a qui croist de soy-mesme de l'Orge qui s'abastardit, qui est appelée Aegilops, de laquelle nous traiterons cy apres. Il y a aussi vne herbe qui est appelée Bromus. Quant à la vraye Auoine elle produit sa tige nouëuse, la fueille semblable à celle du Froment, ou de l'Espeaute. A la cime de la tige il y a comme des petites sauterelles à deux pieds pendantes, dans lesquelles le grain est enclos, long, ayant comme des petits cheveux au bout de dessus, & enuelopé de basse. Elle a plusieurs racines, desquelles il sort plusieurs tiges. Elle croist par tout là où on la seme. Elle se seme au printemps, & ce moissonne à la fin de l'esté. Voicy ce que Dioscoride escrit du βρώμη. Bromus, ou l'Auoine a la tige & les fueilles comme de Froment; mais pleine de neuds. Elle porte son grain à la cime, comme de petites sauterelles à deux pieds, dans lesquelles est enclos le grain comme l'Orge, qui est bon pour faire des cataplasmes comme l'Orge. Mesme on en fait de la bouillie qui reserre le ventre. Sa decoction espesse est bonne pour donner à boire à ceux qui ont la toux. Ce que tous les Simplicistes entendent estre dit de l'Auoine qu'on seme. Toutefois, combien que Pline met l'Auoine, pour vne maladie des Bleds, la confondant avec l'Aegilops, il en dit neantmoins les mesmes choses que Dioscoride: car il dit ainsi: Entre les Bleds imparfaits il croist vne sorte d'Auoine. Ses fueilles & sa chaume retirent au Froment, & portent à la cime des grains faits à mode de petites sauterelles. Sa graine est bonne à mettre en cataplasme, comme l'Orge, & autres semblables. Sa purce est bonne à la toux. Theophraste en traitant des Bleds, met l'Auoine, & l'Aegilops, pour graines sauuages, quand il dit; Entre les plantes qui ressemblent au Froment & à l'Orge, comme est l'Espeaute, le Thipha, Olyra, Auoine, Aegilops, l'Espeaute
- Les especes.**
- La forme.**
- Le lieu.**
- Le temps.**
- Corn. Embl.** 82. liu 2. Liu. 22. sur la fin.
- Liure 8. de l'hist. ch. 9.**



L'Espeute est la plus forte, & consume mieux la terre que toutes : car elle iette plusieurs racines grandes, & plusieurs tiges : mais son grain est fort leger, & n'y a point d'animal qui n'en mange. Mais sur tout l'Auoine fait

L'Auoine.



beaucoup de racines : car aussi fait elle plusieurs chaumes. L'Olyra est plus tendre & plus foible que ceux-cy : mais le Tiphia est le plus leger de tous ces grains, & ne fait qu'un tige. Aussi s'aime-il en terre menue, & non pas en terre grasse comme l'Espeute. Or ces deux cy, assavoir l'Aegilops & l'Auoine ressemblent au Froment, & sont comme à demy sauvages. Au reste l'Aegilops mange & consume fort la terre, d'autant qu'il iette plusieurs racines, & tnyaux. Quant à l'Uroye elle est du tout sauvage. Voilà ce qu'en dit Theophraste. Au demeurant tout ainsi que le Chondrus & Chondroptissana, c'est à dire, l'Espeute mondée, & le Froment mondé, se faisoient d'Espeute & de Froment : & Ptissana se faisoit d'Orge : & le Tragus de l'Olyra : ainsi aussi il semble que βρόμιον estoit vne viande que l'on faisoit de l'Auoine. Ce que Paul monstre, quand apres auoir enseigné la façon de cuire l'Orge mondé, il adiouste πικραδανόσιος ἢ τῆς πικρασίνης καὶ ὁ βρόμιον καὶ ὁ χόνδρος ἔσεται. C'est à dire, Il faut cuire le Bromus & le Chondrus tout de mesme comme l'Orge mondé. Parquoy le mot βρόμιον, comme aussi quelques autres noms de Bleds, que nous auons dit, se prendra pour ceste sorte de Bled que nous appellons Auoine : & aussi pour vne viande qui se fait d'Auoine. Galien dit, que l'Auoine c'est la nourriture des Cheuaux, & non des hommes; si ce n'est que par vne grande necessité on soit contraint d'en faire du pain : toutefois on en mange bien aussi sans necessité, la faisant cuire en l'eau avec du vin doux, vin cuir, ou vin miellé, ne plus ne moins que le Tiphia. Elle participe aussi de la chaleur, comme le Tiphia, cōbien qu'elle ne soit pas si solide; pour rai-

Liu. 1. ch. 78.

Liure 1. des alim. L'usage & les vertus.

son de quoy elle nourrit aussi moins. Le pain qui est fait d'Auoine est mal plaisant : toutefois il n'est point le ventre, ny ne le serre pas aussi : mais pour ce regard là il est comme mediocre.

Quant à ses facultez en medecine, Galien en parle en ceste maniere : L'Auoine est vne espece de legume, qui en medecine a les mesmes vertus que l'Orge : car estant appliquee elle desseche & resout mediocrement & sans mordication. Or elle est de temperature un peu plus froide, & en outre elle a quelque peu d'astringion; tellement qu'elle sert contre le flux de ventre. Auquel passage de Galien il y a βρόμιον ἐστὶ μὲν ἐν πικρῶν ὀξεῖων, au lieu qu'il faudroit lire ὀσμῶν, pour ὀξεῖων; c'est à dire, l'Auoine est vne espece de Bled, pour distinguer les Bleds d'avec les Legumes; sinon que l'on die, que Galien vse de ces mots indifferemment, appellant aussi le Panic Legume, & l'Espeute & l'Orge. Quant à ce que Dioscoride dit, qu'on fait de la bouillie d'Auoine; Pline escrit aussi : Premierement, dit-il, le Froment s'abastardit & se conuertit en Auoine, comme aussi l'Orge. Elle deuient bien aussi semblable au Froment, veu que les Allemands en mangent & ne font de la bouillie d'autre chose. Ce dire de Pline se voit estre veritable encor auourd'huy; toutefois il n'est pas vray qu'ils ne font point d'autre bouillie : car ils vsent de la grosse farine d'Espeute, & aussi de Froment, & en font quelquefois de la bouillie claire & liquide, & par fois aussi de l'espeffe. Ainsi aussi ils font de grosse farine d'Auoine, comme le Crimnon, laquelle ils font cuire en l'eau avec du beurre, & de la farine menue ils en font de la bouillie. Mesme au pais de Saxe ils mettent de la grosse farine d'Auoine qu'ils appellent Gorte, quasi sur toutes les viandes parmy le sel, & la font ainsi cuire parmy. Pline dit que la farine d'Auoine cuite en vin, oste les feings, ou taches qui sont naturellement en quelque partie du corps, qu'on appelle en Latin *Nevi*.

Liure 6. des simpl.

Liu des med. com. cura. Liu. 18. c. 17.

Corn. embl. 82. liu 2.

Liu. 22. c. 25.

De l'Aueneron,

CHAP. XIV.



L'AVENERON n'est en rien differente d'avec l'Auoine semee, sinon pour raison de l'usage; d'autant qu'elle n'est point semee ne cultiuee, estat toutefois de semblable espece, de mesme nom, & figure : car elle s'appelle aussi en Grec βρόμιον, & βρόμιον. Dodon l'appelle Herbe. Toutefois pour la distinguer d'avec la vraye Auoine, on l'appelle en Grec βρόμιον πόζ, c'est à dire Auoine herbe : en François Aueron, Aueneron, & Auenosse : en Italien Vena vana, c'est à dire Auoine vuide. En somme en toutes ses parties c'est vne Auoine sauvage ayant plusieurs tiges noueuses, & les fueilles aussi comme l'Auoine; toutefois plus minces. Les espics sont aussi

En l'Hist des Plant. ch. 46. liu. 4.

plus esparpillez, & ont les arestes plus aspres, & plus longues. Toutefois son grain est vuide, enclos en sa basse, qui est aussi à demi vuide. Virgile a appellé ceste sorte d'Auoine, *Auenas steriles*.
Le lieu. Au reste l'*Aueneron* fait plusieurs racines minces. Il s'en treuve en esté le long des chemins, & des terres. Lobel met vne autre espeece d'*Auoine sterile*, qui ressemble fort à celle là, laquelle Dodon nomme *Aegilops*, ou *Festuca*. Les Allemans l'appellent *Dort*, & *Lulch*: les Flamans *Dranich*.
La forme. Elle ressemble au Segle quant au chaume, & aux fueilles. Ses espics sont à la cime de la tige,

Bromus, ou Auoine: Herbe de Lobel.



Autre Auoine sterile, de Lobel.



quasi comme ceux de l'Auoine; mais plus courts & plus ferrez. Ses grains sont longuets comme ceux du Segle; mais beaucoup plus minces, petits & plus legers, enclos dans des petites bourfes. C'est proprement vne imperfection de Segle: car il ne s'en treuve point parmy les autres bleds, ou pour le moins fort peu. Elle s'engendre comme les autres de semblable sorte durant les pluyes continuelles, & quand la saison, & l'hyuer se treuve doux & temperé. En Flandres il s'en treuve parmy le Segle, & sur le bord des terres. Matthioli l'a peint sous le nom de premiere espeece d'*Aegilops*. Au reste l'*Auoine Herbe*, selon Dioscoride, est de faculté desiccative. On la fait cuire en eau avec sa racine iusques à la consommation de la tierce partie, & ayant coulé ceste decoction on y adiouste autant de miel; puis on la fait derechef recuire iusqu'à ce qu'elle soit espesse comme miel. Vn linge trempé dans ceste confection est vn singulier remede contre la puanteur des vlcères du nez. Aucuns y adioustent de l'Aloë en poudre, & en vsent en la mesme maniere. Estant cuite en vin avec des roses seches, elle fait auoir bonne haleine.

Liu 4. c. 115.
Les versus.

De la Coquiole, ou Aegilops,

CHAP. XV.

Les noms.

La forme.



La *Coquiole* s'appelle en Grec $\alpha\gamma\gamma\iota\lambda\omega\psi$, & en Latin *Aegilops*. Pline l'appelle *Festuca*: les Arabes *Dausir*, *Dalifit*, *Desana*, *Dauser*, ou *Dasser*: En Itelien *Egilo*. Dodon dit que l'*Aegilops*, ou *Coquiole* a la fueille comme le Froment; mais que sa tige & son espic sont semblables à l'Auoine. Ses grains sont longs, herissez, rougeastres, couverts de leur basse, & ont vne longue areste mince, en facon de cheueux. Ceux de Brabant l'appellent *Ghebaerde enene*, comme qui diroit *Auoine barbue*. Ce qui s'accorde fort bien avec la description de Dioscoride: car il dit, qu'*Aegilops*, ou la *Coquiole* est vne herbe ayant les fueilles comme le Froment; mais plus molles. Elle porte à la cime des grains rouges deux à deux, ou trois à trois, desquels il sort des arestes comme des cheueux. Lobel ne l'appelle pas simplement *Aegilops*, mais *Aegilops Bromoides Belgarum*, & la met entre l'*Aegilops*, & le *Bromus*, disant qu'elle est semblable

Liu 4. c. 134.

De la Coquiolo, ou *Ægilops*, Chap. XV. 339

Coquiolo, ou Ægilops de Dodon.

Ægilops de Lobel, & de Pena,



blable à la premiere espece de *Bromos*, ou *Aegilops*. Elle est fort cōmune en France, Angleterre, & Flandres, parmy l'Orge, & le Segle. Il n'est pas, dit-il, encor assure si elle a les mesmes facultez que l'*Aegilops*. Au reste Lobel & Matthiol donnent le pourtrait d'un autre *Aegilops*, qui croist parmy le Froment & l'Orge en Languedoc, & en Prouence, sur les chauffees sablonneuses, &

Seconde espece d'Aegilops de Matth.
ayant la racine & les feuilles differentes d'avec les autres.

chaudes, qui est selon la description que Dioscoride en fait, vne herbe de la hauteur d'une paume & demy, ou bien de deux paumes, ayant la feuille comme le Froment, mince, l'espice petit & court, qui ne porte au plus que deux ou trois grains serrez dans leur basse fronce, au bout desquels sortent les arestes, & non de l'espice. Ces grains sont semblables à l'Orge. Sa racine est comme celle du Froment, & petite. Pena adiouste, qu'il a veu par experience plusieurs fois, qu'elle sert aux fistules qui viennent au grand coing des yeux, pourueu qu'elles ne soient desia fort auancees: car elle dessèche avec vn peu d'astriction, & sans beaucoup de chaleur. Sa graine meslee parmy la biere fait enyurer ceux qui en boient. Or l'*Aegilops* des anciens est vne sorte d'Auoine qui croist de soy-mesme, & s'engendre de l'Orge qui s'abastardit. A raison de quoy Plin l'appelle *Imperfection des Bleds*; disant que la *Festuca* estouffe l'Orge ne plus ne moins que l'Yuroye tue le Froment, & les pois Ciches & les Ers sont estouffez par vne herbe, qui pour ceste raison est appelee *Orobanche*. Galien aussi dit, que l'Yuroye est fort frequente parmy le Froment, & qu'il s'en treuve peu parmy l'Orge: & au contraire qu'il se treuve force *Aegilops* parmy l'Orge, quand il ne se rencontre pas qu'il puisse bien germer & pousser: & que son pere estat desia vieil, & prennant plaisir à l'Agriculture auoir quelquefois semé du Froment & de l'Orge, apres auoir osté biē soigneusement toutes les autres graines qui pouuoient estre parmy pour sçauoir au vray si le Froment & l'Orge se changeoient point en Yuroye, & *Aegilops*; ou bien si c'estoit vne particuliere sorte de graine. Et s'estant apperceu, que parmy le Froment il y auoit beaucoup d'Yuroye, & peu parmy

Liu. 18. c. 17.

Livre 1. des alim.



Tome premier.

FF 2 l'Orge,

Liure 6. des
alim.
Les vertus
& le tempe-
rament.
Li. 5. Phar.
local. ch. 2.

L'Orge : mais force *Aegilops*, il se delibera de faire le mesme essay aux autres semences. Au reste *Aegilops*, selon Galien, a vertu de resoudre; ce qui se cognoist au goust: car elle a vn peu d'acrimo-
nic: d'oit il appert aussi qu'elle guerit les inflammations endurcies; & *Aegilops* qui est vne apostume
venant entre le grand coing des yeux & le nez, laquelle si on n'en tient conte se change en fi-
stule, qui puis apres va s'estendant iusques aux os. Archigenes, comme Galien le recite, prend
le suc de la *Coquiole*, ou *Aegilops*, & le mesle avec du miel contre les fistules du coing de l'œil. Dio-
scoride dit, que l'herbe appliquee avec farine guerit les fistules lacrimales, & refout les durtez; &
qu'on mesle le suc avec de la farine, & le fait on secher pour le garder pour ce que dessus. Il y a
vne herbe, dit Pline, nommee *Aegilops*, qui guerit la maladie du mesme nom. Ceste herbe
croist en l'Orge, ayant la fucille comme le Froment. Il faut piler la semence & la mesler par-
my de la farine, & l'appliquer dessus, ou vrayement le suc de l'herbe. On le tire des fucilles &
de la tige, lors qu'elles en sont pleines en ostant l'espice: & avec de farine de Froment tramis, on
en fait des trochisques.

Du Rys,

CHAP. XVI.

Li. 2. ch. 88.
Liure 1. des
alim.

Les noms.
Liure 4. de
l'hist. ch. 5.

La forme.
Matthiol sur
Diosc. liur. 2.
ch. 86.



DIOSCORIDE dit que le Rys est vne espee de Froment. Galien le met au
nombre des Legumes. On appelle Legumes, dit-il, les graines dont on ne fait
pas du pain, comme les Feues, les Pois, les Poisiches, les Lentilles, les Lupins &
le Rys, & semblables. Au reste les Grecs l'appellent *ὀρυζα*; & les Latin *Oryza*.
Theophraste l'appelle *ὀρυζον* au genre neutre. Les Arabes *Ariz*, ou *Arizi*:
en Italien *Rizo*: en Espagnol *Arroz*: en Allemand *Rheisz*: en Anglois *Risf*. Le
Rys a les fucilles comme les Canes charnues, assez semblables à celles du
pourreau. Sa tige est de la hauteur d'une coudee, & quelque fois plus, noieuse, plus gros-
se que celle du Froment, & plus ferme, à la cime de la-
quelle il vient vn espice miparty en branches, ausquelles
vient la graine deçà & delà, ne poussant pas esgalement
les grains au droit l'un de l'autre. Leur escorce est iau-
nastre, aspre & comme canee, de figure ouale. Le grain
estant esbourré est blanc. Pline décrit le Rys en la mes-
me maniere: Il a, dit-il, les fucilles charnues, comme celles
du Pourreau; mais plus larges. Il croist de la hauteur d'une cou-
dee. Sa fleur est de couleur de pourpre, la racine ronde comme vne
perle. Il croist en lieux marecageux, & arrousez, com-
me dit Dioscoride. Du commencement c'estoit vne grai-
ne estrangere, qui fut apportee des Indes. Il en croist
aussi en la Baetrianne en Babylone, en Cusistan, & en
Syrie la basse. A present il en croist en plusieurs lieux
d'Italie, & en Piemont, & en quelques endroits de la
France: mais la plus grande abondance est en Syrie, A-
sie, & Egypte. Le Rys, comme dit Dioscoride, nourrie
mediocrement; mais il reserre le ventre. Tous, dit Ga-
lien, se seruent du Rys pour reserrer le ventre, le faisans
cuire comme on fait l'Alica, ou Fromentee d'Espeaute:
toutefois il est de plus difficile digestion que l'Alica, &
nourrit moins: mesme il s'en faut beaucoup qu'il ne soit
si plaissant à manger. Et en vn autre passage; Le Rys, dit-
il, a quelque peu d'astriktion; parquoy il reserre mediocrement le
ventre. Les Italiens, dit Pline, aiment fort le Rys, lequel
ils mondent comme on fait l'Orge aux autres lieux, &
l'aprestent en mesme façon. Voila pourquoy Horace in-
troduit vn Medecin disant;

Le Rys.



Li. 18. ch. 7.

Le lieu.

Les vertus.
Li. 2. ch. 88.
Liure 1. des
Alim.

Liure 8. des
impl.
Li. 18. ch. 7.

Li. 2. fermes.
fa y. 3.

Liure 4. de
l'hist. ch. 5.

Matth. sur le
chap. 88. du
2. li. de Diosc.

Agedum sume hoc ptisanarium Oryzae.

pource qu'on l'aprestoit de la mesme façon que l'Orge mondé. Mais aujourdhuy on fait de po-
tage du Rys tout entier, & le mange on ainsi sans le passer, comme on fait l'Orge. Or voicy ce
que Theophraste dit de l'Orge: ils sement principalement du Rys, dont ils font du potage. Il est sem-
blable à l'Espeaute, & estant pilé comme la Fromentee d'Espeaute il est de bonne digestion. Au reste il
ressemble de prime face à l'Uroyc. Il se garde longuement en l'eau, & ne fait pas vn espice, mais vne houp-
pe, comme le Millet, ou le Panic. Matthiol sur Dioscoride dit ainsi: Le Rys cuit en lait de va-
che, ou en lait d'Amandes, ou au bouillon gras de la chair, est de meilleure digestion, &
de beaucoup meilleur goust. C'est vn bon manger pour la dysenterie, pour la cœliaque
passion,

passion, & pour la diarrhœe, specialement si l'ayant vn peu rosty on le fait cuire dans du lait, dans lequel on ait deuant estaint des cailloux tous rouges de feu. Il y en a qui disent, que le Riz augmente la semence genitale, estant cuit en lait de vache avec du sucre & cannelle. La decoction du Riz est bonne en clysteres, aux dysenteries, & aussi en breuuage. Sa farine est bonne pour mesler aux cataplasmes repercussifs, & empesche les inflammations des mammelles qui commencent.

Du Millet, CHAP. XVII.



Les Grecs appellent le Millet *κίχρη*. Strabon l'appelle *κίχρη*: Hippocrate *πασάλη*, suiuant l'opinion d'Hermolaus. Galien *πάσαλος*, & non *πασάλη*. Car en ses Commentaires sur Hippocrate il interprete le mot *πασάλη*, *κίχρη*, adioustant *πάσαλος ἢ κίχρη*. En Latin *Milium*: en Arabe *Ieuers*, *Ieguers*, ou *Giauers*: en Italien *Miglio*: en Espagnol *Milho*, & *Miyo*; en Allemand *Hirfs*: en François on l'appelle *Mil*, & *Millet*. Festus estime que le mot *Milium* vient du nombre de mille; & non du Grec. Et au contraire Varro dit qu'il vient du mot Grec: car, dit-il, les Grecs l'appellent *Meline*. Et toutefois Dioscoride & Galien appellent le *Panic*, *Meline*. Hermolaus dit qu'il y en a qui pensent qu'Horace en ce vers,

Vilia vendentem tunicato scruta popello;

par le mot *scruta* entend la farine de millet, ou le Millet concassé. D'autres prennent ce mot pour le nom d'un vase fait de *Scrotum*, c'est à dire de cuir consu, ou vne sorte de viande, comme aussi Plaute vse souvent de ces mots *Scrotea*, & *Collubia* en la mesme signification. Ou il peut estre qu'il n'y a pas en Horace *Scruta*; mais *Scuta*, qui est vn vase rustique, dont Caton parle souvent de *Scutriscum*. Toutefois Lucilius en Aule Gelle monstre, que ce mot *Scrutum* ne signifie rien de tout ce qui a esté dit cy dessus; mais des vieux ferrements rompus, des vieux drapeaux, & des pots cassés, disant; *Pourquoy non? pour vendre ses fripperies il loué le frippier*, car les Grecs appellent *Gryti*, & *Grytaria* vne estrille rompue, vne semelle à moitié bonne. D'où vient le mot *γρυπάλης*, pour vn qui vent des pots cassés & choses semblables. Varro dit aussi qu'il y a des oiseaux qui sont appellez *Miliarie aues*, pource qu'ils volent sur le Millet par troupes & s'en engraisent. Ce sont ceux que l'on appelle communement *Jardiniers*, qui s'engraisent si fort en les nourrissant de Millet aux cages, qu'en fin la graisse les estouffe. Ou si on les tue il semble que tout l'oiseau ne soit qu'un morceau de graisse. Les Oiseleurs à Lyon les nourrissent pour les banquets, & les vendent bien cher.

Et combien qu'il semble que cest oiseau soit à bon droit ainsi appelé à cause du Millet; ce neantmoins il est certain, que ce n'est pas le *vray Cenchris* des Grecs; veu que les Grecs, au rapport de Pline, appellent ainsi vn oiseau de proye, qui est appelé en Latin *Tinnunculus*; en François *Querquerelle*, qui est assez cogneu, pource qu'il niche au dessus des plus hautes tours. Mais pour retourner à nostre propos, nous mettrons premierement la description du Millet commun, puis apres du Millet d'Indie, dont il s'en treuve deux especes. Quant au Millet commun, Galien & Dioscoride le mettent au nombre du Froment, & des graines dont on fait du pain. Il a plusieurs racines longues & fermes, & iette plusieurs tuyaux, de la hauteur d'une coudee, gros, nouëux, & couverts de bourre. Ses fueilles sont grandes comme celles de canne. Au dessus de la tige il porte non pas vn espic; mais vne houppe esparpillée, pendante & courbee contre terre. Quant au Millet, dit Pline, son grain croist en vne houppe pleine de petits cheueux. Theophraste appelle ceste houppe ou cheuelure *Φολιδ*. En ceste houppe il y a vne infinité de grains, petits, ronds, durs, luisans & iaunastres, couverts d'une petite escorce. Au reste le Millet s'aime en terre menue, & legere, & ne croist pas seulement en lieu sablonneux, mais aussi dedans l'arene, pourueu qu'il ait la pluye à commandement, ou qu'il soit arrousé, car il craint la secheresse, & la grosse terre, comme dit Columelle. Il n'est pas bon de le semer deuant le printemps, pource qu'il aime le chaud. Toutefois il est temps de le



Tome premier.

FF 3 semer

Les noms.

Cor. 107. 1. 2.

Liure 1. des epist. epist. 7.

In Persa, scene 3. où present, Com-miscemulsi: struthes, col-libiâque appara.

Liu. 3. ch. 14.

La forme.

Liu. 18 ch 7. Liure 8. de l'Hist. ch. 3.

Le lieu.

Liu. 1. ch. 9.

semer à la fin de Mars. Pline met aussi le *Millet* au nombre des Fromens tramis. Theophraste dit, que le *Millet* se garde long temps, à cause qu'il est sec. Varro dit qu'il dure plus de cent ans, pourueu qu'il soit en lieu que le vent ny l'air n'y entre. Galien dit, que quelquefois en temps de famine on fait du pain de *Millet* à faute d'autre grain, & toutefois qu'il est de peu de nourriture, & refrigeratif. En outre il est tout notoire qu'il est fort sec, & qu'il s'esmie comme l'arene: car il n'a point de graisse, ny de viscosité. A bon droit donc il desseche le ventre qui seroit par trop humide. Les paisans mangent la farine de *Millet* cuite en y adioustant d'oingt de porceau, & de l'huile. Pline tesmoigne aussi qu'on fait du pain de *Millet*, & de la bouillie aussi, quand il dit: On seme à force *Millet* en la Terre de Labeur; mesme on en fait de la bouillie blanche, & du pain qui est fort doux. Les Tartares aussi yseint fort de la bouillie de *Millet*, & de la farine crue, laquelle ils demeslent en lait de iument, ou en sang de cheuau, lesquels ils saignent à la cuisse. Ceste bouillie de *Millet* est aussi en vsage en Allemagne; cuite avec le lait, en y adioustant du beurre, & quelquefois vn peu de sucre par dessus. En vn autre passage Pline dit; Qu'on fait du pain en plusieurs façons, & de *Millet* aussi, & de Panic, combien que rarement: & toutefois il n'y a point de Bled plus pesant, ne qui s'enfle plus à la cuitte, en sorte qu'on peut faire soixante liures de pain d'vn muy de *Millet*; & vn muy de bouillie, de trois sestiers de millet trempé. Columelle dit, qu'on fait du pain de *Millet*, lequel n'est pas mauuais cependant qu'il est chaud. Or combien que Galien dit qu'on ne fait pas du pain de *Millet* linon à faute de Froment; toutefois, ainsi que Matthiol escrit, quand il est frais, & bien pestry, comme on fait à Verone, tout chaud en sortant du four il a vn bon & plaisant goust; tellement que plusieurs en mangent volontiers: mais estant dur, il est du tout maufade. Ceux qui habitent dans les bois es enuirs de Trente, se nourrissent de la seule bouillie de *Millet*, qu'ils appellent de la *Polenta*, la mangeans avec du lait. Dioscoride dit, que le pain de *Millet* nourrit moins que les autres. La bouillie faite de *Millet* reserre le ventre, & fait vriner. Le *Millet* rosty, & mis tout chaud dans vn sac, est bon aux tranchees & autres douleurs, si on l'applique sur la partie malade. Galien dit, que le *Millet* refroidit au premier degré, & desseche au commencement du tiers, ou pour le moins à la fin du second, & a quelque subtilité de parties. Estant donc de ceste substance & temperature, si on le mange il est de moins de nourriture, que toute sorte de Bled. Or estant appliqué au dehors dans des sacs il sert bien à estuer les parties qu'on veut dessecher sans mordication, mesmes il desseche aussi estant reduit en cataplasme. Toutefois pource qu'il s'esmie fort, il est mal-aisé de mettre en cataplasme. Et en vn autre lieu il loue la fomentation de *Millet* en la douleur de teste, pource que, comme dit Hippocrate, le *Millet* est leger. Car il escrit ainsi: *Il est bon d'y faire vne fomentation seche, de sel & de Millet rosty, & mis dans vn sac de laine: car le millet est leger & doux.* Pline l'appelle *leger*, & *mol*, disant; Le *Millet* reserre le ventre, & appaise les tranchees d'iceluy: mais pour ce fait il le faut rostir auparauant. On le met dans vn sac, pour la douleur des nerfs & autres parties, & ne scauroit on vser de chose qui soit plus propre, d'autant que le millet est leger & fort mol, & retient bien la chaleur. Parquoy il est fort propre par tout là où il faut eschauffer. On applique la farine de *Millet* avec de la poix liquide sur la morsure des serpens & des porcelets. Voila ce que Pline en dit. Le *Millet* donc est bon en fomentation, pour chasser les ventositez, principalement si on y melle du sel. Encor fera-il plus grand effect, si on y adiouste des fleurs de Camomille. Aussi le *Millet* est propre pour garder long temps de moisir & de pourrir les medicaments, & la chair fresche, si on les couure dedans.

De la Melica, ou Millet d'Indie,

CHAP. XVIII.



Sur le ch. 91.
du 2. liu. de
Diosc.

Les noms.
Liu. 2. ch. 28.

Liu. 4. ch. 12.
En l'hist. des
plant. c. 295.

La forme.

VTRE le *Millet* commun il y a d'autres sortes de *Millet* estrange. Pline fait mention du *Millet d'Indie*, quand il dit; Il n'y a pas dix ans, qu'on a apporté du *Millet d'Indie* en Italie, lequel est noir, & a le grain gros, & le tuyau comme les cannes. Il croist iusqu'à la hauteur de sept pieds, ayant de fort grands tuyaux que les Grecs appellent Phobas, c'est le plus fertile de tous les Bleds. Matthiol estime que ce *Millet* soit celuy qu'on appelle communement *Melica*, & en Lombardie *Melega*: en Toscane *Sagina*, & aux autres quartiers d'Italie *Sorgo*. Et dit que Ruel s'est trompé, en ce qu'il a escrit, qu'on appelle le *Panic*, *Melica* en Italie, veu qu'il n'y a point d'endroit en Italie, où l'on appelle le *Panic* *Melica*. Peut estre que l'affinité des nōs de *Melica* & *μελις* ou *μελιου* l'a trōpé, & a fait qu'il a cōfōndu le *Panic* avec le *Sorgo*, & la description de l'vn avec celle de l'autre. Les Allemans l'appellent *Sorgsamen*: les Portugais *Millio Saburro*. Dodon l'appelle *Panic d'Indie*: les autres *Panic estrange*, le prenās pour vne espece de *Panic* estrange, l'opiniō desquels est plus vray-sēblable que celle de Fuchse, qui le met pour vne espece de *Far*, auquel il ne resēble aucunemēt, au lieu qu'il a quelque affinité avec le *Panic*. Mais il approche encor plus du *Millet*, à raison dequoy Matthiol tient que c'est le *Millet d'Indie*, dont Pline fait mention. Or la *Melica*, pour vser du nom commun, est vne espece de bled, qui icte trois ou quatre tiges

Millet d'Indie, ou Melica, de Matthiol.

Millet d'Indie, ou Melica, de Dodon.



tiges, ou bien dauantage, semblables aux cannes, fort hautes, de sept ou huit pieds de hauteur, & quelquefois de dix, & dauantage, ayans chascune neuf neuds, & pleins d'une moëlle blanche. A chascun neud il sort des fueilles plus longues qu'une coudee, & larges de trois ou quatre doigts. A la cime de la tige il y a vne houpe, de la longueur d'une paume, & plus, droite & qui n'est point recourbee contre bas, & bien garnie de grains, qui sont plus gros que ceux du Millet, quasi semblables en grosseur à vne lentille & quelquefois plus petits, & de couleur de rouge-brun. Elle a plusieurs racines fortes, qui ont plusieurs filets. En somme toute la plante retire fort aux cannes, tellement que quand elle est venue à maturité, il semble à voir les champs qui en sont garnis, que ce soient des lieux pleins de cannes. Les tuyaux & les espics rougissent quand c'est que le grain vient à maturité. Elle aime la terre grasse & humide. Il en croist en Italie, Espagne, & autres pais chauds. Elle est du nombre des graines que l'on seme en esté, & est meure en automne. Les paisans amassent sa graine, & la font moudre pour faire du pain. Toutefois en Toscane ils s'en seruent plus pour engraisser les pigeons, & les poules, que pour nourrir les hommes. De la moëlle des tuyaux de la Melica il se fait vn médicament excellent contre les escrouelles en ceste maniere: Il faut prendre toute la moëlle qui peut estre en dix entre-deux des neuds de ce Millet, & la brusler avec vne esponge menuë, entiere & rouge, puis apres il faut pulueriser tout cela, & y adiouster douze grains de Poyure noir, & vne once de farine de froment, & incorporer le tout avec vn œuf & en faire vne fouace, laquelle il faut faire cuire sous les cendres chaudes. Estant cuite il en faut faire six parties, & en donner au patient qui a les escrouelles en Lune décroissant de deux iours l'un au soir, quand il ira dormir à chascun fois vne partie, sans qu'il boiue rien pour ceste heure là ny apres. Ce qu'il faut reiterer par trois diuerses Lunes, tousiours au décroissant de la Lune. Matthiol dit, que plusieurs ont esté gueris par ce médicament. Il dit en outre, que les fleurs des espics rouges de ce Millet des Indes, ou Melica, prinse au poids d'une dragme avec vin rouge arrestent le flux rouge des femmes; Et que semblablement les fleurs blanches prinse sur les espics blancs arrestent le flux blanc. Et qu'il est bon d'en donner aux dysenteries, & autres flux de ventre. Mesme que l'escorce du grain fait le mesme effect, estant prise à ieun avec vn iaune d'œuf bien cuit. Il met aussi vne autre sorte de Millet d'Indie, qu'il dit luy auoir esté enuoyé de Padoue par Jaques Antoine Cortufus Gentilhomme Padoisan, lequel a la tige, les fueilles, & l'espice comme le precedent; mais il est beaucoup plus beau & meilleur: mesme la basse se separe aisément d'avec le grain, & en fait on de meilleur pain. Dodon met entre les especes de Millet vne plante que les modernes Herboristes appellent *Lachrima Iob*, ou *Christi*, de laquelle nous traiterons parmy les Herbes aux Perles.

Le lieu.
Le temps.
L'usage & les vertus.

Au mes lieu.

Sur le ch 91.
du 2. liur. de Diosc.

Au traité des Bleds.

Les noms.

Liu. 22. c. 15.

Liu. 18. ch. 7.

Liu. 2. ch. 9.

Liure 6. des
simpl.

Les especes.

Liu. 18. ch. 7.

La forme.



Le *Panic* ou *Panis* s'appelle en Grec $\epsilon\lambda\upsilon\mu$: en Latin *Panicum* : en Arabe *Dothon* : en Italien *Panico* : en Espagnol *Panizo*, & *Paniso* : en Allemand *Pfenich*, & *Heydelfenich*. Il s'appelle aussi en Grec $\mu\epsilon\lambda\iota\mu$, selon le tesmoignage de Dioscoride & Galien. Diocles l'appelle $\mu\epsilon\lambda\iota\upsilon$. Pline l'appelle *Melfrugum*, qui est vn mot qui est prins de *Meline*, & signifie quelque chose sentant le miel, non pas noir, comme s'il venoit du mot Grec $\mu\epsilon\lambda\alpha\upsilon$. Car aucuns tiennent que *Meline* signifie le *Panic noir*, qui est different d'avec les autres pour raison de la couleur. De fait, Theophraste fait mention en diuers lieux de *Elymus*, & *Meline*, comme de choses diuerfes. Pline dit que le *Panic* a esté nommé *Paniculum*, à cause de son espic, ou grappe faite à mode des chattons des arbres, que l'on nomme en Latin *Panicules*. Luy mesme met le *Panis* entre les bleds d'esté, & non du printemps, comme quelques vns veulent. Dioscoride le met au nombre des Froments, & Columelle aussi. Galien le met entre les Legumes; toutefois il vse indifferemment de ces mots $\sigma\tau\iota\sigma\alpha$, & $\sigma\alpha\upsilon\epsilon\iota\alpha$, combien qu'à proprement parler $\sigma\alpha\upsilon\epsilon\iota\alpha$ sont proprement les graines dont on ne peut faire du pain. Il y a, dit Pline, plusieurs especes de *Panic* : car il y en a qui est appellé *Mammeux*, à cause qu'il iette plusieurs petits chattons, & double teste. Il y a aussi difference pour raison de la couleur : car il s'en treuve de blanc, de noir, de roux, & de rouge. Il y a en outre vne sorte de *Panic domestique*, & d'autre qui est sauuage. Le *Panic domestique*, ou cultiué dont nous auons mis icy le pourtrait prins de Matthiol, a la racine, la tige, & les fueilles comme le Miller. Il iette aussi plusieurs tuyaux pleins au dedans, & noieus, qui vont tousiours en appointant. Il a les fueilles comme les cannes, beaucoup plus larges que le Froment. Mais il est different quant à l'espice, ou grappe : car le *Panic* a des grappes longues d'vn pied, grosses & espesses, & non espar-

*Panic domestique.**Panic sauuage, de Matthiol.*

Le lieu.

Le temps.

Liu. 2. ch. 9.

Sur le ch. 91.

du 1. liure de

Dioc.

pillees comme le *Millet* : mais composees de plusieurs grains entassez en façon de grappe, aspres, ronds, durs, & couverts d'vne basse reluisante, de couleur iaunastre, semblables à ceux du *Millet*, sinon qu'ils sont plus petits, & plus ronds. Il a les racines fortes, avec plusieurs filamens. Il s'aime en mesme terre que le *Millet*, & se seme en mesme temps, selon Columelle. Il se treuve aussi, dit Matthiol, du *Panic sauuage*; mais il ne vaut rien pour manger, ne seruant sinon pour nourrir les oiseaux. Il a le tuyau beaucoup plus graile que le domestique, de la longueur d'vne coudee, ou plus; les fueilles estroites, courtes, & aspres. A la cime des tuyaux il y a la grappe, qui est veluë en sorte qu'elle s'attache fort contre les abillements, & est beaucoup plus petite que celle du domestique. Il a les mesmes vertus que le *Panic*, sinon qu'il refroidit & restraint mieus. Nous auons adiousté icy vne autre espece de *Panic sauuage*, selon l'opinion de Dalechamp, lequel a la racine

Autre Panic sauvage, de Dalech.



cine courte, blanche, & diuisee en plusieurs parties, & filaments, & iette plusieurs tuyaux de la longueur d'une coudee, pleins de neuds, les fucilles comme celles de la Dent de chien; mais plus longues, & plus larges, sortants à l'endroit des neuds. Au dessus de la tige il y a comme des espics, ronds, velus, aspres, qui s'attachent si fort aux vestemens des passans, qu'il est mal-aisé de les en arracher. Il croist par les allees des iardins, parmy les ruines des murailles, & aux lieux qui ne sont pas cultiuez. C'est peut estre l'Herbe blanche de laquelle Pline parle ainsi: *Il croist aussi vne* Li. 18. c. 17.
Herbe blanche semblable au Panic, de laquelle les champs sont tous
pleins qui fait mourir la moutonnaille. Aucuns estiment que c'est celle mesme qu'il appelle *Herba miliaria*, laquelle tue le Millet, & mise en infusion dans vne corne, guerit la goutte de la cheualine, comme l'on dit. Mais à mon aduis l'opinion de ceux qui le prennent pour l'Herbe blanche, est plus receuable. Au reste Dioscoride dit; que le Panic est semblable au Millet, mesme on en fait du pain aussi bien que du Millet. On s'en sert aussi à mesme vsage; toutefois il nourrit moins; Et en outre il est astringeant. Galien dit, que le Millet en routes choses est plus excellent que le Panic, qu'il est plus plaissant à manger, & de meilleure digestion, qu'il reserre moins le ventre, & nourrit mieux. Les paisans, dit-il, man-

gent quelquefois la farine de l'un & de l'autre cuite ne plus ne moins que celle du Froment, dont il appert que ceste viande est d'autant plus saine, que le lait est meilleur que ses graines, pour engendrer vn bon suc: car ces graines là n'ont rien de plaissant, specialement le Panic, mesme celui qui croist en nostre Asie: car ailleurs, comme en Italie, il y croist beaucoup meilleur. En vn autre endroit il dit, que le Panic est semblable au Millet. Quant à sa faculté il est de peu de nourriture, & desiccatif. Il reserre aussi quelque peu le flux de ventre, comme le Millet: mais estant appliqué au dehors, il desseche & refroidit. Pline dit, que le Panic fait les mesmes effets que le Millet. Estant prins en vin il sert aux dysenteries: & aussi quand il faut fomentier quelque partie, il est bon de l'appliquer tout chaud. Estant cuit avec du lait de cheure, il reserre le ventre, si on en prend deux fois le iour: il sert aussi aux tranches en la mesme façon. On fait, dit Columelle, de bonne bouillie du Panic & du Millet aussi à faute de pain: mais elle sera meilleure si on la fait cuire avec du lait. Aujourdhuy les Apothicaires ne se seruent point du Panic; mesme on n'en fait pas du pain aussi peu, d'autant qu'il est fort maigre & sec, & de fort peu de nourriture. Pour ceste cause on le laisse pour nourrir les oiseaux.

Panic d'Indie.



Du Panic d'Indie, CHAP. XX.

L faut icy adiouster vne autre espece de Panic d'Indie, ou estrange, duquel Dodon a donné le pourtrait & la description. Il iette vn gros tuyau, de la hauteur de huit ou neuf pieds, ayant à force neuds, à chascun desquels les fucilles sortent, semblables à celles des cannes, grandes, longues & larges. Il fait des espics ou plustost panicules fort serrees, vn peu aspres, plus courtes que celles du Panic domestique commun, lesquelles ne sortent pas seulement à la cime de la tige: mais aussi par les costez avec les fucilles, attachées à des tuyaux courts & gresles. Sa graine est longue, enuelopee de sa balle faite en façon de cheveux. Ses racines sont grosses, avec plusieurs filaments. Ses espics bien espez & entassez montrent que c'est vne espece de Panic. Pena dit qu'il en a semé en vn iardin à Montpellier, duquel il auoit receu la graine toute fresche venant des Indes; & ce au mois de Mars, lequel deuant qu'il fut le mois d'Aoust ietta des tiges comme des cannes, de la hauteur d'un homme, vn peu plus grosses qu'un doigt, & pleines

Li. 18. c. 17.
 Li. 2. ch. 25.
 Li. 2. ch. 91.
 L'vsage, & les vertus.
 Liure 1. des Alim.
 Liure 6. des simpl.
 Li. 22. c. 25.
 Li. 2. ch. 9.

La forme.

& pleines d'une moëlle spongieuse, droites & pleines de neuds, qui sont d'une fort belle couleur perse tirant sur le rouge aupres de la racine : au dessus desquelles il y a des espics en façon de Cylindre, ou d'une Pomme de Pin, qui auroit la pointe rebouchee. Ses fleurs ont de petits filets de couleur perse-blaffarde. Ses grains sont entassez bien espez, & de bonne grace, longuets, ronds, & de couleur perse, retirant aucunement aux grus d'Auoine: mais plus petits & en grand nombre. Ses fueilles sont comme celles des Canes, avec vn nerf qui va par le milieu tout du long, & qui courent les entre-deux des neuds iusqu'au milieu. Ses grains ont le goust de Millet. Mais au reste on ne s'en sert à rien.

Graine de Manne, de Matthiol.

CHAP. XXI.

Les noms.

Les especes.
Liu. 27. ch. 8.

Le lieu.

La forme.



VCUNS mettent pour vne espece de Millet, & les autres de Panic vne plante que les Allemans appellent Gramen Manne. Il s'en treuve de deux especes, dont l'une est particulièrement appelee Capriola & Sanguinella, qu'aucuns prennent pour l'Ischamon de Pline, duquel nous parlerons cy apres. Elle croist de soy-mesme en plusieurs endroits non cultiuez d'Italie, d'Allemage & de Boheme: toutefois en Goritie & Carinthie ils la sement. Elle a la racine cheuluë, grosse, qui s'estend en trauers. Ses tiges sont de la hauteur d'une coudee, & quelquefois d'auantage, fort pleines de neuds, & rougeastres, quand elles sont meures. Ses fueilles retirent à celles des Canes, ou du Graine, ou Dent de Chien, & sont veluës, specialement celles qui enuelopent la tige. Sa houppe est esparpillee comme celle du Millet; toutefois elle n'est pas si espesse, noirastre, & diuisee par espics longs, & minces, qui ne portent leurs grains que d'un costé, vn peu plus petits que ceux du Millet, longuets, lesquels estans esbourrez sont blancs comme le Rys. Les Bohemiens les mangent cuits au bouillon de la chair grasse, & en font cas comme d'une bonne viande. En Sclauonie on l'appelle Pied de Corneille, dont Leonice-nus ayant esté trompé par ce nom a pensé que ce fut le Co-

Graine de Manne premier, de Dodon.

Graine de Manne second, de Dodon.



naporius

ronopus de Dioscoride. Le *second Graine de Manne* croist sans semer sur les orces des champs, en France, Allemagne, & Flandres, & autres contrées de l'Europe; toutefois aucuns le sement aux jardins. Cestuy-cy aussi retire aucunement aux cannes. Sa racine est fort cheueluë. Sa fueille ressemble à celle des cannes. Il iette plusieurs tiges en partie toutes droites, & en partie par les costez, qui pendent contre terre. Il n'a point de houppe, comme le precedent; mais comme un espic aspre plus court, plus rare & plus mince qu'une grappe de Panic, quelquefois il n'y en a qu'un seul, & d'autresfois plusieurs, entassez ensemble, de couleur d'herbe, & quelquefois rouge-brun. De son grain comme aussi de celui du precedent, on nourrit les poules, les pigeons, & les petits oiseaux.

Du Phalaris, CHAP. XXII.



EST E graine s'appelle en Grec & en Latin *Phalaris*. Galien l'appelle *Φαλις*: les Allemans *Spenschfaet*, & *Canariensaet*, c'est à dire *Semence d'Espagne*, & de *Canarie*, du nom de l'Isle de Canarie. A Malte, où ils la sement en grande diligence, ils l'appellent *Cuneno*; & la meslent parmy le Froment pour en faire du pain. Au reste la *Phalaris*, suyuant la description de Dioscoride, produit ses tiges de ses racines, menuës & inutiles, de la hauteur de deux paumes, noüeu- ses, comme les Cannes; ou comme celles de l'Espeaute. La graine qui y vient, est de la grosseur du Millet, blancheastre, languette. Suyuant laquelle description les doctes Sim-

Les noms.

Liu 3. c. 142.
La forme.

Sur Diosc. li. 3 ch. 142.
Liu. 4. ch. 11.
Liu. 1. des Plant. ch. 45.
Dodon au traité des Bleds.

La Phalaris.



plicistes, comme Matthiol, Dodon, & Cordus estiment que la plante qui est icy peinte, soit la *vraye Phalaris*: car elle produit trois ou quatre tiges de la hauteur d'une coudee, & quelquefois dauantage, noüeu- ses, retirant assez bien à celles du Froment ou de l'Espeaute. A chascun neud il sort vne fueille aiguë au bout, semblable aux petites fueilles de roseaux, ou à celles du Froment. Des mesmes neuds il sort comme d'autres tiges en façon de branches, qui sont enuolopees par les fueilles. Au dessus des tiges & petites branches il y a des espics droits, de la grosseur d'un doigt, ronds, qui vont en aiguissant au bout, composez de petites escailles blanches, desquelles il sort des petites fleurs blanches, attachees à des petits filets. Puis apres la semence croist entre les escailles, assez semblable au Millet, relui- fante, blancheastre, ou bien noirastre, & languette, aiguë au bout, ayant le goust du Millet. Elle a plusieurs racines, cheueluës. Au reste le *Suctivé de l'herbe* apres l'auoir pilee, & prins en breuuage, est excellent contre les douleurs de la vessie. Sa graine prinse au poids de trois scrupules a la mesme vertu. Or ce que Pline dit de ceste mesme plante, ne s'accorde pas du tout avec ce que Dioscoride en a escrit: car il dit, que la *Phalaris* a vne tige, longue & mince, com- me vne Cane, & au sommet vne fleur rabbaissée, & la grai- ne comme la Iugioline. Ceste graine beuë avec du vin rompt la pierre, ou bien avec du vinaigre, miel & laiët. El- le guerit aussi les accidens de la vessie. Selon Galien, la *grai- ne de Phalaris* & le suc & les fueilles, seruent aux douleurs de la vessie, soit qu'elles soient de parties subtiles, ou chau-

Les vertus.

Liu. 17. c. 12.

Liu. 8. des simpl.

des. Aucuns Apothicaires s'en seruent à faute de Millet assez heureusement pour les fomenta- tions: car pour raison des fomentations seches, elle peut bien seruir au lieu de Millet. Ceste grai- ne est estrangere & s'apporte d'Espagne, & des Isles Canaries. A Marseille ils l'appellent *Froment des Canaries*, pource que les marchans en apportent grande quantité de ces Isles là, qu'ils vendent avec les passereaux de Canarie, pource qu'ils en sont fort friands, & que c'est vn manger bien sain pour eux. Toutefois Pena dit, qu'il en croist bien aussi à l'entour de Narbonne sur le chemin quand on va à Maguelone, le long des bleds: & mesmes que la graine prinse en ce quartier là a fort bien profité en Angleterre & en Flandres.

De l'uroye sauvage, CHAP. XXIII.

L'YVROYE sauvage, s'appelle en Grec *φοίνιξ*: en Latin aussi *Phenix*, à cause de sa couleur que les Latins appellent *Phœnicæus*. Pline dit, qu'elle est appelée *Hordeum Murinum*, pourueu qu'il

Les noms.

Liu. 22. c. 25.

Turoye sauvage, ou Phœnix.

La forme.

Le lieu.

Liu. 4. ch. 39.

Les vertus.

Liu. 21. c. 25.

