



LIVRE CINQUIESME
DE L'HISTOIRE
GENERALE DES
PLANTES:

Contenant la Description & les Pourtraits de Herbes Potageres, &
autres qui croissent dans les Jardins.

Des Choux,

CHAP. I.

Les noms.

Liu. 19. ch. 4.

En Alexiph.



Le Jardin est volontiers pres du Verger. On l'appelle en Latin *Hortus*. Festus dit, qu'anciennement on appelloit toutes les metairies de ce nom là, venant du verbe *Orior*, pource que là naissoient ceux qui pouuoient porter les armes. Mesme Pline dit, qu'il n'est point fait mention de *Villa*, ou *Metairie* aux lois des douze tables: car ils vsoient seulement du mot *Hortus*: & pour nommer le Jardin ils vsoient du mot *Heredium*. Le Jardin s'appelle en Grec κήπος, & κληρος, combien que ce dernier signifie proprement *vne Hoirie*; tesmoin Nicander:

Ἡ ἐπὶ τῆς κληροσίου ὀπίσθοιο γείασι δὲ
εἰσέλαι φορέσιν ἐνεμήματα κέραι.

C'est à dire selon l'interpretation de Gorræus:

*Les fruiçts qui en esté croissent dans nos Jardins
Seruans de passe-temps & deduit aux pucelles.*

Pline liu. 19.
chap 4.

Au mes. lieu.

De là est venu le mot Latin *Heredium*, qui se prennoit pour le Jardin, comme nous auons dit suuant l'autorité de Pline. Festus l'interprete *paruum pradium*, c'est à dire *petit heritage*. Au reste *Hortus* en Latin c'est vn lieu où il croist des arbres, & particulièrement des herbes potageres; dont les anciens faisoient fort grand cas; tesmoin le Jardin des Hesperides, & des Rois Adonis & Alcinoüs, & ceux qui estoient sur les maisons ou colonnes, soit que Semiramis les eust dressé, ou bien Cyrus Roy d'Assyrie. Mesme les Rois de Rome ont aussi aimé les Jardins. Tesmoin la despêche cruelle que fit Tarquin le Superbe dans son Jardin. *A present*, dit Pline, *il y en a qui ont des lieux plaisans, des possessions & des metairies dans la ville, & toutefois tout cela s'appelle Jardin, dont Epicurus en a esté inuenteur, luy qui estoit le parangon & aubeur de toute oisiveté: car auparauant on n'auoit pas de costume d'auoir des possessions dans les villes.* Et de fait anciennement à Rome vn Jardin estoit la cheuance d'un pauvre homme. Car le commun populaire n'auoit point d'herberie ou boucherie autre que son Jardin. O qu'ils viuoient bien plus sobrement que nous! Aussi on cognoissoit les bons laboureurs à voir leur Jardin, & iugeoit on que la femme ne valoit rien, quand vn Jardin estoit mal en ordre: (car c'estoit la charge de la femme d'acoustre le Jardin) pource que le Jardin n'estant pas bienourny, il falloit acheter la pittance en la boucherie ou herberie. Toutefois ils ne faisoient pas tant d'estat des Choux comme on fait maintenant: car ils n'aimoient pas la pittance qui auoit besoin d'autre pittance pour l'apprester. Et par ainsi ils espargnoient l'huile. Mesme c'estoit vne chose infame, que de demander de sauce de *Garum*. Aussi ils faisoient cas des Jardins, pource qu'on y treuuoit la viande toute preste, sans qu'il y fallut ny feu, ny bois pour l'apprester. Dont est venu le mot *Acetaria*. (Pincianus lit *acedaria*; & Hermolaus *acetaria*, qui ne vient pas du mot *acetum*, qui signifie *vinaigre*, comme on croit à present; mais de *accipio*, c'est à dire *prendre*; car dit Pline, on appelloit les Jardins *Acetaria*, pource que c'est vne chose qu'on treuve tousiours preste, comme aussi *acceptabulum* vient de *accipio*; combien que les Grecs l'appellent *Oxybaphon*, pour raison du vinaigre.) Ils appelloient, dis-ie, *Acetaria* toutes choses de facile digestion, qui n'apefantifesoient pas le cerueau, & ne font pas venir l'enuie de manger du pain. Les anciens donc renoient les Jardins pour plaisir, & pour la necessité. Or nous entendons de parler du *Jardin*, auquel croissent principalement les herbes potageres, lesquelles les anciens comprenoient sous le mot *Olus*, en quoy ils monstroient combien estoit grande leur sobriété, puis qu'ils se contentoient d'herbes pour toute pittance. Car *Olus* vient du mot Grec ὄλον, comme *Panis* de πᾶν. En outre, le *Jardin* ne sert pas seulement pour rapporter des herbes bonnes à manger; mais aussi on en tire vne infinité de medeci