Liure 7.



qu'il ait entendu par *Herba Phœnicea* la mesme que Dioscoride & Galien appelle *Phœnix*. Les modernes auteurs Latins l'appellent *Lolium Rubrum*, & *Lolium Murinum*: les Toscans *Gioglio saluatico*, c'est à dire *Turoye sauvage*: les Allemans *Bintzen helmer*, & *Mald trohor*: les Flamans *Muyse koren*, pource qu'il fait les espics comme l'*Turoye*. Ceste plante a la tige, les fucilles, & l'espice semblables à l'*Turoye*, le tout plus petit: car elle fait plusieurs tiges, courtes & noieuses. Ses fucilles sont comme celles de l'Orge, si ce n'est qu'elles sont moindres, & plus estroites, plus courtes & plus clair semees. Elle croist aux champs, le long des chemins, & sur les couverts des maisons, estant assez commune en Italie, & en France, veu qu'il s'en treuve quasi par tout. Toutes ces marques s'accordent fort bien en tout & par tout avec ce que Dioscoride en escrit, disant: *Le Phœnix a la fucille comme l'Orge; mais plus courte & estroite; l'espice comme l'Turoye: les tuyaux de la longueur de six doigts, sortants à l'entour de la racine, & sept ou huit espics. Elle croist aux champs, & sur les toits nouvellement enduits. Sa vertu est telle, qu'estant beuë en vin rude, elle guerit le flux de ventre & de la matrice, & le trop grand flux d'vrine. Aucuns disent, que l'ayant liee dans de laine rouge, & pendue au col, elle estanche le sang. Pline dit, que l'herbe qui est appelée par les Grecs *Herba Phœnicea*, & par les Latins *Hordeum Murinum*, pilee & prise en breuvage, est excellente pour faire venir les mois aux femmes. Ce que Pena assure aussi: toutefois il n'est pas assuré s'il entend parler de ceste herbe, ou bien de celle que Dioscoride appelle *Phœnix*. Quant à Galien, il ne parle point du *Phœnix*. Paulus dit, que le *Phœnix* est vne herbe semblable à l'*Turoye*, & que d'autres l'appellent *Rhun*. Icelle est de vertu astringente. Prinsë en breuvage avec vin rude, elle arreste toute sorte de flux.*

De l'Turoye,

CHAP. XXIII.

Les noms.



YTUROYE s'appelle en Grec *αἴρα*, & *δύρα*: en Latin *Lolium*: en Arabe *Scyelem*, ou *Zeuen*: en Italien *Loglio*, & *Gioglio*: en Espagnol *Toio*, & *Zizania*: en Allemand *Tunälch*, *Kueuueysen*, & *Lulch*. Les François l'appellent *Turoye*, qui vient du mot enyurer, pource que si on en mange du pain où il y en ait, on est yure, comme si on auoit trop beu de vin. Or l'*Turoye* a la fucille longue, grasse, veluë, ayant la tige comme le Froment, sinon qu'elle est plus graile, au dessus de laquelle est l'espice, qui semble estre composé de plusieurs autres petits espics, disposez alternatiuement deçà & delà, en chascun desquels il y a trois ou quatre grains, plus petits que ceux du Froment. Elle croist parmi les bleds, du Froment ou de l'Orge corrompus par trop grande humidité, ou trop mouillez en hyuer par les pluyes. On tient, dit Theophraste, qu'elle ne sort pas au printemps, combien qu'aucuns le veulent faire accroire: car elle sort dès le commencement de l'hyuer, ayant vne fucille estroite, grasse & veluë. Galien dit, qu'il se treuve communement de l'*Turoye* parmi le Froment: mais peu parmi l'Orge. Pline dit, que l'*Turoye* est plustost vne imperfection des bleds, que de la terre. Fuchie estime que le *Pseudomelantium*, c'est à dire, la *Nielle commune*, qui se treuve non seulement parmi le Froment & l'Orge: mais quasi parmi toutes les autres sortes de bled, soit l'*Turoye*. Ce qui est, dit Matthiol, non seulement contre l'opinion de tous les modernes bien experimentez en ceste matiere des Simples: mais aussi contre les escrits des anciens, qui disent que l'*Turoye* porte son grain en vn espice, & non en vne coupelle ou teste, comme la *Nielle*, ou le *Pauot*. Dioscoride dit, que l'herbe *Phœnix* porte vn espice comme l'*Turoye*. Mesme la propriété de l'*Turoye*, qui est assez cogneuë, declare assez

l'Turoye.

La forme.

Le lieu.

Liure 8. de l'hist. ch. 7.

Liure 1. des alim.

Liu. 18. c. 17. En l'hist. des plant. ch. 44.

Sur le c. 93. du 2. liu. de Diosc.

Liu. 4. ch. 39.



assez l'erreur de Fuchse. Au reste la farine de l'Yuroye, comme escrit Dioscoride, meslee avec des Raifforts & du sel fait tomber la crouste des vlceres corrosifs & pourris, & des gangrenes. Meslee avec vinaigre & soufre elle guerit les dertres, la galle & la gratelle. Elle fait aussi resoudre les escrouelles cuites en vin avec de la fiente de Pigeon, & semence de lin; & fait rompre les apostumes qui sont difficiles à ouvrir. Estant cuites en eau mielée elle est bonne pour appliquer à la sciatique. Si on en fait un parfum avec de la Griotte seche, de l'Encens, de la Myrrhe, ou du saffran, elle aide à concevoir. Cornarius distingue autrement ces derniers mots, disant; qu'estant cuites en eau mielée, & qu'on y adiouste de la Griotte seche, ou de la Myrrhe, ou de Saffran, ou bien de l'Encens; & qu'on l'applique dessus, qu'elle est bonne à la sciatique. Puis apres, qu'il faut faire un parfum de l'Yuroye seule, sans y adiouster aucune chose de ce que dessus, qui sont propres pour mettre en cataplasme au mal de la sciatique, & non pour parfumer: car il traduit ainsi ce passage: *Cuit en eau mielée & appliqué dessus, il est propre au mal de la sciatique, en y adioustant de la Griotte seche, ou de Myrrhe, ou de Saffran, ou d'Encens. Appliqué en parfum il aide à la conception.* Pline traite séparément de l'*Aëra*, & du *Lolium*, comme si c'estoient choses différentes: & toutefois si quelqu'un prend la peine de conferer ce qu'il dit de l'un & de l'autre, avec ce que Dioscoride en dit, il treuvera que tous deux ne sont qu'une mesme chose. L'Yuroye, dit-il, les Saligots, Chardons, & les Bardanes ou Gletterons, comme aussi les ronces sont plustost imperfections des Bleds, que de la terre. Et un peu apres; Quant à l'*Aëra*, elle a un grain fort petit dedans une escorce pointue. S'il y a de ce grain dans le pain, il rend incontinent estourdis ceux qui en ont mangé. On dit qu'en Grece & en Asie les maistres des estuues se voulans despescher du monde, icctent de graine d'Yuroye sur du charbon viv. Et en un autre passage: Touchant la farine d'Yuroye, dit-il, elle mondifie mieux qu'autre qui soit les vieux vlceres, & les gangrenes, incorporée avec de Raiffort, sel & vinaigre, elle est singulière aux dertres & feux volages: & avec du soufre viv elle nettoye la rongne & la gratelle: appaise la douleur de teste, estant appliquée sur le front avec de la graisse d'Oye. Cuites en vin avec du fien de Pigeon & semence de Lin elle fait resoudre les escrouelles, & ces foroncles plats qu'on appelle en Latin *Pani*. Et un peu apres; On se sert en medecine mesme des pestes des Bleds: car Virgile appelle l'Yuroye, *malheureuse*. Toutefois icelle estant mouluë, & cuites en vinaigre elle est singulière aux feux volages, si on l'applique dessus: & tant plus souuent on renouellera le cataplasme, tant plustost on sera allegé. Elle guerit aussi la goutte, & toutes autres douleurs, appliquée avec oxymel. Ce qui s'ensuit puis apres est incorrect aux communs exemplaires: car il y a ainsi, *Curatio hæc à cæteris differt. Aceti sextario uno dilui mellis uncias duas iustum est: ita temperatis sextariis tribus decocta farina lolii sextariis duobus usque ad crassitudinem, calidumque ipsum imponi dolentibus membris. Eadem farina extrahit ossa fracta.* Ce que Cornarius a corrigé sur un vieil exemplaire, comme s'ensuit: *Ratio hæc. Aceti sextario uno diluuntur mellis uncia d. x. iustum est ita temperatis sextariis tribus, decocta farina Lolij addere usque ad crassitudinem, calidumque ipsam imponi dolentibus membris, &c.* C'est à dire: *Voicy comment il faut faire. Il faut demesler deux onces de miel en un sextier de vinaigre, & ayant trois sextiers d'oxymel ainsi préparé, il y faut adiouster de farine d'Yuroye cuites autant qu'il en faudra pour espesir l'oxymel, & l'appliquer chaudement sur les parties malades, &c.* De ce que dessus il appert, que Pline dit les mesmes choses de l'*Aëra*, & du *Lolium*, que Dioscoride dit de l'Yuroye. Combien que Pline n'a pas exprimé entierement, ny distinctement les medicamens que Dioscoride ordonne. Galien dit, que l'Yuroye desseche & eschauffe fort; tellement qu'elle approche des choses acres plus que la Flambe, toutefois elle n'est pas de si subtile essence; car il s'en faut beaucoup. Cela presuppósé on la pourra mettre au commencement du troisieme degré de chaleur, & dire qu'elle desseche à la fin du second. Au reste le pain auquel il y a de l'Yuroye estourdit, & opile les sens par sa secheresse, & appesantit le cerueau de telle façon qu'on ne peut se soutenir, tenant la personne comme sans force en ses mouuemens, & rend ceux qui en mangent comme s'ils estoient yures, avec une extreme envie de dormir. C'est pourquoy Galien ordonne à ceux qui veulent user à profit du Froment, & autres grains, de la separer diligemment avec des cribles: car, dit-il, il advint une fois que la saison ayant esté mauvaïse, il y eut beaucoup d'Yuroye parmi le Froment. Or les paisans ne l'ayant pas diligemment triée avec des cribles propres à cela, ny les bolangers non plus, d'autant qu'il y avoit peu de Froment ceste année là, plusieurs commencerent à avoir mal à la teste: & puis apres au commencement de l'esté il commença à venir des vlceres sur la peau de ceux qui en avoient mangé, & d'autres accidens, qui demonstroient qu'il y avoit des mauvaïses humeurs au dedans. On dit aussi, que l'Yuroye nuit aux yeux: d'où est venu le proverbe Latin, *Lolii vitætare, viure d'Yuroye*, pour denoter ceux qui ont la veuë courte, qui sont appelez en Grec *Myopes*, selon le témoignage de Nonius. Comme il y en Plaute, A. *C'est merueille que tu manges de l'Yuroye, d'un si pauvre grain, veu que le Bled est à si grand marché.* B. *Pourquoy?* A. *Pource que tu as la veuë courte.* Ovide aussi dit:

Et careant Lolii oculos vitiantibus agri. C'est à dire:

Tome premier.

GG

Et que

Les vertus.
Liu. 2. ch. 93.

Liu. 18. c. 17.

Liu. 22. c. 25.

Livre 6. des
simpl.

Le tempe-
rément.

Livre 1. des
Alim.

An Soldat.

Et que nos champs bien nets ne soient chargez d'Yuroye
Qui nous trouble la veüe, & nous gaste les yeux.

De la Brusleure, ou Nielle,

CHAP. XXV.

Les noms.
Liu. 4. ch. 17.
Liu. 2. ch. 37.
Liure 8. de
l'hist. ch. 10.
Liu. 17. c. 24.



La Brusleure.



Au meslieu,
Chap. 17, du
liq. 18.

Les modernes Simplificistes, comme Dodon, & Tragus appellent *Vstilago* en Latin, ce que les paisans en France appellent *Brusleure*: & les Allemans *Brant*. Theophraste la nomme *ερωειν*: en Latin *Rubigo*. D'autres suiuan Pline la nomment *Carbunculatio*. Or la *Brusleure*, ou *Vstilago* est vne maladie qui vient aux Bleds, specialement à ceux qui portent des espics, à quoy l'Auoine est principalement suiette. Or deuant que ceste plante produise son espic, elle retire fort à l'Auoine: mais despous qu'elle commence à espier, au lieu d'un bon espic, il en sort vn tout noir & bruslé, qui semble estre tout couuert de poussiere. Il s'en treuue souuent en l'Auoine, & quelquefois aussi au Froment, principalement au mois d'Auril, & de May, quand apres vn soleil ardent il vient vne pluye soudaine, durant laquelle le Soleil ne laisse pas de chauffer fort, & quand le temps est variable, qu'il pleut, & puis fait vne ardente chaleur tout à l'instant: par le moyen duquel changement les espics qui sont tendres & encor tous pleins de suc, sont surpris par l'ardeur du soleil, & si bien rostis, qu'ils en deuiennent noirs & secs; de façon que puis apres ils ne peuent plus porter de grain. Il semble, dit Tragus, que Pline ait fait mention de ceste maladie, quand il dit: *Ily a encor vne autre imperfection qui vient à l'Auoine, quand le grain estant formé, & ayant sa grosseur, auant qu'estre meur, & dur, il est frappé d'un mauvais vent qui le fait auorter dans son espic, de sorte qu'il ne demeure rien dedans.* D'autres estiment que ceste imperfection des Bleds doit plustost estre appelée *Rubigo*, qui signifie la *Nielle*: car Pline dit, que *Rubigo*, ou la *Nielle* est vne maladie des Bleds, & des vignes, procedant du ciel, qui fait autant de mal qu'aucune autre. Elle tombe volontiers és lieux suiets à roscées, aux valees, & lieux qui sont à requoy du vent. Au contraire les lieux hauts & battus des vents n'y sont point subiects. Elle tombe le plus souuent en pleine Lune, comme Theophraste a escrit, disant en outre, que ceste maladie tombant sur les Poix ciches, s'appelle *Sphacelisme*. Au reste la *Brusleure*, ou *Nielle* ne sert aucunement en medecine, n'estant faite que pour nuire.

Du Bled de Vache, ou Bled de Bœuf,

CHAP. XXVI.

Les noms.

Liure 1. des
alim.

Liure 8. de
l'hist. ch. 7.

Stelephuros.
Liu. 21. c. 17.

Chap. 10. li.
7. de l'hist.



Est e plante s'appelle auourd'huy en Latin *Triticum Bouinum*, ou *Vaccinum*: en François *Bled de Vache*, ou de *Vache*, pource que les *Vaches* en sont fort friandes: & toutefois elle ne leur fait aucun mal. Les Allemans l'appellent aussi *Knuueysen*; & d'autres *Braunfleischblumen*. Il semble que ce soit celle que Galien dit estre appelée *Melampyrum*, c'est à dire *Bled noir*, qui s'engendre aussi quand le Froment, s'abastardit: mais elle n'est pas de beaucoup si mauuaise quel'Yuroye. Theophraste dit, que le Bled de Sicile est fort subiect a auoir du *Bled noir* parmy; mais qu'il ne fait aucun mal, & n'engendre pas douleur de teste comme fait l'Yuroye. Mais il est bien different du *Melampyrum* de Dioscoride, qu'il appelle aussi *Μελαγρον*. Aucuns estiment que le *Stelephuros* de Pline soit le *Melampyrum*, dont il est question à present: Il y a, dit-il, d'autres herbes qui iettent des espics, comme le *Cinops*, *Alopecuros*, *Stelephuros*, & le *Plantain* qu'aucuns appellent *Ortyx*. Car il faut qu'il y ait ainsi au texte pour rendre le sens accompli. Or Pline a emprunté ce cy de Theophraste: & pource que ce passage là est bien corrompu aux communs exemplaires, il le faudra corriger comme s'ensuit: *Celles-cy donc portent des espics, comme celle qu'on nomme Cinops, Alopecuros, Stelephurus, & le Plantain qu'on appelle Ortyx; duquel il y a plusieurs especes.* Au reste ceste plante, ou maladie des Bleds fait vne tige de la hauteur d'une coudee, avec trois ou quatre petites branches, qui sortent par les costez, ausquelles il y a des feuilles longues, estroites, aigues, noirastres. Au sommet des branches il y vient des espics larges, gros, de belle veüe, pleins de fleurs, & de fueilles, qui ont des grandes decoupeures, qui fleurissent

peu

peu à peu, en commençant par dessous. Deuant que ces fleurs là s'espanouissent, elles sont de fort belle couleur de pourpre; mais estans espanouies & ouuertes, elles sont iaunes, tachetees de

Bled de Vache.

Melanopyron perpusillum, ou Bled noir tres-petit.



pourpre. Les fleurs estans tombees, ces petites fueilles changent leur couleur purpurine en couleur verte: & au lieu des fleurs il y vient des petites gouffes larges, dans lesquelles est encluse la

semence, qui retire au Froment, sinon qu'elle est noire & plus petite. Elle croist parmy les Bleds, comme le Froment & le Segle, specialement en terre grasse, fertile, & qui porte tous les ans. Elle fleurit, & meurt au mesme temps, que les Bleds. Selon Theophraste la *Stelephuros* est semblable à l'*Alopecuros*, c'est à sçauoir qu'elle porte semblablement vn espic; toutefois elle fleurit peu à peu, & non par tout l'espice, comme l'*Alopecurus*, & le Froment. L'une & l'autre ont la fleur cottonnee comme le Froment. Or il faut icy adiouster vne autre espece de Bled noir, selon l'opinion de Pena, qu'il appelle *Perpusillum luteum*, disant qu'il est fort commun parmy les Bleds en Prouence. A grand peine est il iamais plus haut d'une paume, ou d'une & demie. Il est tout semblable au precedent: mais sa fleur est iaune, & ses fueilles entaillees plus profond, retirans mieux à celles de la Corne de cerf. Il ne sera pas aussi hors de propos de mettre icy le pourtrait d'une plante, que les modernes appellent *Melanopyron*, ou *Bled noir*, pour ce qu'elle y retire. Pena & Lobel l'appellent *Crataegonon*.

Le lieu.

Le temps.

Crataegonon.



(Or nous entendons par ce mot vne plante qui porte graine, qui retire au Bled noir, & non pas l'arbre, qui est appellé *Crataeos*, *Crataegon*, & *Crataegonon*, ou *Crataegonum*, duquel nous auons traité en la Forest.) Ce *Crataegonon* croist aux collines pleines de bois, & atix costaux, & lieux ombrageux de Narbonne, d'Angleterre, de Sauoye, & de Piemont, ausquels lieux il y en a abondance, qui a plusieurs branches de la hauteur d'une coudee, ou d'une coudee & demie, pleines de noeuds, & d'ailes, comme

Tome premier.

GG 2

l'Eufraïse,

l'Eufraife, sinon qu'elles font plus grosses & plus grandes, & font tout à l'entour enuironnees de fueilles semblables à celles du *Bled noir*, ou de la *Linair*. Ses fleurs font à la cime d'icelles, jaunes-verdes, de la forme de celles du *Bled noir*, disposees comme l'herbe appellee *Digitalis lutea*. Sa graine est enferree en vne petite gouffe, & est semblable au millet, acre au goust, comme aussi ses fueilles estans sechees. Il n'y a point de plante à laquelle les marques que Dioscoride

Les vertus.

baille au *Cratogon*, conuiennent mieux qu'à ceste-cy. Il y en a, dit Dioscoride, qui disent, que si vne femme en boit à icun trois fois le iour, au poids d'un scrupule & demy en trois onces d'eau apres auoir eu ses fleurs, quarante iours deuant la conception; & que l'homme semblablement en vse autant de temps deuant qu'auoir affaire à la femme, qu'ils engendreront vn masle. Le fruiet du *Cratogonon*, dit Galien, a de l'acrimonie en le goustant, & si on en vse. Au reste il retire fort au Mil.

Du *Grame*, ou *Dent de Chien*.

CHAP. XXVII.

Les noms.



Le *Grame* s'appelle en Grec ἀγραωσις, du mot ἀγροι, qui signifie les champs: en Latin *Gramen*, de *gradior*, pource qu'il va rampant, & estendant ses tiges noüeuses, ou pource qu'il est fort fertile: car il renouelle souuent ses racines: en Arabe *Vagem*, *Negem*, ou *Negien*, & *Negil*: en Italien *Gramigna*: en François *Grame*, ou *Dent de Chien*. Dioscoride met trois especes de *Grame*, dont il appelle l'un *Agrostis*, qui est tenu de tous pour le *Commun*. Le second *Calamagrostis*, c'est à dire de *Canne*, qui est beaucoup plus grand que le precedent; & dit-on qu'il fait mourir la Cheualine, singulierement à l'entour de Babylone. Ce non obstant il croist le long des chemins. Le troisieme est le *Grame de Parnasse*. Et sur la fin de ce chapitre là il adioust, qu'il croist du *Grame* en Cilicie, qui est appellé par ceux du lieu, *Cinna*. Plin met le premier *Grame* au nombre des Herbes plus communes; & pour le second celuy de *Parnasse*; puis apres le *Grame piquant*, dont il y en a de trois sortes. Le premier qui a à la cime le plus souuent cinq aiguillons, & est appellé à ceste occasion *Pentadactylon*. Le second ressemble à la *Ioubarbe*. Le troisieme, qui est le plus petit, croist sur les murailles, & sur les toits des maisons. En fin il adioust: Or on dit, que celuy qui croist le long des chemins fait mourir les Chameaux en Babylone. Et c'est celuy-là que Dioscoride nomme *Calamagrostis*. Au reste le *Grame*, selon Dioscoride, a des petites branchettes qui trainent par terre, desquelles il iette des racines douces, & noüeuses. Ses fueilles font pointues, dures, & larges, comme celles des petits *Roseaux*,

Liu. 4. ch. 28.

Les especes.

Liu. 14. c. 19.

Liu. 4. ch. 28.

La forme.

Grame commun, de Matthioli.



Grame commun, de Dalechamp.



desquelles

desquelles les cheuaux & bœufs se paissent. Matthiol estime que ce soit celuy duquel nous auons mis icy le pourtrait. Et toutefois il y a des doctes Simplificistes, qui prennent diuers *Grames* pour le commun : à l'occasion dequoy nous auons donné le premier lieu à celuy de Matthiol : & le second à celuy de Dalechamp, qui va trainant par terre avec des petites branches, gresles, longues & nouëuses, qui iettent par les nœuds leurs petites racines dans terre. Sa fueille est verte, longue, & estroite avec plusieurs tiges qui n'ont pas plus d'une paume de hauteur : & sont toutes pleines de nœuds. Sa fleur est en façon d'espice, ronde, noirastre, ayant quatre ou cinq espics ensemble. Le *Grame* de Dodon, qui est appelé en François *Dent de Chien*, a les fueilles, les tiges, & la houppe assez semblables aux petits Roseaux. Ses fueilles sont estroites, aiguës au bout, beaucoup plus petites que celles des Roseaux; mais plus dures & plus gran-

Liu. 4. ch. 44.
Lobel liu. 1.
chap. 10. sect.
19.

Grame commun de Dodon.



Grame Leucanthemon.



des que celles du *Grame* des prés. Ses tiges sont rondes, de la longueur d'un pied & demy, ou un peu plus, dôt chascune a quatre ou cinq nœuds. Au reste il porte plustost vne houppe qu'un espice, semblable à celle du Millet, ou des Roseaux; toutefois elle est plus petite, & plus claire. Il traine ses racines longues, blanches, pleines de nœuds, & iointures, qui sont entortillees ensemble, & iettent par diuers endroits leurs tiges & fueilles. Ses racines ont vne douceur qui n'est pas mal-plaisante. Il croist principalement aux terres, où l'on seme le Bled : & est vne peste, & imperfection tant des Bleds, que des terres, l'ennemy mortel des païsans : car ayans labouré la terre ils amassent ses racines avec des rasteaux, ou herces, & les brullent : car autrement elles sont si aisées à reprendre, qu'estans mesme à demy seches elles ne laissent de reprendre, si on vient à les couvrir de terre. Ce *Grame* fleurit en esté au mesme temps que les Bleds. Il faut cueillir ses racines en automne. Fuchse a mis le pourtrait d'un autre *Grame commun*, qui iette plusieurs petites tiges dès la racine, minces, rondes, avec force neuds, qui se couchent aisément contre terre, sinon qu'elles s'appuyent à quelque plante voisine. A chascun neud il sort deux fueilles à l'endroit l'une de l'autre, estroites, languettes, & assez dures; mais plus courtes que celles des autres *Grames*. Au sommet des tiges il sort plusieurs fleurs, dont chacune est attachée à sa queüe, blanches, & composées de plusieurs petites fueilles estroites, plus petites que celles des Violiers; apres lesquelles il y vient des gouffes languettes, pleines d'une petite graine semblable au millet. Ses racines sont gresles & nouëuses, & vont rampant comme celles du *Grame*. Dodon l'appelle *Leucanthemon*. Ruel & ceux de Paris l'appellent *Holestion*. Peut estre aussi que Lacuna l'appelle ainsi : Tragus l'appelle *Eufrasia*, *Gramen*. Matthiol le met pour le *Grame second*. Et Oribaze le nomme *Chamacissos des Italiens*. Il croist par tout es lieux ombrageux parmy les buissos, & aux fosses, & chaussees le long des terres. Il fleurit en May, & en Iuin, & quelquefois plus tard. Dodon estime que ceste plante soit le *Cratægonon*, ou *Cratænon*, ou *Cratæon*, pource

Au traité
des Bleds.

Le lieu.
Le temps.

Liu. 4. ch. 47.

Tome premier.

GG ;

qu'elle

Au traité
des Bleds, ch.
83.

qu'elle ressemble aucunement au *Cratogeomom*; & dit, que les Allemans l'appellent *Augentrost grés*, c'est à dire, *Grame qui fortifie les yeux*.

Grame commun des Prés,

CHAP. XXVIII.

Les noms.

Les vertus.

Grame de
Canne.



N appelle communement en François le *Grame commun*, qui croist emmy les prés, *Herbe des prés*; ou simplement *Herbe*, comme estant l'herbe la plus commune de toutes. Elle couvre la terre avec ses racines chevelues & fort espesses, & va rampant par dessus; & icte vne infinité de feuilles semblables à celles du Froment, & des tiges de la hauteur d'un pied, ou d'une coudee, grailles, noueuses, lisses, avec des espics bourrus, & esparillez comme ceux des Cannes. Les Medecins se seruent de la semence pour les opilations des parties intérieures du corps, & pour le calcul. Ils l'appliquent aussi par dehors pour resoudre les enflures qui sont mal-aiées à guerir, & aussi les ventosités. Le *Calamagrostis*, dit Dioscoride, ou *Grame de Canne*, est plus grand beaucoup que celui de la premiere espece, & dit on qu'il fait mourir la cheualine, singulierement en Babylone. Il croist le long des chemins. Peut estre que ce *Grame* nous est incogneu: toutefois nous traiterons du *Calamagrostis* parmy les plantes des marais.

Du *Grame de Parnasse*, CHAP. XIX.

Sur le ch. 28.
du liure 4. de
Dios.

n'est pas inutile. Il fait cinq ou six racines

Grame de Parnasse.



Les vertus
du *Grame*
commun.
Liure 4. ch 28

Liure 6. des
simpl.

Liure 7.
Les vertus
du *Grame*
de Parnasse.

LE *Grame* qui croist au mont Parnasse vient plus espez que les autres, ayant les feuilles de Lierre, la fleur odorante & blanche, la semence petite, qui Matthiol le décrit ainsi, & dit, qu'il luy a esté enuoyé par Marc Antoine Cortufus. Mais nous en traiterons aussi avec les autres herbes de marais. Au reste les Simplicistes appellent *Pentedaetylum* le premier des trois especes du *Grame* aigu, à la cime duquel il y a coustumierement cinq aiguillons au plus, lesquels on plie, & les met on dans le nez, puis on les retire pour se faire saigner. Matthiol estime que ceste herbe soit appelée *Capriola*, ou *Sanguinella*, pource que les enfans pour se faire saigner en passant le temps, se la mettent dans les narines. Il reste maintenant de dire les vertus du *Grame*, qui ne sont pas petites. Dioscoride dit, que la racine du *Grame* broyee, & appliquée soude les playes. Sa decoction prise en breuuage guerit les tranches du ventre; la difficulté d'vrine, & la dysenterie; mesme elle rompt les excremens de la vessie, desquels le calcul s'engendre. Selon Galien, la racine du *Grame* est mediocrement froide & seche, & par ce moyen elle soude les playes qui sont encor sanglantes. Son *Herbe* refroidit au premier degré; mais elle est mediocrement seche & humide. La subtilité & mordication qui est en la racine est bien petite: toutefois elle rompt quelquefois la pierre, si on en boit la decoction. Sa graine n'a comme point de vertu; toutefois celle du *Grame de Parnasse* fait vriner, & desseche le flux de ventre, & de l'estomac: car elle est desiccative, & de parties subtiles, & vn peu aspre. Paulus dit, que le *Grame de Parnasse* est fort profitable. Il desseche & refroidit mediocrement, & est de subtiles parties, & vn peu aspre; pour ceste cause il soude les playes. Sa decoction brise la pierre. Le suc des racines du *Grame de Parnasse*, selon Dioscoride, estant cuit en vin & miel par esgales portions avec la moitié de Myrrhe en y adioustant le tiers de Poyure, & d'Encens, est vn fort bon medi

Le suc des racines du *Grame de Parnasse*, selon Dioscoride, estant cuit en vin & miel par esgales portions avec la moitié de Myrrhe en y adioustant le tiers de Poyure, & d'Encens, est vn fort bon medi

medicament pour les yeux. Or il le faut garder dans vne boëtte d'airain. La decoction de la racine fait les mesmes effects que l'herbe. *Sa graine* fait vriner, & referre le ventre, & appaise les vomissements. Pline en dit quasi tout de mesme: toutefois il est discordant en quelque chose. Il n'y a, dit il, point d'herbe que la Cheualine aime mieux que le *Grame de Parnasse*, ou vert ou en foin sec. On le pile en l'arroufant d'eau. On dit mesme qu'on en tire le suc en Parnasse, tant elle est bien nourrie, car il est doux. Ailleurs au lieu du suc on se sert de la *decoction* pour souder les playes; ce que fait aussi l'herbe estant broyee, & les contregarde de toute inflammation. Il faut adiouster du vin & du miel parmy la decoction. Aucuns y adioustent le tiers de Poyure, Myrrhe, & Encens: puis le fait on cuire derechef en vn pot d'airain pour la douleur des dents, & pour les fluxions qui tombent sur les yeux. *Sa racine* cuite en vin guerit les tranchees du ventre, la difficulte d'urine, & les vlcères de la vessie, & rompt la pierre. *Sa Semence* a plus de vertu pour faire vriner, referre le ventre, & les vomissements. Elle est particulièrement bonne aux morsures des Dragons. *Le Grame* qui a sept entre-neuds est singulier contre la douleur de teste, si on le lie à l'entour d'icelle. Aucuns ordonnent pour les grandes douleurs de la vessie, de prendre en sortant du bain la decoction du *Grame* cuit en vin iusqu'à la consommation des deux tiers. Sur la fin Dioscoride adioust; que le *Grame de Cilicie*, que ceux de ce pais là appellent *Cinna*, cause inflammation aux bœufs, s'ils continuent de le manger; quand il est vert. Ce qui se lit autrement en vn vieil exemplaire; *Il en croist d'une autre sorte en Cilicie, qu'ils appellent au langage du pais Cinna, laquelle remplit merueilleusement les bœufs, s'ils en mangent souuent, principalement estant verte.* Ceste diuersité de lecture procede de ce que les vns lisent *τιμυρσοι*, c'est à dire, *enflamme*; & les autres *τιμυρδοι*, *remplit*, qui sont mots de bien differente signification. Au reste il croist dans les eaux dormantes, estangs & fossez de Bresse vne sorte de *Grame* à longues fucilles, rougeastres, qui nagent sur l'eau, dont les bœufs sont si frians, qu'ils se fourrent en l'eau iusqu'au ventre, & plongent toute la teste dedans pour le manger, & s'en engraisent merueilleusement. Mesme les vaches qui en mangent ont beaucoup plus de lait, que celles qui sont hors de ce quartier là. Aucuns estiment que ce *Grame* là soit celuy de *Cilicie* qui estoit appellé *Cinna*.

Autres sortes de Grames, CHAP. XXX.

V TRE les Grames dont nous auons desia parlé, il y en a plusieurs autres especes, qui se ressemblent, en ce qu'ils ont tous les fucilles estroites, longues, & grailes; mais ils ont l'espice, ou la houppes de diuerse façon. Quasi tous ont les racines menuës; vne bonne partie les ont cheueluës; mais il y en a peu qui les ayent longues & rampantes. Tous aussi ne croissent pas indifferement par tout. Pour ceste raison il n'est possible de les descrire tous ensemble. Nous lairrons donc la description de quelques vns pour vn autre lieu plus à propos: Toutefois nous traiterons icy d'une bonne partie d'iceux, selon l'opinion de Dalechamp, & suyuant ce qu'il en a remarqué. Et combien que tous ceux dont nous parlerons ne croissent pas emmy les champs labourez parmy les bleds; si estce pourtant, que pour l'affinité qu'ils ont ensemble ils ne scauroient bonnement estre separez.

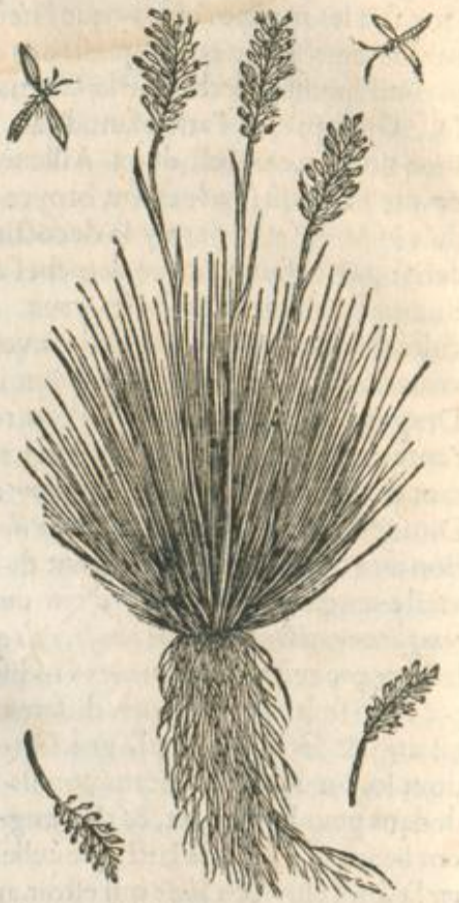
Le Premier sera le plus petit de tous, qui est comme vn gason ou motte assez grande, ayant plusieurs racines petites, courtes, & blanches. Ses fucilles n'ont pas plus d'un doigt de longueur, rondes, avec vn espice fort graile, & petit. Il fait des petites fleurs rouges, qui sortent au mois de Feurier au premier temps doux qu'il fait; & semblent estre douces au commencement, puis apres elles sont ameres. Il croist parmy les terres labourees.

Grame le plus petit, de Dalechamp.



Le *Grame velu* a plusieurs petites racines blanches, grâles, & courtes: & aussi plusieurs fucilles vertes, la tige d'une coudee de long, qui est de goust douceastre. Sa fleur est comme celle du Panic, rougeastre. Toute la plante est couverte d'une bourre molle, qu'il fait bon manier: pour cela est il appellé *Bourru* ou *Velu*. Il croist parmy les prés arrousez des montaignes hautes, & apres, Il fleurit au mois de May.

Le *Grame de Ionc* a la racine blanche, de la longueur d'une paume, composee d'un nombre infini de tres-menus filets; tellement qu'il semble que ce soit vn filé plié. Il a plusieurs fucilles vertes, rondes en façon de Ionc, dont il a pris son nom. Il fait aussi plusieurs tiges minces, pleines de neuds, desquelles il sort peu de fucilles. Sa fleur est comme celle des Cannes, en des houppes rougeastres, & de goust douceastre. Il croist aux lieux froids & secs, & fleurit en May.

*Graine velu, de Dalechamp.**Graine en façon de ionc, de Dalech.**Graine des prés.*

Ce *Graine* a plusieurs petites racines blanches, qui sont entassées ensemble comme vn gazon. Il produit plusieurs tiges de la longueur d'une paume, qui ont chacune deux ou trois neuds. Sa feuille est comme celle du *Graine*; mais plus étroite, & plus verte. Il fait vn espic assez gros, garny de belles fleurs purpurines. La feuille qui sort par le dernier neud embrasse tellement la tige, qu'elle ne s'ouure aucunement, & diroit on que c'est vne vessie. Il croist en des prés humides.

*Le lieu.**Les vertus.*

Toute la plante a vn goust doux & aqueux. On dit qu'il est bon à tout ce à quoy l'on fait seruir ce-luy dont les Apothicaires vsent; toutefois il n'a pas tant d'efficace.

*Graine des prés, de Dalechamp.**Graine Anthoxanthos, ou à fleur iaune, de Dalechamp.*

Ce

Ce Grame a les fueilles, & les racines toutes semblables à celuy des prés; le mesme goust & fa- *Grame à fleur jaune.*
culté; tellement qu'aucuns à bon droit ont estimé, que l'un est le masle, & l'autre la femelle. Mais
ils font differents en ce que la fleur de cestui-cy est iaune, passe; & celle de l'autre est rouge. En
cestui-cy la fleur en croissant n'est pas enuelee en vne couuerte semblable à vne vessie, com-
me celle du Grame des prés; mais fort toute nue. Son espic aussi est plus graile, & plus long:
au lieu que l'autre est plus court, plus gros, & plus plat. Il croist emmy les prés avec le Grame *Le lieu.*
des prés.

Ce Grame a plusieurs racines fort menuës, & courtes, noires, & plusieurs fueilles, longues, ver- *Grame à la fleur blanche.*
des, aspres & assez larges: la tige de la longueur d'une coudee; & plusieurs fleurs blanches entassees

Grame Leucanthemon, ou à la fleur
blanche, de Dalechamp.



Grame Ischemon de Pline,
ou Dactylon.



ensemble en vne houppe, & qui tremblent tousiours. Il croist volontiers aux montages parmy les *Le lieu.*
buissons aux lieux pleins de mousse.

Ce Grame s'appelle *Ischemon*, pource qu'il estanche le sang. Il iette plusieurs racines menuës, *Grame Is-*
blancheastres, qui s'estendent deçà & delà en rond. Il fait les fueilles comme le Millet, ainsi *chemon.*
qu'écrit Pline, aspres, & vn peu veluës: & plusieurs tiges rondes & noueuses. Il fait sa fleur en *Liu. 25. ch. 8.*
des espics longs, de couleur verte, dont il y en a le plus souuent cinq, ou sept, & bien rarement
quatre ensemble. Il croist par tout, singulierement aux allees des iardins parmy les autres herbes *Le lieu.*
inutiles. Ceste herbe pilee & appliquee estanche merueilleusement bien le sang; soit qu'on la *Les vertus.*
mette dans le nez, ou qu'on l'applique sur les playes. Les enfans en prennent l'espice qui est aspre;
& l'ayants entortillé se le fourrent dans les narines en le tournant par dedans; puis apres en se cha-
stouillant le nez ils se font saigner; tellement que selon qu'on en vse diuersement, elle sert aussi à
faire saigner, & à estancher le sang. Or il appert par sa figure & par ses facultez, que c'est l'*Ische-*
mon de Pline: car il dit ainsi; *L'usage de l'Ischemon a esté treuue en Thrace. On dit, qu'elle estanche le sang,* *Au meilieu.*
non seulement d'une veine qui seroit entr'ouuerte; mais aussi coupee du tout. Elle rampe par dessus la terre, &
est semblable au Millet, ayant les fueilles aspres, & veluës. Il s'en faut farcir le nez pour estancher le sang qui en
coule. Celle qui croist en Italie estanche le sang, mesme estant attachee au bras ou au col. Voilà ce qu'en dit
Pline. Anguillara tient que c'est la Canaria de Pline. Apulee l'appelle Crus galli, pource que sa cime
est faite en façon de pied de Coq.

Ce Grame a en la racine plusieurs oignons ou bulbes entassez ensemble, couuerts d'une peau *Grame bul-*
rougeastre, assez semblables aux petites testes des eschalottes, d'un goust doux & plaissant, des- *beux.*
quels il sort vne infinité de racines menuës, entrelassees quasi en façon de filers. Il a les fueilles
comme le Grame, & les tiges de la longueur d'une paume. Ses fleurs sont rougeastres, fort petites,
en des espics fort espez, qui semblent estre velus. Il croist dessus les murailles, & sur les mottes *Le lieu.*
couuertes

Graine bulbeux, de Dalechamp.

Graine espié, de Dalechamp.



couvertes de mousse en lieu sec. On dit, qu'il a les mesmes vertus que le *Graine*, dont on vse ordinairement en medecine.

Graine espié,

Ce *Graine* a la racine petite avec beaucoup de petits filaments, blancheastre; Ses fueilles sont comme celles du *Graine*; mais plus longues, & dures au toucher: & ce qui est esmerueillable, & ne se voit point aux autres *Graines*, elles sont tellement noüeuses quelquefois, qu'il semble que l'une soit enchassée dedans l'autre. Elles ont aussi des lignes, qui vont tout le long de la fueille. Au

Graine d'Orge; Holcus de Pline.

Le lieu.

Graine d'Orge.

Liu. 27. c. 19.

Le lieu.

Les vertus.

Graine des murs.

Le lieu.

Graine Polyanthes,



dessus de la tige il y a vn grand nombre d'espiés plus serrez qu'en aucune autre sorte de *Graine* quelle qu'elle soit, qui portent des petites fleurs rougeastres: pour ceste cause il est appellé *Graine espié*. Il croist emmy les prés des froides montagnes.

On a appellé ce *Graine* en Latin *Gramen Hordeaceum*, pource qu'il porte vn espié comme celuy de l'Orge: car c'est comme vne espee d'Orge fauage, ayant la racine petite, blanche, cheueluë: les fueilles comme le *Graine*, & noüeuses, comme celles du *Graine espié*, dont nous auons parlé cy dessus. Aucuns estiment que c'est le *Holcus* de Pline: car il dit ainsi; *Holcus a à la cime des petites arestes, & la tige comme l'Orge fertile*. Il croist de foy-mesme emmy les champs. Mais Pline dit, que son *Holcus* croist parmy les pierres seches. Ceste herbe, dit Pline, estant entortillee à l'entour de la teste, ou du bras fait sortir le poil, dont aucuns l'ont nommé *Aristidia*. Lobel en a donné le pourtrait sous le nom de l'Orge bastard.

Les paisans recognoissent ce *Graine* pour vne maladie des bleds. On l'appelle à l'entour de Lyon *Rue*, & ailleurs *Gurguet*. Il a les fueilles, & la racine comme les precedents; mais il est differant pour raison de l'espié, qu'il fait comme l'Orge; & en porte plusieurs, qui sont comme raccourcis, & garnis d'arestes fort courtes, iaunastres. Sa fleur est passe. Il croist aux masures, & dessus les murailles, & sur les tuiles, & souuent parmy les bleds.

Le *Graine Polianthes* a la racine noirastre, courte, & cheueluë; les fueilles comme le *Graine*, au dessus de sa tige il y a beaucoup de fleurs esparillees en façon de houppe, dont aussi il a pris son nom, qui sont composees de plusieurs petites paillettes, qui ressemblent à des lentilles, estans en façon d'escaille, & attachees à vn petit filet, qu'il fait fort bon voir; tellement que pource qu'elles pendent ainsi, & meinent

Grame des murs, de Dalechamp.

Grame Polyantes, Ægyptops de Plin.



nent bruit en les branlant, les filles & les enfans les amassent soigneusement, pour en faire leurs bouquets. Il croist emmy les prés secs des montagnes.

Ce Grame croist aux lieux aspres, ayant plusieurs petits filaments blancs en la racine, & iette plusieurs tiges d'une souche, noieuses, & anguleuses, de la hauteur d'un pied, & non plus; les feuilles comme le Grame. Au sommet de la tige il produit beaucoup de fleurs, qui sortent par intervalles inegaux, vertes, longues, & pointues, composees de petites feuilles, du tout semblables

Grame Feuchiere, ou Polyanthes.



à la Feuchiere masse; tellement que les voyant hors de la plante on les prendroit pour des feuilles de Feuchiere qui ne font que sortir. Pour ceste cause les vns l'ont appellé *Gramen Filicium*, & les autres *Gramen Polyanthes secund*, pour la multitude des fleurs qu'il porte.

Cestui-cy est bien differant du precedent, combien qu'il luy ressemble aucunement. Il croist aux terres grasses & humides, estendant ses tuyaux noieus de sa racine cà & là, avec plusieurs petites racines cheveluës: & a les feuilles comme le Grame vulgaire. Il iette plusieurs tiges, & les fleurs en vne teste veluë à l'endroit par où les tiges sortent de la racine, il y a plusieurs gros neuds entassez l'un sur l'autre, qui sont fort gros au commencement de l'hyuer, apres que les fleurs sont tombees, & que les feuilles commencent à se secher, & pleins d'une poulpe charnue, ronds, plats, & bien ferrez. On les voit dessus la terre apres qu'elle a esté renuersee par la charrue, ou bien les porceaux les vont fouiller dans la terre avec le groin: car ils en sont fort friands. Ils ont vn goust amer & aspre, comme les glands. On dit que ce Grame desopile mieux, & prouoque l'vrine, que ne fait le commun.

Le Grame des bois a la racine entrelassee d'un nombre infiny de filaments, blancs, & fort deliez. Au tour de la racine il y a plusieurs feuilles comme celles du Grame: mais il y en a peu aux tiges, & sont veluës à l'endroit par où elles sortent desdites tiges. Il fait plusieurs tiges, de la longueur d'une paume, & beaucoup de petites fleurs, de couleur de

Le lieu.
Grame
Feuchiere.

Grame
noieus.
Le lieu.

Les vertus.

Grame des
bois.

jaune

Graine nouëux.



Graine des bois, de Dalechamp.



Le lieu.

Graine
chargé de
basle.

Le lieu.

Graine doré.

jaune-brun, attachees à des longues queuës. Ceste plante n'est pas beaucoup differente d'avec l'Holostion de Matthiol. Il croist aux bois secs, esuentez, & à l'abry.

Cestui-cy n'a pas la racine, ny les fueilles beaucoup differentes des autres sortes : mais il a cecy de particulier, que ses espics sont tous couverts de basle ou paille fort espesse ; c'est pourquoy on l'appelle *Gramen Glumosum*. Il croist aux terres grasses.

Le *Graine doré* fait plusieurs racines noires, qui s'espandent cà & là ; & plusieurs fueilles semblables à celles du *Graine*, & fort longues. Sa tige a vne coudee de hauteur, & est nouëuse. Sa fleur

Graine chargé de basle, de Dalech.



Graine doré, de Dalechamp.



est de

est de couleur d'or, pendante en l'espice: pour ceste cause est il appellé doré. Il croist en lieux secs, *Le lieu.*
& maigres.

Ce *Grame* a la racine grosse comme le bras, blanche, & cheuclüe. Sa tige est de la hauteur d'un pied, & noüeuse; sa fucille comme le *Grame*, vn peu plus longue & plus large. Il fait vn espice au sommet, espez, long: & tres-blanc, tout garny de bourre fort molle, & douce au toucher, tache-

Grame bourru, de Dalechamp: Alopecuros vraye de Pline & Theophraste.



tee de marques rouges. Il semble que ce soit le vray *Alopecuros* de Pline, qu'il met au nombre des Plantes qui portent espice: car elle a l'espice mol, & couuert de bourre, ressemblant aux queuës de Renard, dont elle est appellee *Alopecuros*. Ce qui ne peut competer à autre plante mieux qu'à ceste-cy. On pourroit aussi bien dire, que c'est le *Lagopyros* d'Hippocrate: car il escrit ainsi; *Sur toutes choses l'herbe nommee Lagopyrus est propre pour remplir les playes creuses. Or elle ressemble au Froment quand elle est seche, & a la fucille petite comme l'Oliuier: mais plus longue.* Toutefois aux cõmuns exemplaires il y a *πυρέγιον ὀμοῖον*, c'est à dire, *ressemblant au son*. Dodon met vne autre *Alopecuros*, qui a les tiges noüeuses, & les fucilles comme celles du Froment, excepté que les tiges sont plus courtes, & les fucilles moindres & plus estroites. Ses espices ne sont ny aigus, ny couuerts d'arestes; mais mols, velus & couuerts d'vne bourre, retirants assez bien aux queuës de Renard. Il croist emmy les champs entre les bleds. *Le lieu.*

Le *Grame Triglochin* qui est icy peint, croist en lieux secs. Il a plusieurs racines menuës, cheuclües, & courtes, avec beaucoup de fucilles comme le *Grame*, de la longueur d'vne paume, estroites & gresles; la tige longue d'un pied, & quelquefois dauantage, en façon de verge, & sans neuds, & mesme sans fucilles. Sa fleur est iaunastre, disposée inegallement par la cime de la tige. Son fruiet ressemble à vne fleche, ayant deux pointes qui tirent contre bas, & la troisieme tire encontre mont: pour ceste cause il est appellé *Triglochin*. *Grame Triglochin. Le lieu.*

Alopecuros de Dodon.



Tome premier.

Grame Triglochin, ou Marqueté de Dalechamp.



HH

Le

Grame ailé, de Dalechamp.

Alopecuros Graminea, de Dalechamp.



Grame ailé. Le *Grame ailé* a plusieurs racines minces, & blanches; les fueilles comme le *Grame*, longues, minces, aiguës & en grand nombre: & aussi plusieurs tiges, qui ne font point de fleur: mais estans parvenuës à leur iuste grandeur, lors qu'elles commencent à secher par l'ardeur du soleil, elles se separent en façon d'ailes longues, garnies deçà & delà de filets fort deliez en façon de plumes d'aigrettes dont les soldats font leurs pennaches, & se maintiennent tout l'hyuer en ceste maniere; tellement que pour raison de leur beauté il y en a qui les lient par poignées, & les gardent en la maison. Il croist sur les mottes seches, pierceuses, & battues du soleil.

Le lieu.

Grame aux testes piquantes, de Dalechamp.

Alopecuros Graminea.



Le lieu.

Grame aux testes piquantes.

Le lieu.

Ceste herbe qui est icy peinte, que nous auons nommee *Alopecuros Graminea*, approche fort du naturel des autres *Grames*, & de l'*Alopecurus* de Dodon. Elle a la racine mince, qui espad çà & là des filers deliez, & est blancheastre. Elle fait plusieurs tiges de la longueur d'une paume; la fueille comme le *Grame*; mais vn peu plus longue, & aiguë au bout. Son espic fort au sommet de ses tiges, rond, & fait en façon de queue de Renard. Il fait plusieurs petites fleurs rouges, & a le goust du *Grame*. Il croist pres de la marine.

Ce *Grame* a plusieurs racines, grailles & blancheastres; & iette plusieurs tiges d'une souche, qui s'espandent çà & là. Ses fueilles sont semblables à celles des cannes; mais moindres. Au dessus des tiges il y a des petites testes longues si aspres au toucher, qu'il semble qu'elles soient garnies de pointes, ou espines. Sa graine est fort petite, blanche, & couuerte de basse. Toute la plante a vn goust doux-fade. Elle croist sur le bord de la Saone. Toutes ces especes de *Grame* semblent estre esgales en vertus. Ce qui appert, côme il semble, en ce qu'elles ont toutes vn mesme goust. Toutefois les Apothicaires ne se seruēt que de l'vn tant seulemēt, qui est appellé en François *Dent de chien*, duquel nous auons traitté au precedant chapitre. Or puis que nous auons desia mis tant d'especes de *Grame*; Il en faut encor adiouster d'autres, que Lobel & Pena ont remarqué, & fait pourtraire. Dont le *Premier* est celuy des *Prés*, qui est le plus commun de tous, duquel nous auons parlé au precedant chapitre.

Lo

Grame petit.

Grame tres-petit.



Le second est petit & dur, ayant les feuilles de Ione, de la longueur d'une ponce ou d'une ponce & demie, sortans d'une petite racine chevelue; sa grappe & sa graine sont alpres & dures; & petit. *Grame*
 pour le bestail ne les aime pas. Il croist en lieux sablonneux, & parmy les bruyeres, en terre *Le lieu.*
 maigre, en France, Angleterre, Allemagne, & Flandres.

Il y en a vn autre fort petit, qui croist aux terres maigres, & sablonneuses du Languedoc, où il *Grame tres-*
 est assez frequent, & parmy le grauiet des vignes, ayant la racine fort petite, chevelue, blanche; des *petit.*
 tuyaux petits, qui semblent des cheveux, de fort belle couleur de pourpre, comme en l'Ischaemon;
 mais son espic est plus mol & plus large, si beau que l'on diroit qu'il est de foye.

Grame Tiphin.

Grame Cyperoides.



Tome premier.

HH 2

Il y

Graine Tiphin.

Il y en a encor vn appellé *Gramen Tiphinum*, qui croist au mesme lieu que le petit, dur, pourueu que ce soit pres de la mer. Sa racine est petite, cheueluë. Sa tige est de la hauteur d'un pied.

Graine Cyperoides.

Cestuy-cy est ainsi appellé à cause de sa racine, qui est fort entrelassée, & longue, en façon du Souchet long, pour le distinguer d'avec les autres. Il a les fucilles de la longueur d'un pied, retirans aucunement à celles de l'Algue marine. Ses tiges sont de la longueur d'une paume, ou d'un pied, au dessus desquelles il y a des petites testes, longues d'une ponce, ou d'une ponce & demie, apres, comme le *Graine Tiphin*. Lobel adiouste encor vne autre sorte de *Graine* fort beau, que l'Escluse dit auoir veu en quelques endroits d'Espagne en lieu sec & sablonneux, comme aussi à Montpellier; & mesme à l'entour de Paris, où les paisans l'appellent non *Dent de Chien*, comme le *Graine commun*; mais *Amourettes*: peut estre à cause de la beauté de ses houppes, ou grappes. Lobel l'appelle *Paniculosum Phalaroides*. Nous en auons traité cy dessus, suyuant l'opinion de Dalechamp, qui l'appelle *Gramen filiceum*, ou *Polyanthes secund*. Quant au *Graine* qu'on appelle *Caninum medicatum*, nous l'auons décrit suyuant l'opinion de Dodon, avec quelques autres *Graines vulgaires*. Quant à celuy dont Lobel a mis le pourtrait suyuant l'opinion de l'Escluse, duquel on use en la plus grande partie de l'Europe, specialement en France, & Espagne, nous l'auons mis au precedant chapitre: & il y a plus de dix ans que nous l'auons fait pourtraire sous le nom de *Graine commun*, suyuant l'opinion de Dalechamp. Il n'y a rien de plus commun que ce *Graine* là en France, & en Espagne parmy les vignes, & les champs, & mesme le long de la marine, où il semble qu'il vienne beaucoup mieux qu'ailleurs; tellement qu'il semble que c'est vne espece de *grand Graine marin* en façon de roseaux. Parquoy Lobel a eu raison de dire, que ce *Graine* a quelque affinité avec l'*Ischamon*, & le *Dent de chien*: car il a la figure, la racine & les fucilles comme le *Dent de chien*; & les fleurs par houppes, comme l'*Ischamon*: mesme il a les mesmes facultez, que le *Dent de chien*, & on s'en sert en France, Languedoc, & Espagne en lieu de *Dent de chien*, où il a aussi le mesme nom. Sa graine est rude & aspre. Le long de la marine de Narbonne il a les racines si bien retirans & en la forme, & en grandeur aux racines des grosses Cannes, qu'on diroit que c'en sont vrayement.

Graine à vessies.

Il y a vn *Graine* nommé en Latin *Gramen bulbosum*, qui est du tout semblable au *Dent de chien*, sinon qu'il a des petits boutons comme des glandes rondes, doux au goust, qui sont attachez au replis des racines, au lieu que le *Dent de chien* n'en a point. Au reste il a les mesmes facultez: & temperament que le *Dent de chien*, duquel on use communement aux boutiques: mais il n'est pas si commun, & y a plusieurs quartiers de l'Europe où il ne s'en treuue pas: toutefois il y en a abondance en Portugal parmy les champs, & les Bleds, & mesmes en Sauoye & Angleterre, où les Medecins treuuent par experience qu'il est de tres-grande efficace. Nous en auons mis icy le pourtrait prins de Pena, lequel décrit aussi le *Graine Calamagrostis*, c'est à dire qui ressemble aux

Graine à vessies, noueux.*Graine Calamagrostis de Lobel, appellé Leche.*

roseaux,

roseaux, qui est ainsi appellé, pource qu'il ressemble aucunement au *Grame*, & aux roseaux, participant aussi de la mesme nature. Lobel en a donné le pourtrait comme il se voit icy. Il est plus grand que le *Dent de chien*, ayant les tuyaux, & les fueilles plus fermes, & aspres, en quoy il retire aucunement aux grandes Canes. Sa racine est toute noüeuse, blanche, & longue, toutefois elle est platte, & grosse, ressemblant à celle du *Dent de chien*; mais aussi grosse que celle des Canes. Son espic ressemble à celuy de la *Melica*; mais ce n'est que bourre. On l'appelle en François *Leche*. Pena a bien raison de dire qu'il ressemble au *Grame de Babylone*: Car ny la *Cheualine*, ny les autres bestes n'en mangent pas, sinon qu'elles ayent grand faim, & à faute de meilleure pasture, non seulement pource qu'il est mal plaisant, & sec: mais aussi pource qu'il altere. Mesme on tient qu'il fait amaigrir, & extenuer petit à petit le bestail qui en mange. En outre il blesse la langue, & le gousier, faisant par ce moyen couler du sang en l'estomac, dont il s'ensuit le plus souvent enflure, inflammation, & la mort. Que s'il croist en Babylone, (où l'on dit qu'il fait cest effect) plus sec & plus roide, & que le bestail soit plus debile, & ait le vêtre plus reserré, il ne se faut pas esbair, s'il fait mourir le bestail qui en mange. Car de fait on voit souvent le bestail qui a les leures & la bouche sangiante, & blessee pour auoir mangé durant qu'on fauche les prés, de ceste; ou de semblable herbe.

Pena a mis encor vn autre *Grame*, qu'il appelle *Gramen sulcatum*, ou *Striatum*, *album*. Il croist de foy-mesme és montagnes & forests de Sauoye, & de Dauphiné: mais on le cultiue en Flandres & en Angleterre. Il a les fueilles comme celles du Millet: mais fermes, roides, & aiguës, comme celles des Canes, qui sont par le milieu tout le long de la fueille de couleur perse, avec plusieurs lignes blanches, ou argentines. Ses tiges sont comme celles du *Panic fauage*, ou du *Dent de Chien*. Sa racine est petite, blanche, cheuelue, comme celle du *Grame des prés*.

Grame canelé.
Le lieu.

Grame Sulcatum, ou Striatum, c'est à dire Canelé, de Pena.



Grame piquant de Matthiol.



Nous traiterons du *Grame piquant* parmi les herbes des marais, la description duquel s'accorde fort bien à ce que Pline en dit. Mais à present il faut dire vn mot du *Grame*, que Matthiol, homme digne de tout honneur, a pris pour le *Gramen aculeatum*. Sa racine se va estendant de biais, & est assez grosse, & cheuelue, sans alier fort auant en terre. Il fait plusieurs tiges comme verges, de la hauteur d'une paume, & quelquefois dauantage, desquelles il sort plusieurs surgeons à droite & à gauche, enuironnez de leur fueille iusqu'à l'endroit où l'aiguillon commence à sortir; & alors elles s'eslargissent. Au sommet des tiges il y a trois aiguillons, qui sont separez comme les fueilles du *Treffle*, gros par le bas, & aigus au bout, au milieu desquels il sort des petites fleurs, entassees comme pelottes.

Grame piquant.

Liu. 4. ch. 48.
La forme.



ODON a mis le pourtrait de ceste plante pour le *Bupleuron*, qui a les fueilles longues, estroites, plus grandes & plus larges que les fueilles du *Grame*, & toutefois elles y retirent fort. Ses tiges ont trois ou quatre pieds de hauteur, & quelquefois plus, rondes, droites, espesses, avec force neuds, & plusieurs branches, au dessus desquelles il y a des houppes de fleurs jaunes, apres lesquelles il y vient vne graine longue. Il fleurit & fait sa semence en Juillet & en Aoust.

Le temps.

Liu. & ch. 22.

On le plante aux Jardins. Plinè dit que le *Bupleuron* est tenu par les Grecs pour vne herbe potagere, qui vient d'elle mesme. Ceste herbe produit plusieurs fueilles longues, & vne tige de la hauteur d'une coudee, & au dessus vne ombelle comme celle de l'*Anerth*. Hippocrate dit qu'elle est bonne

Bupleuron de Dodon.

Autre Bupleuron à large-fueille, de Lobel.



L'usage & les vertus.

à manger. *Glauco*, & *Nicander* disent qu'elle sert en medecine. Sa graine est bonne contre les morsures des serpens. Ses fueilles ou le suc d'icelles appliqué en liniment avec du vin fait sortir l'arrierefaix des femmes. On l'applique avec sel & vin pour les escrouëlles. Sa racine prise en vin est bonne contre la morsure des serpens, & pour faire vriner. Le treuve que l'on donne la graine de *Bupleuron* contre les morsures des serpens, & qu'on fomente les playes avec la decoction de laditte herbe en y adioustant des fueilles de *Meurier* ou d'*Origan*. Aucuns tiennent l'*Animi* vulgaire pour le *Bupleuron*. Les Apothicaires de Montpelier l'appellent *Auricula leporis*: ou bien celle qui est plus frequente aupres de Montpelier non pas fort loin de la Forest de Gramont: & est du tout semblable à la precedente, quant au lieu où elle croist, en la figure, vertus, ombelles & fleurs. Toutefois elle a la faeille plus large, plus roide, & vn peu largette par le milieu, & en estrecissant au bout, vn peu creuse, & repliee, dont on l'a appellé *Auraille de lieure*. A Paris elle s'appelle *Gratia Dei*, & *Elaphoboscum*. Aucuns la prennent pour la *Buprestis* de Plinè.

De l'Aubifoim, ou Blauet, ou Bluet,

CHAP. XXXII.

Les noms.
Liu. 21. ch. 2.
& 11.
Au mes. lieu.



LINE appelle *Cyanus* la plante que les modernes appellent *Baptifecula*, ou *Blaptifecula*, ou *Batifocle*. On l'appelle *Cyanus* pour raison de la couleur de sa fleur: car Plinè dit, que l'on cognoit la couleur du *Cyanus* par son nom: car il a donné credit & le nom à la mesme couleur qui est bleüe: & *Blaptifecula*, pource que, comme dit Ruel, elle nuit à ceux qui fauchent & moissonnent en rebouchant le taillant des faulx, qu'on appelloit anciennement en Latin *Secula*. Elle s'appelle en François *Aubifoim*, *Blauet*, ou *Bluet*,

Liu. 21. chap.
115.

Bluet, pource que sa fleur est d'une couleur de *Bleu* fort belle : en Italien *Fior Campese* : en Allemand *Kornblumen*. Or il y a deux sortes d'*Aubifoin*, l'un *grand*, & l'autre *petit*. Cestuy-cy a les tiges de deux Les especes.
La forme. coudees de haut, cotonnees, & anguleuses, avec des fueilles estroites, & veluës, de couleur de blanc cendré avec quelques entailles comme des dents, ou petites barbes. Au dessus de ses tiges il y a des coupelles ou des petits boutons ronds, aspres, & pleins d'escailles, desquels il fort

Aubifoin petit.



Aubifoin grand.



des fleurs bleuës, fort belles, qui ont cinq ou six fueilles dentelees à l'entour, apres lesquelles il y vient vne graine longue, qui est comme enuelopee de bourre. Il ne fait qu'une racine, de laquelle toutefois il en fort beaucoup d'autres, comme de cheueux. L'*Aubifoin grand* a les fueilles plus larges, plus blanches, plus veluës, & qui ne sont rien descoupees. Ses tiges aussi sont plus grosses & plus blanches; mais plus courtes; en la cime desquelles il y a aussi les fleurs, qui sortent des boutons aspres; mais plus gros, & plus larges. Sa graine aussi est semblable. Le *Petit* croist emmy les champs entre les Bleds en May & en Iuin en fort grande abondance. On le plante aussi quelquefois aux iardins pour raison de sa belle couleur. Il s'en treuve qui a la fleur blanche comme nege, & aussi de rouge-pers. Peut estre qu'estant cultiuë sa couleur s'abastardit : car autrement sa fleur est toujours teinte d'un fort beau bleu. Le *grand* croist plus souuent aux montagnes qu'en la plaine. On le plante aussi aux iardins; & fait quelquefois ses fleurs rouges-bleuës, & quelquefois de couleur de pourpre. Au reste il n'y a eu aucun des anciens qui ait rien escrit touchant les vertus de l'*Aubifoin*, ou *Bluet*. Toutefois Nicolas Plaissantin, suyuant l'opinion de quelques vns qui ont escrit, que l'*Aubifoin* auoit vne particuliere proprieté contre les maladies pestilentielles, l'a meslé en son *syrop de Cichoree*, qu'il louë merueilleusement pour les fieures pestilentielles. La poudre du *grand Aubifoin* est bonne pour ceux qui sont tombez d'enhaut, ou qui crachent le sang, si on la leur donne avec de l'eau de Plantain, ou de Prelle, ou de la grande Consolide. Son suc appliqué en liniment consolide les playes fresches, & guerit les vlcères de la bouche. Les fueilles de l'un & de l'autre cuites en vin & prises en breuuage, sont bonnes à ceux qui ont esté piquez par les scorpions, & phalanges, mesme elles sont bonnes contre toutes sortes de poisons. Leur suc appliqué en liniment guerit l'inflammation des yeux. Autant en fait l'eau distillee de l'herbe : car l'*Aubifoin*, selon Dodon, est d'une temperature froide & seche. Les paisans meslent sa fleur parmy leurs bouquets, combien qu'elle ne sente rien, tant pour raison de sa beauté, que de sa couleur. Au demeurant Lobel met au nombre des *Aubifoins* les deux plantes cy iointes, dont la premiere croist & va rampant sous le Sefeli des prés, a Selle-neuve, & autres lieux à l'entour de Montpellier, ayant les fueilles languettes, estroites, comme celles de la Lauande, fermes, en des tiges menues comme de farmens, de la longueur d'une paume, ou d'un pied, ou d'un pied & demy, au dessus desquelles il y a des fleurs semblables aux pisees, de couleur de pourpre blaffarde, avec des

Le lieu.
Le temps.

Les vertus.
Mach. sur le
chap. 125 du
liure 2. de
Diosc.

Liur. ch. 11.
Le tempe-
rument.

HH 4 boutons

Aubifoin couché.



Aubifoin rampant.



boutons pleins d'escailles. Sa racine est de la grosseur du petit doigt. Au reste toute la plante a vn goust fort amer, & mal-plaisant. Voilà ce qu'en dit Pena. L'autre est l'Aubifoin rampant, assez semblable au precedent, si ce n'est qu'il a les fueilles beaucoup plus petites, & des petits boutons blancs comme d'argent.

La Nielle,

CHAP. XXXIII.

Les noms.
Liur. c. 111.

Liure 7. de
l'hist. ch. 9.

La forme.

Le temps.

Les vertus.



R

VEL appelle la plante qui est icy peinte, & qui croist de soy-mesme par tout parmy les Bleds, *ἄνημον φυλλώδης*, c'est à dire *Anthemion-fueillu* de Theophraste. Gaza l'appelle *Nigella foliosa*. Aucuns la nomment *Githago*, & *Nigellastrum*: les autres *Pseudomelanthion*: les Italiens *Gittone*: les François *Nielle vulgaire*: les Allemans *Raden*, & *Grafraden*. Elle fait ses tiges droites, grailles, & velues; ses fueilles longues, estroites, velues, de couleur cendree. Ses fleurs sont rouges, tirant sur le pourpre, diuisées en cinq petites fueilles, desquelles on se sert à faire des bouquets. Apres les fleurs il y vient des gousses, dans lesquelles la semence est enclose. Elle fleurit en esté. D'autres prennent ceste plante pour la *Nielle sauvage*, & d'autres pour la *Lichnis Coronaria sauvage*: mais ils se trompent, comme il sera dit en son lieu. Encor moins faut il adiouster foy à Fuchse, qui la prend pour l'*Turoye*, & mesme l'a fait peindre sous le mesme nom. Ceux-là donc se trompent grandement qui en vsent en lieu d'*Yuroye*. Au reste les modernes, selon le tesmoignage de Fuchse, louent merueilleusement la *Nielle vulgaire* pour guerir la gratelle, & autres especes de galle, & aussi pour guerir les playes, & les fistules, & pour estancher le sang.

Da

Du Coquelicoc, ou Pauot sauvage,

CHAP. XXXIV.



E Coquelicoc, ou Pauot sauvage s'appelle en Grec *μακρον ποδος*, c'est à dire *Panot* Les noms.
 coulant, à cause de sa fleur qui se perd incontinent. Les Apothicaires l'appel-
 lent *Papauer rubrum*: les François *Confanons*, *Ponceau*, *Coquelicoc*, *Pauot sauvage*:
 les Allemans *Klappenrosen*: les Espagnols *Amapolas*, *Rosella*, *Papolas*: les Italiens
Papauero saluatico rosso. Il a les fucilles, ainsi que dit Dioscoride, comme la La forme.
Roquette, ou la *Cichoree*, descoupees; mais plus longues & aspres. Sa tige
 est cottonnee, droite, aspre, de la hauteur d'une coudee. Il fait des fleurs
 rouges, quelquefois blanches, comme celles de l'*Anemone* sauvage, & des testes longues; toute-
 fois moins que celles de l'*Anemone*. Sa graine est rouge; sa racine longue, blancheastre, de la gros-
 seur du petit doigt, & amere. Il croist partout aux champs parmy les Bleds. Il fleurit au printemps, Le lieu.
Le temps.

Pauot sauvage, ou Coquelicoc premier.

Pauot sauvage moindre.



& en esté, quand le temps des moissons approche, auquel temps il faut cueillir la fleur. Les Grecs, Liu. 19. ch. 8.
 dit Pline, ont appellé la troistesme espece de Pauots, *Rhoeas*, & les Latins, *Papauer erraticum*. Il croist de soy-
 mesme, spécialement aux champs, parmy l'Orge, semblable à la *Roquette*, de la hauteur d'une coudee, ayant la
 fleur rouge, qui tombe incontinent, dont aussi les Grecs luy ont imposé le nom. Et en vn autre passage: Entre Liu. 10. c. 19.
 les Pauots domestiques, dit-il, & les sauvages, il y en a vne espece qui tient le milieu, que nous auons appellé
Rhoeas, & *Erraticum*, pource qu'il croist de soy-mesme emmy les champs. Auquel endroit il dit *Rhoeam*, au
 lieu de dire *Rhoeada*. Au reste Dodon & Fuchse ont mis deux sortes de *Pauot sauvage*. Le premier Liu. 3. ch. 81.
 est le plus grand, ayant les fucilles comme la *Roquette*, ou comme la *Bourse à berger*: l'autre qui Chap. 194.
 est moindre, a les fucilles comme la *Cichoree*, dentelees tout à l'entour. Quant au reste, il a la
 tige, les fleurs, & les branches comme le precedent. Il n'y a rien de plus commun parmy les Bleds.
 Cinq ou six testes de ce *Pauot* cuites en cinq onces de vin iusqu'à la consommation de la tierce partie, Les vertus,
 & prises en breuuage font dormir, ainsi que dit Dioscoride. Sa graine prise en breuuage au poids Liu. 4. ch. 59.
 de quinze dragmes avec d'eau miellee lasche mediocrement le ventre. On la mesle parmy les ga-
 steaux, & tartres pour le mesme effect. Les fucilles reduites en liniment avec les testes guerissent les
 inflammations. Leur decoction fait dormir, si on s'en fomente, ou qu'on s'en laue. Cinq testes de ce
Pauot, dit Pline, cuites en trois hemines de vin, & prises en breuuage, laschent le ventre, & font
 dormir. Galien dit, que sa graine est fort refrigeratiue; tellement qu'il n'est pas seur de la prendre Livre 7. des
 toute seule en la meslant parmy du miel, comme l'on fait du *Pauot domestique*. Or si on en prend simpl.
 ainsi, elle prouoque merueilleusement à dormir. On en mesle aussi parmy les tartres & gasteaux,
 & parmy le pain. Les modernes adioustent outre ce que dessus, qu'il guerit le feu volage, arreste
 les mois des femmes, estanche le sang qui coule du nez, si on l'applique sur l'ulcere. Et que sa de-
 coction

coction guerit l'ardeur du gousier, si on s'en lave la bouche: & fait defenfler les genitoires, si on les en estuue. Qu'estant appliqué sur les temples il fait dormir les phrenetiques: & appaise les douleurs des yeux, prouenans de chaleur, si on l'applique dessus entre deux linges.

De l'Argemone, CHAP. XXXV.

Les noms.

Argemone de Tragus.

Liure 2. c. 173.

La forme.

Le lieu.

Liure 6. des
simpl.
Les vertus.
Liure 1. ch. 38.

Les especes.



Es Grecs appellent ceste plante *Argemone*; & les Latins *Argemone*. Pline l'appelle *Argemonia*. Elle a prins ce nom de ce qu'elle guerit les taves des yeux. Ceste plante, ainsi que dit Dioscoride, est du tout semblable au Pauot sauvage. Elle a les fueilles comme l'Anemone, descoupees, la fleur rouge, la teste comme le Coquelicoc; mais plus longue, & large par dessus; la racine ronde. Elle iette vn suc de couleur de Saffran, aere & piquant. Elle croist emmy les champs. L'on en fait trois especes en nos quartiers, & tient on pour la meilleure celle dont la racine sent l'Encens. Galien dit que ceste herbe a vne vertu deterfiue & resolutiue. Tragus a mis pour l'Argemone le pourtrait de la plante que Fuchse & Dodon ont appellé *Papauer Rhoëas*; & la nomme *Argemone grande*, disant que la petite est semblable à la grande, si ce n'est qu'elle a la tige, la racine, la plante, la fleur, & les testes en tout & par tout plus petites, & ses petites fueilles fort descoupees. Sa fleur est petite, composee de quatre petites fueilles. Sa teste est plus longue que celle de la precedente. Elle fleurit tousiours au mois de May; & ne s'en treuve pas aisément par tout. Elle s'aime parmy le Froment, le Segle, & l'Orge. Aucuns estiment, & avec quelque raison, que c'est l'*Hypocourm* de Matthiol. Or sans doute il y a deux sortes d'Argemone qui sont differentes pour raison des testes; l'une &

l'autre du premier coup retirent au Coquelicoc. A Sommerfer en Angleterre, & en Flandres aussi parmy les Bleds elle fait la racine, les fleurs, & les fueilles veluës; & vne tige d'un pied, & d'un

Argemone ayant la teste longue.



Argemone ayant les testes petites.



picd

ped & demy. Ses fleurs sont de couleur baye, plus petites que celles du Coquelicoc, & qui tombent aisément. Mais la moindre, qui est à tort appelée *Anemone* par Pena, a les testes comme le Coquelicoc, plus estroites, plus longues & veluës, sans queuë. La grande les a piquantes, veluës, rondes, & canelées, au dessus desquelles il y a comme vne monstre d'vne petite teste ou d'vne queuë. L'vne & l'autre a la graine plus petite que le Coquelicoc.

Du Pied de Lieure, CHAP. XXXVI.

DIOSCORIDE est si brief en la description du *Pied de Lieure*, qu'il n'est possible de pouuoir cognoistre le *vray Pied de Lieure* parce qu'il en dit. Toutefois Dodon, Fuchse, les Allemans, & quasi tous les Simplicistes tiennent, que la plante qui est icy peinte, est le *vray Pied de Lieure*, qui a esté ainsi appelée pour raison de son espic velu, qui ressemble proprement à vn Pied de Lieure. On l'appelle en Latin *Pes Leporis*; & par aucuns *Leporis cuminum*, & *Trifolium humile*: en Allemand *Hasenfichsz*, ou *Katzenkler*. Hippocrate l'appelle *Lagopyron*, comme il a esté dit au chap. du *Grame*, pource qu'elle croist parmy les Bleds, comme qui diroit, *Bled de Lieure*. Au reste le *Pied de Lieure* a les tiges rondes, veluës; les fueilles qui retirent au *Treffle commun*, languettes; sa graine vient en des petites grappes ou espics veluës & cottonees, qui

Liu. 4. ch. 42.
En l'hist. des
Plant. c. 187.

Les noms.

La forme.

Pied de Lieure commun de Matthiol.



Pied de Lieure commun, de Fuchse.



ressemblent fort bien à vn Pied de Lieure, & est fort astringeante. Le *Pied de Lieure*, ainsi que dit Pline, croist parmy les Bleds. Dioscoride dit *ἐν οἴκηταις*, c'est à dire, *aux allees des iardins*, comme aucuns l'interpretent. Cornarius l'a traduit, *aux rayes*, adioustant que pour cela il n'y a point de contradiction, encor que l'vn die *parmy les Bleds*, & l'autre *aux rayes*: car, dit-il, cecy s'entend des rayes des Bleds. On voit ceste plante principalement en Iuillet & en Aoust. De ce que dessus il appert que ceste plante, qui est fort frequente parmy les Bleds par toute l'Europe, est le *vray Lagopus*, ou *Pied de Lieure* des anciens. Et mesme ses vertus le declarent encor plus assurement. Dioscoride dit, que le *Pied de Lieure* beu en vin reserre le ventre, & s'il y a de la fièvre il le faut prendre avec d'eau. Appliqué aux aines il guerit leurs inflammations. Pline quasi par les mesmes paroles dit; que le *Pied de Lieure* arreste le flux de ventre beu avec du vin, ou avec d'eau s'il y a fièvre. On le lie aux aines pour en guerir les inflammations. Ce sont quasi les mesmes mots de Dioscoride. Galien dit, que le *Lagopus* est de vertu desiccative; tellement qu'il dessèche fort bien le flux de ventre. Dont il appert, dit Fuchse, que c'est icy le *vray Lagopus*, d'autant que le nom, & la figure luy conuient fort bien; & mesme pour le regard du lieu où il croist, & de ses vertus & proprietéz, pource qu'il est astringeant & desiccatif. Et qui plus est, on voit que tous vsent de ceste plante en la

Le lieu.

Liu. 16. ch. 8.

Le temps.

Les vertus.

Liu. 4. ch. 17.

Liu. 16. ch. 8.

Livre 7. des

simpl.

Chap. 187.

Sur le ch. 17.
du 4. liure de
Diosc.

en la dysenteric, & au flux de ventre. Matthiol attribue aussi les mesmes vertus à ceste herbe. On baille, dit-il, les fueilles de ce *Lagopus*, les grappes & la graine puluerizees, contre les dysenterics, & autres flux de ventre, contre les vomissemens bilieux, & aux cœliques avec du vin aspre, ou du suc de Grenade. La decoction de toute la plante en y adioustant des fueilles de Mauue faite en vin doux, est bonne pour les accidens de la vessie, specialement contre l'ardeur de l'urine. Sa graine est bonne pour ceux qui crachent le sang. La cendre des grappes appliquee en liniment arreste le flux des hemorroides. Aucuns se seruent de ses grappes à torcher le fondement des dysenterics, estimans que cela sert pour reserrer. Toutefois Matthiol n'assure pas que ceste plante soit le *vray Lagopus* de Dioscoride. Pena dit, que la graine du *Lagopus* est fort astringente, & si desiccative, qu'elle sert de souverain remede à ceux qui endurent vn flux de sperme. Parquoy il ne faut point douter qu'elle ne face reuenir la chair aux vlcères creux, & qu'elle ne les cicatrize, pourueu qu'ils ayent esté bien mondifiez deuant que d'en vsér, comme Hippocrate l'a dit. Mais sur tout ceste plante est propre pour empescher qu'il ne s'engendre des enflures en l'aine, & pour reserrer les hernies ou rompures. Le mesme Pena a pris garde qu'il y a vne seconde espece de *Pied de Lieure*, qui n'est pas si commune; & toutefois elle croist aussi parmy les Bleds, dont il s'en treuve de deux sortes: l'une qui a les fueilles du tout semblables à la precedente, excepté qu'elles ne

Pied de Lieure grand.



Autre Pied de Lieure aux fueilles estroites.



font pas si aiguës, & retirent mieux au *Treffle des prés*. Ses tiges sont plus simples, sans neuds, quasi toutes droites, de la hauteur d'une coudee, portans des espics à la cime de la longueur de deux poncees, assez grosses, & plus veluës & cotonnees, avec des fleurs aussi veluës, semblables à celles du *Treffle des prés*, rougeastres, tirans sur la couleur de pourpre, bayes, brunes, & pasles. Il dit qu'il en a cueilly aux prés de Vegani, & pres de la Fontaine publique, qui estoient fort belles, au mois de Iuin & de Iuillet. Quant à l'autre, il l'appelle *Lagopus angustifolia*, c'est à dire ayant les fueilles estroites, & dit qu'il croist sur l'oree des champs, & le long des chemins à Sellenue de Montpellier; & en Dauphiné assez pres du Pont du Saint-esprit, & en beaucoup d'autres lieux, ayant les fueilles beaucoup plus estroites & plus longues, qui sont trois à trois, retirans en partie au *Peucedane*, & en partie à celles du *Treffle*, verdoyantes; la tige d'un pied de hauteur avec quelques neuds, desquels il fort quelques branchettes en façon d'ailes, au sommet desquelles il y a des espics, qui sont comme des queuës, ressemblans à celles du *Lagopus*, duquel nous venons de parler. Les fleurs de ces espics tombent enuiron le temps des moissons, & laissent des grandes arestes, & les espics secs, dont la basse est piquante, dans laquelle il y a la graine petite & ronde, semblable à celle de la *Iugioline*. Toutes les parties de ces plantes sont desiccatives, & astringentes, sur tout l'espice, principalement du Grand. Lobel aussi nomme *Lagopus folio pinnato*, la plante que *Tragus* appelle *Cytisus*; & *Cordus Trifolium magnum*, de laquelle les fueilles se changent bien

Du Ladane des Bleds. Chap. XXXVII. 373

bien euidentment : car venans à secher, spécialement aux regions chaudes, comme en Piedmont, elles se froncissent & prennent vn lustre si beau, que l'on diroit que ce sont plumes d'oiseaux, ressemblans à la Feuchiere appelée *Osmunda*, estans trois à trois attachees à des queuës. Sa fleur aussi est rouge, fort semblable à celle du *Pied de Lievre*. Nous auons mis le pourtrait de ceste plante au liure des Buissons, au chap. du *Cytisus*.

Ladane des Bleds,

CHAP. XXXVII.



Polycarpon,



PLINÉ appelle ceste herbe *Ladane des Bleds*, à cause qu'elle a les fueilles comme le *Ladane*; & pour raison du lieu où elle croist : les autres l'appellent *Tetrabit angustifolium*. Pline dit qu'il y a de deux sortes de ce *Ladane*; ce que les Simplicistes entendent ainsi, c'est assauoir, qu'il y en a vn blanc, & l'autre rouge. Tous deux ont les fueilles comme le *Ledum*, estroites, longues, & sortans deux à deux par certains interualles; vne tige seule de la hauteur d'vn pied, rouge par le bas, iettant puis apres plusieurs branches & surgeons. Leur fleur est comme celle du *Marrube*, entournant tout à l'entour la tige, qui luy ressemble aussi : car elle est par fois blanche, & par fois rouge, d'vn goust aspre. Ils ont aussi plusieurs racines. L'vn & l'autre croist aux terres pleines de pierres parmy les Bleds. Au reste Pline dit, que ces *Ladanes* resserrent le ventre, pilant & blutant celuy qui croist és Bleds; il le faut prendre en eau miellee; & pour la bile il le faut prendre en vin. En vn autre endroit il dit, que le *Ladane* qui croist parmy les Bleds estant pilé adoucit les fieures, qui sont causees par humeurs froides.

Les noms:
Liu. 26. ch. 8.

La forme:

Liu. 29. ch. 8
Les vertus:

Liu. 26. c. 11.

CHAP. XXXVIII.



De l'Hedysaron,



CESTE plante croist aussi de soy-mesme emmy les champs, & sur le bord des terres, singulierement quand la saison est humide; & est appelée *Polycarpon*, pour la grande abondance de la graine qu'elle porte. Elle est de la hauteur d'vne paume; & fait plusieurs tiges tendres, noüeuses, qui s'entrecroisent l'vne l'autre; des fueilles petites, estroites, qui retirent assez bien à celles du *Geneure*, excepté qu'elles sont plus petites, & ne piquent pas, entre lesquelles sortent les fleurs en façon d'estoiles, de mesme couleur que la tige, assauoir cendrees. La racine est cheueluë, de la longueur d'vn doigt. Dodon tient que c'est vne troisieme espeece de *Renouee*, & qu'elle a quasi les mesmes vertus. Aux *Geoniques* de *Cassian* il est parlé d'vne plante nommée *Polyssorus*. Aucuns tiennent que c'est la femelle de la premiere espeece du *Polygonon* de Pline, qui est la moindte, & la moins noire, & qui a plus de neuds, portant sa graine dessous chasque fueille.

Le lieu.

Le nom.

La forme.

Liu. 1. ch. 65.

Liu. 20. ch. 1.

CHAP. XXXIX.



LES Grecs ont nommé *ἡδύσαρον*, & *πυλακίον* la plante qui est nommée en Latin *Securidaca*; ou bien, comme lit *Turnebus*, *Securidaca*; pour raison de la forme de sa semence. *Dioscoride* ne fait mention que d'vn *Hedysaron*. *Matthiol* en fait deux espees, le *Grand*, & le *Petit*; comme aussi *Dodon*. *Dalechamp* adiouste le troisieme. *Hedysaron*, selon

Les noms:
Sur le chap.
129 du 3 liu.
de *Diosc.*
Au traité
des Bleds
chap. 70.

Tome premier.

II Dioseo

La forme. *Hedysaron grand, ou Securidaca,*
Liu. 3. c. 119. *de Matthiol.*

Liq. 17. c. 11.



Dioscoride, est vne plante ayant les fueilles comme les Pois ciches, & porte sa graine rousse dans des gouffes recourbees en façon de cornes, qui ressemble à vne coignee qui tranche des deux costez, d'où la plante a prins son nom. Elle est amere au goust, bonne à l'estomac prise en breuuage. On en met aux antidotes. Pline en dit quasi tout de mesme: Nous auons, dit-il, desia dit, que le *Pelecium* croist parmy les Bleds, faisant plusieurs petites tiges, & ayant les fueilles semblables aux Pois ciches. Il porte sa graine en des gouffes courbees comme des cornes, trois à trois, ou quatre à quatre, comme la Nielle. Nous sçauons qu'elle est amere, & bonne à l'estomac. On en met aux antidotes. *L'Hedysaron grand* de Matthiol produit plusieurs tiges dès la racine, minces, rondes, & souples; les fueilles longues, semblables à celles des Pois ciches. Ses fleurs sont de couleur de pourpre clair, tirant sur le rouge, comme celles des Pois, mais moindres. Ses gouffes sont plattes, en façon de cornes, recourbees au bout, dans lesquelles il y a vne semence rousse, amere, retirant à vne hache. Il n'a qu'une racine blanche, avec quelques autres menuës. Le *Petit* est presque semblable au grand, si ce n'est qu'il a les fueilles moindres, rebouchees au bout, & en plus grand nombre. En outre ses tiges & ses branches, & en somme toutes ses parties sont moindres. Ses fleurs ressemblent assez bien à celles du premier; mais elles sont fort petites, desquelles il prouient des petites cornes rondes, recourbees, & aiguës au bout, qui sont rouffes lors qu'elles sont meures, dans lesquelles est la semence semblable à celle

Petit Hedysaron de Matthiol.



Hedysaron I. de Dodon.



Hedysaron de Dodon. Au traité des Bleds.

du precedent, sinon qu'elle est moindre, & plus menuë. Sa racine est graile, longue, blanche, & entre fort auant en terre. Dodon a mis le pourtrait & la description d'un autre *Hedysaron*, qu'il met pour le premier. Il fait plusieurs tiges dès la racine, de la longueur d'une coudee, rondes. Ses fueilles sont longues, & entassees de plusieurs petites fueilles souples, rondes, semblables à celles des Vesses, ou Vesseron, & autres semblables: ses fleur jaunes, attachees à des petites queuës, apres lesquelles il y vient des gouffes longues, plaines, vn peu courbes, dans lesquelles il y a plusieurs grains,

Hedifaron II. de Dodon.

Hedifaron III. de Dodon.



grains, faits a angles, roux & amers, ressemblans à vne hache. De cestuy-cy mesme il y en a vne autre forte, ayant la tige & les fucilles semblables au precedent, si ce n'est qu'elles sont moindres. Ses gousses sont plus courtes, & mieux recourbees, dans lesquelles il y a des grains quarrez, qui ressemblent aussi à vne hache trenchant des deux costez. Quant au plus petit Hedifaron, il est ainsi appellé, Hedifaron le plus petit. pource qu'à comparaisson des autres il fait les plus petites gousses de tous. Il a la racine menuë, courte, blanche; les tiges quasi d'un pied de long, couchees sur la terre. Ses fueilles sont comme celles du Treffle des prés, dont il y en a plusieurs attachees à vne queuë, au bout de laquelle il y en a tousiours trois. Il fait plusieurs fleurs iaunes, sortans tout à l'entour de la tige. Sa graine est rouffe,

Hedifaron le plus petit.

Autre Hedifaron de Lobel.



Tome premier.

II 2 faite

Hedysaron
de Lobel.

faite en façon de coignée. Il croist autour de Montpellier, & en la forest de Gramont. Nous devons sçauoir gré à Lobel, de ce qu'il nous en a appris vn autre beaucoup plus beau que tous ceux cy, qui croist & est entretenu dans les iardins en Flandres. Aucuns l'ont prins pour l'*Helion d'Egypte*, ou pour vne espece d'iceluy; les autres, & à bon droit, le tiennent pour vne espece de *Hedysaron*; car il ressemble à la *Securidaca*, tant aux fueilles, qu'aux tiges, foibles, qui ne se tienent pas droites. Ses fleurs sont fort belles, resirant à celles du Geneft; mais elles sont rouges, & au bout de la tige, apres lesquelles il y vient des gouffes plattes en grand nombre, qui ont trois, ou quatre, ou cinq fossettes, rondes en façon de petit bouelien, dans lesquelles est la graine, comme celle du Geneft, sinon qu'elle est plus petite. Au demeurant Dioscoride dit, que l'*Hedysaron* croist parmy les Bleds, comme aussi fait Pline au lieu cy dessus allegué. Mais il auoit dit auparauant: il y a vne herbe qui estouffe les Pois ciches, & les Ers en les embrassant: on l'appelle *Orobanche*. Semblablement aussi l'*Uroye* tue le Froment; & la *Festuca*, qui est aussi nommée *Aegilops*, ou *Auoine barbue*, estouffe l'Orge: & l'herbe appelée *Securidaca*, estouffe les Lentilles. Les Grecs l'ont appelé *Pelecinos*, pource qu'elle ressemble à vne coignée.

Le lieu.

Chap. 17.
liu. 18.

Li. & ch. 8.
de l'hist.

Liure 1. des
Alim.

Liure 6. des
simpl.

Le tempe-
rament, &
les vertus.

Sur le c. 129.
du 3. liure de
Diosc.

Toutefois Theophraste dit, que la *Securidaca* croist parmy les Vesses, & les estouffe; tellement qu'il faut que Pline se soit trompé en la lecture de Theophraste, lisant *Φαρον*, c'est à dire *Lentille*; au lieu de *δ'Αρν*, qui est vne espece de Vesse. Mesme Theophraste contredit Pline: car il escrit, que l'*Aracus*, qui est vne chose dure & aspre, croist parmy les Lentilles, & non la *Securidaca*. Galien dit, que la *Lentille* se change en vne graine qu'il appelle *Aracus*, qui est ronde & dure; & aussi en *Securidaca*, qui ne valent rien à manger ny l'une ny l'autre. Il dit aussi, que la graine d'*Hedysaron*, qui est rouffe, & a deux costez comme vne coignée, est amere & aspre; pource estant prise en breuuage elle est bonne à l'estomac, & desopile les parties interieures. Les petites branches de la plante en font tout autant. Matthiol dit, que la graine de l'un & l'autre *Hedysaron* est bonne à boire contre la morsure des bestes venimeuses. Sa farine mondifie les playes, & les vlcères pourris. Elle nettoye aussi les lentilles, vitilignes, & autres taches de la peau, si l'ayant incorporé en miel on s'en frotte souuent. Elle purge aussi la poitrine des grosses humeurs phlegmatiques, prise en looch avec du miel, ou du vin cuit. Mesme estant prise en breuuage avec de la lexieue douce, ou avec du vin, ou du lait de femme, en y meslant tant soit peu de safran, elle tue les vers du corps.

De l'Arrestebeuf,

CHAP. XL.

Les noms.

Ruel liure 1.
chap. 10.



Es Grecs appellent l'*Arrestebeuf* *ἀρώνη*, & *ἰρώνη*; & les Latins semblablement *Anonis*, & *Ononis*; tellement que ceste plante a double nom, sans changer que d'une lettre. Theophraste & Galien la nomment *Ononis*; Dioscoride & Pline *Anonis*. Il semble qu'elle a esté nommée *Anonis*, pource qu'elle n'apporte point de profit; d'autant qu'elle empesche fort les laboureurs, & estouffe les Bleds: en outre ses espines sont piquantes. Sinon qu'au contraire on vueille dire, qu'elle a esté nommée *Ononis*, pource qu'elle sert à gratter les asnes, que les Grecs appellent *ὄνυς*, quand ils se frottent contre, & se veautrent par dessus. Les Simplicistes l'appellent communement *Arēta bouis*, ou *Resā bouis*, pource qu'elle retient les beufs, quand ils tirent à la charrue. Aucuns l'ont nommée *Remora aratri*, *Arreste-charrue*, pource que par le moyen de ses racines, grandes, & dures, elle retient la charrue: d'autres l'appellent *Acutella*, pource qu'elle pique les pieds de ceux qui passent par dessus. On l'appelle en François *Arrestebeuf*: en Allemand *Hauubechel*, ou bien *Ochsenbrech*, pource qu'il a les espines aussi espesses qu'un instrument à carder le lin: ou bien pource qu'il se faut seruir d'une houë pour l'arracher, despuis qu'il est vne fois grand. Les Reistres l'appellent *Stalkraut*, pource qu'ils baillent de sa decoction aux cheuaux qui ne peuvent vriner. Or l'*Arrestebeuf*, selon Dioscoride, produit force branches, de la longueur d'une paume, ou dauantage, enuironnées de plusieurs neuds, avec plusieurs creux comme aisles, & des testes rondes. Ses fueilles sont comme celles des Lentilles, petites, menuës, retirans aucunement à celles de la Rue, ou du Lotus des prés, vn peu veluës, odorantes, & sentans assez bon. Ses branches sont garnies de plusieurs espines piquantes, comme aiguillons roides. Sa racine est blanche. Il y a, dit Pline, vne autre sorte de Plantes espineuses, qui est appelée *Ononis*: car elle a des espines attachees aux branches; & la fueille comme la Rue. Toute la tige est fueillue en façon de couronne. Il la faut couper avec la charrue; car elle nuit aux Bleds: ou (comme Turnebus veut,) elle aime les terres labourees, & est dommageable aux Bleds, & si est de fort mal arracher. En vn autre passage il dit; aucuns aiment mieux appeler l'*Arrestebeuf*, *Ononis*, que non pas *Anonis*, qui est vne plante branchue, ressemblant au Fenugrec, excepté qu'elle iette plus de branches, & est veluë, sentant bon. Apres le printemps elle se charge d'espines. Voilà ce qu'en dit Pline. Auquel Matthiol contredit, touchant ce qui a esté dit sur la fin: car l'*Arrestebeuf* ne se charge pas d'espines apres le printemps; mais en automne. Ce qui se voit par experience, & Theophraste l'escrit aussi, disant; L'*Arrestebeuf* a les branches espineuses, & ne dure qu'un an. Sa fueille est semblable à celle de la Rue, tout à l'entour de la tige, sortant par certains interualles; tellement qu'on diroit que c'est vne couronne. Sa fleur est

Li. 3. ch. 18.
La forme.

Li. 17. c. 16.

Li. 17. ch. 4.

Sur Dioscor.
li. 3. ch. 18.

Liure 6. de
l'hist. ch. 5.

comme

comme Mousse, estant attachee à ses gouffes, sans qu'il y ait aucun espace entredoux. Il croist en terre grasse, & sur tout parmy les Bleds, & terres labourées, parquoy les laboureurs l'haïssent. Davantage il est de mal faire mourir: car s'il rencontre vn bon fond de terre, il iette ses racines droit contre bas, iettant tous les ans ses branches à costé; puis l'annee apres il pousse d'autres racines en terre. Parquoy il le faut du tout arracher, quand la terre est mouillée; car il en mourra plustost ainsi faisant: autrement si on en laisse tant soit peu, cela est suffisant pour le faire reuenir. Or il commence à bourgeonner en esté, & est parfait en automne. Voilà ce qu'en dit Theophraste. Dont il appert que Pline a emprunté tout ce qu'il en dit, en partie de Dioscoride, & en partie de Theophraste, excepté ce qu'il dit, que l'Arrestebeuf deuiet espineux apres le printemps: & Theophraste dit, qu'il bourgeonne seulement en esté, & est parfait en automne. Aucuns lisent autrement ce passage de Pline, le distinguans ainsi: *Aucuns aiment mieux appeller l'Arrestebeuf, Ononis, que non pas Anonis. C'est vne plante branchue, ressemblant au Fenugrec, si ce n'est qu'elle fait plus de branches, & plus velues, & qu'elle a des espines, & sent bon. On en monge l'ayant confite en sel apres le printemps, assauoir au commencement de l'esté, lors que ses tendrons sont bons pour confire.* Ces descriptions monstrerent euidemment que la plante icy peinte est l'Anonis: car elle produit des branches gresles, souples, garnies de fueilles de couleur de vert-brun, rondes, qui retirent à celles de la Rue, ou du Lotus des prés, entre lesquelles il sort des espines

Arrestebeuf.



aiguës, & bien piquantes comme d'aiguillons. Sa fleur ressemble à celle des Pois, de couleur de pourpre clair. Elle fait des petites gouffes, pleines d'une graine large. Sa racine est blanche-brune, fort souple, estendant ses branches au long & au large: pour ceste cause est elle bien cogneuë aux païsans, non seulement pource qu'avec ses branches & racines longues elle retient souuent la charue; mais aussi pource qu'elle pique les moissonneurs. Elle croist principalement parmy les Bleds: & fleurit en Iuillet & en Aoust. En automne elle a tout son creu. On la confit en sel, dit Dioscoride, deuant que les espines sortent, & est bonne à manger. Sa racine eschauffe & subtilie. Son escorce beuë en vin fait vriner, & consume les croustes des vlcères. Sa racine cuite en eau & vinaigre appaise la douleur des dents, si on s'en laue. On tient que la decoction d'icelle prinse en breuuage guerit les hemorroïdes. Oribaze n'a pas mis ceste derniere clausule, ny Pline aussi, encor qu'il soit tout certain qu'il a emprunté tout ce qu'il en dit de Dioscoride; assauoir, qu'on la mange confite en sel; qu'estant fraische elle consume les croustes des vlcères. Sa racine cuite en eau & vinaigre appaise la douleur des dents. Prinse avec du miel elle fait sortir la grauelle. On la fait cuire en vinaigre miellé iusqu'à la consommation de la moitié, pour ceux qui ont le haut mal. Selon Galien, la racine de l'Arrestebeuf est chaude au troisieme degré. Elle est fort profitable; d'autant qu'elle est aucunement detensive & incisive. Parquoy elle ne prouoque pas simplement l'vrine; mais elle rompt aussi la pierre. Par mesme moyen

elle fait tomber les croustes des vlcères. On s'en sert aussi à la douleur des dents, ordonnant de la faire cuire en vinaigre miellé, & s'en lauer les dents. Matthioli assure, que la racine de l'Arrestebeuf est de grande efficace pour rompre la pierre, & la faire sortir hors, singulierement quand les conduits de l'vrine sont estoupez, & que cela s'est veu par experience en plusieurs, lesquels estans tourmentez par la grauelle ont recouert leur premiere santé pour auoir prins en vin la seule escorce de la racine de ceste herbe en poudre: & qu'il en a cogneu qui ont esté gueris d'une hernie charnue, que les Medecins tenoient pour incurable, sinon en la coupant ou cauterizant, pour auoir seulement vsé par plusieurs mois de la poudre de ceste racine. Mesme ceste poudre consume les croustes des vlcères. Estant cuite en vinaigre miellé elle appaise la douleur des dents, si on laue la bouche de ladite decoction; principalement quand il y a abondance de phlegme. Aucuns mesme tiennent, que la seule decoction de ces racines guerit les hemorroïdes. Il est bien certain, que ceste decoction est excellente pour desopiler le foye, & les veines. On prend quatre liures de l'escorce desdites racines fresches, & les ayant taillé en menuës pieces, on les met tremper en huit liures de Maluoisie, puis on met le tout dans vn Alembic de verre, & en fait on distiler l'eau au bain Marie. Ceste eau ainsi distilee prinse en breuuage au poids de demy liure, non seulement nettoye les reins de la grauelle, & fait vriner; mais aussi la vessie, & le col d'icelle, quand il est rempli d'excremens visqueux. Il y en a qui appellent ceste autre herbe qui est icy pourtraite,

Tome premier.