medecines, qui sont aisees à faire, & de peu de despence. Cy dessus nous auons traitté des arbres qui portent gland, duquel les hommes ont vesçu durant leur pauureté & misere: apres nous auons discouru des autres fruiçts, qui seruiert les premiers pour delices. Il reste de parler du naturel des *lardins*; en quoy nous comprenons ce que la terre produit outre les arbres, qui peut seruir à nostre nourriture, & santé, & mesme pour nostre plaisir & contentement. Or nous commencerons par les *Choux*, pource que c'est vne herbe des mieux cogneuës à tout le monde. Les Grecs l'appellent *κράμβη*, comme qui diroit *κρεμύβλη*, ainsi que dit Suidas, pource que les *Choux* offusquent la prunelle de l'œil, que les Grecs appellent *κώρας*. Columelle aussi a esté de ceste opinion, quand il dit:

*Nunc veniat quamuis oculis inimica coramble.
Ancor que le Chou vienne ennemy à la veüe.*

Mais il me semble que ce mot *κράμβη* vient plustost de *κρεμύβη*, pource que *κρεμύβη*; ou pour mieux dire *ἀντίβη*, c'est à dire qu'elle empesche d'enyrurer, comme il sera dit cy apres. Les anciens Grecs appelloient aussi les *Choux* *ράφανον*, pour l'affinité que les graines des *Choux*, & des *Rauonneaux* ont par ensemble, sur tout estans viuelles; d'autant que l'un s'engendre de l'autre. Les Latins les appellent *Brassica*, comme qui diroit *Prasfeta*, ainsi que dit Varro, pource que l'on descoupe menu leur tige. Aussi les voit on quelquefois sans teste, & quelquefois chargez de cymes & tendrons. Aucuns tiennent qu'ils ont esté appelez *Brassica*, comme qui diroit *Pasfica*, pource qu'on les descoupe menu pour les faire secher. Ou bien *ἀπὸ τῆς βράζης*, c'est à dire, *appeller*, comme il est plus vraysemblable: car le commun populaire les mange crus & cuits & mesme salez. On les appelle aussi communement *Caules*, pource qu'ils ont le pied fort gros au pris des autres herbes. Les Arabes les appellent *Corumb*, & *Karumb*: les Italiens *Cauli*, & *Verze*: les Allemans *Koel*: les Espagnols *Colbes*, & *Couues*: les Flamans *Koolen*: les Anglois *Keale*, & *Cole*. Il se treuve plusieurs sortes de *Choux*. Theophraste en met trois, disant: Il y a trois especes de *Choux*: car les uns sont crespéz, les autres ont les feuilles lisses, & les autres sont sauuages. Ceux-cy ont la feuille petite, lisse, & ronde, & ont plusieurs feuilles, & branches. Dauantage ils ont un suc acre, & medecinal, duquel les Medecins vsent pour esmouuoir le ventre. Semblablement il y a de la difference entre les autres deux especes, en ce que les uns ne font point de semence, les autres la font mauuaise. En somme le *Chou crespé* est de meilleur goust, & a les feuilles plus grandes que le lissé. Or est il à noter que ce n'est pas seulement en ce passage, que Theophraste appelle le *Chou* *ράφανον*, comme aussi Gaza l'a traduit: mais aussi en plusieurs autres, ausquels Scaliger Philosophe & Medecin tres-docte prend le mot *ράφανον* pour le *Chou*, & non pas pour le *Raiiffort*, ou *Rauonneau*, que les Grecs appellent aussi *ράφανίδα*. Mesme Athence prend le *ράφανον* de Theophraste pour le *κράμβη*, disant: *Θεοφραστος ἡ ἕτος κράμβη, τῆς ἡ ράφανα (λίγω ἢ πῶ κράμβη) ἢ μὲν ἔστιν ἄλοφουλλον, &c.