II 3

Arreste

La forme.

Le lieu.

Le temps.

Liu. 3. ch. 18.

Les vertus.

Liu. 17. ch. 4.

Liure 8. des

simpl.

Le tempe-

rament.

Sur le ch. 18.

du 3. liu. de

Diosc.

01. 21. 2011

21. 21. 2011

Arrestebeuf iaune sans espines:
Natrix de Pline selon l'opi-
nion des Simplicistes.

Liu. 27. c. 12.



Liu. 1. ch. 23.
& 22.

Les noms.

Au liure du
bon & mau-
porc.

Arrestebeuf sans espines: les autres l'appellent *grand Melilot*, ou *Melilot sauuage gras*. Aucuns estiment que ce soit la plante que Pline appelle *Natrix*, pource que non seulement sa racine arrachee; mais aussi toute la plante sent le bouc. Ou bien, comme aucuns l'interpretent, a vne odeur de Bitume, & fort puante. Sa racine est noire, grosse, diuisee en plusieurs parties ligneuses. Elle fait plusieurs tiges couuertes d'une escorce rougeastre. Ses fueilles ressemblent au *Treffle des pres*, & sentent mal, si on les broye entre les doigts. Sa fleur est iaune, ayant des lignes rouges, semblable à celle des *Pois*. Elle porte sa graine dans des gouffes. Elle croist en lieux secs, & sablonneux. On a treuue par experience qu'elle sert contre tous poisons, tant prinse par dedans, qu'appliquee par dehors. Les Dames de la Marque d'Ancone croyent assurement, qu'elles chassent avec ceste herbe les Faunes. Je croy que ce sont des esprits qui vont ainsi courant, contre lesquels ceste medecine sert.

Des Pois, CHAP. XL I.



VSQVES icy nous auons parle des *Bleds*, & de leurs imperfections; & des autres herbes qui croissent parmy: Il reste maintenant à parler des *Legumes*. Varro tient qu'on les appelle *Legumina* en Latin du verbe *Lego*, pource qu'on ne les coupe pas; mais qu'on les arrache. Gelle les appelle *Legumenta*. Les Grecs les appellent *ὀσπρια*; Theophraste *χερσπονα*. Or pource qu'entre les *Legumes* les *Pois* sont les plus cogneus, nous com-

mencerons par iceux. En Grec le *Pois* s'appelle *ὀσπριον*. Plusieurs estiment qu'on les nomme aussi *λεκυθον*: mais improprement; car Galien tesmoigne, que la bouillie faite de farine de *Legumes* s'appelle *λεκυθον* en Grec, quand il dit: *T'appelle Etnos le potage fait des Legumes escorcez & concassez: & Lecythum la bouillie qui se fait de leur farine cuite en eau, avec quelque graisse. Dont les Grecs appellent Lecytopolai, ceux qui vendent de telles viandes.* Toutefois le mot *λεκυθον* en Grec a bien d'autres signi-

Le Pois.

Les especes.
Macthiol sur
Diosc. liu. 2
chap 103.
Ruchburt 2.
cha 34.
La forme.



Le lieu.
Liu 3. ch. 10.
Liu. 18 c. 16.

Le temps.

fications, qu'il n'est besoin de dire à present. Au reste on dit, que les *Pois* ont esté nommez en Latin *Pisa*, de la ville de Pise, où il en croissoit en grande abondance. En Allemand on les appelle *Erbisz*. Il s'en treuue de deux sortes: car les vns croissent emmy les champs, qui se couchent, & vont rampant par dessus la terre; & les autres qui montent en haut, pourueu qu'on leur mette des branches d'arbres aupres, ausquelles ils se puissent aggraffer par le moyen de leurs filets, qu'on appelle *Pois rames*. Les *Pois* sont les tiges creuses, branchues, esparées par dessus la terre, s'ils ne treuuent des branches où s'appuyer, rondes, & frailes, & plusieurs fueilles longues, larges, espesses, & vn peu grasses, avec plusieurs fleaux par lesquels ils s'attachent aux branches qu'on leur met aupres pour les soustenir. Leur fleur est blanche, faite comme vn pauillon, ayant vne tache de pourpre au milieu. Les gouffes sont longues & rondes, dans lesquelles sont enclos les grains ronds, qui sont verts du commencement, & se touchent l'vn l'autre; mais estans secs ils ont des angles inégaux, & deuiennent blancs, ou iaunastres. Leurs racines sont petites & foibles. Columelle dit, que les *Pois* aiment vne terre menuë, vn lieu tiede, & d'auoir souuent la pluye. Selon Pline, il faut planter les *Pois* en quelque lieu qui soit à l'abry; d'autant qu'ils craignent merueilleusement le froid: & que pour cela on ne les seme en Italie sinon au printemps, & en terre menuë. Ils fleurissent en Iuin & en Iuillet, puis apres ils portent le fruit. C'est merueille que Dioscoride n'a point fait

fait de mention de ce *Legume*, qui toutefois est si commun, veu que Theophraste, Hippocrate, Galien, Paul Aegineta, & Pline en ont bien parlé. Car Theophraste dit ainsi: *Entre les Legumes les uns ont la feuille ronde, comme la Feue; les autres longue, comme les Pois.* Puis apres: *Les autres ont la tige qui se couche comme l'Ochrus, les Pois, & le Lathirus.* Selon Hippocrate les *Pois* ne sont pas fort flatueux; mais passent mieux par le ventre. Selon Galien, les *Pois* sont du tout semblables en substance aux Feues, & se mangent en la mesme façon; toutefois ils sont differens en deux choses, qu'ils ne sont pas si flatueux que les Feues; & en outre ils n'ont aucune vertu deterfiue; pource demeurent ils plus à passer par le ventre que les Feues. Paulus dit, que le *Pois* est bien enflé; toutefois qu'il ne fait pas tant de ventositez que les Feues. Dont il appert, que ceux là se trompent grandement, qui disent que le bouillon des *Pois* fait purger les femmes acouchees, & leur fait venir le lait; qu'il guerit ceux qui ont la iaunisse, & est bon aux hydropiques: car comme est il possible qu'un medicament froid & sec face ces effects là? Hieronimus Tragus a esté cause de cest erreur, pensant sans raison, que le *Pois* fust le Ciche arietin, qui a les susdites facultez. Mais nous dirons en son lieu, quelle difference il y a entre les *Pois*, & le Ciche arietin. Puis donc que les *Pois*, suyuant l'opinion de Galien, n'ont aucune vertu deterfiue, il se faut bien garder de donner leur bouillon aux acouchees; mesme leur puree ne lasche aucunement le ventre. Les *Pois* nouveaux que l'on mange avec la gouffe, sont rotter. Au reste il n'y a *Legume* plus cogneu aux paisans en France, qui les gardent apres qu'ils sont secs pour s'en seruir toute l'annee, les ayant esgouffez: car ainsi

Liure 8. de l'hist. ch. 3.

Liure 1. des alim.

Liv. 1. ch. 79. Matth. sur le chap. 101. de Diosc. liur. 2.

ils se conseruent long temps. Mesme les riches les font cuire avec de la chair salee, ou du lard, & s'en fait vne fort bonne viande, qui ose mesme comparoir aux grands banquetz. Or il ne faut pas oublier le *Pois escarlatin d'Amérique*, qui est creu d'un *Legume* semblable à vn *Pois*, ou à vn *Ers*. Ses grains sont enclos dans vne gouffe, quasi comme celle des *Pois sauvages*, pleins de moëlle, durs, ronds, & longs, comme les grains de la Pivoine; mais plus petits, & rouges, & reluisans, avec des taches noires, rondes, bien apparentes au droit du germe. Au demeurant ils ont vn goust amer, comme quelques *Legumes*.

Pois d'Amérique.



De la Feue,

CHAP. XLII.



Es Grecs appellent la Feue *κίβανος*, à cause de sa fertilité: & *κίβανος ἑλληνικός*, c'est à dire Feue Grecque, pour la distinguer d'avec celle d'Égypte. On l'appelle en Latin *Faba*, & aussi *Fabulum*, selon le tesmoignage de Gelle, & Festus: en Arabe *hachille*, *habalté*, ou *Buchale*: en Italien *Fava*: en Allemand *Bonen*. Nous auons deux sortes de Feues, qui

Les noms.

Les especes.

Liv. 18. c. 22.

La forme.

La feue cultiuée.



sont differentes pour raison de la couleur: car il y en a de blanches, ou palles; & des noires, ou rouges-brunes. La Feue, dit Pline, croist aussi de soy-mesme en plusieurs lieux, comme aux Isles de la mer Septentrionale, que les Latins ont nommees pour ce respect *Fabarias*. Mesme en Barbarie les *Faves sauvages* y sont fort communes; mais elles sont si dures, qu'elles n'amollissent point pour cuire que l'on face. Or la Feue fait vne tige longue, quarree, droite, lisse, de laquelle il sort des petites branches sans aucun ordre. Ses feuilles sont grasses, lisses, & à demy rondes, retirans à celles du Pourpier. A la cime de chaque branche il sort vne queuë ou filet, si menu qu'il se perd aisément. Les fleurs sortent par les ailes des branches, dont il y en a plusieurs attachees ensemble à vne queuë en façon de grappe seulement d'un costé, pendantes par ordre, de diuerses couleurs, herissees, & crestees. Les gouffes sortent premierement des fleurs qui sont au bas de la tige, plus grosses que celles des autres *Legumes*, plus grandes, & plus poulpues, dont le bout va finissant en pointe, dans lesquelles sont les *Feues*, qui sont differentes en forme & en grandeur: car les vnes sont grosses, les autres petites, les autres rondes, ou plattes; les vnes blanches, les autres rougeastres, ou noirastres. La plante n'a qu'une racine, ligneuse & cheueluë. Matthiol dit, que la Feue sauvage croist parmy les champs, & se traine par terre, ayant les tiges carrees, qui s'entortillent l'une à l'autre; & les feuilles la Feue domestique. Ses fleurs sont incarnates & blancheastres, desquelles il vient des gouffes plattes,

La Feue sauvage.



Liure 8. de
l'hist. ch. 3.

Liure 8. c. 21.

Chap. 2. liure
8. de l'hist.

Au mes. liure
chap. 7.

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

Liure 8. ch. 7.

Liure 8. de
l'hist. ch. 2.

Liure 8. ch. 7.

Liure 8. de
l'hist. ch. 6.

Liure 8. ch. 12.

Chap. 9. liure
8. de l'hist.

Au mes. lieu.

Dodon liure
4. chap. 18 &
au traitté
des Bleds.

beaucoup plus petites que celles des Feues, dans lesquelles il y a des grains ronds, qui ont le mesme goust que les Feues. Aucuns, dit-il, prennent ceste plante pour l'*Aracus* de Galien. Theophraste dit, qu'entre les Legumes il n'y a que la Feue qui ait la tige droite. Et vn peu apres: Elle a les fleurs differentes, tant pour raison de l'endroit où elles sortent, & aussi pour raison de leur naturel. Il dit dauantage, il faut semer à bonne heure le Millet, & les Feues entre tous les autres Legumes: car à cause qu'ils sont tendres, ils ont besoin de se bien enraciner deuant l'hyuer. Pline dit; qu'il faut semer les Feues deuant le coucher de la possiniere, deuant que tout autre Legume, à fin qu'elles s'auancent deuant l'hyuer. Vn peu apres: Virgile, dit-il, ordonne de les semer au printemps, comme on fait au quartier d'Italie, qui est à l'entour du Pau: rousefois la plus-part aime mieux le fourrage des Feues hyuer-nales, que des tramises. Ce que Theophraste dit aussi: Les Legumes n'ont qu'une racine, & iettent plusieurs iettons au dessus de leur tige, excepté la Feue. Les Bleds ont plusieurs racines cheueluës. De tous les Legumes, dit Pline, la Feue seule ne fait qu'une tige, & les Lupins aussi. Les autres ont tous la tige fort menüe & branchuë: mais tous en general l'ont creuse. Vn peu apres: Les Feues, dit-il, sont premierement des fueilles, puis poussent leur tige sans aucuns neuds. Les autres Legumes sont des branches. Les vns, dit Theophraste, sortent pluïstost de terre; les autres plus tard: l'Orge & le Froment en sept iours: toutefois l'Orge se haïte le plus. Les Legumes sortent en quatre ou cinq iours, ex-

cepté les Feues: car la Feue demeure plus à sortir que les Bleds, en quelques lieux quinze iours, & en d'autres vingt. Et Pline dit; L'Orge sort sept iours apes auoir esté semé; & les Legumes le quatriesme, ou au plus tard le septiesme. Mais la Feue demeure quinze ou vingt iours deuant que se leuer. Theophraste aussi declare, combien c'est que la Feue demeure en fleur disant: Mais la fleur des Legumes demeure long-temps: mais les Ers, & les Pois ciches la tiennent plus que tous les autres: & le Cymos la tient encor plus que tous ceux là, & avec beaucoup de difference. Car l'on dit qu'elles fleurissent quarante iours durant. Il est vray que toutes les fleurs ne viennent pas à la fois; car l'on dit que l'une sort premierement, & puis une autre consecutiuent: car elles fleurissent par parties, & non tout à coup. Or les fleurs des Bleds sortent tout à coup: mais celles de ceux qui portent des gouffes, & des Legumes, sortent l'une apres l'autre. Car ils fleurissent premierement par le bas: & apres que celles d'embas sont toutes passees, elles sortent au milieu; & de ceste sorte vont suyuant iusques à la cime. Ce que Pline a ainsi traduit: Les Legumes demeurent long temps en fleur; entre autres les Ers, & les Pois ciches: mais les Feues encor plus, assauoir quarante iours; non pas en une mesme tige: car quand l'une commence à defleurir, l'autre se met en fleur; & ne fleurissent iamais toutes à coup, comme le Froment. Or tous Legumes font leurs gouffes en diuers temps, commenceans tousiours par le pied à ietter leurs fleurs, puis petit à petit contremont. En outre le mesme Theophraste dit: Le Cymos estant en fleur desire fort d'estre arrousé: c'est pourquoy ils ne veulent pas estre semez tard, comme nous auons dit, parce qu'ils demeurent long-temps à fleurir. Mais apres qu'ils ont passé la fleur il n'ont pas besoin que de peu de pluye: car ils sont incontinent meurs. Ce que Pline a translaté ainsi: La Feue estant en fleur aime bien la pluye; mais estant defleurie elle n'en veut comme point. Theophraste dit encore: Le Cymos, comme il a esté dit, n'est pas autrement fascheux, & mesme il semble qu'il engraisse la terre la fumant à cause de sa tenuité, & de sa facilité à pourrir: C'est pourquoy ceux d'autour de Macedonne, & de Thessalie, lors qu'il est en fleur le renuersent avec la charrue. Ce que Pline a traduit ainsi: La Feue engraisse la terre, où elle est creuë, comme du fumier. Pour ceste cause en Thessalie & Macedoine, ils recourent les Feues avec la charrue, lors qu'elles sont en fleur. Il appert donc que tout ce que Theophraste dit du *νίαν*, Pline l'a attribué aux Feues. Ce qui conuient aussi si bien à nos Feues communes, que nous ne deuons point douter de reietter l'opinion de ceux qui disent, que nostre Feue commune n'est pas la Feue des anciens; mais vn Legume d'autre nom, assauoir le *Phasiol*. De fait ie voudrois bien que quelqu'un me dit, en quel autre Legume se treuve ceste petite chose noire, qui est a vn des bouts de la Feue, qu'on appelle en Latin *Hilum*, sinon en nostre Feue commune? car ceste chose noire qui se voit aux Pois d'Amerique & d'Indie à l'endroit du creux par où le germe doit sortir, c'est vne marque empreinte en l'escorce, & non vne petite piece qui se puisse oster sans entamer la peau, comme il y a en la Feue. Et quant à ce qui se treue çà & là en diuers autheurs de la forme & grandeur des Feues, en quoy elles sont differentes d'avec les nostres, cela n'est pas de si grande importance, que nostre opinion en puisse estre esbranlee; car elles croissent grosses, ou petites selon la diuersité du terroir; & mesme elles ont diuerses figure en vne mesme gouffe lors qu'elles commencent à croistre, que quand elles sont meures. En outre, les anciens

anciens n'auoient sinon des *petites Feues*, qui sont comparees quant à la grosseur, aux bayes du Lotus, ou du Terebinthe, ou de l'If pour le plus. Mais nos *Feues* estans cultiuees sont deuenues plus grandes, plus grosses, & mieux nourries; & ayant mesprisé la petitesse de celles-là n'en ont retenu que le nom, sans que pour cela ce soit vne autre espece, n'y ayant point d'autre difference, que pour raison de la grosseur; & non pour raison du naturel de la plante, ou de son temperament. Or quant a ces *petites Feues*, il en croist à force en Italie, en Bresse, & parmy les Alpes, & en Flandres, desquelles ils nourrissent le bestail: mais sur tout elles sont bien communes en Angleterre, où ils en font du pain pour la cheualine en lieu d'autre Bled. Il se treuve bien aussi des *Feues saunages*, qui sont encor plus petites que toutes celles-là. Et de fait les paisans de Bresse, & de Malconnois ne mangent point de pain, où il n'y ait de ces *petites Feues rondes* parmy vn peu de Froment & de Segle. Outre toutes les marques que dessus, on a desia treuue par experience, que toutes les vertus & qualitez, que les anciens ont attribuees à leurs *Feues*, appartiennent aussi aux nostres, soit qu'on les considere comme viande, ou bien comme medicament. Dioscoride dit, que les *Feues mangees* sont venteuses, & de difficile digestion; & causent des songes fascheux. Elles sont bonnes à la toux, engendrent de la chair, & sont moyennes entre chaud & froid. Cuites en eau & vinaigre, & mangees avec leur escorce, elles seruent aux dysenteries, & aux cœliques. Il est bon d'en manger contre les vomissemens. Elles enflent moins, si on jette la premiere eau où elles ont cuit. *Les verdes* sont pires à l'estomac, & engendrent plus de ventositez. Galien dit, que les *Feues* enflent en quelque façon qu'on les apreste, & pour cuire que l'on les face; au lieu que l'Orge mondé perd sa ventosité en cuisant. Or ceux qui prennent garde à tous les effectes que chasque viande cause en nostre corps, ils se sentent enfler tout le corps apres auoir mangé des *Feues*, comme s'il estoit plein de vent; principalement ceux qui n'ont pas accoustumé d'en manger, ou si elles ne sont pas bien cuites. Or les *Feues* ont vne substance, qui n'est pas solide, ny pesante; mais spongieuse, & legere, qui a quelque vertu detersiue, comme l'Orge mondé: car on voit notoirement que la farine des *Feues* nettoye les ordures de dessus la peau. Ce que les femmes & les corratiers des esclaves & des enfans sachans bien, vsent de la *farine des Feues* aux estuues, comme les autres du Nitre, ou d'Aphronitre, & autres choses abstersiues. Elles s'en frottent aussi le visage: car elle oste les lentilles qui sont au dessus de la peau. Par laquelle faculté elles passent plus viste par le ventre, que les viandes qui ont vn suc gros & visqueux, & qui n'ont aucune faculté detersiue. Or puis que le *potage de farine de Feues* est venteux, à plus forte raison les *Feues entieres* le seront encor plus. Toutefois si on les fait frire, elles perdent bien ceste ventosité: mais elles sont de dure digestion, & demeurent long temps à passer, & donnent vne nourriture grossiere. Que si on les mange vertes deuant qu'elles soient meures & seches, il en prendra comme des autres fruiçts qu'on mange deuant que d'estre meurs: car elles engendreront vne nourriture plus humide, & par ce moyen plus pleine d'excrement, non seulement aux intestins; mais aussi par tout le corps. A bon droit donc pourrons nous dire, qu'elles nourrissent moins; mais qu'elles passent plus viste. Or il y en a plusieurs qui non seulement mangent les *Feues crues*; mais aussi qui les font cuire avec de la chair de porceau, comme les herbes potageres: & les paisans les font cuire avec de la chair de cheure, ou de brebis. Les autres sachans que les *Feues* enflent, font cuire des oignons parmy: d'autres ne les font pas cuire; mais les mangent tous crus avec elles. Au reste les Grecs, ainsi que dit Galien, appellent la *bouillie*, que l'on fait avec les *Feues frezes* *ἔννος*, comme il a esté dit au chapitre des Pois. Ainsi donc *ἔννος κλάμινον* sera vn potage de *Feues frezes*, qui se fait en diuerfes manieres au tesmoignage du mesme Galien, le faisant cuire dans le pot tout clair, ou bien espez en vn plat. La troisieme façon d'apprester ces *Feues frezes* est avec l'Orge mondé: & comme *κλάμινον ἔννο* se prend simplement pour les *Feues frezes bouillies*, ainsi *κλάμινον λέκυθος* signifie la *Farine de Feues bouillie*. Paul Aeginete ordonne pour les corps & durillons des pieds ou des mains, disant; *ποιεῖν ἢ ἢ λέκυθος κλάμινη μετ' ὄξυος ἐνθάσσῃ*, c'est à dire; *La farine de Feues y est bonne cuite en vinaigre*. Pline dit, que les *Feues* tiennent le premier rang entre les *Legumes*, pource que mesme on en fait du pain. *Leur farine* s'appelle en Latin *Lomentum*. Elle fait peser le Bled: car aussi les *Feues* pesent plus que tout autre *Legume*. On les vent pour engraisser la cheualine, Aussi s'en sert on en diuerfes façons, tant pour le bestail, que pour les hommes. On en mesle parmy le Froment en plusieurs pais; mais sur tout parmy le Panic, ou entieres ou concassées. Mesme anciennement on se seruoit de la *bouillie faite de Feues* aux sacrifices, estimans que c'estoit la meilleure de toutes. Et toutefois on tient, qu'elles rendent la personne stupide, & font resuer en dormant. Pour ceste occasion Pythagoras deffendit d'en manger, ou comme d'autres veulent, pource que les ames des trespassés y resident: & c'est pourquoy on en mange aux funerailles des trespassés. Varro aussi dit, que le Sacrificateur qu'on appelloit *Flamen*, ne mangeoit point de *Feues*, pour ceste raison là, & pource qu'aux fleurs des *Feues* il y a certaines lettres qui signifient tristesse. Or Plutarque en ses *Problemes*, rend vne autre raison, pourquoy c'est que Pythagoras deffendit de manger des *Feues*: c'est assauoir, pource que tous *Legumes* engendrent mauuais suc dans le corps, & mesmes corrompent les esprits, & pour ceste cause incitent à luxure, Ce qu'il semble

L'usage, &
les vertus.
Liu 1. ch. 98.

Liure 1. des
Alim.

Liure 1. des
Alim.

Cornar. sur
le 5. liu. des
Pharm.
Liu. 18. c. 12.

que

Liure 1. de la Diuinat. que Ciceron mesme ait tenu pour vray, quand il dit : *Platon donques ordonne, qu'on s'aïlle reposer en telle sorte que le corps soit tellement disposé, qu'il n'y ait rien qui trouble les esprits, & l'ame. Dont aussi il semble qu'il estoit deffendu aux Pythagoriciens de manger des Feues, pource qu'elles enflent fort, ce qui est contraire à la tranquillité de l'esprit, qui est requise pour rechercher la verité des choses.* Toutefois Aristoxenus, ainsi

Liure 4. ch. 11. que dit Gelle, refute ceste opinion, assurant que Pythagoras mangeoit plus volontiers des Feues que d'aucun autre Legume, pource qu'elles laschent le ventre petit à petit, & l'adouciissent. Et quant à ce qu'aucuns s'abstenoient de manger des Feues, Gelle dit que les vers d'Empedocle en estoient cause, lequel auoit suyuy la doctrine de Pythagoras; entre lesquels cestuy-cy se treuve:

Δειδοὶ πῶς, δεῖδοὶ κυάμων ἀπὸ χάρως ἔλαδξ;
Ah! miserables gens, gardez vous des Cyames.

Car plusieurs estiment, que ce mot *Cyame* se prend icy pour les *Feues*. Toutefois ceux qui ont plus diligemment esplusché, & recherché de pres le vers d'Empedocle, tiennent que le mot *Cyamos* en ce lieu cy se prend pour les testicules, ou genitoites, qui ont esté ainsi nommez à la façon Pythagorique, pource qu'ils sont εἰς τὸ κύων δεινοί, & ἀπτοὶ τῆ κύων, c'est à dire, *bons pour faire engendrer & cause de la conception & generation des hommes.* Par ainsi Empedocle par ce vers là ne deffend pas de manger des *Feues*: mais a voulu destourner les hommes de s'addonner à la luxure. Cassian en ses Geoponiques allegue ces vers d'Orphee, qui sont semblables à ceux d'Empedocle, & se doiuent entendre au mesme sens:

Δειδοὶ πῶς, δεῖδοὶ, κυάμων ἀπὸ χάρως ἔχρητε,
 Ἴσον γὰρ κυάμω φασγέει κεφαλὰς τῆ κήνω.
Miserables! gardez de manger des Cyames;
Car il est dangereux; aussi les chefs des femmes.

Or c'est assez parlé de ces choses. Venons maintenant aux proprietéz que les *Feues* ont en medecine. Dioscoride dit, que la *Farine des Feues* seule, ou avec griotte seche, appaise les inflammations, qui suruiennent aux playes; rend les cicatrices de mesme couleur que la peau, aide aux mammelles dans lesquelles le laiçt est caillé, encor qu'il y ait de l'inflammation, fait perdre le laiçt aux femmes. Incorporée avec farine de Fenugrec, & de miel elle fait resoudre les foroncles, les meurtrisseures de la peau, & les apostumes qui viennent derriere les oreilles: & avec des Roses, de l'Encens & vn blanc d'œuf elle retient les yeux qui sortent de la teste, reprime la prunelle des yeux qui veut sortir, & les enfleures des yeux. Pestrie avec du vin elle aide fort aux cataractes, & meurtrisseures des yeux. Les *Feues* maschees sans escorce, & appliquees sur le front, diuertissent les defluxions: cuites en vin elles guerissent les apostumes des genitoires. On en frotte le penil des enfans, à fin que le poil n'y croisse si tost. Elles nettoient les vitilignes. Si apres auoir arraché les cheueux on frotte le lieu avec d'escorce des *Feues*, ceux qui croistront puis apres seront plus grails, ne receuans pas tant de nourriture comme auparauant. L'escorce des *Feues* appliquee sur les escrouëlles avec griotte seche, Alum de plume, & huile vieil les fait resoudre. Leur decoction fert à teindre les laines. La *Fene pelee*, & partie en deux, comme elle se diuise naturellement, estanche le sang qui coule par vne piqueure de sangsue, si on presse vne des moitez dessus. Il y a au texte Grec, ainsi que Lacuna l'a traduit: *Les Feues escorcees, & diuisees en deux, comme c'est leur naturel, on a accoustumé d'en appliquer vne moitié pour estancher le sang qui coule par la piqueure d'une sangsue, & la faut appliquer du costé qu'elle touchoit à l'autre moitié.* Cornarius l'a traduit plus proprement en ce sens: *La Fene pelee, & fendue en deux par la jointure qu'elle a naturellement, est bonne pour appliquer au flux de sang causé par les sangsues: car elle l'estanche, si on applique vne partie d'icelle par l'endroit de la jointure.* Les *Feues*, dit Pline, seruent aussi aux maladies: car estant brisees entieres, & fricassées, puis iettées dans du vinaigre toutes chaudes, elles guerissent les tranchees du ventre. Concassées & cuites avec des aulx elles sont bonnes à la toux, où l'on n'espere point de remede, & à ceux qui ont quelque apostume en la poitrine, pourueu qu'ils en mangent tous les iours. Estant maschees à ieun, elles sont bonnes pour faire mourir les foroncles, & pour les resoudre. Cuites en vin, & appliquees elles seruent grandement aux enfleures des parties honteuses, & des genitoires. Leur *Farine* aussi cuite en vinaigre fait mourir & creuer les apostumes. Mesme elle fert aux meurtrisseures & brusleures. Varro dit, que les *Feues* sont bonne voix. Les cendres de *Fanus* & des goulles de *Feues* bruslees incorporees en vieil sain de porc sont bonnes aux douleurs inueterées de la sciatique, & des nerfs. L'escorce des *Feues* cuite seule iusqu'à la consommation de la tierce partie, reserrent le ventre. Voilà ce qu'en dit Pline; avec lequel Galien est d'accord disant: *Les Feues* approchent fort de la temperature moyenne, en cas de froideur, & secheresse. Leur chair est aussi quelque peu detersiue, comme l'escorce est vn peu astringeante. Pour ceste cause il y a des Medecins qui ordonnent les *Feues* cuites toutes entieres en eau & vinaigre aux dysenteries, cœliques, & à ceux qui vomissent. Or estant prises en viande elles sont venteuses, & de difficile digestion autant que point d'autre viande: toutefois elles sont bonnes pour faire cracher ce qui est de mauuais en la poitrine, & aux poulmons. Estans appliquees par dehors elles dessechent sans faire mal. Nous en auons souuent vŕé aux gouttes des pieds, les faisant cuire en eau, & puis les meslant avec

Liure 7. des simpl.

avec de graisse de porceau. Pour les contusions, & bleffeurs des nerfs nous y auons appliqué la Farine de Feues incorporee en vinaigre miellé : & là où il y estoit suruenue de l'inflammation, nous y auons meslé de griotte seche. C'est aussi vn cataplasme bon pour les genitoires & tetinis car ces parties, y suruenant quelque inflammation, ventent estre mediocrement refroidies, spécialement quand il y a de l'inflammation aux mammelles, pource que le laiçt y est caillé. Mesme ce cataplasme fait perdre le laiçt ; comme aussi si on frotte le penil des enfans avec de Farine de Feues, ils seront long temps sans y auoir du poil. Or là où Dioscoride dit, κνέμι μίσις θερμὸς καὶ ψυχρὸς : La Feue tient le milieu entre le chaud & le froid : Galien dit, La Feue est entre le milieu du temperament, fort proche entre le froid & le sec. Et Paul, qui a tout emprunté de Galien dit ; La Feue n'est pas loin d'une mediocrité de temperature, en cas de froid & de sec. Semblablement aussi Aëce dit : La Feue approche fort d'un temperament mediocre en cas de refroidir & dessécher. On peut donc douter à bon droit, quel est ce temperament mediocre de la Feue tant à refroidir comme à dessécher, veu qu'il semble qu'une mediocrité soit entredeux contraires, esgalement distante des deux extremités. Or puis que le froid & le sec ne sont pas contraires, comment est ce qu'il y aura vne mediocrité entredeux ? Pour ceste cause Cornarius estime qu'aux passages susdits des trois auteurs præalle- guez il faut lire θερμαίνων au lieu de ψυχραίνων, c'est assauoir, que la Feue tient le milieu entre le chaud & le froid, comme aussi Dioscoride dit. Au reste Archigene, ainsi qu'il se voit en Galien, entre autres remedes qu'il met pour les meurtrisseures fait souuent mention des Feues concassées, disant: Faites y vn cataplasme de Feues concassées, pilees, & d'Absinthe, &c. Puis apres : Applique dessus des Feues frezes maschees, avec du miel. Mesme aussi la Farine de Feues sans les mascher. Et Apollonius aussi : De l'Absinthe broyé avec du miel, & des Feues concassées en la mesme façon. En tous lesquels passages, le mot ἐρεγγμός en Grec se prend pour les Feues concassées, & rompues en menuës pieces, que Pline appelle Fabra fresa & fracta. Tellement que ἐρεγγμός en cas de Feue est autant que χονδρῶς, & πιασάνη, en cas des Bleds. Mais la Farine de Feues s'appelle en Latin Lomentum fabaceum, comme il a desia esté dit suyuant l'opinion de Pline : & en Grec κνάμινον ἀλδύρον, & ἀλδύρον ἐρεγγμίου, qui est aussi ordonnee en ce passage, meslee avec du miel pour les meurtrisseures de la peau. Toutefois ἐρεγγμός se prend bien quelquefois aussi pour la Farine de Feues, comme là, φεμμυθίς, καὶ λυθαργύρος ἴσου μὲν μέλιτι καὶ λαϊκῆς ἐρεγγμίου, μίση. ὡς κηρωτῶδες ἕλκος. C'est à dire, Il faut mesler de Cernse, & d'escume d'argent par esgales parties, avec du miel, & de farine de Feues, & le reduire en forme de cerot. Car on ne pourroit pas bien reduire les Feues en cerot, si elles n'estoient en farine. En outre le mot ἐρεγγμός ne s'entend pas seulement des Feues ; mais aussi des autres Legumes, & de leurs racines aussi, concassées en la mesme façon. Comme Paulus dit ἱριώσ καὶ πιασάνης ἐρεγγμῶ ἀνά ξ. α. ς. C'est à dire, De racine de Flamme, & d'Orge mondé concassé ou rompu, de chascun vn sestier & demy. Et Hippocrate καὶ κελθῆς παφασαυδράς καὶ ἐρηεγγυδράς, c'est à dire, d'Orge mondé rosti, & concassé. Galien dit, que l'on ne mange pas fort communement des Pois ciches concassez ; mais plustost de leur farine cuite avec du laiçt, pource qu'ils ne sont pas aisez à concasser pour en faire l'ἐρεγγμός. Toutefois combien que Cornarius allegue ce passage, pour monstrier que ἐρεγγμός s'entend aussi bien des autres Legumes concassez, comme des Feues, il dit en vn autre lieu, qu'il y a faute au texte Grec de Paulus, là où il y a ἱριώσ, πιασάνης, ἐρεγγμῶ ἀνά ξ, α, ς. tellement que ἐρεγγμός ne s'entend pas de l'Orge mondé ; mais ce sont trois diuerfes choses, de la Flamme, de l'Orge mondé, des Feues concassées, ou de farine de Feues. Ce qu'il preuue par Aëce, lequel parlant du mesme medicament dit ainsi : ἱριώσ λαϊκῆς, πιασάνης ἀλδύρος, κναρίνης ἀλδύρος, entendant par ces derniers mots, ce que Paulus appelle ἐρεγγμῶν, qui se prend non seulement pour les Feues concassées ; mais aussi pour la Farine de Feues, comme il a desia esté dit. Or tout ainsi que Pline a laissé par escrit, qu'on s'estoit essayé de son temps, de faire du pain de Feues, & qu'aussi on en mesloit parmy le Froment : ainsi aussi aucuns en meslent aujourd'huy parmy le Segle, & en font du pain qui est bien massif, & de grande nourriture. Mesme au pais de Frise ils font du pain d'une partie de farine de Feues, & vne autre de farine d'Orge, ou d'Auoine, principalement aux Isles, que nous auons dit estre appellees Fabaria par Pline. Il reste maintenant d'adiouster icy la Fabago des Flamans, que d'autres appellent Capparis leguminosa : & les Parisiens Peplus. Ceste planre a les fueilles comme les Cappiers, plus longues, & deux à deux, comme les Feues, de couleur

Liu. 7. ch. 3.
Emblem 91. liu. 2.
Liu. 5. pharm. local.
Au meslieu.
Cornar. au meslieu.
Gal. au meslieu.
Liu. 3. ch. 29.
De la natu. des fem.
Liu. 1. des alim.
Aux comm. sur le liu. 5. des pharm. local.
Au Dalub. sur Paul.
Liu. 8. ch. 5.
Liu. 18. c. 12.
Fabago.

Fabago des Flamans ; ou Peplus des Parisiens.



couleur de vert-brun; toutefois moindres, & approchans de celles de la Rue. Ses fleurs sont deux à deux, qui retirent aux Cappes confites, vertes par dehors, mais estant espannies elles sont blanches, du milieu desquelles il sort des filets jaunes. Toute la plante est amere au goust, comme les Saulx, ou les Cappiers: on n'en treuve guieres ailleurs, que par les iardins de France, & de Flandres. Voilà ce qu'en dit Lobel.

De la Feue d'Egypte,

CHAP. XLIII.

Les noms.
Liure 2. ch. 99.
Liure 21. c. 15.
Au mes. lieu.
Liure 2.



A Feue d'Egypte s'appelle en Grec *κράμβη αἰγυπτία*: en Latin *Faba Aegyptia*. Aucuns, dit Dioscoride, l'appellent aussi *Pontique*. Herodote la nomme *Lys d'Egypte*. Pline l'appelle *Colocasia*: En Egypte, dit-il, on fait grand cas de la *Colocasia*, qu'aucuns appellent *Cyamus*, &c. Mais Dioscoride dit, que la racine de la Feue d'Egypte est appelée *Colocasia*. Athenee la nomme *Colocasion*, au genre neutre, *ἡ τῆς κράμβης αἰγυπτίας ῥίζα, ἣν οἱ λέγουσι κολοκάσιον*; c'est à dire: La racine de la Feue d'Egypte, qui est appelée *Colocasion*. Et Virgile dit aussi:

Mixtaque ridenti Colocasia fundet Acantho.

Eclog. 4.

Liure 1.
Liure 2. ch. 99.
La forme.

Aèce l'appelle aussi *Manzizanion*. Or la Feue d'Egypte, selon Dioscoride, a les feuilles grandes, combien qu'on les parangonne à des feuilles d'arbre. (Au texte Grec il y a *ἔχει ὅμοιωσι μίτρα, ὡς πλάττωσι*, c'est à dire, Elle a les feuilles grandes comme un chapeau. Mais Ruel a vü des mots de Pline, au lieu qu'il eust mieux fait de les comparer aux feuilles de la *Personata*, comme aussi Pline a fait, comme nous dirons.) Sa tige est de la hauteur d'une coudee, grosse comme le doigt. Sa fleur est de la couleur des roses, deux fois aussi grande que celle du Pautot. Quand elle desfleurit, elle porte des petites gouffes semblables aux rayons des mouches guêpes, sur la couverture desquel-

Feue d'Egypte.



Arum d'Egypte de Matthiol:
Colocasia de l'Escluse.



les la Feue apparoit en façon d'une de ces bouteilles qui viennent sur l'eau quand il pleut. On l'appelle *Ciborium*, ou *Cibotium*, c'est à dire *petit Coffre*, pource qu'on la seme la mettant dans une motte de terre humide, puis on la iette dans l'eau. Ses racines sont comme celles des cannes; mais plus grosses. Matthiol dit, qu'Edoard Polonus luy monstra la Feue d'Egypte à Trente, qu'il auoit apportée d'Egypte & de Syrie avec d'autres plantes rares, de laquelle nous auons mis icy le vray pourtrait. Toutefois il y en a qui ne la tiennent pas pour la *vraye Feue d'Egypte*. L'Escluse a mis le pourtrait de la plante que Matthiol & Dodon appellent *Arum d'Egypte*, pour la *Colocasia*. Elle a quatre ou cinq feuilles charnues, comme celles du Nenufar; mais fort nerveuses; & plusieurs veines, ou filets qui paroissent au dehors de la feuille, blanches & très-grandes; tellement que quelquefois elles

Arum.
Liure 2. des
Plant. d'Esp.
chap. 19.
Liure 1. des
purg. ch. 5.

elles sont plus grandes que celles du Glouteron, & ne sont jamais mouillées, combien qu'on les plonge en l'eau, sortans d'une queue longue, grosse, & ferme. Sa racine est grosse & grande, & le plus souvent double, faite en façon de bouteille, & bonne à manger, laquelle se multiplie en jettant d'autres racines par les costez. Ceste racine a aussi quelques filamens. L'Escluse dit, qu'il en croist en abondance en Portugal le long des ruisseaux, qui a esté apportée d'Afrique: & que la plus grande qu'il ait veu, ç'a esté à Seuille au jardin de la Citadelle, qui avoit de tres-grandes feuilles. Toutefois on luy dit, qu'elle ne portoit ne fleur ne fruit ny en Portugal, ny en Barbarie. Les Portugais suyans les Mores l'appellent *Igname*; & en Andalouzie, *Alcolcaz*, qui est un nom venant de *Colocasia*. Or pource que ceste plante a plusieurs marques de la *Colocasia* des anciens, l'Escluse se fait accroire, que la plante qui est icy peinte soit celle mesme que les Grecs ont appellé *Colocasia*, & αἰγύπτιος κύαμος, ἢ πόντος, dont les Mores qui sont esclaves en Portugal, sont fort friands, qui la mangent & crue & cuite. Belon en ses observations dit, que la *Colocasia* est fort frequente en Alexandrie, & aux villes & villages d'alentour, là où on la vend au marché: & que les Egyptiens ne font quasi point de repas, qu'ils ne servent de la *Colocasia* cuite avec la chair. Et un peu apres il dit, qu'elle ne porte ny fleur ny fruit. Il nous faut icy mettre ce qu'il en recite, pource qu'il contredit à ce que les anciens ont dit touchant la *Feue d'Egypte*. Les terres, dit-il, estoient semées en divers lieux de Ryz, de Papyrus, & en quelques endroits de *Colocasia*. Or pource qu'en recherchant avec grande diligence le fruit de ceste *Colocasia*, qui est aussi appelée *Lotus*, & *Feue d'Egypte*, les habitans du Caire se moquoient de nous, nous avons pris de là occasion de rechercher pourquoy c'est que les anciens l'appelloient *Feue d'Egypte*, veu qu'elle ne fait point de *Feues*. Et finalement nous avons pris garde d'où est venue ceste faute. C'est qu'Herodote autheur tres ancien fait mention de deux sortes de *Feues*, qui croissoient dans le Nil; dont l'une avoit la racine ronde, qui est la *Colocasia*; & l'autre portoit en une teste certaine chose retirant aux noyaux des Oliues. Les autheurs qui ont escrit apres luy, suyvant ce qu'il en avoit dit, l'ont puis apres descrite comme il leur a pleu, suyvant les traces l'un de l'autre: car quant à ce que Theophraste dit, que la racine est espineuse, l'experience monstre bien que cela est faux. Dioscoride en la description de la *Feue d'Egypte* a quasi ensuiuy Theophraste: & Plin a emprunté de l'un & de l'autre. Outreplus il adiouste qu'il en a treuvé de sauuage en Candie, qui y croist de soy-mesme le long des ruisseaux: au lieu que les Egyptiens prennent beaucoup de peine à la cultiver. Mais pour retourner à ce que les anciens en ont escrit; il y en a fort grande abondance en Egypte; ainsi que Dioscoride a escrit. Il s'en treuve aussi dans les lacs de Cilicie, & d'Asie. Theophraste aussi la décrit en ceste façon: *La Feue croist aux estangs & marais. Sa tige n'a que quatre coudées de haut au plus, de la grosseur d'un doigt, semblant à une canne molle.* (Athence qui a décrit ce passage icy en partie, au lieu de *molle* lit μακρὰ, c'est à dire *longue*) & sans neuds. Elle est toute pleine de fentes au dedans, comme au *Lys*, (Athence lit κηλίας, c'est à dire, en façon de rayons de miel.) A la cime il y a un chapeau, ou teste semblable aux rayons ronds des mouches guespes. Et en chascque chambrette, ou creux, il y a une Feue, qui paroist un peu en dehors, & en toute la teste il y en a environ trente. (En cest endroit Gaza au lieu de σφαιρία, qui est un mot corrompu aux exemplaires communs, a leu σφαιρία, traduisant des rayons ronds: & en lieu de κηλίας, il lit κηλίων, & ἐν ἐκάστῳ τῶν κηλίων, il traduit cela; en chascque creux ou chambrette: car κηλίων sont Les trous des rayons des mouches guespes. Aucuns au lieu de κηλίων lisent κηλίων. Hermolaus ayant suiuy Gaza traduit ainsi ce passage: *A la cime il y a une coupelle ronde, semblable aux rayons des mouches guespes, avec environ trente trous, en chascun desquels il y a une Feue, laquelle n'est pas du tout couverte dedans, mais passe un peu en dehors.* Or ceux qui ont traduit Dioscoride, là où il dit, ὅτι ἀπὸ τῆς σφαιρίας φέρει φυσκία ὡς ἀπὸ πύλων, ἐν οἷς κύαμος μικρὸν ὑπεξέρχεται τὸ πῶμα, ὡς πομφόλυξ, l'ont interpreté en ceste maniere, suyvant Gaza & Hermolaus: *Quand elle desflorit, elle porte des gonffes semblables à des rayons de mouches guespes; encor que Dioscoride n'vse pas du mot σφαιρία, mais de φυσκία, c'est à dire des gonffes comme des petits coffrets, dans lesquels les Feues sortans un peu en dehors de leur couverture, ressemblent à ces vessies qui se font sur l'eau quand il pleut.* Or Dioscoride vse du mot πῶμα qui signifie *couvercle*; au lieu que Theophraste vse du mot κηλίας, lequel ils ont interpreté, *teste & coupelle.*) Sa fleur est deux fois plus grande que celle des Panots, de couleur de Rose fort chargée. Sa teste passe hors de l'eau. A chascune plante de ces Feues il y vient des feuilles. (Hermolaus traduit ainsi: *Les testes aussi sortent hors de l'eau, ayans de larges feuilles à l'entour, qui semblent environner chascque Feue.* Or Gaza a obmis ce qui s'ensuit apres ὡς τὰ μεγάλῃ πύλῳ διττάλιχῃ, &c. C'est à dire; *Aussi grandes que les bonets à la Thessalique.*) Leur queue est semblable à la tige, qui produit les Feues. (Ce que Hermolaus traduit autrement: *Leur grandeur est comme de ceste plante qui s'appelle en Latin Personata, laquelle croist dans les rivieres.* Apres Gaza dit, quand on concasse chascque Feue, ceste chose amere d'où sort la tige, se monstre toute torse. La tige & le fruit sont de mesme. Or c'est merueille comme Gaza a traduit le mot πύλον, pilule. Ce que Cornarius traduit ainsi: *Si quelqu'un concasse chascque Feue, ceste masse amere se descouvre, de laquelle sort le bonet: car il appelle, dit-il, πύλον, icy les feuilles qui ont la grandeur d'un chapeau.* Or Gaza n'ayant pas cela en son exemplaire Grec, a esté en doute; tellement que ne sachant comme tourner ce mot πύλον, il a mis *pilule*, en lieu de *bonet*. Et ce que Theophraste a

Chap. 19.

Chap. 28.

Le lich.

Livre 4. de
l'hist. ch. 10.Embl. 94 liv.
2. de Diosc.

appellé *πίλον*, Dioscoride le nomme *πέτσον*, disant *ἐξ ἧς φύλλον μίχα ὡς πέτσον*, c'est à dire, *ses feuilles sont de la grandeur d'un chapeau*. Hermolaus interprete ce mot *πίλον*, *La tige*; disant, *la tige se fait bien voir entre les feuilles, laquelle Theophraste a appellé *πίλον*, comme aucuns estiment: combien qu'il semble que Gaza ait pris ce mot pour des pilules. D'autres estiment qu'il entend par ce mot la coupelle ronde. Voilà ce qu'en dit Hermolaus: en quoy il appert, que ces personnages si doctes ont esté en doute à cause de la faute qui estoit en ce passage, veu qu'autrement la chose est de bon comprendre; c'est assavoir que de ceste chose amere qui est cachée au milieu de la Feue, en lieu de germe, sort preimierement la tige, laquelle s'estendant les feuilles sortent à l'entour. Mais il vaut mieux laisser esplucher cela aux plus doctes, & pourfuiure le demeurant.) Sa racine est plus grosse que celle des roseaux, ainsi pleine de fentes comme la tige. On la mange crue, & bouillie, & rostitie. Ceux qui habitent pres des estangs en vivent. Elle croist souuent de soy-mesme. On la seme aussi dans du limon que l'on enuolope de paille soigneusement, à fin qu'elle alle à fond, & y demeure sans se corrompre. C'est ainsi comme l'on fait ces fauieres là. Si la semence est vne fois reprise la plante ne meurt iamais: car sa racine est forte, ressemblant à celle des cannes, si ce n'est qu'elle est espineuse. Pource les Crocodiles la fuyent, de peur de hurter des yeux contre, & de se les blesser; d'autant qu'ils ont la venèe courte. Il en croist en Syrie & en Cilice; mais elle n'y vient pas à perfection. Il y en a aussi en vn petit lac de Chalcide pres la ville de Torone, qui sont mediocrement grosses, où elles viennent à perfection, & s'y meurissent. (il vsc du mot *τελειοί*, que plusieurs tiennent pour superflu. Voilà comme Theophraste a bien exactement deschiffre la Feue d'Egypte, qui est celle mesme de laquelle Dioscoride fait mention. Pline a traité à part de la Feue, & de la *Colocasia*, ayant suyuy Theophraste, changeant toutefois quelque chose, & en oubliant aussi quelque autre. Car quant à la Feue, il en parle en ceste maniere: Elle croist aussi, dit-il, en Egypte, ayant la tige espineuse: aussi les Crocodiles la fuyent, de peur de s'y blesser les yeux. La tige a quatre coudees de longueur au plus, & grosse comme le doigt, & ressembleroit à vn roseau tendre, si ce n'estoit qu'il n'y a point de neuds. Turnebus lit ainsi. Elle a la teste comme le Pauot, de couleur de Roses, en laquelle il n'y a iamais plus de trente grains. Ses feuilles sont grandes; le fruiet est amer & ne sent rien: mais ceux du pais où elle croist, font grand cas de la racine pour manger, soit crue, ou cuite. Au reste elle retire à celle des roseaux. Il en croist en Syrie, & Cilicie, & au lac de Toron, qui est en Chalcide. Quant à la *Colocasia*, voicy ce qu'il en dit: *La Colocasia*, qu'aucuns appellent *Cyamon*, est fort bonne en Egypte. On la moissonne dans le Nil: mais il n'en croist point en nos riuieres. Sa tige est comme vne matiere araigneuse, & est bonne à manger estant cuite. Elle fait aussi vne masse fort remarquable, & des feuilles tres larges, mesmes estans parangonees aux feuilles des arbes, qui retirent à celles de la plante que nous appellons *Personata*. Or les Egyptiens cherissent tant les choses qui croissent en leur Nil, qu'ils prennent vn singulier plaisir à boire dans les feuilles de la *Colocasia* entrelassees en façon de vases. On commence aussi à en semer en Italie. Strabon fait aussi mention desdits vases, disant, qu'ils sont si grands, qu'ils seruent de goubelets & d'escuelles, estans assez creus pour ce faire; tellement que les boutiques d'Alexandrie en sont pleines, & s'en seruent comme de vases. Il dit aussi, que ces vases là sont appellez *Ciboria*, & *Cibotia*, *ἰδίῃ αἰγυπτίῳ ὄρεϊ κώαμος αἰγυπτίος ἔξ ἧς κελώεον γίνεται*. C'est à dire, *La Feue d'Egypte croist particulièrement en Egypte, dont on fait ce qui est appellé Ciborion. Ce qu'Athenee confirme disant; Comme on commençoit à boire d'autant: ce que les Grecs appellent Cotona, il print vne sorte de goubelet que les Grecs appellent Ciborion, & pissa dedans comme s'il eust esté yvre & insensé. Didymus dit que c'est vne sorte de goubelet, peut estre font ce de ceux qu'on appelle *Scyphia*, pource qu'ils se vont estreiffans par le bas, comme ceux qu'ils appellent *Ciboria* en Egypte. Horace aussi l'a prins en ceste signification, quand il dit:**

*Obliuoso leuia maffico
Ciboria exple.
Remply du Maffique oubliex
Ces Ciboires larges & creux.*

Liure de Ther.
à Pam.