* C'est à dire, Theophraste escrit ainsi, il y a du *Raiiffort* (ie *ly du Chou*) qui a la feuille crespée. Aristote aussi parlant des chenilles dit: *αἱ ἡ κάμπαι γίνονται ἐν τῶ φύλλων τῶ κλωσῶν, ἢ μάλιστα ἐπι τῆς ράφανα, ἢν καλεῖσι πρὸς κράμβη;* c'est à dire: Les *Chenilles* naissent des feuilles vertes, principalement du *Raphanus* qu'aucuns appellent *Crambe*, c'est à dire, *Chou*. A quoy Pline n'ayant pas pris garde, il a tout raporté au *Raiiffort* ce que Theophraste & Aristote auoient escrit des *Choux*. Car en premier lieu il exprime ainsi le passage de Theophraste cy dessus allegué: Les Grecs, dit-il, ont mis trois sortes de *Raiifforts*, selon la diuersité de leurs feuilles: car il y en a de crespéz; d'autres qui sont lisses & vnis; & finalement des sauuages. Ceux-cy ont les feuilles lisses; mais courtes & rondes, & sont bien garnis de iettons. & de feuilles: toutesfois ils ont un goust aspre, qui sert comme vne medecine pour lascher le ventre. Quant aux autres deux especes, il y a difference en leur graine: car les uns portent vne graine qui n'est pas bonne, & celle des autres est fort petite. Ces imperfections aduient seulement es *Choux crespéz*. Or tout cecy se doit entendre des *Choux*, & non des *Raiifforts*. Ce qui se peut preuuer par vn autre passage de Pline mesme, auquel il rapporte au *Chou* tout ce qu'il auoit auparauant dit des *Raiifforts*, alleguant Caton qui auoit pris de Theophraste tout ce qu'il en dit: Caton, dit-il, escrit merueilles des proprietiez des *Choux*, desquelles nous parlerons au traitté de la medecine. Or il en établit trois especes; dont les uns ont la feuille large, & la tige longue; les autres qu'il appelle *Apiens*, sont crespéz: les derniers ont les tiges menues, & tendres; dont il n'en fait pas grand estat. En vn autre passage aussi il reedit ces trois mesmes especes: Les anciens Grecs, dit-il, ont étably trois especes; les *Crespéz* qu'ils ont appellé *Seliniens*, pour le rapport qu'ils ont avec les feuilles de l'*Ache*, qui sont bons pour l'estomac, & laschent mediocrement le ventre. Les autres qu'ils appellent *Lea*, qui ont la feuille large sortant de la tige, dont aucuns les ont appellé *Caulodis*, ceux-cy ne seruent de rien en medecine. Ceux de la troisieme espece sont proprement appelez *Crambe*, qui sont fort sueillus, & ont les feuilles minces, & simples, & plus ameres que celles des autres: neantmoins ils sont les meilleurs de tous en medecine. Caton prise plus les *Choux crespéz* que les autres, apres lesquels il met les *Choux vnis*, qui ont la feuille large, & la tige grande. Or pour mieux cognoistre que Caton a prins de Theophraste ce qu'il en dit au lieu allegué par Pline touchant les trois especes de *Choux*, il nous faut icy mettre ses propres mots: Pour cognoistre, dit-il, leur naturel, les premiers sont ceux qui sont lisses. Ils sont fort grands & ont les feuilles larges & la tige grosse; & en outre est de grande force & vertu. Les seconds sont les *Crespéz*, qui ont esté appelez *σελινοειδής*, à cause qu'ils retirent fort à l'*Ache*. Ceux-cy sont beaux, & bons en medecine, & mesme ils ont plus

Les noms.
Au liure du
lardin.

Les noms.
Les especes.
Liure 7. de
l'hist. ch. 4.

Aux comment.
sur le liu. des cauf.
de Theophr.
Aux Deipnosoph.
liure 9.
Liure 5. de
l'hist. des
anim. ch. 19.

Liu. 19. ch. 5.

Liu. 19. ch. 8.

Liu. 10. ch. 9.

De re rustie.
Chap. 157.

grande vertu que les precedens. Ceux de la troisieme espece sont nommez Crambe, qui ont la tige menuë: au demeurant ils sont plus tendres, & plus acres que les autres, & ont vn suc subtil & de grande vertu. Et faut que tu scaches qu'entre toutes les sortes de Choux il n'y en a point de plus grande vertu en medecine. En apres Plin parlant de l'origine des Chenilles, suyuant l'opinion d'Aristote, rapporte aux fueilles du Raiffort tout ce qu'Aristote declare auoir entendu des Choux au passage cy dessus allegué. Voicy les mots de Pline: Il y a, dit-il, plusieurs autres insectes, qui s'engendrent autrement que les precedens, & principalement de la rosee. Icelle tombant sur la fueille du Raiffort au commencement du printemps s'espesit au Soleil, & denient comme vn grain de Millet, &c. Mais nous dirons encor quelque autre chose de cest erreur de Pline cy apres. Au reste Eudemus Athenien en son liure des herbes potageres, reconnoit aussi trois especes de Choux, ainsi qu'escriit Athence: On dit qu'il y a trois sortes de Choux, Halmyris, Laophyllos, & Selinusia. L'Halmyris a meilleur goust que les autres. Il en croist en Eretria, à Cumes, Rhodes, Cnide, Ephese. Laophyllos a prins ce nom de ses fueilles qui sont lisses. Il en croist par tout le monde. Les Selinusiens ont pris ce nom de leurs fueilles crespees, pource qu'elles retirent σελίνω, (c'est à dire, à l'Ache) & mesme à cause de leur espaisseur. Dioscoride met les Choux cultinez; les Choux sauvages, & les Choux marins. Sous les cultinez il comprend les trois especes dessus declarees, ou bien partie d'icelles, comme aussi les Choux d'Egypte, dont on ne mange pas en Egypte, à cause de leur amertume, comme dit Pline, lequel en met bien plus de differences, pour raison de la culture, du lieu où ils croissent, & de leur figure: Pour auoir de bons Choux, dit-il, & bien nourris, il les fait planter en vn lieu, qui ait esté labouré deux fois. Apres il faut couper les tiges qui se ietteront trop hors de terre, ou bien les rechauffer de terre, qu'il ne sorte que l'œil hors de terre. Et pource qu'il y a double peine & despence, on les appelle Tritiens. Au reste il se treuve plusieurs especes de Choux. Car il y a les Choux de Cuma, qui ont les fueilles en plat, & la teste large. Ceux d'Aritia ne sont pas plus hauts; mais ils sont plus fueillus, & ont bien les fueilles aussi poulpues que ceux de Cuma. On les tient pour les meilleurs, pource que quasi à chaque fueille il jette des tendrons, qui sont fort bons à manger. Ceux de Pompei sont plus hauts, & ont la tige menuë vers la racine, qui s'engrossit à l'endroit des fueilles. Ils ont les fueilles plus clair-semées, & plus estroites; mais on les estime pource qu'ils sont tendres, combien qu'ils ne peuuent endurer le froid. Et au contraire les Choux de Calabre se nourrissent au froid. Ils ont la fueille fort grande & la tige menuë; mais ils ont vn goust aigu & piquant. Quant aux Choux de l'Abrusse, ils ont les fueilles merueilleusement crespees, & si grosses que la tige s'en monstre petite. Aussi sont ils les plus doux & sauoureux de tous. Il n'y a pas long temps qu'on a commencé d'apporter les Lacuturriens de la vallee d'Aritia, où anciennement il y auoit vn lac, & vne tour, laquelle y est encor à present, qui ont vne grosse teste, & vne infinité de fueilles; dont les vns sont ronds; les autres plats, & charnus. Et de fait, il n'y a point de Choux

Chou blanc commun, ou Lisse
cultivé.



1. espece de
Chou blanc.

La forme.

2. espece de
Chou blanc.

Li. 5. ch. 6.

qui ayent la teste si grosse apres les Tritiens, qui l'ont quelquefois de la grosseur d'un pied en trauers, & n'y en a point qui se jette plus tard en graine. Voilà ce qu'en dit Pline. Au reste nous auons aussi à present plusieurs especes de Choux, dont il y en a mesme que les anciens n'ont pas cogneuës. Or nous les distinguerons en Cultinez, & en Sauvages. Et derechef les Cultinez, en blancs, noirs, & rouges. Quant aux Choux cultinez blancs, qui sont assez cogneus de tous, ce sont ceux que Theophraste, Caton & Pline appellent Lisses. Ils ont la tige grande & grosse, les fueilles grandes & larges, charnuës, vertes tirant sur le blanc, qui s'estendent à costé, ayant plusieurs veines grosses, qui vont par toute la fueille. Ils produisent vne infinité de cimes, ou reiettons, que l'on peut couper. Les vns font la fleur iau-ne, les autres blanche. Il en fait meilleur manger apres qu'ils ont senty la gelee; d'autant que le froid les retendrit. On a accoustumé de les manger au bouillon gras. Leurs cimes & reiettons sont bons à faire des salades. Il les faut premierement faire bouillir, puis apres y adiouster sel, huile, & vinaigre. Il y a encor d'autres Choux blancs, qu'on appelle Choux de Sauoye: Dodon les appelle Lacuturris: Caton *Brassica crispa*; & Pline *Sabellica*. Ils ont les fueilles fort crespees & serrees en façon de Laitue; mais ils ne s'arrondissent pas si fort comme les Choux cabus, & n'ont pas les fueilles si bien enroulees au milieu; toutefois elles y sont blanches. Au reste ils sont fort tendres, & doux. Aussi sont ils tenus pour les meilleurs aujourd'huy. Ils produisent des fleurs blanches, & font leur graine en des petites gousses, & ne

Chou blanc crepé.