Liure 1.

Liure 2. ch. 99.

L'usage &
les vertus.

Liure 1. des

Alim.

Liure 3. de la

comp. des

pharm. loc.

Toutefois Dioscoride dit, que la Feue mesme s'appelle *κελώεον*, & *κελώπον*: & Galien aussi: *On en donne en vin cuit, ou eau miellee, dans lesquels on ait fait cuire auparavant du Diētam, ou de la Rue, de la grosseur d'une Feue d'Egypte, qu'aucuns en langage commun appellent Ciborion & Cibotion. Aëce aussi dit, que le fruiet vert des Feuës d'Egypte est appellé Ciborion. Au reste Dioscoride declare l'usage des Feuës d'Egypte, tant en viande, comme en medecine, disant: On mange la racine crue & cuite. La Feue se mange estant encor fresche, estant seche elle deuiet noire, & est plus grosse que les Feuës communes. Elle est astringeante, & profitable à l'estomac. Elle est bonne aux dysenteries, & passions colliques, appliquant sa farine en lieu de griotte seche. On la peut aussi donner en bouillie. Ses escorces cuites en vin mielle sont encor plus profitables, si on boit enuiron cinq onces de ceste decoction. Ce qui est vert au milieu, & amer au goust, est bon pour la douleur des oreilles, si l'ayant pilé, & cuit avec d'huile rosat, on en distile dedans. Galien dit, que comme la Feue d'Egypte est plus grosse que la commune, aussi est elle plus humide, & engendre plus de superfluitez. En vn autre lieu il dit, que la Feue d'Egypte est bonne à la douleur des oreilles estant verte, assavoir ce qui est amer au dedans, que Dioscoride a déclaré par ces mots; *Le verd, qui est au**

est au

est au milieu d'icelles sert au mal des oreilles, & qui est amer au goust. Marcellus appelle ceste mesme chose tantost la chair, tantost le dedans. Cornelius Celsus aussi ordonne ce qui est amer aux Feues d'Egypte Liu. 6. ch. 6. pilé avec des roses pour la douleur des yeux coïnte avec inflammation. Aëce dit, que la racine de Colocasia a la mesme vertu que les Raues & les Oignons; mais sa substance est visqueuse: tellement qu'elle participe d'une vertu deterfiue, & est bonne pour le ventre estant prinse en viande. Pline dit, que la tige de Colocasia est d'une certaine matiere araigneuse, quand on la mange, comme il a desia esté dit. Ce que Martial monstre aussi en ces vers:

Tu te riras de voir le Nilien hebage,
Et sa longue filace, alors que de la main
Et des dents la tirant, sa laine sur ton sein
Estendra ses filets, le mangeant en potage.

Glaucias, ainsi que Pline recite, dit que la Feue d'Egypte est bonne pour appaiser l'acrimonie des humeurs qui sont dans le corps, & aussi pour l'estomac. La racine de la Feue d'Egypte, (ainsi que dit Diphilus par le rapport d'Athenee) qui est appelée Colocasion, est bonne à l'estomac, & nourrit le corps; toutefois elle sort difficilement, pource qu'elle est astringeante. Or le meilleur qui y soit, c'est ce qui ne tient rien du naturel de la laine. Les Feues d'Egypte estans verdes sont de difficile digestion, & de peu de nourriture, demeurent long temps à fortir, & engendrent des ventosités; toutefois estans seches elles engendrent moins. Elles font aussi une fleur de laquelle on fait des bouquets & chapelets. Liure 3. Liure 11. c. 28.

Des Pois ciches, CHAP. XLIV.

L'ΕΡΕΒΙΝΘΟΣ des Grecs, s'appelle en Latin Cicer: en Arabe Chemps, Hamos, Les noms. ou Athamos: en François Ciche, Pois ciche, & Pois bechu: en Italien Ceci: en Espagnol Garauancos: en Allemand Kichem, Kicherebs. Dioscoride met deux especes Les especes. de Pois ciches, comme aussi Galien & Pline; assavoir les domestiques, & les sauvages. Il y a aussi quelque difference, quant aux domestiques, ou cultivez: car Liure 2. ch. 97. Dioscoride dit qu'il y en a vne sorte qu'on appelle en Latin Cicer arietinum. Liure 6. des simpl. Liure 18. c. 12. Theophraste les distingue autrement, quand il dit, selon que Gaza l'a traduit: Liure 8. de l'hist. ch. 5. Liure 18. c. 12. Donc les Ciches monstrent beaucoup de differences soit en la grandeur, en la saveur, & en la couleur, comme l'arietin, & le colombin: mais les blancs surpassent tous les autres en douceur. Or Pline l'a aussi ensuiuy, disant: Quant aux Ciches il y en a de plusieurs sortes, qui sont differens pour raison de la grosseur, de la forme, de la couleur, & du goust: car il y en a qui sont faits à mode de teste de bellier, aussi pour ceste cause on les appelle en Latin arietina. Il y en a aussi des Blancs, & des Noirs, & d'autres qu'on appelle Colombins, ou Veneriens, qui sont blancs, ronds, & moindres que les arietins. On en mange par superstition pour se faire dormir. Il y a aussi la Cicerole, qui ressemble à un petit Pois ciche, estant quarrée. Au reste elle est semblable aux Pois. Les plus doux Ciches sont ceux qui ressemblent aux Ers. Les noirs aussi, & les roux sont plus fermes que les blancs. Voilà comment Pline met deux sortes de Pois ciches, l'Arietin, & le Colombin, qui s'appelle aussi Venerien. Theophraste l'appelle ἐρεβινθον, qui ressemble aux Ers, comme il declare incontinent apres, disant; Les plus doux sont ceux qui ressemblent aux Ers. Columelle Liure 2. ch. 101. l'appelle Punicum, mettant aussi deux sortes de Ciches: Les Ciches, dit-il, qu'on appelle Arietins; & l'autre sorte qu'on appelle Punicum, se peuvent semer par tout le mois de Mars. Galien aussi fait mention de deux sortes de Ciches, assavoir de ceux qu'il dit qu'on appelle Arietins, & les autres ἐρεβινθον, c'est à dire, qui ressemblent aux Ers. Quant à ce que Pline dit de la Cicerole, comme d'une troisieme espece de Ciches, il n'a pas prins cela de Theophraste; mais l'a adiousté du sien: car la Cicerole est differente d'avec le Pois ciche, tant au nom, comme en la chose mesme. Ce qui sera dit en son lieu. Matthiol dit, que les especes des Ciches, sont les Blancs, appelez Colombins; les Rouges, qui sont appelez Veneriens, pource qu'ils prouoquent merueilleusement à luxure; & les Noirs, qui sont les moindres, & sont appelez Ciches arietins, ou de Bellier. Au reste la plante des Pois ciches croist à la hauteur d'une coudee, ou un peu plus, ayant les fueilles languettes & dentelees, blancheastres, veluës. Leur tige est ligneuse, aucunement veluë, qui pend d'un costé avec plusieurs

Pois ciche cultive.



Tome premier.

branches. Leurs fleurs sont comme purpurees, desquelles il prouient des gouffes courtes, pleines, aiguës au bout, dans lesquelles il y a deux ou trois grains au plus, ayans plusieurs coings ou angles, & faits en sabot, avec vn angle aigu, noirs, tirans sur couleur de pourpre rougeastre. La racine est ligneuse, cheueluë, qui entre fort profond en terre. Ce pourtrait donc qui est icy mis, est au vray celuy du *Pois ciche* par le tesmoignage mesme de Pline, qui dit, que les gouffes des *Pois ciches* sont rondes; au lieu que celles des autres Legumes sont longues, & larges, selon la proportion du grain qui est dedans. Dodon a mis le pourtrait de la plante, que les Apothicaires appellent communement *Orobe*, pour le *Pois ciche cultiué, & commun*. Quant au *Ciche*, que les Latins ont nommé *Eruium*, aucuns estiment que ce soit la plante qui est icy peinte, qui a les tiges larges, ou plattes; les fueilles longues, au bout desquelles il sort des fleaux, lesquels du commencement sont tout en vn: mais puis apres ils se separent en deux ou trois petites fueilles estroites. Ses fleurs sont blanches, apres lesquelles il y croist des gouffes rondes, plus petites que celles des *Pois*, dans lesquelles il y a des grains ronds, semblables aux *Pois*, excepté qu'ils sont moindres, & amers,

Liu. 18. c. 12.

Cicer Eruium.

Cicer Eruium, selon aucuns.



Cicer Orobieon.



Liu. 4. ch. 10. tandis qu'ils sont vers. Dodon a fait peindre ceste plante sous le nom de *Erulia siluestris*; & Matthiol sous le nom d'*Aracus*. Pena a mis vn autre *Ciche Eruium*, ou d'*Orobe* de Theophraste, qui est si semblable à l'*Orobe* de Narbonne, specialement quant à la gouffe, qu'il est tout assésuré, que c'est celuy que Pline dit estre le plus doux, & fort semblable à l'Ers. En plusieurs lieux des enuirs de Narbonne, & en Prouence on le voit iaunir durant les moissons, ayant la tige de la hauteur d'un pied & demy, vn peu canelée & creuse; ses fueilles disposees par ordre le long d'un petit nerf, comme celles des Lentilles ou de l'*Aracus*. Ses petites branches sortent en diuers endroits de la tige. Aupres des neuds qui sont au haut bout de la tige, il sort plusieurs gouffes quasi par vn mesme endroit, qui s'entretouchent l'une l'autre, faites en façon de cylindre, de la longueur d'une pouce, droites, & rondes, ayant chascune trois ou quatre petites bossettes separees par petits intervalles. Les grains qui sont dedans s'entretouchent l'un l'autre sans aucune separation, & sont quasi aussi gros, que le *Pois Arietin*, ou de *Bellier*, ayans trois coings obtus, deux fois aussi gros que les Ers, de couleur blanche-brune, ou iaunastres, d'assez bon goust, comme les *Pois ciches*, ou les *Pois*. Le *Pois ciche sauuaige*, selon Dioscoride, a les fueilles comme le *domestique*, avec vne odeur acre; mais il est differant quant au fruit. Pline dit, que le *Ciche sauuaige* a les fueilles comme le *domestique*, & qu'il sent mal. Nous auons mis icy le pourtrait du *Ciche sauuaige* de Matthiol, & des autres Simplicistes. Pena & Lobel en baillent vn autre, du tout dissemblable, peut estre avec plus de raison, qui croist aux confins de Sauoye, & de Suisse, qui a les tiges branchues, esparfes çà & là, de la longueur d'une coudee, ou d'une coudee & demie; & les fueilles quasi semblables au *Lotus sauuaige*, comme celles du *Pois arietin*, plus grandes, plus grosses, & plus rondes,

Le Pois ciche sauuaige. Au mes. lieu. Liu. 22. c. 25.

Pois ciche sauvage, de Matthiol.

Pois ciche sauvage, de Pena.



rondes, vn peu dentelees. Ses fleurs tirent sur la couleur de pourpre. Sa gouffe est comme celle du Ciche arietin, courte & fueillue, vn peu plus platte, ressemblant plustost aux Ciceroles. Parquoy, dit Pena, on pourroit bien dire à bon droit, que c'est le Pois ciche de Dioscoride. Nous auons icy adiousté deux autres sortes de Ciches sauvages, suyuant l'opinion de Dalechamp; dont le premier a les racines longues, esparfes çà & là, ligneuses & en grand nombre, pleines de neuds, rougeastres. La plante est comme vn arbrisseau, ayant les branches quasi d'vn pied de long, qui traident quasi en terre. Ses fueilles sont semblables à celles du Pois ciche domestique, sans aucune descoupeure à l'entour, rondes, & attachees en grand nombre à vne queuë. Ses fleurs sont petites, passées, & comme

Ciche sauvage I. de Dalechamp.

Ciche sauvage II. de Dalechamp.



Tome premier.

K K 3

entallées

entassées en espic; apres lesquelles il y vient plusieurs gouffes, comme celles des *Ciches cultivez*, s'entretenans plusieurs ensemble. Ses grains sont petits, noirs, plats, & ne sont pas faits en teste de bellier, comme les cultivez. Ce *Pois ciche* croist en vne Saussaye, qui est sur vn costau le long du Rosne pres de Lyon. L'autre *Ciche sauvage* croist en lieu sec, ayant la racine grosse, longue, branchue, couverte d'une escorce noire, blanche par dedans, avec plusieurs tiges branchues. Ses fueilles sont comme celles des *Ciches*, & trois à trois, comme au Lotus. Ses fleurs retirent à celles des *Pois*, & sont rouges. Ses gouffes sont semblables à celles des *Pois ciches*, velues, & marquetées de taches rouges. Au reste Pline dit, que les *Pois ciches* aiment le terroir salé: aussi bruslent ils la terre: & s'il ne les faut point semer, qu'ils n'ayent premierement trempé vn iour. Il est bon de les semer par tout le mois de Mars, dit Columelle, en temps humide, & en terre grasse: car ils mangent fort la terre: pour ceste cause les laboureurs bien aduisez n'en vsent guieres. Toutefois quand il sera question d'en semer, il les faudra faire tremper le iour deuant, à fin qu'ils sortent plus viste. Ils fleurissent en Iuin & en Iuillet; puis apres ils produisent leurs gouffes avec les grains au dedans. C'est vn manger que les *Ciches*, dit Galien, qui n'engendre pas moins de ventositez, que les Feues; mais ils nourrissent mieux, & prouoquent à luxure: & tient on qu'ils augmentent le sperme; dont aucuns en donnent à manger aux estalons. En outre les *Pois ciches* sont plus detersifs que les Feues, tellement qu'il y en a vne sorte qui rompt la pierre aux reins tout notoirement. Ce sont les noirs & petits, qui viennent principalement en Bithynie, & s'appellent *Arietins*. Le meilleur est d'en prendre la decoction en eau. On mange aussi les *Ciches verts* deuant qu'ils soient du tout meurs, comme on fait des Feues. Et en vn autre lieu il dit, que les *Ciches* sont vne sorte de Legume, qui est flatueuse, de grande nourriture, & propre pour lascher le ventre, & pour faire vriner: en outre qu'ils engendrent du lait & du sperme, mesme ils prouoquent les mois aux femmes. Ceux qu'on appelle *Arietins*, sont les plus excellens pour prouoquer l'vrine. Leur decoction brise la pierre des reins. L'autre sorte de *Ciches*, qui sont appelez *Orobicon*, ont les mesme facultez, assauoir d'attirer, refoudre, attenuer: & sont aussi absterifs: car ils sont chauds, & mediocrement humides, avec quelque peu d'amertume, par le moyen de laquelle ils nettoient le foye, la ratelle, & les reins; guerissent la rongne, & la gratelle, & font refoudre les apostumes qui viennent derriere l'oreille, & les durtez des genitoires. Mesme estans incorporez en miel ils guerissent les vlcères malins. Les *Ciches sauvages* ont plus d'efficace par tout que les domestiques, estans d'autant plus chauds & plus secs, qu'ils sont aussi plus acres & amers. Dioscoride dit, que les *Ciches cultivez* font bon ventre, prouoquent l'vrine, engendrent des ventositez, font auoir bonne couleur, prouoquent les fleurs des femmes, & font sortir le fruct hors du ventre, & augmentent le lait. On les fait cuire avec des Ers pour faire des cataplasmes contre les inflammations des genitoires, & pour les verrues qui desmangent. Incorporez avec miel & Orge ils sont bons contre la galle, la tigne, & la gratelle, & contre les chancres & vlcères malins. Il y en a vne autre sorte qu'on appelle *Ciches arietins*, ou de Bellier. L'un & l'autre prouoquent à vriner, si on les fait cuire avec Rosmarin, & qu'on en donne la decoction aux hydropiques, ou bien à ceux qui ont la iaunisse. Toutefois ils blessent la vessie, & les reins vlcerez. Pour guerir les verrues qui sont plattes, & celles aussi qui sont longues, on touche toutes les verrues au renouvellement de la Lune avec autant de ces *Pois*; puis faut plier lesdits *Pois* dans vn linge, & les ietter derriere soy. On tient que cela les fait toutes tomber. Les *Ciches sauvages* font les mesmes effects que les cultivez. Pline confondant fort mal à propos les *Pois cerres* avec les *Pois ciches*, parlant des proprietéz des *Ciches*, dit ainsi: Quant aux *Ciches sauvages*, si on en prend en abondance, ils laschent le ventre, & causent des tranchees & des douleurs de ventre. Estans rostis ou fricassez ils sont meilleurs. Les *Pois cerres* font meilleur ventre, que les *Ciches sauvages*. La farine de l'un & de l'autre guerit la tigne; toutefois celle des *Ciches sauvages* est meilleure pour ce fait. Elle sert aussi au mal caduc, à l'enfleure du foye, & aux morsures des serpens. Elle est propre à esmouuoir l'vrine, & les mois aux femmes: mais encor plus le grain entier. Elle guerit les dettres, les inflammations des genitoires, la iaunisse, & l'hydropisie. Neantmoins tant les *Ciches sauvages* que les *Pois cerres* sont contraires aux reins, & à la vessie, quand il y a vlcération: & sont plus propres aux gangrenes, & vlcères malins incorporez avec miel. Il y en a qui prennent autant de grains de *Ciches sauvages*, qu'ils ont de verrues, & de chaque *Pois* touchent vne verrue au premier iour de la Lune, & ayans lié lesdits *Pois* en vn linge, ils les iettent derriere eux, & tiennent que les verrues tombent par ce moyen. Nos Latins ordonnent de faire cuire les *Ciches arietins*, ou de Bellier avec eau & sel (ces deux mots ne sont pas au liure escrit à la main,) & de boire trois onces de ceste decoction pour la difficulté d'vrine, pour faire sortir la pierre, & pour la iaunisse. La decoction aussi de leurs fueilles & branches en eau bouillante guerit le mal des pieds: aussi font les *Ciches pilez* & appliquez chauds. La decoction des *Ciches colombins* cuits en eau diminue les frissons des fieures tierces, & quartes, comme l'on dit. Les *Ciches noirs* pilez avec des noix de galle par esgales portions, & appliquez avec du vin cuit sont singuliers aux vlcères des yeux. La farine des *Pois ciches*, ainsi que dit Matthiol, cuite avec eau d'Endiue distillée, & appliquee sur le foye refout les tumeurs d'iceluy, & guerit les morsures

Liure 18. c. 17.
Le lieu.

Liure 2. ch. 10.

Le temps.

Liure 1. des
alim.

Le tempe-
rément &
les vertus.

Liure 6. des
simpl.

Liure 1. ch. 97.

Liure 11. c. 25.

Sur le ch. 97.
du 1. liure de
Diosc.

Verrues

Verrues

morfures des serpens, specialement estant meslee avec la decoction du Millepertuis. Les Ciches nommez *Colombins* trempez en eau, puis pilez & appliquez guerissent les pourritures des geniues. On fait vn singulier remede pour l'ardeur de l'vrine, de la decoction des Ciches rouges, comme s'ensuit: Il faut prendre vne liure & demie de ces *Pois*, & les ayant fait tremper vn iour durant dans dix liures d'eau, les faire cuire iusqu'à la consommation de la tierce partie. Apres il faut couler ladite decoction, & y adiouster vne once de Reglisse; de Mauues avec la racine, de Dent de chien, d'Agrimoine, de Guimauue, de goutte de lin, de chascun vne poignée; de Sebestes & Iuibes de chascun dix en nombre; de graine de Melon mondee deux onces; des grains d'Alchechengi, de Morelle, de l'Herbe aux perles, de chascun quatre dragmes; des noyaux de Dattes pilez trois dragmes, & faire bouillir le tout iusques à la consommation du tiers. De ceste decoction faut donner à boire tous les iours quatre onces au matin.

Eruilia, ou Ochrus, ou petit Pois,

CHAP. XLV.



Les Grecs nomment *αζεδς*, ce que Pline, & les autres auteurs Latins nomment *Eruilia*; pour raison de la couleur iaune comme d'Ochre, dont ce fruiet est teint au dedans. Les authers modernes & les Apothicaires l'appellent *petit Pois*; les Italiens *Rouiglione*; à Trente *Arabeia*; en Allemand *Ernoeyssen*. Ce *petit Pois* a la tige creuse; les fucilles, les fleaux, & les gousses, comme les *Pois*, le tout plus petit toutefois. Il porte des fleurs qui sont blanches pour la plus part: toutefois il s'en treuve de couleur de pourpre-brun, des gousses rondes & longues, dans lesquelles sont les grains, moindres que les *Pois communs*, de couleur iaune le plus souuent, ou bien verte. Il en croist emmy les champs, & dans les iardins. Ils viennent aussi mieux en lieu qui est à l'abry, & quand la saison est chaude, & seche: & au contraire, ils ne fructifient pas en lieu humide, & craignent merueilleusement le froid, aussi bien que les *Pois*. On les seme au printemps, & sont meurs en Iuillet. Les *petits Pois*, selon Galien, tiennent comme le milieu entre les viandes qui engendrent bon, ou mauuais suc; entre celles qui sont de dure, ou de bonne digestion; entre celles qui passent viste, ou qui sont long temps à passer, qui engendrent des ventositez, ou qui n'en engendrent point; qui nourrissent peu, ou beaucoup: car ils n'ont point de qualite efficiente, comme d'autres qui

Les noms.

La forme.

Le lieu.

Le temps.

Liure 1. des alim.

Le tempera-

rament &

les vertus.

sont ou acres, ou aspres, aigres, salez, ou amers, ou bien doux. Dodon en son *histoire des Bleds* met vne autre sorte de *petit Pois*, ou *Eruilia sauuage*, que nous auons desia dit cy deuant estre appelle en Latin *Cicer Eruinum*.

Des Lupins,

CHAP. XLVI.



Le *Lupin* s'appelle en Grec *ἴσπερος*: en Latin *Lupinus*: en Arabe *Tarinus*, ou *Tor-* *mus*: en Italien *Lupino*: en Espagnol *Entramocos*: en Allemand *Feigborcn*. Ce nom *Lupinus* luy a esté donné en Latin, pource que tout ainsi que le Loup se repaist de terre, quand il a faim, ainsi aussi les *Lupins* aiment si fort la terre, que (comme dit Pline) s'ils tombent d'auenture en vn buisson parmy les fucilles & les espines, il ne laissent pour cela de pousser leur racine en terre. Il est aussi appelle *Lupinus*, comme estant abandonné aux Loups, d'autant que, comme dit le mesme Pline, encor qu'il soit sur la terre, & que la pluye ne le couure pas incontinent qu'il est semé, les bestes n'ont garde pourtant d'y toucher, estant asseuré à cause de son amertume. Au reste Dioscoride met deux sortes de *Lupins*, & Galien & Pline aussi: car il y a des *Lupins cultiuez*, & des *sauuages*. Les *Lupins cultiuez* ne font qu'une tige ronde, creuse au dedans, & ferme, qui se tient bien debout sans aucun appuy, & est vn peu veluë. Ses fucilles sont composees de cinq, six, ou sept petites fucilles, qui se tiennent ensemble, comme celles de l'*Agnus castus*, vertes au dessus, & blancheastres par dessous, & veluës, lesquelles ainsi que le Soleil veut coucher, comme si elles le cognoissoient bien, deuiennent flaquës, & pendent contre bas. Les fleurs sont à la cime de la tige, blanches. Leurs gousses sont plattes, grosses, dentelées à l'entour, dures, vn peu veluës par

Les noms.

Liure 18. c. 14.

Au meslieu.

Les especes.

La forme.

*Lupin cultiué, de Matthiol.**Lupin sauuage, de Dodon.*

dehors, & liffes par dedans, dans chascune desquelles il y a cinq ou six grains, separez par certaine petite peau, ronds, & plats, ayans vn creux qui est comme vn petit nombril, au lieu où ils sont attachez à la gouffe; blancs par dehors, & iaunes par dedans, & tres-amers. Ils ne font qu'une

Liure 1. c. 103.

Sur le mes.
lieu.

Le lieu.

Liure 8. de

l'hist. ch. 11.

Liure 18. c. 17.

Au mes. lieu

chap. 14.

Le temps.

Liure 1. des

anim.

Les vertus.

Le tempe-

rament &

les vertus.

Liure 6. des

simpl.

racine iaunastre, ligneuse, & cheueluë. Dioscoride dit, que le *Lupin sauuage* est semblable au cultiué, excepté qu'il est plus petit, dont il y en a vne infinité de plantes en Toscane, comme dit Matthiol, parmy les champs enuiron le mois de May, qui iettent des fleurs rouges comme les Roses. Theophraste dit, que le *Lupin* s'aime en terre sablonneuse, & mauuaise, & en somme qu'il ne s'aime pas en lieu cultiué. Il se treuera bien, ainsi que dit Pline suyuant l'opinion de Caton, en vne terre rouge, ou noire, ou sablonneuse; pourueu qu'elle ne soit point subicte à l'eau. Luy mesme dit, que le *Lupin* fleurit par trois diuerses fois; premierement enuiron la fin de May, puis apres en Iuin, ou au commencement de Iuillet; & finalement en Iuillet ou en Aouust, pourueu que la saison soit chaude & seche. Les deux premiers fruiets viennent souuent à maturité; mais le dernier bien peu souuent, & ce en pais chauds. Galien dit, que le *Lupin* sert à beaucoup de choses: car estant bouilly, puis apres trempé en eau douce iusqu'à ce qu'il ait perdu tout ce qu'il a naturellement de mauuais goust, on le mange avec du Garum, ou Oxygarum, ou sans cela avec vn peu de sel, non pas comme l'Orge, ou autres viandes qu'on apreste diuersement. Le *Lupin* est d'une substance terrestre & dure, parquoy il est de dure digestion, & engendre vn gros suc, lequel n'estant pas bien cuit aux veines, engendre des humeurs qu'on appelle proprement crues. Or ayant perdu toute son amertume apres qu'on l'a appresté, il deuiet de la nature des viandes, qui n'ont aucune qualité euidente. Par ce moyen il appert qu'il n'est pas propre, ny pour lascher le ventre, ny aussi pour le reserrer: mais qu'au contraire il demeure long temps, & est de mauuais passer. Et en vn autre lieu: On mange, dit-il, des *Lupins* cuits apres les auoir fait long temps auparauant tremper en eau iusqu'à tant qu'ils ayent perdu leur amertume, & alors ils engendrent vn gros sang. Quant à la medecine, estant ainsi preparez ils sont emplastiques: mais ayans encor leur amertume, ils ont vne vertu abstersiue & resolutiue. Ils tuent les vers ou appliquez, ou bien pris en looch avec du miel, ou avec eau & vinaigre. Mesme leur decoction peut chasser les vers. Elle est aussi bonne aux vitilignes, à la tigne, aux pustules qui sortent par le corps, à la galle, aux gangrenes, & aux vlcères malins, si on les en laue souuent, partie en mondifiant, partie en resoluant, & dessechant sans aucune acrimonie. Prinsé avec de la Rue, & du vinaigre pour luy donner goust, elle nettoye le foye & la ratelle. Appliquée avec myrthe & miel elle prouoque les fleurs, & fait sortir le fruiet du ventre. Au demeurant la farine des *Lupins* resout sans mordication: car elle ne guerit pas seulement les meurtrisseures de la peau; mais aussi les escrouelles, & autres enflures dures; mais pour ce fait il la faut cuire en vinaigre, ou en vinaigre miellé, ou en eau & vinaigre, selon les complexions des malades, & la diuersité du mal. Mesme elle resout les meurtrisseures, & fait

fait tout ce que nous auons dit de la decoction cy dessus. Aucuns en font des *cataplasmes* pour la sciatique. Le *Lupin sauuage* est plus amer que le *cultiué*, & de plus grande efficace en toutes choses. Pline dit, que les *Lupins* seruent tant aux hommes, comme aux bestes à quatre pieds; mesme que les hommes en mangent apres les auoir fait tremper en eau chaude, & qu'on s'en sert de remede pour les petits enfans en les leur appliquant sur le ventre. La *Farine des Lupins*, comme dit Dioscoride, prinse en looch avec du miel, ou en breuuage, chasse les vers du ventre. Les *Lupins* seuls trempez en eau, & mangez ainsi amers comme ils sont, font le mesme effect. Leur decoction prinse avec de la Rue & du Poyure en fait tout autant: parquoy elle est bonne à ceux qui ont mal à la ratelle. Il est aussi bon d'en fomentier les vlcères dangereux, nommez *Theriomata*, les gangrenes, la rongne qui commence à venir, les pustules, la tigne de la teste, les vitiligines, & toutes taches du corps. Mise en pessaire avec laine, myrrhe, & miel, elle prouoque les fleurs aux femmes, & fait sortir l'enfant du ventre. La *farine des Lupins* nettoye la peau, & les meurtrisseures d'icelle. Avec griotte seche & eau elle appaise les inflammations: avec vinaigre elle appaise toutes enflures, & douleurs de la sciatique. Cuite en vinaigre & appliquee elle refout les escrouelles, & rompt les charbons. Les *Lupins* cuits en eau de pluye iusqu'à ce qu'ils soyent tous reduits en ius espais, nettoient la face. Cuits avec la racine du Chamæleon noir ils guerissent la galle des bestes, pourueu qu'on les en laue à l'instant. La decoction de leur racine cuite en eau, & prinse en breuuage fait vriner. Les *Lupins* pilez apres estre adoucis pour auoir esté long temps trempez, & beus avec du vinaigre, ostent le desgouttement, & font venir l'appetit. Le *Lupin sauuage* fait les mesmes effects que le *cultiué*. Galien dit que le *sauuage* est *μικρότερον*, c'est à dire plus amer: & Dioscoride dit *μικρότερον*, c'est à dire plus petit. Ce que Pline declare quand il dit; que les *Lupins sauuages* sont en tout & par tout moindres que les *domestiques*, sinon en cas d'amertume. Puis apres il adioust plusieurs medicamens prins de Dioscoride, specialement pour faire mourir les vers. Le bouillon espez des *Lupins*, dit-il, cuits avec Rue & poyure se peut donner pour chasser les vers du corps, mesme à ceux qui sont en fieure, à ceux qui n'ont encor trente ans; mais aux petits enfans il faut leur appliquer les *Lupins* sur le ventre à ieun. Estans cuits en eau de pluye, leur puree est bonne pour embellir la peau, pour fomentier les gangrenes, les apostumes phlegmatiques, & la tigne de la teste. Il adioust puis apres ce que Dioscoride en dit, & en outre quelque autre chose. Mais quant à ce que Dioscoride dit pour guerir la rongne des bestes, Pline le dit d'autre façon, assauoir que les *Lupins* bouillis en eau avec l'herbe de Chamæleon seruent bien aux maladies de la moutonnaille, si on leur donne à boire ladite decoction. Cuits en lie d'huile, ou meslant leur decoction parmy ladite lie, ils guerissent la rongne de toutes bestes à quatre pieds. Le parfum des *Lupins* bruslez fait mourir les mouchons. Horace conferant le sage avec vn fol, montre que le fol & prodigue donne à ceux qui en sont indignes; & qu'au contraire l'homme de bien garde la bonne monnoye pour ses semblables, assauoir pour ceux qui en sont dignes. Or il vse de ces mots:

Nec tamen ignorat quid distent ara Lupinis.

C'est à dire, qu'il sçait bien la difference qu'il y a entre la bonne & la mauuaise monnoye. Ce qui est prins de la coustume des ioueurs de farce, qui se seruoient estans sur l'eschaffaud de *Lupins*, ou de monnoye faite de *Lupins*, au lieu de la vraye monnoye d'or ou de cuyure. Aussi Plaute appelle les *Lupins*, *Aurum comicum*. Mesme encor aujourd'huy en Italie les enfans manient les *Lupins* entre eux, comme si c'estoit de l'argent.

Des Ers,

CHAP. XLVII.



LERS s'appelle en Grec *ἔροβος*; en Latin *Eruum*: en Arabe *Erbum*, *Keisene*, ou *Keisene*: en Italien *Erno*: en Espagnol *Ieruos*: en Allemand *Eruen*. Il s'en treuve de deux sortes, assauoir de *cultiué*, & de *sauuages*. Quant au *cultiué*, il y en a de deux sortes aussi; assauoir le blanc, & le rouge; ainsi que dit Matthiol. Galien adioust le troisieme, assauoir le *paste*, qui tient le milieu entre les deux susdits. Matthiol dit, qu'il a veu encor vne autre espece d'Ers, qu'on appelle *Ers de Candie*, presque semblable au nostre, si ce n'est qu'il a la semence beaucoup moindre, & les gouffes plus menuës. Au reste l'Ers *cultiué* est vne plante fort fucillue avec plusieurs tiges & branches, qui sortent deçà & delà, s'entortillans l'une parmy l'autre, comme dit Theophraste. Ses fucilles sont petites, languettes, moindres que celles des Lentilles, dont il y en a plusieurs qui sortent d'une queuë deçà & delà par esgaux interualles, au bout de laquelle il n'y en a qu'une seule. Ses fleurs sont petites, tirans sur le rouge, quelquefois blanches. Ses gouffes sont quasi semblables à celles des Pois, mais plus courtes & plus gresles, estans plattes & serrees à l'endroit de l'entredoux des grains ronds qui sont dedans. C'est icy l'Ers de Dioscoride, qui est, comme il dit, vn petit arbrisseau, mince, & ayant la facille estroite, qui porte ses grains dans des gouffes. Matthiol dit, qu'il n'y a pas long temps qu'on a commencé à semer le *vray Ers* en Italie, duquel nous auons icy mis le pourtrait suyuant la seconde edition de ses Commentaires

Les noms

Les especes.

Sur Dioscor.

liu. 2. c. 102.

Liure 1. des

alim.

Au mes. lieu.

La forme.

Liure 8. de

l'hist. ch. 3.

Au mes. lieu.

Dioscori



Dioscoride : car en la premiere edition il auoit mis le pourtrait du *Lathyrus cultiné* sous le nom d'*Ers*. Dodon a descrit l'*Ers* sous le nom de *Ciche cultiné*, comme nous auons desia dit : Et Fuchse a descrit la *Cicercula*. Brasauola a pensé que l'*Erulia* descrite par Theophraste, Galien & Paul, sous le nom d'*Ochros*, estoit le *vray Ers* : peut estre que la similitude des noms l'a abusé. Dodon, Lobel & les autres Herboristes tiennent pour l'*Ers sauuagé* la plante que nous auons descrite entre les maritimes sous le nom de *Catanance*. L'*Ers*, ainsi que dit Columelle, s'aime en lieu maigre, qui ne soit pas humide : car souuent il se tue pour estre trop dru. On le peut semer en automne, & sur la fin du mois de Ianuier apres le plus court iour de l'an, & tout le long de Feurier, pourueu que ce soit deuant le mois de Mars : car les laboureurs disent, qu'il n'est pas bon de le semer durant tout ce mois, pource qu'estant semé en ce mois il est dommageable au bestail, singulierement aux beufs, ausquels il offence le cerueau, s'ils en mangent. On le seme parmy les champs. On en treuue souuent parmy les Bleds qui y croist de soy-mesme : mais pource qu'il y a peu de gens qui le cognoissent, on le tient pour vne espece de Vesses. De fait, Pline a conioint les *Ers* avec les Vesses : car apres auoir traité de la Vesse : Il n'y a pas, dit-il, grand peine apres l'*Ers* ; toutefois il le faut cercler de plus que les Vesses. Il sert aussi en medecine : car l'Empereur Auguste tesmoigne en ses misieues, qu'il recouura la santé par le moyen des *Ers*. Galien dit ; qu'en son pais, & en plusieurs autres aussi on donne à manger aux beufs des *Ers* adoucis dans l'eau. Mais les hommes n'en mangent pas ; car il est malplaisant au goust, & engendre mauuais sang. Toutefois en temps de famine, comme escrit Hippocrate, les hommes par necessité y ont leur recours. Nous vsions des *Ers* preparez comme les Lupins avec du miel, comme estant vn medicament propre, pour faire sortir les grosses humeurs de la poitrine & des poulmons. Or les *Ers blancs* ont moins de vertu en medecine, que les jaunes ou pasles. Mais si on les fait bouillir deux fois en eau, & tremper en eau, tant qu'ils soient adoucis, ils perdent bien leur mauuais goust : mais quant & quant aussi ils perdent toute leur vertu abstersiue & incisiue, & n'y demeure qu'une substance terrestre, laquelle pourra seruir de nourriture desiccatiue sans aucune amertume euidente. En vn autre lieu : L'*Ers*, dit-il, desseche à la fin du second degré, & eschauffe au premier degré ; & entant qu'il a de l'amertume il est incisif, & abstersif, & desopile aussi : mais si on en mange en abondance il fait pisser le sang. Dioscoride dit, que l'*Ers* cause pesanteur de teste, trouble le ventre, si on en mange, & fait pisser le sang. On le fait bouillir pour engraisser les beufs. On en fait la farine en ceste sorte : Il faut choisir les grains les mieux nourris, & les plus blancs, & les demesler fort en les arroufant d'eau iusqu'à ce qu'ils en ayent beu à suffisance ; puis il les fait rostir, tant que leur escorce se rompe. Estans moulus il les faut passer par vn crible, & garder ainsi ceste farine. Elle fait bon ventre, & fait vriner ; & rends bonne couleur : toutefois si on en prend trop en breuuage ou en viande, elle fait sortir le sang par la vessie, ou par le ventre avec des grandes tranches. Elle mondifie les vlcres

Liu. 4. ch. 22.
En l'hist. des
Plant. c. 125.
Liu. 2. ch. 11.

La lieu.

Liu. 18. c. 15.

Livre 1. des
alim.
L'usage.

Les vertus.

Livre 8. des
simpl.

Le tempe-
rament.

Liu. 2. c. 102.

vlcres avec du miel, & oste les lentilles, & les taches du visage, & de tout le corps. Elle empesche que les vlcres corrosifs, & les gangrenes ne s'auancent sur les parties saines, & guerit les duretez des matmelles. Elle fait tomber la crouste des vlcres malins, qu'on appelle *Theriomata*, & de la rache aussi: elle fait ouvrir les charbons. Incorporee avec du vin elle guerit les morsures des viperes, des chiens, & des hommes, si on l'applique dessus. Avec vinaigre elle guerit la difficulte d'vrine, & la trop grande enuie d'aller souuent à selle. *Les Ers* rostis & incorporez avec du miel au gros d'une noix, sont bons pour donner à manger aux phthisiques qui ne reçoient point de nourriture. *Le ius de leur decoction* guerit les mules aux talons, & les desmangeaisons de tout le corps, si on les en fomente. Or est il à noter icy, que Dioscoride pour faire la farine ordonne de choisir *les Ers* les plus blancs; au lieu que Galien dit, qu'ils ont moins de vertu en medecine. Nous auons, dit Pline, desia parlé quelque peu de la propriété de *l'Ers*; & comme les anciens luy attribuent autant de vertu comme aux Choux contre les morsures des serpens, & des crocodiles & des hommes, appliqué avec du vinaigre. Il y a de bons autheurs qui assurent, que mangeant *d'Ers* tous les iours à ieun, il diminue & consume la ratelle. *La farine des Ers*, comme dit Varro, efface toutes les taches de la peau par tout le corps. Elle reprime les vlcres corrosifs. Elle est singuliere aux mammelles. Incorporee en vin elle fait rompre les charbons. *L'Ers rosty* & incorporé avec du miel prins à la grosseur d'une noisette, est fort bon aux difficultez d'vrine, aux ventositez, aux maladies du foye, à l'enuie trop grande d'aller à selle, & aux phthisiques, qui ne se ressentent point de ce qu'ils mangent. Cuit en vinaigre, & appliqué sur le feu volage il y est fort bon, pourueu qu'on l'y laisse trois iours sans le debender. Appliqué avec miel il empesche les foroncles plats, qu'on appelle en Latin *Pani*, d'apostumer. *La fomentation de sa decoction* faite en eau est singuliere pour les mules aux talons, & pour faire perdre les desmangeaisons par le corps. Mesme on tient, que beuuant de ladite decoction tous les iours à ieun, cela fait auoir bonne couleur à la personne. Or il ne vaut rien à manger pour les hommes: car il prouoque à vomir, trouble le ventre, & charge l'estomac & la teste: mesme il appesantit les genoux. Toutefois le laissant tremper longuement il s'adoucit; & alors il est fort bon pour la bouine, & pour les bestes cheuallines. Les gouffes des *Ers* cueillies verdes, deuant qu'elles soient dures, & pilees avec leurs tiges & fueilles, noircissent les cheueux.

Des Gesses,

CHAP. XLVIII.

LE Legume que les Grecs ont appellé *λαθυρον*, est nommé en Latin par Columelle & Palladius *Cicerula*; en François *des Gesses*: en Italien *Cicergua*. Il s'en treuve de deux sortes; assauoir de sauuages & de cultiuees. Celles-cy ont les tiges anguleuses & plates; les fueilles longues, estroites, aiguës; tousiours attachees deux à deux à vne queuë, au

Les noms.
Les especes.
La forme.

Lathyrus, ou Gesse cultiuee aux fueilles estroites.



Lathyrus, ou Gesse cultiuee aux fueilles larges: *Clymenum* de Matthiol.



milieu

milieu desquelles il passe vn fleau, par lequel elles s'attachent aux branches, ou autres appuis qui sont aupres. Leurs fleurs sont blanches, semblables à celles des Pois. Leurs gouffes sont larges & plattes, & non en façon de rouleau, dans lesquelles il y a des grains blancs, larges, plats, avec des angles inégaux, quasi du mesme goust que les Pois. Leur racine est menüe, & cheuelüe. Matthiol en la premiere edition de ses Commentaires sur Dioscoride en auoit mis le pourtrait sous le nom de *l'Ers*. Quant aux *Gesses*, qui ont les fucilles larges, Matthiol les prend pour le *Chymenum*. Cordus les prend pour *l'Ers cultiué*; & Tragus pour le *Pois des Grecs*. Les *Gesses sauvages* ont les tiges, les fucilles, & les gouffes assez semblables à celles des cultiuées; mais leurs fleurs sont rougeastres; toutefois leurs grains sont aussi bien plats, avec des angles inégaux: vray est qu'ils sont plus petits, plus durs, & tirans sur le noir. Fuchse a mis le pourtrait de ces *Gesses sauvages* pour *l'Ers cultiué*. Il faut semer les *Gesses*, ainsi que dit Columelle, en bonne terre, & en temps de pluye. Galien

Li. 4. ch. 21.

Les Gesses sauvages.

Chap. 215.

Li. 2. ch. 107.

Le lieu.

Liure 1. des

alim.

*Lathyrus sauvage de Dodon: Ers
cultiué de Fuchse.*

Cicera.*L'usage.*

dit, que les *Gesses* sont semblables en substance aux petits *Pois*, & aux *Phasiols*. Les *païsans*, dit-il, de nostre *Asie*, sur tout en *Mysie*, & en *Phrygie* en vsent fort, non seulement comme on use des *Phasiols* & petits *Pois* en *Alexandrie* & en d'autres villes; mais ils les mondent aussi, comme l'*Orge mondé*. Or elles ont vn suc, qui est semblable aux petits *Pois*, & aux *Phasiols*, quant aux facultez: toutefois il est plus grossier: & pour cela

Cicera.

elles nourrissent aussi plus que les *Phasiols*, ny les petits *Pois*. Au reste la *Cicera*, c'est à dire *Cicerole*, a la tige & les feuilles comme les *Gesses*. Ses fleurs sont de couleur de pourpre rouge, tirant sur le chastagné: ses gouffes sont vn peu plus petites, dans lesquelles il y a des grains qui ressemblent aussi aux *Gesses*, si ce n'est qu'ils sont moindres, plus durs, & ne sont pas si plats, & sont quasi du tout noirs. Il ne se treuve guieres de ceste sorte de Legume; & n'y a que les *Herboristes* qui en sement. On l'appelle en Latin *Cicera*, pource qu'elle ressemble à la *Cicerula*, c'est à dire aux *Gesses*; tellement qu'il n'y a aucune difference que pour raison de la couleur; d'autant qu'elle tient plus du noir. *Palladius* au mois de *Mars*, dit: On seme en ce temps la *Cicera*, ou *Cicerole*. Elle n'est en rien differente des *Gesses*, que pour raison de la couleur, qui est noire. Quant à l'usage de la *Cicerole*, dit *Galien*, elle a les memes facultez que les *Gesses*, excepté que ses grains sont plus durs, & plus mal-aisez à cuire, qui est la cause qu'ils sont de plus dure digestion que les *Gesses*.

Des *Phasiols*,

CHAP. XLIX.

Les noms.

ON appelle ceste espee de Legume tant en Grec, qu'en Latin, *Phasioli*: en Italien *Fagioli*: & en François *Phasiols*. *Galien* met difference entre *Phasiolus*, qui se prononce en quatre syllabes, & *Phaselus*, qui n'en a que trois, duquel il traite parmy les petits *Pois*. Or nous traiterons à present

present des Phasiols selon ce qu'il en dit. Nous en mettons donc trois especes, les Cultivez, ou *Les especes.*
 soit les blancs, les sauvages, & les Phasiols des bois. Le Phasiol cultivé, ou soit Phasiol blanc, & commun a *La forme.*
 les feuilles comme le Lierre; toutefois elles sont plus grandes, plus molles, & plus pleines de vei-

Phasiol blanc.



nes, sortans trois à trois d'une queue. Il fait des fleurs blanches, moindres que celles des Pois, desquelles il provient des petites cornes de la longueur d'une paume, rondes, finissant en pointe, qui sont premierement vertes; mais estans meures elles sont blâcheastres, dans lesquelles sont ses grains, qu'on appelle communement des Phasiols, qui ont la figure des roignons des animaux, tous blâcs excepté le nombril qui est noir. Le Phasiol

Phasiol sauvage. sauvage est celui duquel nous avons mis icy le pourtrait, qui a les tiges larges & creuses; les feuilles comme le precedent, sinon qu'elles n'approchent pas tant de celles du Lierre; les queues desquelles finissent en fleaux. Ses fleurs sont rougeastres; ses gousses plattes avec des grains ronds

Phasiol sauvage.



Phasiol des bois.



au dedans, noirs, de la grosseur d'un Pois, & de fort mal-plaisant goust. Quant à la troisieme espece des Phasiols, Dalechamp a remarqué, qu'il en croist parmy les bois, aux montagnes & lieux deserts, qui ont la racine noire, longue, & grosse, diuisee en vne infinité d'autres petites racines fort espesses. Ceste plante produit plusieurs tiges plus hautes qu'un pied; les feuilles comme les Phasiols, ou Feuilles peintes, dont il y en a pour la plus part six par chascue queue. Ses fleurs sont comme celles des Pois, bayes, tirans sur le purpuree. Ses gousses sont rouges, dans lesquelles il y a des petits grains comme des Lentilles, petits, & noirs. Les Phasiols blancs, ou communs se sement parmy *Le lieu.*
 les champs, & se maintiennent bien debout sans appuy; mais ils s'elargissent deçà & delà. Au reste *Les vertus.*
 les Phasiols, selon Dioscoride, enflent, & engendrent des ventositez, & sont de dure digestion. Si *Liv. 1. c. 101.*
 on les mange estant encor vers & tendres, ils font bon ventre, & appaisent les vomissemens. Pau- *Liv. 7. ch. 11.*
 lus met des Phasiols en vne composition pour les reins, laquelle il nomme des Cigales. Matthioli dit, *Sur Dioscor.*
Liv. 2. ch. 101.

que les Phasiols eschauffent & humectent au premier degré. Prins en viande ils enflent, & d'abondant ils chargent l'estomac : neantmoins ils engendrent force sperme, & incitent à luxure, singulierement si on les mange avec du Poyure long, de la Galanga, & du succre; & encor plus si on les fait cuire avec du laiët de Vache bien gras iusqu'à tant qu'ils soient tous creuez. Il ne sont pas si nuisibles, si on les mange avec de moustarde, ou graine de Carni. Ils font songer de terribles & fascheux songes, comme les Lentilles. On fait bouillir les gouffes pendant qu'elles sont encor tendres pour les manger en salade, en y adioustant du Poyure, qui est vne assez bonne viande. Les Italiens en font aussi grand cas, si apres les auoir bouillies on les saupoudre de farine, puis les fait on fricasser en huile bouillant, ou avec du beurre, y adioustant vn peu de Poyure, & de verjus. Les Phasiols ont vne propriété de guerir la morsure des cheuaux estans maschez & appliquez sur la morsure. On en fait aussi vn fard pour les femmes comme s'ensuit : Il faut prendre des Phasiols blancs, & de mie de pain de Froment bien blanc, vne liure de chascun ; vne courge longue, tendre, & verte, taillee en pieces, & mettre le tout tremper vne nuit durant en du laiët de cheure. Apres il y faut adiouster cinq onces de graine de Melons, & trois onces de noyaux de Pesches pelez, & demie liure de pignons aussi pelez ; puis piler chascune chose à part en vn mortier de pierre, & y adiouster vn pigeonneau priué descoupe en pieces avec toutes les plumes, sans en oster rien que les intestins. Quoy fait il faut meller le tout dans vn vase propre, & en tirer l'eau par le baing Marie, & la gardet diligemment ; car si on s'en laue le visage, elle rend la peau fort nette, & luy baille fort beau lustre.

Des Phasiols, ou Feues peintes,

CHAP. L.

Les noms.



ESTE plante, qui est appellee par Dioscoride *σμίλαξ κηπαια*, pource qu'elle monte comme le Liset, s'agraffant à ce qui est pres d'elle ; est nommée par Hippocrate, Diocles, Theophraste, & plusieurs autres, *δύλικος* ; & par d'autres, *λόβος* & *λόβιον*, c'est à dire Gouffe, à cause de ses grandes gouffes. Les autres l'appellent *Φασιόλος* ; en Latin *Phasiolus*, que nous auons dit estre different du *Phaselus*, qui s'escriit à trois syllabes. Les Arabes les appellent *Lubia* : les Italiens *Smilace de gli horti*, & *Faginolo Turchesco* : les Espagnols *Feyones* : les Allemans

Les especes.

Vuelchbaonen, c'est à dire *Feues d'Italie* : les François *Phasiols*, ou *Feues peintes*. On cognoist les especes de ces Phasiols par la diuersité de leurs couleurs : car les vns sont jaunes, les autres rouges, les autres

La forme.

sont de diuerses couleurs. Or les *Feues peintes*, ou *Phasiols* ont les fueilles comme le Lierre ; mais elles sont plus molles, les tiges minces, avec plusieurs fleaux, avec lesquels elles s'agraffent aux plantes

Smilax des iardins, ou Dolichus : Feue peinte.

Liure 1. c. 140.

Liure 1. des alim.

Liure 8. de l'hist. ch. 3.



prochaines, & croissent si hauts, qu'on en peut couvrir les pauillons des iardins. Leurs gouffes sont semblables à celles du Senegré, plus longues, & plus grosses, dans lesquelles sont les grains faits en forme de roignon, & de diuerses couleurs, iannastres d'un costé. Par ces marques Dioscoride a si bien exprimé ceste espece de Phasiols, qui est icy peinte, qu'il n'y en a pas vne qui ne s'y accorde fort bien : car ses tiges sont minces, longues, branchues, & ne s'attachent pas seulement par leurs fleaux aux paux qui sont pres d'eux : mais couurent mesme les treilles, & cabannes des iardins. Galien declare tres expressement que ceste espece de Phasiols sont appellez *Dolichus*, & le confirme par le tesmoignage de Theophraste, disant : *Diocles a mis le Dolichus parmy les graines, qui seruent de nourriture aux hommes*. Il est aussi escriit au liure d'Hippocrate touchant le regime de viure. Or ie croy qu'ils appellent ainsi vne graine d'une plante de iardin, qu'on nomme maintenant en deux façons : car on les nomme *λόβος* & *Φασιόλος*. Il est aussi aisé à coniecturer, que ce *Dolichus* est vne plante de iardin par cela mesme que Theophraste en escriit, disant : *Les vns ont la tige droite, comme le Froment, l'Orge, & tous les Bleds d'esté ; les autres l'ont recourbee & comme couchee d'un costé, comme les Ciches, Ers, & Lentilles ; aus autres elle se couche par terre, comme les Pois, les Gesses, & les petits Pois*. Mais si on plante des longues perches pres le *Dolichus*, il rampera dessus, & portera fruit, autrement la nielle le gaste. Or en ce qu'il dit, que le *Dolichus* se gaste, si on ne plante des perches longues aupres, il appert dit Galien, qu'il traite de ce qu'on appelle à present *Phasiols*,

Phasiols, ou *λόβος*, c'est à dire *Gouffes*. Aëce aussi montre clairement, que *Dolichus* est une espece de *Phasiols*. Ceux, dit-il, qu'on appelle maintenant *Lobi*, s'appelloient anciennement *Dolichi*, & *Phasioli*, & par aucuns *Smilax des iardins*. Ils nourrissent bien autant que les *Pois*, & n'engendrent non plus de ventositez : mais ils ne sont pas si plaisans, & ne passent pas aussi si tost par le ventre. Or on les appelle *Lobi*, c'est à dire *Gouffes*, pource qu'entre tous les *Legumes*, qui portent leurs grains en des gouffes, il n'y en a que ceste sorte qui se mange avec toute la gouffe le plus souuent. Voilà ce qu'en dit Aëce. Mais les *Phasiols*, dit Paulus, qui s'appellent aussi *Dolichi*, estans mangez avec toute la gouffe verte, engendrent plus d'excremens. On demande donc pourquoy c'est que Dioscoride a premierement traité des *Phasiols*, & puis vn peu apres du *Smilax des iardins* à part, si *Smilax des iardins* est le *Phasiol*? à quoy il faut respondre, qu'il y a diuerses sortes de *Phasiols*; assauoir les blancs & communs, qui croissent parmy les champs; les autres iaunes, & de diuerses couleurs, qui croissent dans les iardins, desquels il parle en dernier lieu. Or voicy qu'Hippocrate dit touchant les *Doliches*. Les *Pois*, dit-il, n'enslent pas; mais ils passent plus viste par le ventre. Quant aux petits *Pois*, & aux *Doliches*, ils passent bien plus viste; mais ils n'engendrent pas tant de ventositez, & nourrissent mieux. Diocles, suyuant ce que Galien recite, en la liste des *Legumes* met les *Feues* les premieres; puis apres les *Pois*; en apres il dit ainsi: Quant aux *Doliches*, ils nourrissent bien autant que les *Pois*, & n'engendrent non plus de ventositez: mais ils ne sont pas si delicats, & demeurent plus long temps à passer. On mange ses gouffes, dit Dioscoride, avec tous les grains à mode d'*Asperges* estans cuites. Elles font uriner, & causent des songes fascheux.

Liure 2.

Lia. 1. ch. 79.

Liure de la Dieté.
Les vertus.
Liure 1. des alim.

Des Lentilles, CHAP. LI.

Les *Lentilles* s'appellent en Grec *Φασις* & *Φαση*: en Latin *Lens*, & *Lenticula*: en Arabe *Hades*: en Italicen *Lenticchia*: en Espagnol *Lenteias*: en Allemand *Linsen*. Ie treuue, dit Pline, qu'il y a des auteurs qui ont escrit, que la *Lentille* rend debonnaires & patiens ceux qui en mangent. Ce qui semble estre tiré de son nom: car elle s'appelle *Lens*, comme qui diroit *Lenis*, c'est à dire *doux*, comme si elle signifioit la douceur. Au reste il y a deux sortes de *Lentilles*; assauoir les *blanches*, qui sont les moindres, & meilleures pour manger; & les *autres cendrees*, qui sont vn peu plus grosses. Pline aussi dit, qu'il s'en treuue de deux sortes en Egypte, dont les vnes sont rondes & noires; & d'autres qui sont comme les communes. Dont aussi elles ont diuers noms. La *Lentille* fait des tiges menuës, de la hauteur d'une coudee, avec plusieurs feuilles estroites, qui sont deçà & delà à l'entour d'une queue, semblables à celles de la *Vesce*; mais moindres, & plus estroites. Ses fleurs aussi ressemblent à celles de la *Vesce*, si ce n'est qu'elles sont plus petites: dont celles des *cendrees* sont rougeastres; & celles

Les noms:

Liu. 18. c. 12.

Les especes.
Matth. sur le chap. 100 du 2. liure de Diosc.
Au meil. lieu.
La forme.

Lentille grande.



Tome premier.

Lentille petite.



LL 2 des

des blanches sont blanches. Ses gouffes sont petites, plattes, assez largettes, dans lesquelles il y a trois ou quatre grains, petits, ronds, larges & plats, enuolopez d'une petite peau lisse. Il y a aussi les petites *Lentilles*, qui ont la fleur, les gouffes, & la graine du tout semblables aux precedentes, sinon que le tout est moindre. Les Herboristes sement celles-cy en leurs iardins. *Les Lentilles*, dit Pline, aiment vne terre legere plus qu'un terroir gras, & demandent le temps sec. Galien dit, que la *Lentille* a des facultez contraires: car son escorce est astringeante, & le dedans qui est comme la chair, est desiccatif, & reserre le ventre par sa qualite aspre, de laquelle l'escorce participe beaucoup. Leur decoction ou bouillon espez au lieu de reserrer, lasche le ventre; parquoy il faut ietter la premiere eau, quand il est question de reserrer le ventre. Or il faut diligemment peser ces mots de Galien, pour voir s'il est point contraire à Dioscoride. *Les Lentilles*, dit Galien, sont fort astringeantes, (combien qu'il semble qu'Aëce & Paul, qui ont tout pris de Galien, ayent leu *ἐὺφρον* *τῶν ἰσχυρῶν*, c'est à dire, *ne sont pas fort astringeantes*.) Elles sont mediocres entre chaud & froid; toutefois elles dessechent au second degré. Leur chair doncques desseche le corps, & reserre le ventre: & au contraire leur decoction lasche le ventre: parquoy aussi faut il ietter la premiere eau, quand il est question de reserrer le ventre par leur moyen. En vn autre endroit il dit, que personne ne fait du pain de *Lentilles*: car elles sont trop seches & friables. Leur escorce est fort astringeante: mais leur chair est de substance grosse & terrestre, tenant vn peu de l'aspre, au lieu que l'escorce est fort aspre. Et toutefois leur suc n'est aucunement astringeant: mais au contraire il est laxatif. Tellement que si on fait cuire les *Lentilles* en eau, puis qu'on adiouste à ce bouillon du Garum, ou bien mesme qu'on le prenne avec les *Lentilles* en y adioustant de l'huile, cela laschera le ventre. Mais les *Lentilles* estans cuites deux fois font vn effect du tout contraire à leur premier bouillon; d'autant qu'elles dessechent le ventre, & fortifient l'estomac, les intestins & en somme tout le ventre. Aussi est ce vne bonne viande pour les cœliques, & dysenteriques. Mais la *Lentille* escorcee ou pelee, perdant ceste grande astringeation, & tout ce qui en depend, est aussi plus nutritiue, que toute entiere: mais elle engendre vn gros suc & mauvais, & demeure long temps à passer; & neantmoins elle ne desseche pas le flux de ventre, comme celle qui est toute entiere. Paul Aegineta dit, que les *Lentilles* dessechent au second degré, & sont temperees entre froid & chaud, & ont en outre vn peu d'astringeation. Or les *Lentilles* entieres dessechent & reserrent le ventre; au lieu que leur decoction le lasche. Aussi faut il ietter là la premiere eau, quand on se veut seruir des *Lentilles* pour reserrer le ventre. *Les Lentilles*, ainsi que dit Aëce, ne sont pas fort astringeantes, & tiennent le milieu entre chaud & froid. Elles dessechent au second degré. Parquoy leur corps desseche, & reserre le ventre; au lieu que leur decoction l'esmeut. Aussi quand on les prend pour reserrer le ventre, il faut ietter la premiere eau. Voyons maintenant si Dioscoride est point contraire à ce que dessus: Si on continue, dit-il, de manger des *Lentilles*, elles debilitent la veüe, sont de difficile digestion, nuisent à l'estomac, & le font ensler, & les intestins aussi: mais estant cuites avec leur escorce elles reserrent le ventre. (Galien dit, que leur escorce est astringeante, comme participant d'une qualite fort aspre.) Celles là sont les meilleures à manger, qui sont aisées à cuire, & ne sont point leur bouillon noir. Elles ont vertu de restreindre. (Galien dit, que les *Lentilles* sont fort astringeantes) pource elles reserrent le ventre; si leur ayant osté l'escorce on les fait fort cuire, & qu'on iette la premiere eau: car elle lasche le ventre. En cecy Dioscoride s'accorde bien avec Galien: car Galien dit, que les *Lentilles* escorcees perdent ceste grande astringeation, & tout ce qui s'en peut ensuyure. Et quant à ce que Dioscoride dit: Elles arrestent le flux de ventre estant escorcees, & bien cuites: c'est autant comme ce que Galien dit: *Les Lentilles* cuites deux fois ont vne faculte contraire à leur premier bouillon; d'autant qu'elles reserrent le ventre. Il n'y a point d'autre difference, sinon que Galien n'en oste pas l'escorce, comme fait Dioscoride, pource qu'un peu auparauant il auoit dit que les *Lentilles* cuites entieres reserroient le ventre. Or qu'il soit vray que Galien a entendu, que la *Lentille* estant bien cuite apres en auoit osté l'escorce reserre le ventre, il le declare luy mesme, quand il dit: Non seulement les *Lentilles*: mais aussi les Choux, & mesme tous les animaux couverts de coquilles ou escailles, ont vne nature composee de diuerses facultez: car leur substance solide demeure long temps à passer, & reserre le ventre, & leur eau au contraire esmeut le ventre. Ce qui appert euidemment en les faisant cuire: car l'eau dans laquelle aura cuit quelqu'une des choses susdites, lasche le ventre: mais sa substance le reserrera. C'est pourquoy on dit, que si on fait cuire des Choux à moitié, & qu'en les ostant de dessus le feu on les mette à l'instant en vn plat, dans lequel il y ait du Garum & de l'huile: & qu'on les mange deuant toute autre viande, ils laschent le ventre. Et les autres ordonnent pour reserrer le ventre des Choux cuites deux fois; c'est assauoir, que les ayant fait premierement bouillir en eau, il faut ietter toute ceste premiere eau, & y en mettre d'autre qui soit toute chaude & pure, & faire derechef cuire lesdits Choux dedans. Il faut presupposer le semblable des *Lentilles*. Or Galien poursuiuant de declarer les facultez des *Lentilles*, entant qu'elles seruent pour viande, il dit: A bon droit donc ceux qui mangent de ceste viande en trop grande abondance sont sujets à deuenir ladres, ou bien aux chancres: car les viandes grossieres & seches sont propres pour engendrer vn sang melancholic. *Les Lentilles* donc ne sont bonnes sinon à ceux qui ont vne mauuaise habitude de corps

Le lieu.
Liu. 18. c. 12.
Le temporement & les vertus.

Liure 8. des simpl.

Liure 1. des alim.

Liure 7.

Liure 1.

Liu. 2. c. 100.

Liure 1. des alim.

Liure 1. des alim.

de corps pour auoir de l'eau esbandue parmy leur chair: & au contraire sont très dangereuses à ceux qui sont maigres & secs. Pour ceste mesme raison elles debilitent la veüe bonne & entiere, la desechant par trop. Au contraire elles sont bonnes à ceux qui sont par trop humides. Elles sont contraires aux purgations des femmes; d'autant qu'elles engendrent vn gros sang, & qui coule mal-aisément: & au contraire elles sont bonnes au flux desmesuré des femmes. Or estant ainsi que l'Orge mondé, & les *Lentilles* sont de qualitez contraires, estans meslez ensemble il s'en fait vne fort bonne viande, qui est appelée en Grec *Phacopissana*, ne les meslant pas par esgales portions: mais y mettant moins d'Orge mondé, pource qu'en cuisant il fait vn ius espez, & s'enfle fort: & la *Lentille* en cuisant ne s'enfle guieres. Au demeurant il faut aprestier ceste viande tout ainsi que l'Orge mondé, excepté qu'on y adioust de la Sarricte, ou du Pouliot; au moyen dequoy elle est de meilleur goust, & de meilleure digestion. Ce qui ne seroit pas bon en l'Orge mondé tout seul, où il ne faut mettre que de l'Anet, & du Porreau. Or les cuisiniers aprestent fort mal les *Lentilles* pour les riches avec du vin cuit; pource qu'il ne faut pas mesler parmy les *Lentilles* les choses qui engrossissent; mais plustost les choses humides, & qui puissent attenuër leur nature grossiere. En y meslant donc du vin cuit elles oppilent le foye, & y engendrent des inflammations, comme aussi à la ratelle; si ce n'est qu'on les corrige, en y adioustant du miel. Voilà partie de ce que Galien en dit. Or Dioscoride dit plusieurs autres facultez des *Lentilles*. Elles causent, dit-il, des songes fascheux; sont nuisibles à la teste, aux nerfs, & aux poulmons. Elles feront meilleure operation en reserrant le ventre, si on y adioust du vinaigre, & de l'Endiue, ou du Pourpier, ou des Blettes noires, ou des bayes de Meurte, ou de l'escorce de Grenade, ou des Roses seches, des Neffles, ou des Sorbes, ou des Poires de Thebes: (Cornarius estime qu'il manque icy vn mot; & qu'il faudroit qu'il y eust ainsi, ou des Poires, ou des Dattes de Thebes, veu que les auteurs ne font point de mention des *Poires de Thebes*; mais bien des *Dattes de Thebes*: & mesme Dioscoride, desquelles la decoction est fort astringente;) ou des Coings, ou de Cichoree, ou de Plantain, ou des grains de Grenade entiers, qu'il faut ietter là apres que la decoction est faite, ou du Sumach, duquel on saupoudre les viandes. Mais sur tout il les faut bien faire cuire avec le vinaigre; autrement elles troubleroient le ventre. Il est bon de manger trente grains de *Lentille* pelez contre le desuoyement de l'estomac. Les *Lentilles* cuites avec griotte seche appaisent les douleurs de la goutte des pieds, si on les applique dessus. Avec du miel elles soudent les vlcères fistuleux; rompent les croustes des vlcères & les mondifient. Cuites en vinaigre elles font resoudre les escrouelles, & autres durtez. Avec des Coings ou du Melilot, & huile rosat elles guerissent les inflammations des yeux, & du fondement. Mais en vn grand vlcere cauerneux, ou bien en l'inflammation du fondement, qui requierent des remedes plus vehemens, il les faut faire cuire avec l'escorce de Grenade, & des Roses seches, & y adiouster du miel. Elles seruent aussi aux vlcères corrosifs, qui deuiennent gangreneux, en y adioustant d'eau de mer; aux pustules & aux vlcères qui s'auancent tousiours; aux crepises, & mules aux talons, appliquees comme dessus avec du vinaigre. Pour les mammelles, où le lait est caillé & prins, & se respand par trop grande abondance, il est bon de les faire cuire en eau de mer, & les appliquer dessus. Pline dit, que les meilleures *Lentilles* sont celles qui sont les plustost cuites, & qui boient beaucoup d'eau. Au reste elles affoiblissent la veüe, & font enfler l'estomac: mais estans mangées elles reserrent le ventre, singulierement estant cuites longuement en eau de pluye. Au contraire elles laschent le ventre n'estans guiere cuites. Elles font rompre les croustes des vlcères, & mondifient les vlcères de la bouche, & les reserrent. Appliquees elles appaisent incontinent les douleurs des apostumes, sur tout quand elles sont escorcees ou creuassées. Elles seruent grandement aux defluxions chaudes qui tombent sur les yeux avec du Melilot, ou des Coings. Avec griotte seche elles sont fort bonnes aux apostumes fangeuses & ouuertes. La puree des *Lentilles* est singuliere aux vlcères de la bouche, ou des genitoires, & aux accidens du fondement avec huile rosat, & des Coings. Là où il faut des remedes plus forts il y faut adiouster d'escorce de Grenade, & vn peu de miel. Et à fin que le cataplasme ne soit si tost sec, il y faut adiouster des fueilles de Poiree. Cuites en vinaigre, & appliquees elles seruent aux escrouelles, & aux apostumes plattes, soit qu'elles soient meures, ou prestes à meurir. Appliquees avec eau miellee elles sont bonnes aux creuasses, & aux gangrenes avec escorce de Grenade. Avec griotte seche elles seruent aux reins, à la matrice, aux mules des talons, & aux vlcères qui sont mal-aisez à consolider. Trente grains de *Lentilles* mangez sont bons pour les desuoyemens d'estomac. Elles sont aussi singulieres à la cholérique passion, & aux dysenteries ou caquesangues, estans cuites en trois eaux. Toutefois pour cest effect il est meilleur de les rostir, ou de les concasser fort menu pour les prendre seules, ou avec des Coings, ou des Poires, ou Meurte, ou Cichoree sauuage, ou Poiree rouge, ou avec du Plantain. Au demeurant elles sont contraires au poulmon, à la douleur de teste, au fiel, & à toutes les parties nerveuses. Mesme elles gardent de dormir. Cuites en eau marine elles sont bonnes aux pustules, au feu S. Antoine, & aux accidens des mammelles. Cuites en vinaigre elles sont bonnes pour resoudre les escrouelles, & autres durtez. Pour le mal d'estomac on en demesse parmy les potages.

comme on feroit de griotte seche. Cuites à demy en eau, puis broyees, & passees par vn tamis pour en oster le son, elles sont bonnes aux blusleures; mais puis apres avec le temps il y faut adiouster du miel. Cuites en eau & vinaigre elles sont bonnes pour les accidens du gousier. Encor aujourd'huy c'est vn Legume assez cogneu que les *Lentilles*, & en fait on de la bouillie, que les Grecs appellent *Φαρή*; & les *Lentilles* cuites toutes entieres *ὀλέφαρον*. Martial aussi scauoit bien que c'estoit des *Lentilles d'Egypte*, quand il dit:

Reçoy ce mien present de Lentilles d'Egypte, &c.

Des Vesces,

CHAP. LII.

Liure 1. des alim.
Les noms.



ALIEN dit, qu'en son país il y a vne sorte de Legume appellé *βίκιον*, qui n'a point d'autre nom: mais en Athenes ils l'appellent *σίρακιον*, ou bien *κύαμον*. En Latin il s'appelle *Vicia*, du mot *Vincire*, comme dit Varro, pource qu'il a des fleaux comme les vignes, avec lesquels il s'attache à la tige des Lupins, ou à d'autres appuis: & pour s'y mieux tenir il entortille ses fleaux à l'entour. En François on l'appelle *Vesce*: en Allemand *Vueycken*: en Anglois *Fiche*. Il y a des *Vesces* qui viennent d'elles mesme, & d'autres qu'on seme aux champs,

La forme.

comme les autres Legumes. Celles-cy ont les tiges menuës, quarrées, quasi de trois pieds de hauteur. Leurs fueilles sont longues, semblables à celles des *Lentilles*, dont il y en a plusieurs at-

Vesce vraye, Aphaca de Matthiol.



Aphaca vraye, Vesce de Matthiol.



tachees à vne queuë, & toutes plus grandes que celles des *Lentilles*. Ses fleurs sont rougeastres, ou de couleur de pourpre-brun. Leurs gouffes sont larges, dans chascune desquelles il y a cinq ou six grains, plats, quasi en façon de *Lentille*, noirs, & de mauuais goust. On les peut semer en quelque terre que ce soit, & n'y faut pas grand peine apres; mesme elles engraisent la terre, où on les seme. Or nous auons mis icy le vray pourtrait des *Vesces*, que Matthiol a mis sous le nom d'*Aphaca*, laquelle Galien a conioint avec les *Vesces*. Dioscoride dit, que l'*Aphaca* croist emmy les champs, plus haute que la *Lentille*, ayant les gouffes plus grandes que celles de la *Lentille*, dans lesquelles il y a trois ou quatre grains noirs, plus petits que les *Lentilles*. Theophraste en parlant des *Cichorees* fait mention d'une *Aphaca*, qui est vne herbe potagere, dont nous traiterons cy apres: & d'un *Aphaca* Legume, la mettant parmy les *Lentilles*, & les *Pois* au nombre des Legumes qu'il faut semer tard. En vn autre lieu il dit, qu'il y a des Legumes qui ont les gouffes *ἑπιπλατείς*, ou *ὑποπλατείς*, c'est à dire selon l'interpretation de Gaza, vn peu larges, comme la *Lentille*, & l'*Aphaca*; & que le fruiët de l'*Aphaca* se perd en vn instant. Mesme en racontant les imperfections des Legumes il dit, que la *Securidaca* estouffe l'*Aphaca*. Pline aussi ensuiuant Theophraste

Le liett.

Sur le chap. 142. du 2. liu. de Diosc.
Liure 2. c. 142.
Liure 7. de l'hist. ch. 7. & 11.

Au meilliro chap. 5.

Chap. 8. Liure 29. ch. 5.

mcc

met l'Aphaca entre les Cichorees. Et en vn autre lieu il décrit si bien l'Aphaca de Dioscoride, qu'il semble auoir prins de luy tout ce qu'il en dit, ou bien de quelque autre duquel Dioscoride auoit prins ce qu'il en a dit: L'Aphaca, dit-il, a les fueilles fort minces, & est vn peu plus haute que la Lentille. Elle produit des gouffes plus grosses, dans lesquelles il y a trois ou quatre grains, plus noirs, plus humides & moindres que les Lentilles. Elle croist parmy les champs. On pourra donc à bon droit prendre pour l'Aphaca, le Legume qui est icy pourtrait, que Matthiol a mis pour la Vesce. Galien dit, que les grains d'Aphaca, & des Vesces ne sont pas ronds comme les Feués; mais vn peu plats, comme les Lentilles. Les paisans les amassent avec les gouffes & toute la plante pour en nourrir le bestail. Toutefois il dit qu'il en a veu manger à quelques vns en temps de famine; principalement au printemps lors qu'elles sont encor vertes, comme on mange les Feués, & les Ciches. Or elles ne sont pas seulement de mauuais goust; mais aussi de difficile digestion, & reserrent le ventre. Il est donc bien certain, qu'estans de telle nature elles donnent vne nourriture mauuaise, & grossiere, propre pour engendrer vn suc melancolic, comme il a esté dit des Lentilles. Toutefois les Lentilles ont beaucoup de bonnes qualitez, dont les Vesces ny l'Aphaca ne tiennent rien. La graine de l'Aphaca est astringente, selon Dioscoride, parquoy estant rostie, elle arreste le flux de l'estomac & du ventre, si on les concasse, & qu'on les face cuire, comme les Lentilles. L'Aphaca, dit Pline, est plus propre pour espessir, que n'est la Lentille: quant au reste elle fait les mesmes effectes. Sa graine cuite arreste le flux de l'estomac, & du ventre. Quant aux Vesces sauuages elles ont les tiges, les fueilles & les gouffes comme les cultiuees, sinon que le tout est moindre. Leurs tiges sont tendres, gresles, & anguleuses: leurs fueilles sont attachees à vne queuë en mesme disposition que celles des cultiuees, le bout desquelles finit en trois ou quatre petits fleaux. Les fleurs sont petites, attachees à la tige. Leurs gouffes aussi sont petites, languettes, estroites, dans lesquelles il y a six ou sept grains noirs, & durs, moindres que les Vesces cultiuees. Elles croissent aux champs, parmy les Bleds. Dodon appelle ces Vesces sauuages, Arachus, qui s'escriit par vne h, en la derniere syllabe, & Craccam. En François on les nomme Vesces sauuages, ou Vesserons: en Allemand Vuilde vnicrem, & Sant Christoffelskran: en Brabant Crok. Ruel dit aussi qu'elles s'appellent Cracca. Fuchse les nomme Aphaca: & Matthiol Vicia. Aufquels Dodon contredit, disant que la graine de Cracca est entierement ronde; mais celle des Vesces & d'Aphaca n'est pas du tout ronde; mais vn peu largette comme les Lentilles, ainsi qu'il a esté dit cy dessus, suyuant ce que Galien en escrit. Or la Vesce sauuage est aisee à cognoistre pour la ressemblance qu'elle a avec la cultiuee.

Liure 1. des alim.

L'usage.

Les vertus. Liu. 2. c. 142.

Liu. 27. ch. 5.

La Vesce sauuage.

Le lieu.

Arachus, ou Arouffes,

CHAP. LIII.



EST E sorte de Legume sauuage res-semble du tout à la Vesce sauuage, en la tige, aux fueilles, & aux fleaux. Mais il y a de la difference quant aux fleurs: car elles croissent par bouquets en des queues longues quasi en façon d'espice, de couleur purpuree tirant sur le pers. Ses gouffes sont plattes, dans lesquelles il y a des grains comme ceux des Vesces sauuages. En Bourgogne & en Auvergne ils les appellent Arouffes, qui vient du mot Arachus corrompu. Elles croissent parmy les Bleds, sur le bord des champs. Les Grecs les appellent ἀραχός; & les Latins aussi Arachus; duquel Galien parle en ceste sorte: Il se treuve vne graine sauuage parmy nos Bleds, ronde & dure, moindre que l'Ers, qu'ils appellent en nostre pais Arachus, prononceans la derniere syllabe par ch, & non par c. Ils la trient de parmy le Bled, comme celle de la Securidaca. Voila ce qu'en dit Dodon en son histoire des Bleds.

La forme.

Liure 1. des alim.

Du Fenugrec, CHAP. LIV.



LE Fenugrec, ou Senegré s'appelle en Grec τήλε, κροάτης, αἰγόκερος; βόκερος: en Latin Fenugracum. La plus part de ces noms Grecs est prinse de la similitude de ses gouffes, pource qu'elles resemblient à des petites cornes: car κέρας signifie corne. Aigoceros, pource que ses gouffes resemblient aux Cornes de Cheure. Et Buceros, comme l'appelle Theophraste, pource qu'elles resemblient aux cornes de beuf. Columelle dit, que les paisans l'appellent simplement Siliqua, & Varro Silicula.

Les noms.

Liu. 2. ch. 11.

L L 4 Pline

Fenugrec cultiué de Matthiol.

Les especes.

La forme.

Le lieu.

*Fenugrec sauvage de Dalechamp.**Autre espee de Fenugrec de Dodon.*

Le temp.

Liu. 18. c. 16.

ue souvent qui a trois coudées de longueur. Elle ne meurt pas aisément; mais bourgeonne tous les ans au premier commencement du printemps. Il s'en treuve par toute l'Allemagne aux lieux pleins de bois, ombrageux & qui ne sont pas cultiuez. On ne s'en sert point ny pour manger, ny en medecine. Quant au cultiué on le seme au mois de Septembre, quand c'est pour nourrir le bestail, & sur la fin de Ianuier, ou au commencement de Feurier, quand c'est pour en recueillir la graine. Pour semer le Senegré, dit Pline, il ne faut que gratter la terre quatre doigts de profond, & non plus: car tant moins on le cultiue, tant mieux il se porte. C'est grand merueille qu'il y ait quelque

Pline *Silicia*; les Arabes *Olba*, *Helbe*, ou *Hebbe*: les Italiens *Fiengreco*: les Espagnols *Alfornas*, & *Alhouas*: les Allemans *Bockshorn*: les Flamans *Fenigrec*: les Anglois *Fenegreck*. Il y a deux especes de *Fenugrec*, ou *Senegré*, le *cultiué* & le *sauuage*. Le *cultiué* produit plusieurs tiges tendres, d'une racine, rondes, noirastres, creuses & branchues. Ses fueilles sont semblables à celles du *Treffe* des prés, dentelees à l'entour; ses fleurs blanches, petites, desquelles il sort des gouffes longues, en façon de petites cornes, courbees & pointues, dans lesquelles est la graine iaunastre, grasse, & de mauuaise odeur. Il a plusieurs racines menuës. Le *sauuage* a vne racine longue, ligneuse, avec plusieurs reiettons, & vne seule tige de la hauteur d'une paume, avec beaucoup d'escorce par le bas, & peu de fueilles semblables au cultiué. Ses gouffes sont plus larges que celles du cultiué, & finissent en vn filet delié, estans courbees comme des cornes. Sa semence est moindre que du cultiué. Il croist en lieux secs. *Tragus* & les modernes mettent vn autre *Fenugrec sauuage*, qui rampe par terre, ayant plusieurs tiges longues & rondes; les fueilles longues comme celles des *Veices*; toutefois plus grandes, plus larges, & plus rondes. Ses fleurs sont blanches, sortans du creux des fueilles. Ses gouffes sont longues & vn peu courbees, semblables à celles du *Fenugrec*, si ce n'est qu'elles sont moindres, dans lesquelles il y a vne graine à plusieurs coings, du mesme goust que les *Veices*. Sa racine est si longue, qu'il s'en treu-

quelque chose, à qui la paresse soit profitable. Il fleurit en Iuin & en Iuillet; puis il produit ses gouffes; sa graine est meure au mois d'Aoult. Au reste les anciens mesloient du *Fenugrec* parmy leurs viandes, & s'en seruoient aussi en medecine. Galien met la graine du *Fenugrec* entre les choses qui eschauffent manifestement; & dit qu'estant mangée elle sert tout de mesme comme les Lupins: car on la mange avec du *Garum* pour lascher le ventre, & est plus propre à cela, que les Lupins, n'ayant rien en soy, qui l'empesche de sortir viste. On la mange aussi avec du vinaigre, & avec du *Garum*, comme on fait les Lupins. Plusieurs mangent aussi le *Fenugrec*, & les Lupins avec du vin, du *Garum*, & de l'huile; d'autres y adioustent du pain, se contentans de cela pour toute pitance. Et combien que prins en ceste sorte il ne lasche pas tant le ventre, pour le moins il ne fait pas mal à la teste, comme il en prend à plusieurs, apres auoir mangé du *Fenugrec* avec du *Garum*. En outre il ne desuoie point l'estomac, comme fait le *Fenugrec* à quelques vns. Le suc du *Fenugrec* prins avec du miel est bon pour faire euacuer toutes les mauuaises humeurs qui sont dans les intestins, les adoucissant par sa viscosité; & appaisant la douleur par sa chaleur. Et pour ce qu'il a vne faculté detersiue, il prouoque les intestins à faire sortir les excremens. Toutefois il n'y faut adiouster guieres du miel, de peur qu'il n'y ait par trop d'acrimonie. Mais aux longues maladies de la poitrine qui sont sans fièvre, il faut faire cuire des Dattes grasses avec le *Fenugrec*, & puis mesler force miel parmy ceste decoction, & la faire derechef cuire sur les charbons jusqu'à tant que le tout soit mediocrement espez: & ainsi en prendre long temps auant le repas. Aujourd'huy nous n'vsons point du *Fenugrec* aux viandes; mais bien en medecine, & sur tout les Chirurgiens. Car sa farine, comme Dioscoride a bien déclaré, a vertu de remollir, & resoudre. Estant cuite en eau miellee elle sert bien aux inflammations tant interieures qu'exterieures, si on l'applique dessus. Broyee avec vinaigre & nitre elle diminue la ratelle. Sa decoction est bonne aux maladies des femmes, soit que la matrice soit enflée, ou bien close, si on les en estuue, ou bien qu'elles en recoiuent la fumee. Le jus espais du *Senegré* cuit en eau, & bien espreint nettoie les cheueux & peaux mortes de la teste, & aussi les tignes. Estant appliqué en pessaire avec graisse d'oye il eslargit & remollit les lieux secrets des femmes. Le *Fenugrec* vert appliqué avec vinaigre est bon aux debilitez de la matrice, & aux vlcères. Sa decoction est bonne quand on a trop souuent enuie d'aller à selle, & au flux puant de la dysenterie. L'huile qu'on en tire, & celuy du Meurte nettoie les cheueux, & les cicatrices des genitoires. Le *Senegré*, dit Pline, n'est pas de moindre vertu que les precedentes. Les Grecs l'appellent *Thelis*; les autres *Carphos*, ou *Buceras*, ou *Aegoceras*, pource que ses gouffes sont faites en façon de petites cornes. Les Latins le nomment *Silicia*. Le *Senegré* est desiccatif, remollitif, & resolutif. Le jus qu'on tire de sa decoction est souuerain à plusieurs accidens qui peuuent suruenir aux femmes; car il sert aux enflures & durtez, & aux oppilations & contractions de la matrice, appliqué en fomentation ou estuue, & mesme seringué dedans. Il fait perdre les furfures, ou peau morte du visage. Cuit & appliqué avec nitre ou vinaigre il est singulier à la ratelle; & aussi au foye. Il adiouste aussi plusieurs autres choses touchant la medecine, desquelles on peut iuger, comme aussi de ce que Dioscoride en dit, suyuant ce que Galien en a escrit; assauoir que le *Fenugrec* eschauffe au second degré & desseche au premier. Parquoy il irrite & enaigrit les inflammations ardentes: mais il guerit celles qui sont moins chaudes & dures, en les faisant resoudre. La farine de *Fenugrec* sec, comme dit Matthiol, avec souffre, & nitre, efface les lentilles. Elle guerit la rongne vlceree, en y adioustant vne quarte partie de graine de Nasitort avec du vinaigre, & qu'on l'en frotte souuent. Cuite avec eau miellee, avec graisse de porc elle soulage grandement les enflures des genitoires. Elle est aussi bonne aux apostumes qui viennent derriere les oreilles, & aux gouttes des mains, & des pieds, & aux dislocations des iointures. Pestrie avec du vin elle mondifie les chancres. La decoction du *Fenugrec* est fort bonne à boire pour ceux qui ont la toux des long temps, & la poitrine vlceree. La decoction de la graine du *Senegré* diuertit les defluxions des yeux, si on y applique des linges qui ayent trempé dedans.

Le temps.

Les vertus.
Livre 1. des
alim.

Liu. 2. ch. 95.

Liu. 24. c. 19

Livre 8. des
simpl.
Le tempe-
rarnent:
Sur le ch. 95.
du liure 1. de
Diosc.

De la Iugioline, ou Sefame,

CHAP. LV.



La *Iugioline* s'appelle en Grec *σήμερον*; en Latin *Sesamum*, & *Sesamia*: en Arabe *Semsem*, & *Senfira*: en Italien *Sesamo*, *Sosimano*, & *Ingiolina*: en Espagnol *Iorgilin*, & *Alegria*. La graine du *Sesame* est assez cogneüe, pource qu'on en tire force huile: mais la plante n'est pas si cogneüe, pource que l'on n'en seme point, ou à tout le moins fort peu ny en Italie, ny en France: car la graine dont vsent les Apothicaires, vient de Grece, & de la Moree. La *Iugioline* donc, ainsi que dit Theophraste, fait vne tige comme la Ferule, plustost que comme les Cannes, semblable à celle du Millet; mais plus grosse: mesme elle en fait en plus grand nombre, & a aussi plus de racines. Ses fueilles sont rougeastres. Sa fleur est verte comme l'herbe. Sa graine est enclose en des petites testes, comme le Pauot. Matthiol dit, que Lucas Ghini luy enuoya la plante de *Iugioline*, qui est icy peinte: toutefois il n'assure pas que ce soit la *vraye Iugioline*, pource qu'elle

Les noms.

La forme.
Livre 8. de
l'hist. ch. 3.
& 9.

Iugioline vraye.



Liure 9. de l'hist. ch. 9.

Liure 1. des alim. Liu. 18. c. 10. L'usage & les vertus.

qu'elle ne fait pas la tige plus grosse que le Millet, & plus haute, ny aussi plus de racines; mais fait plustost la tige comme la Feue, en laquelle il y a comme en la Feue des gouffes triangulaires, ou quarrées, dans lesquelles est la semence. Ses fueilles aussi ne sont pas rougeastres; & mesmes sa fleur n'est pas verte. Toutefois Matthioli ne deuoit pas pour si petite coniecture determiner contre le iugement de tous, que ceste derniere plante n'estoit pas la *Iugioline*, ainsi que dit Pena. Car toute la graine de *Iugioline*, qu'on aporte d'Alexandrie, & de Candie, croist sur vne telle plante. La *Iugioline*, dit Plin, vient d'Inde. On en fait de l'huile. Sa couleur est blanche. Theophraste dit qu'entre toutes les graines que l'on seme, la *Iugioline* amaigrit mieux la terre, pource qu'elle a plusieurs tiges grosses, & plus de racines que le Millet. Les anciens, ainsi que dit Galien, mangeoient la *Iugioline* comme les autres Legumes; pource aussi il en traite apres les Legumes. Plin la met entre les Bleds d'esté. Galien dit, que la graine de *Sesame* est grasse, pource estant gardee elle deuiet incontinent huileuse. Pour ceste cause elle remplit soudain ceux qui en mangent, & desuoie l'estomac. Elle est de dure digestion, & donne au corps vne nourriture grasse. Il appert donc qu'elle ne peut pas fortifier l'estomac non plus que toute autre chose grasse. Or est elle de grosse substance, qui est cause qu'elle ne passe pas legerement. Toutefois on ne la mange guieres seule; mais on en fait des gasteaux avec du miel cru, qu'on appelle en Grec *Sesamidas*. On en sau-

Liu. 1. ch. 91. poudre aussi sur le pain. Dioscoride dit que le *Sesame* est contraire à l'estomac, & fait l'haleine puante, si en le mangeant il en demeure entre les dents. Estant appliqué il resout les enflures des nerfs. Il guerit les meurtrisseures des oreilles, les brusleures, inflammations, douleurs de colique, & les morsures des serpens nommez *Cerastes*. Avec huile rosat il appaise la douleur de la teste causee par chaleur. Autant en fait l'herbe cuite en vin, laquelle est singuliere pour l'inflammation & douleur des yeux. On en fait de l'huile, duquel les Egyptiens vsent. Quant à ce que Ruel traduit, il guerit les oreilles rompues, & ce qui s'ensuit; il y a au Grec: il guerit les oreilles meurtries, les inflammations, les brusleures du feu, la colique, & la morsure des *Cerastes*. Toutefois Cornarius interprete καλων αλγηματα, douleur des iointures, estimant qu'il faut escrire ce καλων, par ω, & non par ο, qui signifieroit vn des intestins. Mais Lacuna dit qu'il a leu en certains exemplaires escrits à la main, καλας-βωτα η, καλας δηματα, c'est à dire, la morsure des stellions & *Cerastes*; & en d'autres seulement καλο-πών δηματα θεραπευει, c'est à dire, il guerit la morsure des puce. Plin dit, que le *Sesame* pilé & prins en vin reprime les vomissemens. Il est fort propre aux brusleures & aux inflammations des oreilles estant enduit dessus. L'herbe estant sur sa plante en fait autant: & a cecy d'auantage, qu'estant cuite en vin & appliquee sur les yeux, elle y sert bien. C'est vne viande contraire à l'estomac, & qui rend l'haleine puante. Elle est toutefois propre aux morsures des stellions, & aux vlceres malins. Nous auons desia dit, que l'huile qu'on en fait est bon aux oreilles. Or il y a ainsi aux communs exemplaires: mais Cornarius dit, qu'en vn vieil exemplaire qu'il a, au lieu de *trita in vino*, c'est à dire *broyee en vin*, il y a *in ouo*, c'est à dire *en vn œuf*; ce qui est plus vray semblable; assauoir que le *Sesame* broyé en vn œuf reprime les vomissemens, si on le prend par la bouche. Le *Sesame*, selon Galien, est gras & visqueux, pource est il emplastique, remollitif, & mediocrement chaud. L'huile qu'on en fait a les mesmes facultez, comme aussi la decoction de son herbe. L'huile *Sesamin*, comme dit Mesuë, engraisse, augmente le sperme, adoucit l'artere aspre, & pour ceste cause aussi il rend la voix claire.

Emb'em. 87. Liu. 1.

Liure 8. des simpl.

Liure 3. des Antidot.

De l'Orobanches,

CHAP. LVI.

Les noms.

Les especes.



POBATXH en Grec, s'appelle aussi en Latin *Orobanche*, & *Eru angina*. Gaza l'appelle *Eruanga*: car le mot *Orobanche* vient du Grec, de ce que οροβον αγγος, c'est à dire qu'elle estranglé l'Ers. Il est aisé à voir en Theophraste, Galien & Dioscoride, qu'il y a deux sortes d'*Orobanche*: car il y a vne sorte de Legume qui s'appelle ainsi, pour le moins c'est vne imperfection des Ers, & vne peste. L'autre n'est qu'une petite tige rougeastre. Theophraste parlant des graines qui naissent parmi les autres, comme l'*Aegilops* parmi l'Orge, *Arachus* parmi les Lentilles,

Lentilles, & la *Securidaca*, qui croist parmy l'Aphaca, il adiouste: Il y en a quelques vnes qui croissent indifferement parmy diuers Bleds; mais d'autant qu'elles ont plus de force parmy les vns que parmy les autres, on les tient pourtant comme propres de ceux là, comme l'Orobanche de l'Ers; l'Aparine ou Gratteron des Lentilles. Mais l'Orobanche surmonte l'Ers, à cause de sa foiblesse, & le Gratteron se nourrit bien entre les Lentilles, & ressemble aucunement à l'Orobanche, parce qu'elle empoigne toute la plante, l'embrassant comme avec des bras; car elle l'estrange ainsi; dont aussi elle a prins son nom. Et en vn autre lieu escriuant des herbes qui tuent celles qui leur sont proches, il dit: Car l'Orobanche tue l'Ers en l'embrassant & le pressant, & le Limodoron tue le Fenugrec, croissant incontinent à sa racine. Galien fait aussi mention de l'Orobanche Legume, disant: Il se treuve aussi parmy les Lentilles de l'Arachus, auquel les Lentilles se changent, & du Pelecynon, ou Securidaca. Ce sont graines qui ne sont pas bonnes à manger, comme aussi l'Aparine, laquelle non seulement n'est pas bonne à manger, mais aussi embrassant tout à l'entour la plante de la Lentille, lors qu'elle croist, elle l'estrange & l'estouffe ne plus ne moins que l'Orobanche fait à l'Ers. Pline aussi en fait mention disant: Il y a aussi vne herbe qui est appelée Orobanche, laquelle tue les Pois ciches & l'Ers, s'entortillant parmy eux. Or les plus sçauans Herboristes prennent l'herbe qui est icy peinte pour l'Orobanche, encor que Dodon l'ait prins pour l'Aphaca. Elle fait des petites tiges, minces, anguleuses & pleines de neuds, longues, vn peu plus grandes que les Lentilles. Ses fueilles sont petites,

Liure 5. des caules, ch. 22.

Liure 1. des alim.

Liu. 18. c. 17.

Liu. 4. ch. 28. La font.

Orobanche Legume: Aphaca de Dodon.

Autre Orobanche, de Matthiol.



minees, largettes, & vont en aiguissant au bout, deux à deux en chasque neud, vis à vis l'vne de l'autre, à l'entour desquelles il y a des petits fleaux, & des queuës gresles. Ses fleurs sont petites, jaunastres, apres lesquelles il vient des gouffes larges, plus longues que celles des Lentilles, dans lesquelles il y a quatre ou cinq grains larges, noirs, durs, plus petits que les Lentilles. Ses racines sont petites & cheueluës. Quant à l'autre Orobanche, Dioscoride la décrit en ceste maniere: Orobanche, dit-il, est vne tige d'un pied & demy, & quelquefois plus grande, rougeastre, veluë, tendre, grasse, sans fueilles. Sa fleur est passe tirant sur le iaune. Sa racine est de la grosseur du doigt, & creuse lors que la tige commence à se flestrir. Or ce que Ruel a traduit en ceste description, sans fueilles, grasse, il y a au Grec *Φύλλοις ὑπολίπτοις*, c'est à dire, ayant les fueilles vn peu grasses. De fait, ceste plante n'est pas du tout sans fueilles: mais elle en a de petites à la cime, entre lesquelles sortent les fleurs. Ruel a suyuy la description de Pline, lequel a tellement décrit ceste plante, qu'il l'a confondu avec la precedente. Nous auons, dit-il, nommé Orobanche vne herbe qui tue l'Ers & autres Legumes: les autres l'appellent *Cynomorion*, pource qu'elle ressemble à vn vit de chien. C'est vne petite tige, sans fueilles, rougeastre. Or Matthiol & plusieurs doctes Herboristes estiment, que la seconde Orobanche, qui est icy peinte, soit la *vraye Orobanche*, attendu qu'elle a toutes les marques que Dioscoride luy attribue: Matthiol dit, qu'au val d'Ananie ils l'appellent *Herba Lupa*, Herbe louue, pource qu'elle tue les plantes qui luy sont voisines. Aucuns l'appellent *Coda di leone*; les autres *Herba tota*, pource que

Liu. 2. c. 136.

Liu. 22. c. 25.

Sur le chap. 136. du 2. liu. de Diosc.

que comme les pasteurs asseurent, les vaches ayant mangé de ceste herbe cherchent incontinent les Taureaux. Pline aussi dit qu'elle s'appelle *Cynomorion*, pource qu'elle ressemble à vn vit de chien: car si on considère sa tige lisse, & les fleurs entassées ensemble, on verra qu'elle ressemble à vn vit de chien, qui est gros au bout, & comme couuert d'vn petit chapeau. Les modernes Grecs l'appellent *ιασεολέων*, & *λεοντοβατήν*, c'est à dire, *Legume de Lion*, *herbe de Lion*. L'auteur du Liure des Plantes que l'on attribue à Aristote, fait aussi mention de ceste herbe: Il y a, dit-il, *une herbe, qui fait vne tige sans fueilles, & sans fruiet, comme celle qu'on appelle Chrysocome, ou Chrysitis; par lesquelles paroles il est tout euident qu'il a entendu l'Orobanche de Dioscoride, & l'Hemoderon de Theophraste, qui s'appellent aussi Chrysitis; & pource que ceste herbe est iaune, quelqu'un faisant le bien entendu a interpreté ce mot là, Chrysocome. Dodon estime que ceste Orobanche soit le *λιμόδωρον* de Theophraste, dont il parle ainsi: L'Hemoderon qui croist à la racine du Cumin, & du Fenugrec, ne fait qu'une tige; mais elle est courte, ayant comme vne teste au dessus, & la racine quasi ronde. Où il faut lire Hemoderon, & non pas Limoderon, comme nous auons aux communs exemplaires, d'autant qu'elle a la peau teinte comme de sang, ainsi que i'estime. En vn autre lieu il dit, que l'Hemoderon croissant aupres de la racine du Senegré le tue incontinent. Cependant il sera bon de corriger vne lourde faute qu'il y a en Pline, sur le texte de Theophraste qui est corréct: car au lieu qu'il dit, & *necatur cuminum ab imo dorso*, il faut qu'il y ait, & *necatur cuminum ab Hemodero*, suyuant ce qui est en Theophraste. Au demeurant il est tout certain, que l'Orobanche de Dioscoride est du tout differente de celle de Theophraste, suyuant ce que l'vn & l'autre en dit; veu que Dioscoride dit, que la sienne n'a qu'une tige: car comme seroit il possible, qu'elle peut embrasser l'Ers, ou autre sorte de Bled, iusques à l'estouffer; comme Theophraste escrit de la sienne, qui a la tige rampante, & des petits fleaux avec lesquels elle embrasse les plantes voisines, & ne les tue pas avec vne seule tige comme fait celle de Dioscoride? Toutefois Dioscoride dit de son Orobanche qu'elle croist parmy quelques Legumes, & les estouffe; & qu'elle s'appelle Orobanche à cause de cela. Il faut donc conclurre, comme dit Matthiol, qu'elle n'embrasse aucunement les plantes; mais qu'elle fait mourir par sa presence seule les Legumes, Bleds, Chanure, & Lin, qui sont pres d'elle. Ou bien il faudra dire que Dioscoride a comprins toutes les deux ensemble, comme aussi Pline a fait, ainsi qu'il a esté dit. Or l'Hemoderon se voit souuent là où il y a du Chanure semé, croissant si pres de la racine du Chanure, qu'elle l'embrasse, & la souleue comme estant collee contre; au moyen de quoy estant si proche elle mange beaucoup de la nourriture du Chanure, pource que l'Hemoderon estant vne plante pleine de suc, & fort humide, elle a aussi besoin de beaucoup de nourriture, dont elle fraude par ce moyen le Chanure. Galien dit, que la premiere Orobanche est d'une temperature froide & seche au premier degré. Quant à l'autre, Dioscoride dit qu'on la mange crue comme les autres herbes potageres, & aussi cuite entre deux plats en façon d'Asperge. Et que si on en met parmy les Legumes, elle les fait plustost cuire.*

En l'hist. des Bleds. Liure 8. de l'hist. ch. 8.
Liure 5. des cauf. ch. 2.
Liu. 10. c. 10.
Liu 8. ch. 8. de l'hist.

Liure 8. des simpl. Le temperament & les vertus.

Pied d'Oiseau de Dodon.

Du Pied d'Oiseau, CHAP. LVII.

Les noms.

La forme.



Les Simplicistes ont voulu appeller ceste plante *Ornithopodium*, c'est à dire *Pied d'Oiseau*: car les anciens auteurs Grecs, & Latins ne luy ont point baillé de nom, que ie sache, sinon que ce soit le *Polygalon* de Dioscoride, duquel nous parlerons tantost. Or ce nom de *Pied d'Oiseau* luy a esté imposé à bon droit, pource que ses gouffes ressemblent à vn pied d'Oiseau; d'autant qu'il y en a quatre ou cinq attachees à vne queuë, esparillees & aiguës comme des aiguillons courbes, avec plusieurs ioinctures, ou neuds. Elle fait plusieurs petites tiges menues & gresles, esparfées par dessus la terre; avec plusieurs petites fueilles rondes, moindres, & plus minces que celles des Lentilles. Ses fleurs sont petites, iaunes, attachees bien espez à des petites queuës. Ses gouffes petites, minces, telles que nous auons dit cy dessus, dans lesquelles il y a six, ou sept petits grains, ronds, semblables à la graine de moustarde, ou des Raues. Elle croist dans les champs parmy les Bleds. On en treuue es lieux qui ne sont pas cultiuez, comme aux collines, & aux prés secs, & à l'abry, & le long des chemins. Nous auons icy adiousté le pourtrait d'une

De l'Herbe au Laiet, Chap. LVIII. 409

d'une autre herbe que Dalechamp appelle *Ornithopodium*, qui croist en lieux secs & sablonneux avec plusieurs racines esparfes çà & là, & cheueluës, toutes garnies de bossettes comme de neuds, durs, & ronds. Elle fait plusieurs tiges couchees par dessus la terre, ou peu releuees. Ses fueilles sont comme celles des Vesces; mais moindres, & disposees deçà & delà le long des petites branches l'une au droit de l'autre en nombre impair. Sa fleur vient à la cime des branchettes, blanche-rougeastre. Ses gouffes sont petites, courbes, trois à trois pour la plus part, avec certaines separa-

Pied d'Oiseau de Dalechamp.

Petit Pied d'Oiseau de Pena.



tions qui semblent des iointures. Sa graine est fort menuë. Aucuns l'appellent *Herniaria*, pource *Les vertus.* qu'elle est souveraine aux rompures, quand la coëffe, ou les boyaux tombent, ou prinse par la bouche, ou appliquee dessus. Mesme il est tout certain, comme l'experience le monstre, que la decoction de toute la plante, ou bien la plante reduite en poudre, rompt la gravelle des reins, & la fait sortir. Pena met *un autre Pied d'Oiseau* fort petit & beau, qui croist le long de la Tamise au pres du Palais Royal de Grinnuinc non guieres loin de Londres. Ceste plante à grand' peine est plus haute de deux ou trois poncees. Ses branchettes sont couchees par dessus la terre, plus gresles, plus espees, & disposees en plus bel ordre, que celles de la precedente. Au reste il ne s'en treuve point ailleurs.

De l'Herbe au Laiet,

CHAP. LVIII.



Nous adiousterons quelques autres plantes semblables aux precedentes, au moins quant aux fueilles, & premierement celle qui s'appelle en Grec, si nous *Les noms.* voulons croire Dodon, γλαυξ, & γάλαξ, & γλαξ: en Latin on l'appelle *Glaux*: *Liu. 1. ch. 32.* en François *Herbe au Laiet*: en Allemand *Milchkrant*. Elle iette plusieurs petites *La forme.* tiges d'une mesme racine, tendres, de demy pied de hauteur, ausquelles les fueilles sont disposees en ordre deçà & delà, languettes, moindres que celles des Lentilles, plus blanches par dessous, que par dessus, entre lesquelles sortent les fleurs semblables aux Violettes; mais moindres, & purpurines. Sa racine est gresle & cheueluë, qui va rampant par terre. Elle croist es lieux salez & marefcageux pres de la mer par toute *Le lieu.* la Zelande. Tout ce que dessus conuient assez bien au *Glaux* de Dioscoride. *Le Glaux*, dit-il, a les *Liu. 4. c. 136.* fueilles semblables au Cytise, ou à la Lentille, lesquelles sont vertes par dessus, & blanches au dessous. Il produit des la terre cinq ou six branchettes minces, de la hauteur d'une paume. Ses fleurs sont comme celles du Violier blanc, plus petites & purpures. Il croist pres de la mer. *Le Glaux*, dit Pline, s'appelloit anciennement *Liu. 27. ch. 9.* *Galacton*, ayant les fueilles semblables au Cytise & aux Lentilles, blanches par dessous. Il fait cinq ou six branches trainans sur la terre, fort menuës des la racine. On le treuve pres de la mer.

Glaux, ou Herbe au Lait,
de Dodon.



Glaux de l'Escluse.



Les vertus Estant cuit en bouillie faite de semoule de Froment il fait venir le lait aux nourrisles; mais il faut que celles qui en prennent, aillent aux estuues. Dioscoride luy attribue les mesmes vertus. On le fait, dit-il, cuire avec farine d'Orge, sel & huile, pour faire reuenir le lait aux femmes, quand elles l'ont perdu. Galien en dit aussi tout autant: *il semble, dit-il, que l'Herbe appelée Glaux fait reuenir le lait. Que s'il est ainsi, il faut qu'elle ait vn temperament chaud & humide.* L'Escluse met encor vn autre Glaux, disant qu'il n'y a point d'autre plante qui s'accorde mieux avec ce que Dioscoride en dit. Elle produit trois ou quatre petites tiges des la racine, hautes d'une paume, gresles & blancheastres; les fueilles disposces deçà & delà par ordre tout le long de la branchette, comme es Lentilles; mais plus molles, vertes par dessus, & couuertes d'un cotton blanc par dessous, vn peu ameres au goust. Les fleurs sont entassées au bout des branches en façon de petite teste, ou d'un espic accourcy, fort semblable à la Reglisse commune, en figure & en couleur. La racine est petite & blancheastre. Or il dit n'en auoir point veu ailleurs que sur le bord de la riuere de Tornez, qui passe aupres de Salamanque, vn peu plus bas que la ville: & qu'elle n'a point de nom: & que cela fut au mois de Iuin. Toutefois ce lieu là est bien esloigné de la mer; au lieu que Dioscoride dit, que son Glaux croist pres de la mer.

Liure 6. des
simpl.

Du Polygalon,

CHAP. LIX.

Liure 4. c. 137.

La forme.



ESTE plante a pris son nom de ses effects; pource que, comme dit Dioscoride, estant prinse en breuuage elle fait venir abondance de lait. C'est vne petite plante de la hauteur d'une paume, ayant les fueilles comme la Lentille, d'un goust vn peu aspre. Plin dit, que la Polygala croist à la hauteur d'une paume, ayant au dessus de sa tige des fueilles, comme les Lentilles, d'un goust astringeant, laquelle prinse en breuuage fait venir abondance de lait. Nous auons mis icy le pourtrait du Polygalon de Matthiol, qu'il n'assure pas toutefois estre le vray Polygalon. Ceste plante, dit-il, n'excede point la hauteur d'une paume; & a les fueilles comme la Lentille, & est de goust astringeant. Mesme Calzolarius luy a escrit, qu'il a veu par experience, que l'usage de ceste plante fait venir abondance de lait aux femmes. Lobel dit, que c'est l'*Astragaloides des Herbiers*, & qu'il l'a souuent cueilly au Lyonnais à l'entour du chasteau & de la ville de Treuou, sur les collines qui sont là aupres. Et pource que ceste plante ressemble à l'*Astragalus*, luy & Valerand, homme tres expert en matiere des Simples, la nommerent *Astragaloides*. Elle a les tiges hautes d'une paume, ou d'un pied; les fueilles comme les Pois ciches, ou la Galega; mais moindres, attachees à leurs queuës deçà & delà par ordre. Ses fleurs sont de couleur de baye passe, & belles à l'œil. Sa racine est grosse comme le doigt. La vraye Polygala, selon l'opinion

Polygalon de Matthiol, Astragaloides de Lobel.

Polygala selon plusieurs; & aux autres, Onobrychis.



L'opinion de plusieurs, est la plante que Dodon met pour *vne seconde espee de Vesce*, & en son *Histoire des Bleds*, il l'appelle *Onobrychis*. Lobel la nomme *Teste de Coq des Flamans*. Elle iette plusieurs tiges des la racine, de la longueur d'une coudee, qui trainent par terre. Ses fucilles ressemblent à celles de la Galega; toutefois elles sont plus minces, & blancheastres par dessous, estroites, & aiguës au bout. Ses fleurs sont rouges & sortent en certains espics languets. Ses fruiets sont herissez aspres, & à demy ronds. A Die en Dauphiné ils l'appellent *Sparse*. Là où il n'y a pas abondance de prés,

Onobrychis.

Le lieu. Liv. 2. ch. 13.

Polygala de Valence.



ils ne la font qu'un peu sercler, puis sement ceste plante, & la courent de terre & de fumier. Apres qu'elle est semee, s'il pleust elle reprend fort bien, & s'avance aussi tost, iettant ses petites tiges çà & là, de sorte que combien que le terroir soit extremement maigre, neantmoins on diroit que c'est un bon pré. On la fauche trois fois l'an, apres qu'elle est grande & forte. C'est un manger bien plaissant pour les brebis. Elle aime principalement les lieux secs, & sablonneux. Or il est tout certain que les brebis qui la mangent ou seche ou verte, ont fort grande abondance de lait. Nous avons encor mis vne autre *Polygala*, suyuant l'opinion de l'Escluse, laquelle il dit n'auoir point treuvé ailleurs qu'en Espagne. C'est vne plante branchute, de deux paumes de haut, iettant plusieurs petites verges souples, comme le Genest, ou les Ioncs. Ses fucilles sont attachees à toutes ses costes languettes, le plus souuent en nombre impair, cinq ou sept, ou bien d'avantage, comme celles des Lentilles; toutefois elles sont plus poulpuës, approchans de la couleur de la Rue, d'un goust astringeant, & mal-plaissant. Ses fleurs sont semblables au Melilot, jaunes, au sommet des petites verges en façon de bouquet. Ces verges là n'ont point de fucilles pour la plus part & sechent apres que la semence est meure. Apres les fleurs il y vient des gouffes longues & rondes, qui sont séparées par trois ou quatre entreneuds, dans lesquels il y a vne graine dure, languette, noire, de mauuais goust. Sa racine est longue,

Tome premier.

MM 2 dure,

Polygala repante.

Le temps.

Le lieu.



Les noms.

Les espèces.

La forme.

la couleur des fleurs. *La première*, selon Dodon, est vne petite herbe tendre, de la hauteur d'une paume, ou de deux, ayant les tiges tendres, & gresses, sur lesquelles il y a des petites feuilles vertes, comme celles des Lentilles. Ses fleurs sortent le long des tiges, & au sommet d'icelles, de couleur perse, assez semblables aux Violettes de Mars; mais sans aucune odeur, quasi de la figure d'une cloche à cinq angles, au milieu desquelles il sort vn pilon, qui est diuisé en trois à la

dure, souple, & assez grosse. Au demeurant elle est verte en tout temps, & fleurit en Avril, May & Iuin. Sa graine est meure en Iuillet. On tient que les abeilles amassent beaucoup de miel sur ses fleurs. Elle est fort commune à l'entour de Salamanque, le long des chemins. Il s'en treuve aussi au Royaume de Grenade, de Valence, & de Murcia, és lieux sablonneux, & aux pentes des costaux. A Salamanque ils l'appellent *Coronilla del Rey*; & les Apothicaires de ce lieu là en vsent au lieu de Melilot. Ceux de Grenade & de Murcia l'appellent *Lenteiuela*, c'est à dire *petite Lentille*. Ceux de Valence *Polygala*. Elle retire fort au *Pied d'Oiseau* de Dodon. Il y a aussi quelques Herboristes qui ont nommé *Polygala* ceste petite plante, qui fait vne infinité de petites branches, longues d'une paume, couchées sur la terre, avec les feuilles comme celles de l'Herniaria, disposées par certains intervalles, desquelles il sort des fleurs blanches entassées ensemble comme petites pelottes. Elle croist dans les fossés sablonneux, & sur les bords des champs. Il s'en treuve force aux enuirs d'Anuers & de Gand.

De l'Onobrychis, CHAP. LX.



NOBRYCHIS en Latin, s'appelle en Grec *ενοβρυχis*, du rugissement d'un âne. Il y en a plusieurs espèces différentes pour raison de la diuersité de

Onobrychis I. de Dodon.*Onobrychis II.*

eime. Les fleurs s'ouurent au Soleil leuant, & se ferment au Soleil couchant. *La seconde Onobrychis* de Dodon est la *Polygala*. Elle produit des petites tiges grâiles, souples, ligneuses, de la longueur d'une paume, qui traînent par terre; des feuilles petites, étroites, semblables à celles des Lentilles. Ses fleurs sortent à la cime des tiges, assez semblables à celles du Fumeterre, en figure & en grandeur,

grandeur; quelquefois rouges, quelquefois blanches comme de neige. Elle produit des petites gouffes, couuertes de petites fueilles d'un costé & d'autre en façon d'aïlles. Sa racine est mince & ligneuse. *La premiere* croist aux terres grasses parmy le Froment. *La seconde* croist aux montagnes arides, & le long des chemins. Elle fleurit au mois de May; & l'autre en Iuin, ou en Iuillet. *La troisieme* *Onobrychis purpuree* a la racine petite, blanche & qui ne sert à rien; avec plusieurs tiges de la longueur d'un pied, droites, & non pas couchees, comme aux autres especes d'*Onobrychis*. Ses fueilles sont comme celles des Lentilles, disposees le long des tiges sans aucun ordre. Sa fleur est perse au dessus des tiges, & entassée en grand nombre. Sa graine est fort menuë, dans des gouffes ou vessies anguleuses. Elle croist aux prés secs des montagnes. Or il appert que c'est icy

Onobrychis III. purpuree, de Dalechamp.



Onobrychis IV. à la fleur iaune, de Dalechamp.



L'*Onobrychis* de Dioscoride, par la description qu'il en fait: *Onobrychis*, dit-il, a les fueilles comme la Lentille, un peu plus longues; la tige de la hauteur d'une paume; la fleur rouge; la racine petite. Elle croist es lieux humides & non cultivez. A quoy aussi s'accorde Pline, disant: L'*Onobrychis* a les fueilles comme les Lentilles, un peu plus longues; la fleur rougeastre; la racine petite & graille. Elle croist à l'entour des fontaines. La quatrieme qui est iaune, croist aux plus hautes cimes du mont Iura, ayant la racine grosse, courte, ligneuse, & blancheastre, & vne infinité de petites tiges de la longueur d'un pied. La fueille comme le Lin; mais plus estroite, & plus longue, sortant de la tige sans aucun ordre. Elle fait plusieurs petites fleurs iaunes au plus haut de ses tiges. C'est vne plante rare, & dont il ne s'en voit guieres ailleurs. Au reste l'*Onobrychis*, selon Galien, a vertu de resoudre & raffermer: parquoy ses fueilles, mesme estans vertes, appliquées en mode de cataplasme font resoudre les petites apostumes, & autres semblables enfleures. Estans seches elles guerissent la difficulté d'vrine, quand elle ne sort que goutte à goutte, si on en boit avec du vin. Si on s'en oint avec huile, elle fait suer. Dioscoride dit, que la vertu naturelle de ceste herbe est de faire resoudre les enfleures, si on la pile, & qu'on l'applique dessus. Beuë en vin elle guerit ceux qui ne pissent que goutte à goutte. Si on s'en oint avec d'huile elle fait suer. Pline dit, qu'il la faut piler & la reduire comme en farine, & en mettre dans le vin pour guerir ceux qui ne pissent que goutte à goutte. Elle reserre le ventre. Son suc meslé en huile fait suer, si on s'en oint.

Liu. 3. c. 152.

Liu. 24. c. 62.

Les vertus.
Livre 8. des
simpl.

Liu. 3. c. 152.

Liu. 24. c. 16.

La forme.



ESTE forté d'Anthyllis fait vne racine noire, ligneuse & cheueluë, longue de demy pied; au dessus de laquelle il y a comme le commencement de plusieurs tiges, assez grosses, & pleines d'escoree, desquelles il fort plusieurs fucilles trainans par terre, longues, composees de petites fucilles comme celles des Lentilles, disposees deçà & delà par ordre l'une au droit de l'autre. Les fleurs forrent longues & iaunes, à la cime de certaines petites verges nues. Apres il y vient des gouffes comme celles des Lentilles, noires, au bout desquelles il y a vn filet mince en façon de fleau, ou de vuille. Elle croist es lieux maigres, & sablonneux qui sont à l'abry.

Du Fer de Cheual, CHAP. LXII.

Les noms.



ES Italiens ont appellé ceste plante *Ferro di Cavallo*; en Latin *Solea Equina*, ou *Ferrum Equinum*, pour la similitude que ses gouffes ont avec vn fer de cheual. Les autres l'appellent *Sferracavallo*, pource que si les cheuaux foulent longuement sur ceste herbe verte, ils se defferrent. Les Alchymistes la mettent entre les Lu-

Sur le 7. liu. de Dioscor. chap 135. La forme.

naires. Matthiol l'appelle *Securidaca de montagne*, pource qu'elle retire fort à la *Securidaca* petite, & en figure & en vertus. Elle a la racine assez languette, blanche, mediocrement cheueluë. Elle fait plusieurs tiges en rond, minces, couchees par terre, & branchues. Ses fucilles sont comme celles des Lentilles. Sa fleur est iaune comme celle du Genest. Sa graine est en forme de croissant, dans des gouffes qui ne sont pas tout d'une venue, comme celles des autres plantes qui portent gouffes; mais ont des descoupeures courbes en façon de croissant, & representans quasi du tout

Fer de Cheual, ou Securidaca de montagne, de Matthiol.



Fer de Cheual, de Dalechamp.



de alijs Lunarijs vide in alio Tomo folio 42 alijs in fo. iii Lunaria italica
et folio 120 Lunaria germanica sive communis Regali

vn fér de cheual. Ce qui est particulier à ceste plante. C'est pourquoy aucuns l'appellent *Lunaria siliquata*, c'est à dire avec les gouffes. Elle croist aux lieux pierreux & maigres aux enuirons de Montpelier : & fleurit au mois de May. Toute la plante est amere, & de mesme nature que l'Hedifaron. Quant à ce qu'on dit qu'elle rompt les fers des cheuaux qui foulent dessus, Pena dit, que ce sont fables, & qu'il l'a souuent essayé en vain. Or il en adiouste vne autre bien aussi belle & rare, laquelle croist parmy les bleds à l'entour de Narbonne, l'appellant *Scorpioides leguminosa*. Elle a sa racine cheueluë; deux ou trois petites tiges droites, grailles, de la hauteur d'vn pied, ou d'vn pied & demy, au dessus desquelles il y a des petites cornes aiguës, fort recourbees, plus rondes

Le lien.

Scorpioides leguminosa.

Scorpioides leguminosa.

Stella leguminosa de Lobel.



que celles du Fenugrec, qui ressemblent à des queuës de scorpion, repliees en dedans avec des lignes en trauers de fort bonne grace, que l'on diroit que ce sont autant de iointures. Ses fleurs sont petites, iaunes; les fueilles comme celles du Pied d'Oiseau, ou du Tribulus, si ce n'est qu'elles sont plus petites, attachees deçà & delà à des petits filets incontinent dès la racine. On tient que c'est vne espece de *Securidaca*. Or il faut icy ioindre, pour raison de la similitude, l'Estoile legumineuse, que nous deuons à Arturus Cortusius, qui est vne plante fort rare. Elle fait les fueilles comme la *Scorpioides legumineuse*, & les fleurs comme la Saune blanche. Sa graine est fort menuë, noire, croissant en des petites cornes vn bien peu courbees, attachees à vne queuë & ageancees en façon des rais d'vne rouë, ou comme vne Estoile, du mesme goust que les Legumes, & vn peu visqueuse, Elle est fort prisee pour les breuuages amoureux.

Estoile legumineuse.

Du Lin,

CHAP. LXIII.

LE Lin s'appelle en Grec *λίνον* : & en Latin *Linum* : en Arabe *Bazari chichen*, ou *Bezerchetan* : en Italien *Lino* : & en Espagnol de mesme : en Allemand *Lein*, & *Flachis*. Matthioli met deux especes de Lin, assauoir le *cultiné* & le *sannage*. Le *cultiné* produit des tiges rondes, & menuës, comme des petites verges; des fueilles longues, estroites & aiguës. Ses fleurs viennent à la cime des tiges, qui sont separees en plusieurs petites branches & courtes, belles & de couleur perse, apres lesquelles il y vient des petites testes rondes & larges, dans lesquelles est la graine, languette, lisse, polie & reluisante, de couleur de iaune baye, qui s'appelle en Grec *λίνοσπερμα*, & tout en vn mot *λίνοσπερμα*, & *λίνοσπερμον*. Sa racine est menuë. Le *Lin sannage* est la plante qui est icy pourtraite, non seulement pource qu'il ressemble au *Lin*; mais aussi pource qu'on en peut faire du fil, comme du *Lin cultiné*. Pena l'appelle *Lin de mer*, pource qu'elle croist dans les prés, & aux bords de la mer de Narbonne, qui sont garnis d'herbe, & entre l'estang & la mer, ayant plusieurs menuës branches, hautes d'vn pied, ou d'vn

Les noms

Les especes. Sur Dioscor. li. 2. ch. 95. La forme.

*Lin cultivé.**Lin sauvage I.*

Le temps. pied & demy, droites, grâiles & souples, avec vne escorce propre pour filer, aufquelles il y a moins de fueilles qu'au *Lin*, & des fleurs assez semblables, sinon qu'elles sont iaunes & moindres. Elles sortent en Iuin & en Iuillet. Sa graine & ses testes sont aussi moindres. Il ne s'en treuve point par tout le reste de la France, ny en Allemagne ny en Angleterre non plus. Il y a en outre du *Lin sauvage* ayant les fleurs blanches, qui croist sur le chemin quand on va de Montpellier à Frontignan aux orees des champs secs, & quelquefois sur les rochers, produisant des petites verges rondes, & nettes, de la longueur d'une paume. Ses fleurs sont blanches plus grandes que celles du *Lin de mer iaune*. Les fueilles sont à l'entour de la tige, comme celles de la *Scoparia*; mais beaucoup plus

*Lin sauvage II. à la fleur blanche.**Lin sauvage III. marin.*

estroites,

estroites, quasi aussi petites que celles des Asperges ou du Fenouil. Il semble que la description que l'Esculape met touchant la troisieme espece de Lin, conuient fort bien à ce Lin, dont nous parlons. Outreplus il y a encor vne autre espece de Lin sauuage aux fucilles minces, qui iette fort espez des la tige, & seroit du tout semblable au cultiué, s'il n'estoit en tout & par tout plus petit. Ses petites fleurs sont composees de cinq petites fucilles de couleur perse, qui se perdent & cheent incontinant, resemblans à celles du cultiué. Il fait plusieurs branches hautes d'un pied, ou d'une coudee, avec des fucilles plus petites que celles du Lin, ou de la Linaire purpuree, le tout sortant d'une racine assez longue. Il y en a aussi de la mesme espece, qui fait les fucilles larges, & veluës, semblables à celles du Tithymale Helioscopius. Quant au Chamalinon, ou petit Lin sauuage, à grand peine

croist il à la hauteur d'une paume, ayant les fucilles fort petites; les fleurs de couleur de iaune passe, & les tiges comme le Lin, sinon qu'en toutes ses parties il est quatre fois plus petit que le Lin. Il en croist en Flandres, & le long des murailles de Louvain au dedans de la ville. Au reste le Lin aime la terre grasse & fertile, & vn lieu humide plustost que le sec. Columelle dit qu'il ne faut pas semer du Lin, si ce n'est qu'il en croisse beaucoup au pais, & qu'il soit de grand profit: car il gaste merueilleusement la terre: parquoy il le faudra mettre en terroir gras & humide. Palladius dit, qu'il ne faut pas semer du Lin, à cause qu'il consume trop la graisse de la terre: toutefois quand on en vouldra semer, il faut choisir vn lieu sablonneux, selon Pline, & n'est besoin de labourer la terre qu'une fois. Il n'y a rien qui croisse plus viste, & neantmoins il brusle la terre, & l'empire de beaucoup. Ce que Virgile tesmoigne aussi disant:

Et l'Auoine & le Lin bruslent la bonne terre.

On le seme au printemps: il fleurit en May & en Iuin. Apres moissons on met tremper le Lin en d'eau qui soit eschauffee par le Soleil, avec quelque chose pesante au dessus. Quand l'escorce commence à se lascher, c'est signe que le Lin est assez naisé. Apres cela il le faut faire secher au Soleil comme auparauant: & apres qu'il est sec, on le bat sur vne pierre avec vn maillet propre à cela. Au demeurant les anciens vsoient du Lin en leurs viandes, selon ce que Galien tesmoigne, quand il dit: *Aucuns mangent la graine de Lin fricassée pour pitance avec du Garum, ny plus ny moins que du sel artificiel. On*



mesle aussi du sel parmy; d'autres en saupoudrent le pain: toutefois elle nuit à l'estomac, & est de dure digestion, & de fort peu de nourriture. Quant à lascher le ventre elle n'y nuit ny aide. Toutefois elle prouoque quelque peu l'vrine; ce qui se cognoist mieux, quand on la mange fricassée: mais aussi elle reserre mieux le ventre. Or les paisans la mangent souvent fricassée & pilee, y meslant du miel. En vn autre passage il dit, que la graine de Lin engendre des ventositez, combien qu'elle soit fricassée, & a beaucoup d'humidité excrementale. Elle est chaude au premier degre, & mediocre entre l'humide & le sec. A present on n'en mange pas en viande, mais on s'en sert souvent en medecine. La graine de Lin, dit Dioscoride, a les mesmes vertus que le Senegré. Cuite en miel, & en huile avec vn peu d'eau, ou incorporee en miel cuit, elle refout & remollit toutes inflammations tant dedans que dehors. Crue elle oste les taches & boutons du visage. Appliquee avec nitre & cendre de figuier elle fait refoudre les inflammations de derriere l'oreille, & toutes durtez. Cuite en vin elle mondifie les vlcères corrosifs, & la male tigne ou rache. Appliquee avec du Nasitort, & du miel par esgales portions elle fait choir les ongles rabotteuses. Reduite en looch avec du miel elle fait cracher ce qui est de mauuais dans la poitrine & appaise la toux. Incorporee avec poudre de Poyure, & miel en façon de gasteau elle prouoque à luxure, si on en mange en quantité. Sa decoction est bonne en clysteres pour les erosions des intestins & de la matrice, & fait vuidier les excremens du ventre. Elle est fort profitable aux inflammations de la matrice, si on en reçoit la fumee par dessous. Pline dit que la graine de Lin sert en plusieurs compositions de medecine. Appliquee seule elle oste les taches du visage des femmes. Son suc esclarcit la veuë. Meslee avec d'eau & d'Ereens, ou avec Myrrhe & vin, elle reprime les defluxions acres des yeux. Incorporee en miel, gresse, ou cire elle refout les parotides ou oreillons. Saupoudree à mode de griotte seche elle guerit les destroyemens de l'estomac. Cuite en eau & huile elle guerit la squinancie, en y adioustant de l'Anis. Estant rostie elle arreste le flux de ventre. Appliquee avec vinaigre elle sert aux cœliques & dysenteriques. On la mange avec des raisins secs pour les douleurs du foye. Reduite en looch elle est singuliere pour les phthisiques. La farine de ceste graine incorporee avec nitre, ou sel, ou cendre, sert grandement à mollifier

Le lieu.

Li. 2. ch. 10.

Li. 11. ch. 1.

Li. 19. ch. 1.

Le temps.

L'usage & les vertus. Liure 1. des alim.

Liure 7. des simpl.

Le temperament. Li. 2. ch. 96.

Li. 20. c. 22.

mollifier les durtez des muscles, des nerfs, des iointures, de la nuque du col, & des pellicules du cerueau. Avec des figues elle est bonne pour faire venir les apostumes à maturité. Appliquee avec la racine du Cocombre sauvage elle sert pour attirer toutes eschardes de dedans le corps, mesme les os rompus. Estant cuite en vin elle empesche les vlcères de s'aduancer. Avec miel elle sert bien aux apostumes phlegmatiques: avec cresson alenois par esgales portions elle guerit les ongles rabotteuses. Avec resine & myrthe elle est singuliere à la rompure, aux accidens des genitoires; & avec d'eau elle est bonne aux gangrenes. Vn festier de ceste graine avec autant de Senegré cuits en eau miellee, guerissent les douleurs de l'estomac. La graine de Lin mise en clystere avec huile & miel, oste les meschantes humeurs de la poitrine, & des intestins. Voilà ce qu'en dit Plinc. Au demeurant on tire de l'huile de la graine de Lin qui sert à plusieurs choses; car il ne sert pas seulement aux peintres & faiseurs d'images, & autres tels ouuriers, ou pour brusler en la lampe: mais aussi pour la medecine. Il est singulier pour le retirement des nerfs: il amollit toutes duretez: il relasche les nerfs qui sont bandez, & retirez. Appliqué en liniment il appaise les douleurs. Il est profitable à tous les accidens du fondement, comme aux hemorroides, aux boutons durs, & aux creuasses. Il amollit la matrice endurcie. Laué en eau de Roses, ou de Nenufar il est bon pour guerir les brusleures. Aucuns en donnent à boire avec grand succez à ceux qui ont mal de costé; mais il faut qu'il soit frais: car estant vieil, il se rancit, & eschauffe plus qu'il ne faut; & en outre il fait venir enuie de vomir. Le Lin sauvage cuit avec ses fleurs, & appliqué dessus resout les enfleures, appaise les inflammations, amollit les iointures endurcies, & guerit les larges apostumes des aines.

Matchiol au
mesme lieu.

Du Chanure,

CHAP. LXIV.

Les noms:

Les especes.

La forme.



Le Chanure s'appelle en Grec *κάνναβις*, *ἀσίειον*, & *χοινοτέρον*: en Latin *Cannabis*: en Arabe *Schechedenegi*, & *Canab*: en Italien *Canape*: en Espagnol *Cannamo*: en Allemand *Zamer Hanff*: en Anglois *Himp* & *Hemp*: en Flamand *Kemp*: en François *Chanure*, & *Cheneue*. Dioscoride met deux sortes de Chanure, assavoir le *cultiué*, & le *sauuage*. Quant au *cultiué*, il y en a aussi de deux sortes, le *masle*, & la *femelle*. Le *masle* produit des tiges rondes, droites, creuses, de cinq ou six pieds de hauteur, branchues, de façon qu'il ressemble quelquefois à vn arbre: à la cime des tiges il y vient des petites gousses rondes, sans qu'il y ait point eu de fleur auparavant, du moins apparente; dans lesquelles il y a vne graine ronde, assez dure, pleine de moëlle blanche. Ses fucilles sont dures, aspres, noires, & sentent mal estans broyees, dont il y en a six ou sept attachees ensemble. Chascune d'icelles est estroite, longue, aiguë & dentelee par les bords. Sa racine est fort cheueluë. Dioscoride dit, que le Chanure a les fucilles comme le Frefne, puantes; & des

Lic. 4. c. 148.

Chanure masle.



Chanure femelle.



tiges

tiges creuses, & hautes, la graine ronde. La femelle du Chanure cultivé est semblable au masle, excepté qu'elle a les feuilles moindres, la tige plus graille, & plus simple, sans aucunes branches, & ne porte point de graine; mais seulement des petites fleurs blanches, qui s'esvanouissent incontinent, & ne seruent à rien. Quant au sauvage Dalechamp en a treuvé qui a la racine fort chevelue,

Chanure sauvage, de Dalechamp.



& fait plusieurs tiges, plus hautes qu'une coudee, pleines de neuds, & de rétertons. Ses feuilles sont comme celles du cultivé, aspres au toucher, sortans deux par chaque neud, tant de la tige que des branches, & par esgales distances. Ses fleurs sont bayes, & sortent de certaines guaines veluës tout à l'entour de la branche en rond, come le Marube. Dioscoride le décrit ainsi: Le Chanure sauvage iette des tiges comme la Guimaune; mais moindres, plus aspres, & plus noires, de la hauteur d'une coudee. Ses feuilles sont comme celles du cultivé; mais plus noires & plus aspres. Sa fleur est comme celle de la Lychnis, rougeastre: sa graine & racine sont comme celles de la Guimaune. Pline dit, que du commencement le Chanure croissoit par les bois; mais il auoit la feuille noire & aspre. Aucuns tiennent que l'Alcea des Apothicaires, ou Herbe d'Hongrie soit le Chanure sauvage. Lobel met le pourtrait d'un autre Chanure sauvage, disant que c'est l'Alcea grande, ayant la fleur comme la Lychnis, rougeastre; la graine & la racine comme les Guimaunes; toutefois qu'elle fait plus de branches que la Guimaune. Nous en traiterons au Jardin au chapitre des Guimaunes. Quant au Chanure cultivé, tant masle que femelle on le seme parmy les champs; & ce qui est esmerueillable, le fertile & le sterile viennent d'une mesme semence. Le sauvage croist en terre grasse & ombrageuse. Au reste le Chanure, ainsi que dit Columelle, aime la terre grasse, fume, & arrousee: ou bien vne terre vnie, humide, & labouree bien profond. On le seme communement au printemps; la femelle est meure en Juillet. Quant au masle la graine est meure à la fin du mois d'Aoult, ou bien au commencement de Septembre.

Le Chanure, dit Pline, qui est bon pour faire des cordes, se seme apres que le vent fucillu commence à tirer. Tant plus espez il est, il en est tant plus tendre. Sa graine est meure environ l'Equinoxe d'automne; apres qu'on l'a cueillie il la faut faire secher au Soleil, au vent, ou à la fume. Quant au Chanure on l'arrache apres vendanges, & puis on l'esmonde le soir en veillant. Anciennement on mangeoit la graine de Chanure selon Galien: car il dit, qu'encor que la plante du Chanure soit semblable à l'arbre Chaste; leur semence toutefois n'est pas semblable; mais bien differente. Car la graine de Chanure est de dure digestion, nuit à la teste, & à l'estomac, & est de mauuaise nourriture. Toutefois aucuns la font fricasser, & ainsi la mangent avec d'autres dragees. L'appelle dragees ce qu'on mange apres souper pour donner enuie de boire, & faire treuver le vin bon. Or elle eschauffe fort; parquoy si on en mange par trop elle fait mal à la teste à cause des vapeurs qu'elle y fait monter, qui sont chaudes & medecinales. A present on ne s'en sert pas pour viande. Mais le Chanure apporte bien d'autres grandes commoditez aux hommes: car on le bat, comme aussi le Lin, tant qu'on les face deuenir comme de laine, pour en faire de la toile & des cordes. On monde premierement l'un & l'autre apres les auoir naifé, & seché. Puis on les espinasse, & les met on par quenouilles: & apres les auoir filez on les met par pelotons pour en faire des toiles, qui aportent grande commodité à la vie de l'homme. Quant à la graine du Chanure; Dioscoride dit, qu'elle consume le sperme, si on en mange par trop. Le ius d'icelle estant fresche est bon à la douleur des oreilles, si on en distile dedans. La racine du Chanure sauvage cuite & appliquee appaise les inflammations, refout les enflures, & fait fondre les neuds & duretez des iointures. Son escorce est bonne à faire des cordes. Galien dit, que la graine de Chanure dissipe les ventositez, si bien que si on en mange par trop, elle consume le sperme. Aucuns en tirent le suc quand elle est verte pour guerir les douleurs d'oreilles qui procedent d'opilation. Pline dit que la graine du Chanure fait entierement perdre le sperme aux hommes. Son ius distilé dans les oreilles en fait sortir les vers & autres bestes qui seroient entrees dedans: toutefois il cause douleur de teste. On tient que le Chanure a si grande vertu, qu'estant mis en infusion en eau il la fait prendre. Aussi on la baille à boire parmy d'eau aux bestes cheuallines qui ont le flux de ventre. Sa racine cuite en eau mollifie & adoucit les iointures qui sont rotirees. Mesme elle est bonne aux gouttes, & semblables defluxions d'humeurs. Crue & reduite en liniment elle est bonne aux brusleures: mais à la faut souuent raffraischir, de peur qu'elle ne se seche. Matthiol dit, que la graine de Chanure fait de

Au mel. lieu.

Liu. 20. c. 23.

Le lieu.

Liu. 2. ch. 10.

Le temps.

Liu. 10. ch. 9.

Liu. 1. des

alim.

L'usage &

les vertus.

Liu. 2. c. 148.

Liu. 7. des

simpl.

Liu. 20. c. 23.

Sur le c. 148.

du 2. liure de

Diof.

contraires

contraires effets aux hommes, qu'elle ne fait aux poules; veu qu'elle leur fait faire beaucoup d'œufs: mesme il dit sçauoir par experience, que les poules qui ne font guiere d'œufs en hyuer à cause du froid, estans nourries de graine de *Chanure* en font dauantage. La *decoction du Chanure vert* apres auoir bien espreinte l'herbe fait sortir incontinent les vers de terre, si on en iette dans leurs trous. Ce qu'il dit auoir esté apprins des pescieurs, lesquels par ce moyen ont des vers à toutes heures pour pescher à la ligne. Tellement que c'est à bon droit que Pline dit, que son suc fait sortir les vers des oreilles. De là aussi on pourroit conclure, que ceste decoction seroit excellente pour chasser les vers du corps. *Le suc ou la decoction* mis dans le fondement des cheuaux en fait sortir les vers. Quant à ce que Pline dit, que le *Chanure* sert pour le ventre des cheuaux, il faut entendre cela du flux de ventre comme il a esté dit. Aucuns aussi donnent à boire la poudre des fucilles seches aux dysenteries. Quant à ce aussi qu'il dit sur la fin, qu'il faut souuent rafraichir la racine sur les brusleures, il sera meilleur de la piler toute fresche en vn mortier avec du beurre frais, & l'appliquer souuent. Or il ne faut pas oublier ce que Simeon Sethi dit, que la graine de *Chanure* mangée nuit tout ainsi que le Coriandre: car si on en mange par trop elle fait resuer comme la Coriandre. Ses fueilles puluerizees en façon de farine, & prises en breuuage rendent la personne yure sans qu'on s'en aperçoie, ny que cela face mal à celuy qui en boit. Les Arabes en font leurs breuuages, & s'en enyurent. Or elle desseche la semence genitale comme la Camphre. Les païsans de Flandres cassent la graine du *Chanure*, & en tirent la moëlle, qu'ils meslent parmy quelque breuuage, & en donnent à boire à ceux qui ont la iaunisse, quand le mal ne fait que commencer, dont ils se treuuent bien fort souuent, quand le mal est causé seulement par opilation, & qu'il n'y a point de fiure: car cela ouure les conduits du fiel, & fait resoudre la bile qui est espanchee par le corps. Aucuns Empiriques assurent que si quelqu'un saigne, & qu'on prenne de son sang, & qu'on le fricasse avec des fueilles de *Chanure* descoupees bien menu, puis qu'on en face manger à celuy qui saigne, que cela estanche le sang de quelque endroit qu'il coule.

Du Guede, ou Pastel,

CHAP. LXV.

Les noms.



Le *Pastel* s'appelle en Grec *ισάρις*; en Latin *Isatis*. Cesar en ses Commentaires dit, que les François l'appelloient de ce temps là *Glastum*; à present on l'appelle *Guede*, ou *Pastel*: en Arabe *Dili*, *Dileg*, *Vesme*, *Chate*, *Chatis*, *Alchat*, *Adlen*, ou *Adhlen*, & *Nil*: en Italien *Gnado*: en Espagnol *Pastel*: en Allemand *Vuedt*: en Anglois *Vuode*, & *Vuade*: en Flamand *Vuetdt*, & *Vuoid*, & *Vuoid*. Il s'en treuue de deux sortes, assauoir du *cultiué*, qu'on appelle en Grec *ισάρις ήκει*: & le *sauuage* qu'on appelle *ισάρις άγρια*. Pline met ces deux sortes de *Pastel* pour

Les especes.

Liu. 10. ch. 7.

Pastel cultiué.

Liu. 2. c. 180.

La forme.

la troisieme & quatrieme espece de *Laietue*: Il y en a, dit-il, vne troisieme espece, qui croist parmy les bois, qu'on appelle *Isatis*. Ses fueilles pilees avec griotte seche sont bonnes pour les playes. Quant à la quatrieme les Teinturiers de laine s'en seruent, & l'appellent *Glastum*. Elle a les fueilles semblables à la *Parelle*; toutefois elle est plus fueillue, & ses fueilles sont plus noires. Dioscoride dit, que le *Pastel cultiué* a la fueille semblable au *Plantain*, plus grasse & plus noire. Sa tige a plus de deux coudees de hauteur. Le *Pastel sauuage* est semblable au *cultiué*. C'est donc icy le vray pourtrait de l'un & de l'autre *Pastel*, qui est assez cogneu à tous, & duquel encor aujourd'huy les Teinturiers vsent comme ils faisoient iadis. Le *cultiué* fait premierement ses fucilles longues, larges, & de couleur de vert-brun, esparfes par dessus la terre, assez semblables à celles du *Plantain*; mais plus noires & plus charnuës, du milieu desquelles sort la tige de la longueur de deux coudees, garnie de fucilles moindres, & plus pointues que les autres. A la cime elle se separe en plusieurs branches, qui se chargent de petites fleurs iaunes, puis apres de gouffes languettes, & vn peu larges, faites en façon de langue, lesquelles sont premierement verdes, puis apres noirastres, dans lesquelles est la semence. Sa racine est simple, blanche & peu cheueluë. Le *sauuage* a la tige & les fueilles comme le domestique: toutefois sa tige est plus tendre, moindre & plus noire, & ses gouffes plus estroites. Label a mis le pourtrait d'une autre sorte de *Pastel*, qu'on

*Pastel sauvage, de Matthiol.**Pastel sauvage de Lobel: Vaccaria paste.*

qu'on appelle à Narbonne *Vaccaria*, & *Ocimoides*. Ceste plante produit les fueilles plus estroites que l'autre *Pastel sauvage* cy dessus, semblables à l'*Ocimastre*, ou *Polenium* de Dodon, & n'en porte pas tant. Sa tige n'a qu'une coudee de haut, & est diuisee en ailles ou branches, garnie de petites fleurs pasles comme celles du *Basilic* sauuage, ou de la *Nielle* des bleds, qui sortent de certains petits boutons, blancheastres & pasles. Sa graine est assez semblable à celle du cultiue. Au reste on seme le *Pastel* aux terres grasses & fertiles. Il s'en seme grande quantité en Languedoc, & en Italie, en la Romagne, & en la marque d'Ancone à l'enuiron de Nocera; où il y a vne bourgade nommee *Guado*, pource qu'on y seme du *Pastel*, ou *Guede* en grande abondance: & en Allemagne aussi aux enuiron de la ville d'Erdford. Es pais où on le seme il y est de tres-grand profit. Quant au *Pastel sauuage* il en croist es lieux gras qui ne sont pas cultiuez. Tous deux fleurissent au mois de May & de Iuin. Au demeurant les Teinturiers des draps s'en seruent comme on faisoit anciennement. On en seme aussi & cultiue à Bayeux en Normandie, qui est plus blaffard pour tindre les draps que celui qui croist en Loregois. Toutefois il ne laisse pas d'estre de grand reuenu à ceux de ce pais-là. La premiere annee qu'on le seme, pourueu qu'il ait la pluye à propos, on le coupe quatre fois deux doigts auant dans terre, lors qu'il a ses fueilles semblables au *Plantain*, qui se tiennent en partie droites, & en partie couchees sur la terre. Apres que les fueilles sont coupees, & qu'elles ont demeuré en vn tas par l'espace de deux ou trois iours, on les met sur vn paué de pierres quarrees, & fait on passer vne meule aspre par dessus, laquelle on fait tourner à vn cheual qui a les yeux bande, y ayant vn homme qui suit le cheual comme il tourne, & avec vne palette va remettant l'herbe qui est sortie de dessous la meule, pour la faire bien meudre. Apres qu'elle est assez molue les paisans pressent l'herbe avec les mains pour en oster le suc, qui semble estre du commencement noir comme ancre: mais apres il se change en couleur perse; & reduisent l'herbe par pelotons aussi gros qu'ils peuuent empoigner à deux mains, & les font secher au Soleil en la mesme place, si le temps est sec & beau; mais s'il pleust ou que le temps soit humide, ils les font secher sur des ais à couuert dans les maisons en lieu qui soit tourné contre l'Orient, ou contre la bize, les disposant par ordre: & apres qu'ils sont secs ils les mettent dans des sacs pour les garder. Ainsi on s'en sert puis apres à teindre en noir. L'annee apres on seme du Bled là où le *Pastel* est creu: car le *Pastel* n'amaigris pas la terre; mais plustost l'engraisse; & des racines que la charrue n'a pas peu renuerfer ou arracher pour estre trop auant en terre, il en sort des reiettons qui croissent avec le Bled, & portent la graine pour en semer vne autre fois, laquelle vaut plus que le Bled mesme. En la maschant ou broyant, & la mouillant de salie ou autre liqueur, elle rend vne couleur perse tirant sur le pourpre, dont ils teignent leurs manches de cuir tandis qu'elles sont neuues: car ils aiment fort ceste couleur, comme faisoient anciennement les Anglois. En cuisant le *Pastel* pour la teinture il s'y fait vne escume, que les Teinturiers appellent *Inde*, & la font

*Le lieu.**Le temps.*
L'usage.

Tome premier.

NN secher

Liure 22. ch. 1. fecher pour les Peintres. Pline dit, que les femmes de Bretagne, & leurs belles filles auoient accoustumé de se teindre tout le corps de *ius de Pastel*, qui s'appelloit *Glastum*, en certains sacrifices où elles alloient nues, pour ressembler aux Mores. *Tous les Bretons*, dit Cæsar, ont accoustumé de se teindre avec le *Pastel* qui fait la couleur iaune, pour ressembler plus horribles en guerre. Au reste Dioscoride dit, que les feuilles du *Pastel* appliquees font resoudre toutes enfleures, soudent les playes fresches, estanchent le flux de sang, guerissent le feu S. Anthoine, les vlceres corrosifs, & pourris, qui vont tousiours croissant. Le *Pastel sauuage* en fait de mesme. Estant prins en breuage, ou appliqué il est bon pour la ratelle. Pline dit, que l'herbe du *Pastel* est propre pour estancher le sang, reprime les vlceres corrosifs & pourris, qui vont rongeat, & les apostumes aussi deuant qu'elles soient meures. Sa racine ou ses feuilles appliquees seruent bien au feu S. Anthoine: prises en breuage elles seruent aux accidens de la ratte. Selon Galien, le *Pastel cultiué*, duquel vsent les Teinturiers, est fort desiccatif; toutefois sans aucune acrimonie: car il est amer & astringeant tout ensemble. Parquoy il peut souder les grandes playes és corps robustes, encor qu'elles fussent à la teste des muscles. Il est aussi singulier pour estancher le sang qui coule de quelque partie du corps, estant appliqué dessus. Il resout aussi merueilleusement bien les inflammations, qui ont du phlegme meslé, & les reprime; comme aussi il resiste contre tous vlceres malins, qui sont mal-aisez à guerir, combien qu'ils soient pourris, & allent rongeat. Que s'il semble quelquefois qu'il soit trop violent, eu esgard à la complexion du malade, il faudra mesler parmy ses feuilles broyees ou du pain, ou de farine d'Orge, ou de Froment, ou de griotte seche, selon que le mal semblera le requerir. Mais le *Pastel sauuage* a vne acrimonie qui se monstre bien euidentement au goust, & en ses operations: car il desseche plus fort que le cultiué, & resiste beaucoup mieux à l'humidité, & corruption. Autrement l'autre est meilleur, pource qu'il desseche avec plus de mediocrité, & moins d'acrimonie: car les remedes si violens enaigrissent les vlceres, & y causent de l'inflammation. Au reste pource que le sauuage a sa qualité plus violente, il sera aussi meilleur pour la ratelle que le cultiué, qui est plus foible.

Liure 5. de la guer. Gaul. Liure 2. c. 180. Le tempe- vament & les vertus.

Liure 20. ch. 7.

Liure 6. des Empl.

Herbe iaune.



Les noms.

La forme.

Le lieu.

De l'Herbe iaune, CHAP. LXVI.



HERBE iaune est appellee en Latin *Herba lutea*, & *Luteola*, pour raison de ses operations. Elle a les feuilles fort longues, grasses & estroites; la tige longue d'une coudee, & quelquefois plus, & fort grosse & charnue. Sa fleur est iaune. A la cime de la tige il y a plusieurs petites gouffes, qui se croisent l'une l'autre, apres, & si bien entassees au bout qu'il semble que ce soit vn espic, dans lesquelles la graine est enclose. Elle n'a qu'une racine longue, & grosse. Or combien qu'elle croist en plusieurs lieux de soy-mesme, si ne laisse on pas d'en tirer grand profit, quand on la seme dans les terres; sinon qu'elle rencontraist mal. Car apres l'auoir tirce de terre avec toute la racine on la lie par grosses poignes, dont l'on se sert pour teindre. Estant seche elle est d'une couleur iaune-passe. Estant meslee dans les chaudieres des Teinturiers elle teint les draps en iaune. Et de fait, on en vse fort à present. D'auantage les Teinturiers apres auoir donné la couleur du *Pastel* aux draps, leur donnent ceste couleur par dessus. Ainsi ils en font vne couleur verte.

Du Sainfoin, ou Foin de Bourgogne, CHAP. LXVII.

Les noms.

Liure 18. c. 16

Les especes.

La forme.

Liure 9. c. 141.



Le *Sainfoin* s'appelle en Grec *μειδιον*: en Latin *Medica*: en Arabe *Cot*, ou *Alfasafat*: en François *Sainfoin*, & *Foin de Bourgogne*: en Espagnol *Alfafa*, & *Alfafa*, & *Ernaye*, qui sont noms prins des Arabes. Pline dit, que la *Medica* monstre bien par son nom d'où elle est venue. Et de fait il n'y en auoit point anciennement en Grece, où elle fut aportee de Mede apres la guerre des Grecs contre Darius Roy de Perse. Ainsi elle retint le nom de son país. Or il y a de deux sortes de *Sainfoin*, le *cultiué*, & le *sauuage*. Le *cultiué* produit plusieurs petites tiges tendres, rondes, qui ne se tiennent pas droites: mais treinent par terre comme celles du *Treffle* commun. Ses feuilles aussi retirent à celles du *Treffle* commun. Ses fleurs sont petites, purpurees. Ses gouffes sont plâtes, entortillees comme l'escaille d'une limace, dans lesquelles est la semence. C'est donc icy la *Medica* de Dioscoride, laquelle comme il dit, quand elle commence à croistre, a les feuilles & les tiges comme le *Treffle* des

Sainfoin cultivé, ou Medica sativa de Dodon.



des prés; mais en croissant ses feuilles se retirent. Sa tige est comme celle du Treffle, & porte des gousses entortillées comme des petites cornes, dans lesquelles il y a vne graine de la grosseur d'une Lentille. Au texte Grec il y a εἰς τοὺς ἀνθρακωδάρους φανὸν τὸ μέγεθος, ἐπισημασμένον ὡς κρεῖνον, c'est à dire, Dans lesquelles est la graine de la grosseur d'une Lentille, entortillée en façon de petite corne. Cornarius dit que κρεῖνον en cest endroit signifie vne petite gousse, le traduisant ainsi, entortillée en façon de petite gousse; & estime que ce passage de Dioscoride, quant à la description de la graine, soit corrompu. Toutefois il est plus vray-semblable de dire que Dioscoride abuse icy, comme en plusieurs autres endroits, du mot ἀνθρακωδάρους; nommant la semence, au lieu de la gousse, laquelle est entortillée en façon de corne, comme il est aisé à voir. Pline est bien d'accord avec Dioscoride touchant les feuilles & la tige; mais il ne parle aucunement de la graine. Elle est, dit-il, semblable au Treffle, en feuilles & en tige; toutefois il y a plusieurs neuds en sa tige, & dès qu'elle se jette en tige ses feuilles s'estreignent. Il se treuve aussi de deux sortes de ce Sainfoin différentes pour raison de la fleur, dont l'une la fait violette, & l'autre jaune. Quant au Sainfoin, qui a la gousse piquante, on l'appelle en Latin *Trifolium cochlearium*: en François l'Herbe aux limacons. Il y a en outre vne herbe appelée *Lunaria silvestris*, qui a les gousses en Lune, pour ceste cause on l'appelle en Latin *Lunata*, & *Falcata*. Quant au Sainfoin sauvage, il a la tige & les feuilles comme le Treffle des prés, si ce n'est que ses feuilles sont dentelees à l'entour. Sa fleur est jaunastre avec des

Embl. 133. li 2. de Diosc.

Liu. 18. c. 16.

Sainfoin, ou Medica sauvage I. portant trois fruits diuers.



Autre Medica sauvage ayant les gousses en façon de croissant.



vide in alio como III

petits fleaux. Au reste il fait de trois sortes de gousses: car les vnes sont larges, & entortillées comme des coquilles; les autres sont longues, étroites, plattes, comme les coquilles des escargots, avec plusieurs replis, & petites bossertes comme des neuds. Ou bien elles sont comme des festus enroulez, plus grosses & plus grandes que les precedentes: mais plus rabattues au bout. Au demeurant la *Medica* ou *Sainfoin cultivé* est fort commun en plusieurs endroits du Languedoc, & de la Pronence, spécialement en la Guienne, où ils en sement les prés arrousez, qu'ils fauchent trois

Le lieu.

fois ; pource que c'est vne herbe merueilleusement fertile. Ils l'appellent *Luzerne*, & *Luzert*. La *Medica* ou *Sainfoin sauvage* croist par tout aux enuirons de Montpelier, & de Tournon aussi es lieux cultivez & le long des hayes, & en plusieurs endroits d'Espagne, spécialement au Royaume de Valence, où ils le sement fort curieusement pour engraisser la cheualline : car il a si grande propriété, comme dit Pline, qu'estant vne fois semé il dure trente ans. Palladius escrit, qu'ayant esté vne fois semé il dure dix ans, & qu'on le peut faucher quatre fois l'an, & quelquefois six. Il engraisse les terres, & le gros bestail, & guerit aussi les accidens d'iceluy. Columelle dit, qu'il n'y a rien de meilleur pour engraisser les mules que la *Medica*. Ceste herbe estant verte engraisse promptement la cheualline, & aussi estant seche & reduite en foin. Toutefois il en faut donner sobriement, de peur qu'elle ne les face estouffer à force d'en manger. On mesle, dit Dioscoride, la graine de la *Medica* avec le sel, dont on se sert aux viandes pour raison de son bon goust. Estant appliquee verte elle est bonne pour ceux qui ont besoin d'estre raffraichis. On vse de ceste herbe pour engraisser le bestail en lieu de Grame.

Liu. 18. c. 16.
Liu. 5. ch. 10.

L'usage.
Liu. 7. ch. 38.

Liu. 1. c. 141.

Du Treffle,

CHAP. LXVIII.

Les noms:

Les especes.

Liu. 1. c. 141.
Liu. 21. ch. 9.

Treffle bitumineux.
Liu. 3. c. 106.
La forme.



Es Grecs nomment le Treffle, *τρίφυλλον* : les Latins *Trifolium* : les Italiens *Trifoglio* : les Espagnols *Trenol* : les Allemans *Vuyfenkle* : les Anglois *Claner*. Les anciens aussi bien que les modernes ont cogneu plusieurs especes de Treffle : car combien que Dioscoride n'ait parlé que du Treffle bitumineux en vn chapitre à part ; toutefois il fait bien mention en quelques lieux d'une autre sorte de Treffle, assavoir de celuy des prés, quand il dit, que la *Medica* a les tiges, & les fueilles semblables au Treffle des prés. Pline en met trois sortes. Les fueilles, dit-il, du Treffle seruent aussi à faire des chapeaux. On en treuve de trois especes ; assavoir celuy que les Grecs appellent *Menyanthes* ; les autres *Asphaltion*, lequel fait ses fueilles grandes, duquel les bouquetiers ne se seruent point à cause de sa mauuaise senteur : l'autre qui a les fueilles pointues, & est appellé pour cela *Oxytriphylon* : le troisieme est le moindre de tous. Mais les modernes en mettent bien plus d'especes, desquelles il ne faut pas traiter en vn mesme lieu de toutes. Nous dirons donc en premier lieu du Treffle Asphaltite, c'est à dire bitumineux, de Dioscoride : Les Grecs, dit-il, appellent le Treffle *Triphyllon* ; les autres *Oxytriphylon* ; les autres *Menyanthes* ; les autres *Asphaltion*. Ceste plante est de la hauteur d'une coudée ou plus, produisant des verges menuës comme ioncs, & noires, desquelles il sort des petits jettons à guise de branchettes, qui portent au bout chascune trois fueilles, comme celles de l'herbe nommee Lotus. Quand elles commencent à fortir, elles sentent comme la Rue ; mais

Treffle bitumineux aux fueilles rondes.



Treffle bitumineux aux fueilles plus longues.



estant

estans grandes elles sentent le Bitume. Sa fleur est purpurée: sa graine est aucunement large & veluë, longue & estendue par vn bout, comme vne corne. Sa racine est menuë, longue, & forte. Scribonius Largus dit qu'il croist de l'Oxytriphylon, ou Treffle pointu en grande quantité en Sicile, & qu'il n'en vit oncques en Italie, sinon au port de Lune, quand il passoit pour aller en Angle-

Dodon en l'hist. des Bleds. Oxytriphylon. Chap. 163.

Oxytriphylon de Scribonius:
Cytisus de Tragus.



terre avec l'Empereur Claude Cesar, & qu'il y en a abondance aux montagnes à l'entour delà, estant semblable au Treffle commun de figure & de fueilles, si ce n'est que ses fueilles sont plus grosses, & comme veluës, ou cottonnees par dessus, & ont au bout vne pointe comme vn aiguillon. La plante à deux pieds ou plus de hauteur, & est puante. Ce qui n'est pas au Treffle des prés. Matthiol estime que ce Treffle pointu de Scribonius n'est pas le Treffle bitumineux: mais la seconde espece de Treffle, dont Pline fait mention, qui est appellé Oxytriphylon, pource qu'il a la fueille aiguë: & Alleluia aux boutiques des Apothicaires. Tragus le prend pour le Cytisus; & le décrit sous ce nom là en ceste sorte: Le Cytise est vne espece de Treffle, que l'auteur des Pandectes appelle Pes Milui. Et n'est autre chose qu'une tige haute & pleine de neuds, qui en iette plusieurs autres pleines de iointures en façon de bras, ayant les fueilles du Treffle, qui ressemblent aucunement à celles du Fenugrec; toutefois elles sont plus grandes, plus fermes, plus aiguës, & plus longues: vn peu dentelees à l'entour en façon de scie, blanches & qui ont le goust du Treffle. Elle croist d'elle mesme parmy les champs. Et de fait nous en auons mis le pourtrait entre les Cytises cy dessus. Galien dit qu'aucuns appellent le Treffle, Asphaltion; les autres Oxytriphylon; les autres Menyanthes; les autres Cnicinum: dont les trois premiers noms sont prins de la propriété de la plante: mais des deux autres ie ne scay, dit-il, d'où ils peuuent auoir esté prins. Et au liure de la Theriaque à Pison: Le Treffle, dit-il, a la semence semblable au Cartame sauvage; & de là peut estre vient qu'aucuns l'appellent Cnicinum. Aucuns esti-

Sur Dioscor. chap 106. du 2. liu.

Liu. 2. ch. 6.

Liure 8. des simpl.

ment qu'il est appellé aussi *mevavbis*, & non pas *mevavbes*, pource qu'il demeure long temps fleury. Il est chaud, & sec au troisieme degre, comme le Bitume, auquel il ressemble en odeur. Parquoy prins en breuuage il est bon au mal de costé procedant d'opilation. Il fait aussi vriner, & prouoque les mois aux femmes. Hippocrate dit, que le Treffle fait venir les mois aux femmes; & en outre, qu'il fait aussi sortir l'enfant du ventre, ou appliqué ou prins en breuuage. Si la femme, dit-il, ne s'est purgée apres l'enfaement, il luy faut donner du Treffle en du vin blanc: car cela fait sortir l'enfant, & les mois aussi. Et en vn autre lieu: Le Treffle estant appliqué prouoque les mois des femmes, & fait aussi sortir l'enfant du ventre. Selon Dioscoride, la graine & les fueilles du Treffle prinsees en breuuage avec d'eau sont bonnes aux pleuresies, à la difficulté d'vrine, au haut mal, & à ceux qui commencent à deuenir hydropiques; & aussi aux femmes qui sont subiettes aux maladies de l'amarry; & prouoquent les menstrues. Au reste il faut donner trois dragmes de la graine, & quatre des fueilles. Les fueilles broyees, & prinsees en vinaigre miellé sont bonnes contre les morsures des serpens. On dit que la fomentation faite de la decoction de toute la plante, des racines & fueilles oste la douleur à ceux qui ont esté mordus des serpens. Mais si de la mesme decoction dont vn tel a esté guery on vient à lauer vn autre qui ait quelque vlcere, il sentira les mesmes douleurs que s'il auoit esté mordu des serpens. Aucuns en font boire trois fueilles, ou trois grains de la semence à ceux qui ont la fiere tierce, & quatre en la fiere quarte, estimans que cela empesche que l'accès des fieures ne retourne. On mesle sa racine aux antidotes, comme dit Dioscoride. Toutefois les autres anciens n'y ont pas seulement meslé la racine; mais aussi la graine, comme il est aisé à voir en plusieurs compositions que Galien a redigees par escrit, comme en la composition de la Theriaque d'Ælius Gallus, de Zenon, de Laodicee, de Claude Apollonius, d'Eudemus, d'Heraclides, de Dorothee, & d'Hera. Or il semble que Pline soit d'autre opinion que n'est Dioscoride, quand il dit: Je scay qu'il y en a qui croyent, que le Treffle sert contre la morsure des serpens, & des scorpions, si on prend en vin, ou bien en eau & vinaigre, vingt grains de sa semence, ou bien la decoction des fueilles & de toute la plante; & que iamais les serpens n'approchent du Treffle. Dauantage il y a certains auteurs fort renommez qui assurent, que vingt cinq grains du Treffle bitumineux, que nous auons appellé Menyanthes, suffisent pour contrepoison contre toutes poisons, outre plusieurs autres choses. à quoy on dit qu'il sert. Toutefois l'autorité du Poëte Sophocle me donne à penser: car il dit, que ce Treffle

Le temperament & les vertus.

Liu 3. c. 106.

Liure 2. des antidot.

Liu & ch. 27.

est venimeux. Simus aussi Medecin dit, que la decoction ou le ius d'iceluy prins en clystere cause vne semblable chaleur au corps, comme si la personne estoit mordue d'un serpent. Par ainsi ie ne me voudroy seruir de ce *Treffle* que pour contrepoison: car peut estre que ce venin est de naturel contraire aux autres, comme il aduient en plusieurs autres poisons. Dauantage ie treuue, que la *graine du Treffle à petites fucilles* reduite en liniment est propre pour maintenir la peau du visage des femmes belle. Galien mesme en dit autant comme Simus en son liure de la Theriaque à Pison: *Le Treffle*, dit-il, qui ressemble à l'*Hyacinthe*, au printemps lors qu'il est garny de graine semblable au *Carthame sauuage*, estant bien cuit guerit & oste à l'instant la douleur des morsures des araignes nommees *phalanges*; & aussi des *viperes*, si on les foment de ladite decoction: mais si on foment de ceste mesme decoction vn autre qui n'ait point esté mordu, il sentira les mesmes douleurs, comme s'il auoit esté mordu; tellement que c'est vne chose esmerueillable, qu'une mesme herbe guerit les morsures; & rend vne partie saine tellement passionnee, comme si elle auoit esté mordue d'une beste venimeuse. Or il semble qu'en cecy Galien est contraire à Dioscoride, ou vrayement (comme plusieurs disent sans aucun respect) qu'il n'a pas bien compris l'intention de Dioscoride. Les autres pour deffendre Galien disent, que ce liure n'est pas de Galien. Or Dioscoride dit ainsi: *Il y en a qui disent, que la decoction de toute la plante, des racines & des fucilles oste la douleur à ceux qui ont esté mordus des serpens, si on en foment la morsure. Mais si on verse de ladite eau avec laquelle cestui-là aura esté guery, sur quelqu'un ayant vn ulcere, il sentira les mesmes douleurs, que sentent ceux qui ont esté mordus.* Or si nous n'entendons pas les mots de Dioscoride, comme parlant de la mesme eau, (en quoy il n'y auroit rien d'admirable) mais d'une autre decoction semblable, sans doute ce seroient deux effects contraires dignes d'admiration, de guerir ceux qui sont mordus, & offencer ceux qui ne sont pas mordus. Que si on adioute vne negatiue qui semble y manquer, & qu'il y ait ainsi *ἀν' ἐπιπέσει δὲ οὐκ ἔχειν*, &c. sur vn autre qui n'ait point d'ulcere, Simus, Galien, & Dioscoride se treuueront estre par ce moyen d'accord. Car de fait, Galien dit *ἐπ' ἀλλὰ μὴ δὲ δρυιδίω*, sur vn autre qui n'a point esté mordu. Au reste il croist en l'Amerique vn autre *Treffle* semblable au bitumineux, qui iette plusieurs tiges des la racine, rondes, branchues, pendantes de costé; ayans leurs fucilles trois à trois par chascue queuë, de couleur de vert-brun, & assez rondes; dont les premieres qui sortent pres de la racine, sont presque de mesme figure, couleur, & odeur, que celles du *Treffle bitumineux*: toutefois elles sont plus larges, & plus crenees à l'entour. Ses fleurs

Treffle de l'Amerique.

Treffle d'Amerique, de Dodon.



Treffle odorant, ou cultiué.



fortent à la cime des branchettes, petites & blancheastres, disposees en façon d'espice. Son fruiet est rond, & aucunement plein. Il a plusieurs racines. La graine ayant esté apportee d'Amerique & semee en Flandres, y fleurit en Iuillet & en Aoust. Or ce qu'il sent mal, & a vne odeur approchant de celle du *Treffle bitumineux*, monstre que c'en est vne espece. Nous adiosterons outre celles que dessus vne autre espece de *Treffle*, que Dodon appelle *Lotus urbana Asphaltæum*, ou *Treffle odorant second*: & en Allemand *Sibengezeil*, pource que tous les iours il pert sa senteur par sept fois, & la recouure

Treffle odorant.
Liu. 4. ch. 37.
Fuch. c. 314.

recouvre autant de fois, quand il est planté au iardin. Car estant cueilly & seché, il retient tousiours sa senteur qui est fort violente lors que le temps se change, & qu'il veut pleuuoir; tellement qu'il se fait quelquefois sentir par toute la maison où il y en a. On le peut aussi nommer *Treffle cultiué*. Il fait ses tiges droites, rondes, creuses, d'une coudee de long, ou bien dauantage, avec plusieurs branchettes, au bout desquelles les fucilles sont trois à trois, comme celles du *Treffle*, peu dentelées à l'entour. Ses fleurs sont comme des petits espics, de couleur perse tirant sur le blanc, apres lesquelles il y vient de petits boutons aspres, dans lesquels est la graine moindre que celle du *Fenugrec*. Sa racine est fort cheuclüe. Estant semé il reuiet, croist, & se renouuelle tous les ans par le moyen de la graine qui en tombe. Il fleurit au mois de Iuin; en apres il produit sa semence. Dodon dit qu'il est temperé entre chaud & froid, & qu'il participe aucunement de la secheresse, & qu'estant appliqué dessus il fait meurir les apostumes phlegmatiques; & que son suc incorporé en miel esclarcit la veüe. Aucuns disent que l'huile dans lequel on aura mis les fleurs de ce *Treffle* icy en infusion soude les playes fresches; & mesme les rompures. Fuchse attribue fort mal à propos à ce *Treffle* icy tout ce que Dioscoride dit du *Treffle bitumineux*.

Le temps.
Liu. 4. ch. 37.
Le temperement & les vertus.
Chap. 314.

Du Lotus,

CHAP. LXIX.



L y a vn arbre appellé *Lotus*, duquel nous auons desia traitté cy dessus. Il y a aussi vne herbe qui s'appelle du mesme nom, dont nous parlerons maintenant apres les *Treffles*. Les Grecs la nomment *λωτός*: les Latins *Lotus*: les Arabes *Handachocha*, *Garch*, *Thusf*: en Italien *Loto domestico*. Or il y en a plusieurs especes, dont Dioscoride en met deux *λωτός ήμια*, *Lotus cultiué*, & *λωτός άγαι*, c'est à dire, *Lotus sauuage*. D'autres en content dauantage, comme il sera dit. Les Herboristes sont encor aujourd'huy en doute, quel est le *vray Lotus cultiué*, ou bien le *sauuage*; peut estre mesme n'en scauent ils rien. Il semble bien que les anciens les ayent mis au nombre des *Treffles*: mais Dioscoride n'a laissé aucune marque en la description du *Lotus* priné, par laquelle on le puisse recognoistre. Aucuns estiment, que le *Treffle* qui croist par tout parmy les prés, & aussi ailleurs, soit le *Lotus cultiué*; peut estre pource que Dioscoride dit, qu'il y en a qui appellent ce *Lotus*, *Treffle*. Toutefois Dioscoride adioust, qu'il croist és iardins & non pas és prés. Les autres prennent pour le *Lotus* ceste plante que tous les Herboristes, & les Apothicaires d'Italie appellent faussement *Melilot*, pource qu'elle a les fucilles comme le *Treffle*, & croist non seulement aux prés; mais aussi aux iardins & vergers. Mais ceste opinion n'est pas assuree, veu qu'elle est simplement appuyee sur des opinions, & non sur des bonnes raisons & authoritez. Matthiol en la

Les noms.
Les especes.
Liu. 4. c. 107.
Liu. 4. c. 106.

Lotus cultiué de Matthiol.

Autre Lotus cultiué de Matthiol: Melilot des Apothicaires.



NN 4 premiere

Sur le c 106.
du 4 liu.
Liu. 4 ch 38.
La forme.

premiere edition Latine de ses Commentaires sur Dioscoride a mis le pourtrait qui est icy pour le *Lotus cultivé*. Dodon l'a mis premierement pour le *Lotus sauvage*, puis apres en son *traicté des Bleds*, il l'a mis pour le *Treffle cornu*, ou *Treffle sauvage iaune*. Ceste plante fait plusieurs tiges menuës & foibles, couchees par terre; des fucilles blancheastres, semblables à celles du *Treffle*; toutefois elles sont moindres, & plus estroites. Ses fleurs sont au bout des branchettes, relui-fantes, quasi de couleur d'or, ageancees comme des petits espics; apres lesquelles il y vient trois ou quatre gouffes longuettes, menuës, & rondes; dans lesquelles il y a des petits grains ronds.

Lotus sauvage de Matthiol.

Le temps,
Le tempe-
rément.



Le *Lotus*
sauvage.

Liu. 4. ch. 38.

Sa racine est dure & ligneuse. Elle croist en plusieurs lieux d'Allemagne, & encor plus en Flandres, où il s'en voit le long des chemins, & des terres labourées. Elle fleurit en esté. Elle est astringente, refrigeratiue, & desiccatiue, & bonne pour les inflammations qui commencent, & par tout où il est besoin de reprimer & refroidir. Pena & Lobel l'appellent *Melilot couronné*: Fuchse l'appelle *Melilot d'Allemagne*. Le mesme Matthiol en la troisieme edition de ses Commentaires sur Dioscoride estime que la plante du *Treffle odorant*, qu'il auoit autrefois pris pour le *Cytise*, soit le *Lotus cultivé*. On appelle communement ceste plante à Rome *Tribolo*, & au demeurant de l'Italie *Trifoglio Canallino*, pource que les chenuaux en sont fort frians. Les Apothicaires l'appellent *Melilot*: de fait c'est vne espece de *Treffle* qui sent fort bon; pource les parfumeurs, & ceux qui distillent les eaux de senteur, tirent aussi de l'eau de ceste plante. Qui plus est, Matthiol assure que le suc de ceste herbe guerit les taves des yeux. Quant au *Lotus cultivé* de Dodon, qui est le *Lotus cultivé* des iardins, nous en auons parlé au precedent chapitre. Quant au *Lotus sauvage*, Matthiol n'en escrit rien d'assuré. Bien dit-il auoir veu la plante qui est icy peinte, & l'auoir cueillie souuentefois es prés & es lieux non cultiuez, ayant les fucilles comme le *Treffle*; la tige de deux coudees, avec plusieurs fleurs iaunes, desquelles il sort des petites cornes, pleines de graine, semblable à celle du *Senegré*, & qui sent bon. Toutefois il dit, qu'il n'est pas assuré, si c'est le *vray Lotus sauvage*. Dodon met le pourtrait d'un autre

Autre Lotus sauvage de Matthio'.



Lotus sauvage petit, de Dodon.



Lotus

Lotus sauvage, qui se pourroit appeller *Petit*. Il a les tiges fort menuës, rondes, les fueilles comme le *Petit Lotus* *Treffle*; les fleurs iaunes, en des boutons ronds, dans lesquels il vient vne graine noire, recour- *sauvage.*
bee, couuerte d'vne gouffe noire, disposee par ordre tout à l'entour du bouton. Fuchse le prend *Chap. 315.*
pour vne espece de *Treffle des prés*, & l'appelle *Treffle à la fleur iaune*. Matthiol a mis pour le *Lotus*
sauvage, en la seconde & troisieme edition de ses Commentaires sur Dioscoride, *vne sorte de Treffle*
cornu, dont nous auons traité cy deuant, qui croist en abondance en Boheme, ayant les fueilles
du *Treffle*, la tige longue d'vne coudee, branchue, avec plusieurs ailes. La fleur est perse, & croist
sur des petits boutons. Sa graine est comme celle du *Senegré*; mais petite & odorante. Dale-
champ a fait icy adiouster le pourtrait d'vn autre *Lotus sauvage*, ou de *Barbarie*, ayant la racine
grosse, & fort cheueluë; la tige haute plus de deux coudees, branchue, avec des grandes branches
esparfes deçà & delà; les fueilles semblables au *Lotus des prés*, & à double, enuironnant la tige &
les branches par certains interualles en façon d'ailes, attachees de bien pres à icelles, & dont la
queuë de chascune sort du creux de chascue aile, languette, avec trois fueilles au bout iointes
ensemble, & disposees comme en tous les autres *Treffles*, & plusieurs fleurs entassees au sommet
des branches par mouchets, quasi en façon d'ombelle, blanches tirans sur le rouge. Il s'en treuve

Lotus de Barbarie, de
Dalechamp.

Lotus aux fueilles larges, de
Dalechamp.



assez le long de la riuere de Lez, qui entre en l'estang marin pres de Montpellier. Or il semble que
cette plante a fort grande affinité avec le *Lotus sauvage* de Dioscoride, duquel il escrit ainsi: *Le* *Lotus* *sauvage* *qu'aucuns appellent Lotus de Lybie, croist en grande abondance en Lybie* (car il faut qu'il y *Liou. 4. c. 107.*
ait ainsi au texte Grec $\lambda\omega\tau\acute{o}\varsigma \alpha\gamma\epsilon\lambda\acute{o}\varsigma, \text{oi } \eta \lambda\acute{\iota}\beta\upsilon\sigma\upsilon\upsilon \kappa\alpha\lambda\lambda\acute{\iota}\sigma\iota, \Phi\acute{\upsilon}\tau\alpha\iota \mu\acute{\epsilon}\nu \pi\lambda\acute{\alpha}\tau\epsilon\varsigma \epsilon\upsilon \lambda\acute{\iota}\beta\acute{\upsilon}\eta$; non pas com-
me Ruel a traduit; *Le Lotus sauvage appellé petit Treffle*; & ce sans aucune raison: car pourquoy ap-
pelleroit on ceste plante *petit Treffle*, veu qu'elle a plus de deux coudees de hauteur, & par ainsi est
plus haute que tous les *Treffles*?) *ayant la tige longue de deux coudees, & souuent dauantage, avec plusieurs*
ailes; les fueilles semblables au Lotus à trois fueilles des prés, (& non comme Ruel a traduit, Comme celles
du Treffle des prés; car au Grec il y a $\Phi\upsilon\lambda\lambda\alpha \acute{\omicron}\mu\omicron\iota\alpha \lambda\omega\tau\acute{o}\varsigma \tau\epsilon\lambda\epsilon\phi\acute{\upsilon}\lambda\lambda\omega, \tau\acute{\omega}\delta \epsilon\upsilon \chi\omicron\rho\tau\omicron\kappa\omicron\pi\acute{\epsilon}\iota\omicron\iota\varsigma \theta\eta\mu\omega\iota\delta\acute{\iota}\omega.$) Sa
graine est comme celle du Senegré, beaucoup moindre, de goust sentant sa medecine. Dalechamp a remarqué
d'autres especes de *Lotus*, desquelles nous mettrons icy la description. *Le Lotus aux fueilles larges* a la
racine menuë, mediocrement cheueluë, avec plusieurs fueilles trainans par terre de tous costez,
qui sont composees de plusieurs petites fueilles, disposees inegalement, grandes & larges au des-
sus. Sa tige est de la hauteur d'vne paume, sur laquelle il y a plusieurs fleurs, qui sont rougeastres
deuant que d'estre ouuertes; puis estans espannies elles sont iaunes. Sa graine est petite, & vient en
des gouffes courtes. Aucuns appellent ceste plante *grande Anthyllis*. Elle croist en lieux secs, maigres
& sablonneux. *Le Lotus purpuree des prés* fait vne racine graile, blancheastre, & peu cheueluë, avec
plusieurs

*Lotus des prés purpuree.**Lotus Enneaphyllos de Dalechamp.*

plusieurs tiges branchues, quasi longues d'un pied; les feuilles comme le *Lotus*, trois à trois, ou quatre à quatre, petites; & un grand nombre de fleurs purpurees à la cime des branchettes. Il croist parmy les prés, & lieux humides. Quant au *Lotus à neuf feuilles* il a vne racine courte noirâtre, fort cheueluë, & fait plusieurs tiges couchees sur la terre, ou bien peu releuees. Ses feuilles sont attachees neuf à neuf par chascun queuë, pource est il appellé en Grec *Enneaphyllos*. Ses fleurs sont iaunes, ageancees par bouquets. Sa graine est petite & croist en des petites cornes longues & gresles, Il croist aux prés, & sur les mottes de terre. Aux mesmes lieux il en croist vne autre sorte

Lotus aspre & branchu de Lobel.

Li. 4. c. 106.
Le tempe-
rament &
les vertus.

Li. 22. c. 21.

assez semblable à celle-cy, ayant les feuilles disposees en mesme ordre: toutefois il n'y en a pas tousiours neuf. Il a les fleurs toutes semblables, si ce n'est qu'elles sont purpurees, & la graine d'as des semblables gouffes. Pour le dernier nous mettrons le *Lotus arbrisseau*, ou *Lotus de Narbonne*, blanc de *Lobel*, qui ressemble du tout aux autres especes de *Lotus*. Il fait des tiges fermes, de la longueur d'une paume, & a les feuilles disposees trois à trois, blancheastres, plus estroites, que celles du *Lotus des prés de Montpellier*, quasi semblables à celles du *Cytifus*, & plus larges que du *Dorycnion*. Au sommet de ses petites tiges sortent des petites fleurs iaunes, moindres que celles du *Lotus*, & un peu grises ou blancheastres. Il reste maintenant de traiter des facultez du *Lotus*, *Dioscoride* dit, que le suc du *Lotus priné* incorporé en miel refout les mailles, les taches, & toutes offuscations des yeux. Le *sauuage* est chaud, & un peu astringeant. Enduit avec miel il oste les taches du visage. Broyé seul, ou bien avec graine de *Mauues* il est bon contre les douleurs de la vessie, si on le boit avec du vin, ou avec du vin cuit. Ceux, dit *Pline*, qui estiment qu'il n'y a que le *Lotus arbre*, peuuent estre conuaincus par le tesmoignage mesme d'*Homere*, lequel parlant des herbes qui reuiennent estant coupees, & dont on fait seruice aux Dieux, met le *Lotus* pour la premiere. Ses feuilles incorporees en miel, & appliquees sont fort bonnes aux cicatrices des yeux, & pour resoudre les mailles & taches d'iceux. Voilà comment *Pline* attribue aux feuilles du *Lotus cultivé* ce que *Dioscoride* dit de son suc. Quant au *Lotus sauuage*,

sauvage, ou Lybique, il n'en a rien dit que ie sache. Mais Galien rend la cause des effects du Lotus, Liure 7. des disant; Le Lotus cultiué, qu'aucuns appellent Treffle, comme il a vne vertu mediocrement deterfiue, ainsi l'a il semblablement desiccative, estant comme moyen entre chaud & froid, & temperé. Le Lotus sauvage croist en quantité en Lybie. Sa graine eschauffe au second degré, & est aucunement abiterfiue.

Du Melilot,

CHAP. LXX.



LE Melilot se nomme en Grec *μελίλωτος*; en Latin *Melilotus*. Caton le nomme *Serta Campana*. Celse & Pline *Sertula Campana*; les autres *Corona Regis*. Les Apothicaires ont retenu le nom de *Melilot*; les Italiens l'appellent *Meliloto*, & *Trifoglio Canallino*; les Anglois *Melilote*. Les anciens Romains l'appelloient *Sertula*, pource qu'anciennement on faisoit des chapeaux & bouquets de ses fleurs: & *Campana*, pource que la meilleure vient en la contree d'Italie qui s'appelloit *Campania*: & *Corona regia*, pource qu'elle a au dessus comme vne coronne de fleurs iaunes. Quant au *Melilot vulgaire*, duquel les Apothicaires vsent comme du *vray Melilot*, aucuns le prennent pour le *Lotus cultiué*, suyuant le tesmoignage de Matthioli, comme il a esté dit. Dodon l'appelle *Treffle odorant*. Il a communement trois ou quatre pieds de haut, & la tige mipartie en plusieurs branchettes dès la racine; les fueilles trois à trois, semblables au Treffle, peu descoupees à l'entour & bien menu. Ses fleurs sont iaunes, croissans en des espics courts; puis la graine vient en des petites gouffes noires, & largettes, menuë, & passe. Sa racine est longue. Toute l'herbe est

Les noms.

Sur Dioscor.

liu. 3. ch. 41.

La forme.

Melilot vulgaire, ou Treffle odorant de Dodon.

Melilot, ou Sertula Campana.



odorante, spécialement la fleur qui sent meilleur apres qu'elle est seche. Quant au *vray Melilot*, il croist à la hauteur d'une coudee, iettant plusieurs branches menuës incontinent dès la racine. Ses fueilles retirent fort à celles du Treffle, & se vont esslargissant petit à petit, attachées à vne longue queuë. Ses fleurs sont iaunes, & petites. Ses gouffes sont larges, & en grand nombre, dont il y en a plusieurs attachées à vne mesme queuë, dans lesquelles il y a vne graine menuë, rouffastre, d'assez bonne odeur, de laquelle il faut vser. Sa racine ne sert à rien. Dioscoride dit, que le meilleur croist en Affrique, & en Cyzique, & Chalcedoine. Sa couleur retire à celle du Saffran, & est de bonne odeur. Il en croist aussi en la terre de Labeur à l'entour de Nola, qui est de couleur iaune passe, & n'est pas fort odorant. Nous appellons le *Melilot*, *Sertula Campana*, dit Pline, pource qu'il en croist de fort bon en la Campagne d'Italie, en Sunio en Grece, apres en Chalcis & en Candie, par tout en lieux aspres & sauvages. Or le nom de *Sertula*, qui signifie *Guirlande*, monstre que l'on en faisoit anciennement des chapeaux de fleurs. Son odeur & la fleur approche fort du Saffran. Quant à l'herbe,

Li. 3. ch. 41.

Le lieu.

Li. 21. ch. 9.

Chap. 11. l'herbe, la meilleure est celle qui est blancheastre, ayant les fueilles fort courtes & grasses. Vn peu apres il dit, que le *Melilot* croist par tout, singulierement en la region d'Attique. Toutefois en quelque part qu'il vienne, le meilleur est celuy qui est frais, & qui ne tire point sur le blanc; mais est semblable au Saffran. Neantmoins en Italie le *Melilot blanc* est le plus odorant de tous. Il dit donc semblable au Saffran, pource que Dioscoride dit *νεγκίζωρ*, comme qui diroit *saffrané*; & auparavant il auoit dit, que l'odeur & la fleur approchoit fort du Saffran. Aujourd'huy le *vray & bon Melilot* croist non seulement en la Campagne d'Italie; mais aussi au mont saint-Ange en l'Apouille. Au reste Galien dit, que le *Melilot* a des qualitez entremeslees: car il tient quelque peu de l'astringeant, & en outre il resout & meurit: car il a plus de chaleur que de froidcur. Dioscoride dit, que le *Melilot* est astringeant. Il remollit les inflammations, principalement celles des yeux, de la matrice, du fondement, & des genitoires, si l'ayant fait cuire avec du vin cuit on l'applique dessus, en y adioustant quelquefois vn iaune d'œuf rosty, ou de farine de Senegré, de graine de Lin, ou fleur de farine de Froment, ou des testes de Pauot, ou Endiue. Avec eau simple il guerit les recentes apostumes qui iettent fange comme miel; & la rache de la teste, avec croye de Chio, vin ou noix de galle. Cuit ou cru avec quelqu'une des choses susdittes il allege les douleurs de l'estomac. On le distile tout cru avec du vin cuit dans les oreilles pour appaiser la douleur d'icelles: trempé en vinaigre ou huile rosat il guerit la douleur de teste. Le *Melilot*, selon Pline, appliqué avec du lait, ou graine de Lin est fort bon aux yeux. Il appaise aussi la douleur des machoires, & de la teste avec huile rosat, & celle des oreilles avec du vin cuit. Il est aussi fort bon aux enfleures ou rongnes qui viennent aux mains. Cuit en vin ou broyé cru il appaise les douleurs de l'estomac. Il sert aussi en la mesme façon aux accidens de l'amarry. Cuit en eau tout frais, ou en vin cuit il est fort bon aux genitoires, & à la cheute du fondement, & aux autres accidens de ces parties là. Il est bon pour appliquer sur les chancres avec huile rosat. Il le faut faire cuire en vin doux pour les apostumes qui rendent vne ordure comme miel. Aux communs exemplaires il semble qu'il y a faute, là où il y a, avec du lait; au lieu qu'il faut, avec vn iaune d'œuf. Car Dioscoride dit expressément *ὡς λεκός*. Serapion est d'aduis qu'il faut vser des gouffes, & de la graine du *Melilot*, quand il en traite suyuant l'autorité d'Isaac Ebenamram, disant: *Melilotus* est vne herbe qui porte des fueilles rondes, & verdes; des branches fort menuës, ausquelles il y a fort peu de fueilles. Il porte sa graine en des petites gouffes rondes, dans lesquelles il y a peu de grains, de couleur perse, ronds, moindres que ceux de moustarde. Or on se sert de la graine & des gouffes du *Melilot*. Dont il est aisé à coniecturer, dit Matthioli, qu'il n'est pas de merueille, si l'emplastre de *Melilot* trompe souuent les Medecins, veu qu'on ne le fait pas de la farine de la graine du *Melilot*.

Du Tribulus,

CHAP. LXXI.

Les noms.

Liure 4. ch. 14.
Les especes.
Liure 6. de
l'hist. ch. 5.



Liure 6. ch. 1.

Liure 21. c. 15.

Liure 21. c. 16.

Liure 21. c. 17.

Liure 21. c. 18.

Liure 21. c. 19.

Liure 21. c. 20.

Le *Tribulus* s'appelle en Grec *τεῖβωλον* *χερσαῖον*: en Latin *Tribulus terrestris*, pource que la plante est piquante: en Italien *Tribolo terrestre*: en Arabe on l'appelle simplement *Hafach*, ou *Haferk*: en Espagnol *Abroyos*, & *Abrolhos*. Dioscoride met deux sortes de *Tribule*, le terrestre, & l'aquatique, duquel nous traiterons en vn autre endroit. Theophraste met deux sortes de *Tribule terrestre*, disant: *Le Tribule a cela de particulier, que la couuerte de son fruiet est espineuse. Or il y en a de deux sortes; l'un a la fueille comme le Pois ciche, qui n'est pas piquante; l'autre a les fueilles piquantes. Tous deux traînent par terre, & s'espandent deçà & delà de tous costez. Celuy qui a les fueilles piquantes demeure plus long temps à bourgeonner, & vient le plus souuent parmy les hayes des villages. La graine de l'haistif qui germe le plus tost est semblable au Sesame: mais celle du tardif est ronde, noirastre, enclose en vne gouffe. Voilà comme nous l'auons traduit, mieux à mon aduis, que n'auoit pas fait Gaza. Or ce que Theophraste dit, que le fruiet du Tribule a la couuerte piquante, il auoit dit vn peu auparavant, que la couuerte de la graine du Tribule est piquante, & ses fueilles espineuses; & de fait il y a des espines en la couuerte de sa graine. Le Tribule, dit Pline, a cela de particulier, que mesme son fruiet est espineux. Et en vn autre lieu: D'autres, dit-il, ont la fueille pres de l'espine, comme le Tribulus, & l'Arrestebensf. Mais en vn autre passage il parle encor plus clairement: Le Tribulus, dit-il, ne croist sinon en lieux marescaugeux. car autrepert il seroit trop facheux. Ceux qui habitent le long du Nil, & du fleuue Strymon en mangent ordinairement. Ceste plante est petite par le pied & a la fueille comme celle de l'Orme, & la queuë longue. Es autres regions il s'en treuue de deux especes, dont les vns ont la fueille comme le Pois ciche; les autres l'ont piquante. Ces derniers fleurissent plus tard que les autres, & croissent mieux pres des hayes des metairies. Leur graine est ronde, & noire, enserree en vne gouffe. Celle des autres semble du sablon. Or au texte de Theophraste il y a *σπομωδης*, c'est à dire semblable à la Iugioline; au lieu de quoy il semble que Pline ait leu *ἀμμωδης*, c'est à dire, comme de sablon. Toutefois il y en a qui lisent en Pline *Acanaceum*, & non pas *Arenaceum*. Au reste il croist force *Tribulus* le long des riuages sablonneux de la mer Adriatique, de la mer de Toscane, & de Prouence. Il s'en voit aussi à l'entour de Montpellier aux lieux secs,*

Tribulus terreſtre, de Matthiſol.

ſecs, & là où il y a des Oliuiers en abondance : qui ont la figure du Pois ciche, & pluſieurs branchettes menuës, garnies de double rang de fueilles, non pas ſemblables aux fueilles de Pourpier, comme il y a aux communs exemplaires de Dioſcoride, mais à celles de l'Aphaca, ou Veſce ſauuage, ou bien des Lentilles : pource auſſi Pena eſtime qu'au lieu de ἀνδραγγόν, il faut qu'il y ait ἀφάκη ὄμια, c'eſt à dire, ſemblable à l'Aphaca, ou Veſce, comme le monſtre la plante. Leurs fleurs ſont petites, iaunes, attachees à des petites queuës, qui ſortent des ailes, par où auſſi il fort des aiguillons piquans, roides; & à ſix ou à cinq angles, comme de Chauſſetrappes, qui enuironnent & couurent la moëlle ou graine, s'ouurans lors qu'elle eſt meure. Leurs racines ſont petites, cheueluës, & ne vont pas fort auant en terre. Aujourd'huy on ne ſ'en fert pas, ſinon pour nourrir les Afnes là où il en croiſt. Le *Tribulus terreſtre* eſt fort commun en Eſpagne emmy les terres, & eſt ennemy des Bleds. De fait Pline met les *Tribules*, les Cardons, & le Glatton auſſi bien que les Ronces, au nombre des imperfections des Bleds, comme auſſi Virgile, quand il dit:

*Lappag, Tribulique, interque nitentia culta
Infelix Lolium, & ſteriles dominantur Auene.*

Dalechamp a remarqué deux autres eſpeces de *Tribule* outre celles que deſſus, deſquels nous auons mis icy le portrait, dont il appelle l'un *petit Tribule droit*, & l'autre *petit Tribule rampant*. Le droit a la racine longue d'une paume, fort menuë, blanche, & aucunement cheueluë; la tige



La forme.

Dodon en l'hiſt. des Bleds, c. 101.

Le lieu. Liu. 18. c. 17.

Livre 1. des Georg.

Tribulus droit.

ſimple, ronde, haute de quatre doigts, diuiſee en petites branches; les fueilles petites comme celles des Lentilles, larges au bout & eſtroites pres de la queuë, avec vn nerf qui va tout du long par le milieu; & ſont trois à trois par chaſque queuë, comme celles du Treſſe ou du Lotus. Sa fleur eſt comme celle des Pois, petite, iaune. Sa graine eſt en cloſe en des petites boules rondes, leſquelles tombans à terre ſont cauſe que la plante ſe renouelle par ce moyen tous les ans; & les treuue on attachees à la racine de la plante qui en eſt creuë, quand on fouit la terre. Il croiſt en lieux ſabloneux, & ſur le grauier, & eſt d'un gouſt deſſiccatif ſans aucune acrimonie, ny mordication. Le *Tribule*

Tribule petit droit, de Dalechamp.



Tome premier.

Tribule terreſtre petit rampant.



OO petit

*Tribulus
rampant,*

Liure 8. des
simpl.
Le tempe-
rument &
les vertus.

petit rampant est du tout semblable au precedent, si ce n'est, qu'il a de fort longues vergettes, qui rampent par dessus la terre, & porte des petites boules piquantes, qui sont quatre à quatre, ou cinq à cinq ensemble: au lieu que l'autre est court & droit, & ne fait ses boules que deux à deux, ou trois à trois au plus. Au demeurant, le *Tribule aquatic*, selon Galien, est composé d'une substance humide mediocrement froide; mais le *Terrestre* est composé d'une substance humide, & non mediocrement seche, (car il faut lire ainsi au Grec: *Le Tribulus aquatic est de substance humide, mediocrement froide: mais le Terrestre d'une non mediocrement seche, & icelle meslee avec la froide.* Toutefois au *Terrestre* le froid qui est astringent surmonte, & en l'*aquatic*, l'aquosité. Pour raison donc de toutes ces qualitez ils sont propres pour empescher les inflammations de venir, & pour arrester routes defluxions. Or le fruit du *Terrestre*, d'autant qu'il est de subtiles parties, estant prins en breuusage rompt la pierre aux roignons. Dioscoride dit, que tous les deux *Tribules* rafraichissent & espessissent; pource sont ils bons en cataplasme contre toutes inaffimations. Ils guerissent les vlceres qui viennent en la bouche, & la pourriture des genciues, & l'enfleure des glandes de dessous la langue. On en tire le suc qui est bon pour les yeux. La graine d'iceux estant fresche prinse en breuusage est bonne aux graveleux. Vne dragme du *Tribule terrestre* beue ou appliquee remet ceux qui ont esté mordus par vne vipere. Elle est bonne à boire en du vin contre tous venins. Si on arrouse le paué de leur decoction elle fait mourir les puces. Ceux de Thrace qui habitent pres le fleuve Strymon, engraisent leurs chevaux du *Tribule vert*, & font du pain pour leur manger de son fruit, qui est aussi doux & bon à manger. Pline met vne sorte de *Tribule* qui croist dans les iardins, & l'autre qui ne croist que dans les riuieres. On en tire du suc qui est bon pour les yeux: car il est refrigeratif, & pourtant est il propre contre les inflammations & enfleures. Incorporé en miel il guerit les vlceres venans d'eux mesme, sur tout en la bouche, & aussi l'enfleure des glandes de dessous la langue. Prins en breuusage il rompt la pierre. Ceux du pais de Thrace, qui habitent le long de la riuere Strymon, engraisent leurs chevaux des fucilles du *Tribule*; & quant à eux ils en mangent le fruit, & en font du pain, qui est fort doux & reserre le ventre. La racine cueillie par vne personne chaste & nette, est bonne pour refoudre les escrouelles. Sa semence appliquee guerit la douleur des varices ou veines grosses & enflees. Pilce & demeslee en eau, elle fait mourir les puces là où on arrousera de ladite eau,

Liq. 11. c. 10.

De la *Vaccaria rouge*,

CHAP. LXXII.

Le nom.

Les Simplicistes ont appellé ceste herbe *Vaccaria rubra*, pource que les Vaches la mangent volontiers, & qu'elle a la fleur rouge. Nous auons desia cy deuant parlé de la passe entre les especes de Pastel. Aucuns tiennent que c'est le *Conduydam* de Pline. Et de fait, elle porte vne

Liq. 16. ch. 5.

Vaccaria rouge grande.



Vaccaria rouge moindre.



flcur

De la Vaccaria rouge, Chap. LXXII. 435

fleur rouge, ou de couleur de Roses environ le solstice: ce que Pline escrit de son *Condurdum*. Au reste elle croist és terres argilleuses parmy les Bleds, ayant la racine ligneuse, blanche, courte, & *Le lien.* vn peu cheueluë. Elle ne fait qu'une tige de la hauteur d'un pied, branchuë à la cime. Ses fueilles sont longues, lisses, pailles, aiguës au bout, sortans deux à deux l'une à l'endroit de l'autre, tenans à la tige sans queuë. Du sein des fueilles il sort au dessus de la plante des petites queuës, au bout desquelles il y a des coupettes blanches, larges par dessous, & aiguës au dessus, ayans cinq costes vertes, desquelles il sort vne fleur belle, de couleur baye, composee de cinq petites fueilles, qui ont vne ligne par le milieu qui les separe en cinq aussi; tellement que par ce moyen il s'y en treuve dix. Dans ces coupettes il y a grande abondance de graine ronde.

Fin du IV. Livre de l'Histoire Generale des Plantes.