Choux cabu blanc.



& ne peuvent endurer le froid, ny les geles. Dodon met ces Choux icy pour la seconde espece de Liu. 5. ch. 6.
 Choux blancs. La troisieme espece des Choux blancs sont ceux dont les fueilles s'entassent en rond, du- 3. espece de
 res par dehors, & froneies à l'entour; les plus grandes embrassent tousiours les petites, avec vne Chou.
 infinité de remplis au dedans, faits comme le fond d'un bateau, & ne s'ouurent point que quand
 ils veulent fleurir. Or ils sont merueilleusement blancs & tendres, & ont la tige petite, & la teste
 grosse, quelquefois d'un pied & demy. On les appelle en Latin *Brassica capitata*, c'est à dire *Choux*
capus, pource qu'ils croissent en façon de teste. Aucuns les appellent *Choux blancs*, à cause qu'ils ont

Choux cabu à plusieurs testes.



les fueilles blanches. C'est quasi vne viande ordinaire des
 païsans: mais ils sont meilleurs en hyuer, qu'en point d'au-
 tre temps. Mathioli estime que ce soit ceste espece de Choux
 que Pline appelle *Lacuturris*. Dodon tient que c'est *Brassica*
Tritiana. Toutefois il est plus vray-semblable, que le *Lacu-*
turris soit le *Chou cabu blanc*, & que *Brassica Tritiana* soit le
Chou cabu vert. Il y a encor vne autre sorte de *Chou cabu* ap-
 pellee en Latin *Brassica capitata polycephalos*, c'est à dire, *Chou*
cabu à plusieurs testes; estant semblable quant à la racine, tige,
 & grandeur, aux autres *Choux cabus*; mais il est differant en
 ce que nature voulant comme faire parade de sa fertilité
 en ce *Chou* icy, ne luy fait pas vne teste seule, comme au
 dessusdit; mais plusieurs separees l'une de l'autre; toutefois
 elles sont entassees comme en vn monceau, composees de
 plusieurs fueilles garnies de veines, dont les vnes sont
 grandes, les autres petites. Aucuns tiennent que la ferti-
 lité de la terre est cause de ceste chose si estrange, pource
 qu'elle fournit tant de nourriture, qu'il y en a assez pour
 nourrir toutes ces testes. Il y a vne autre sorte de *Chou blanc* 5. espece de
estrange, qui est d'une merueilleuse nature; Dodon l'ap- Chou.
 pelle *Brassica Pompeiana*, ou *Cypria*, ou bien *florida*; en Fran-
 çois *Chou de Cypre*, *Chou fleury*; en Italien *Cauli fiori*. Car elle
 fait premierement les fueilles comme les *Choux blancs* &
lisses, tirant sur la couleur de cendré; puis apres du milieu
 de ces fueilles enroulees il sort plusieurs tiges assez grosses
 & blanches, douces, garnies de plusieurs petites branches
 de semblable grandeur, & entortillees ensemble. On

Sur le liu. 2.
 de Dioscor.
 chap. 123.
 Au mel. lieu.

5. espece de
 Chou.

Chou Pompeien ou de Cypre, ou bien
Chou fleury, de Dodon.

Chou d'Asperge, de
Dalechamp.



6. espece de Chou, appelle ces tiges, La fleur du Chou. Au demeurant la nature n'est pas moins esmerueillable en ceste autre sorte de Chou, que les Herboristes appellent *Brassica asparagodes*, dont il est parlé aux Geoponiques de Cassian, qu'on attribue à Constantin. Leur tige & racine est comme aux autres Choux: Mais les fueilles sont descoupees fort dru, en façon de franges comme celles des Choux crespez: d'autrefois elles sont du tout estendues, larges & vnies. Par fois aussi elles sont toutes verdes; & par fois elles ont des veines rouges à trauers de la fueille, & par le milieu de la coste de la fueille.

Chou-Raue.



Liure 1. des
Plantes.

En outre ils ont cecy de particulier & ramarquable, que des fueilles mesme il fort plusieurs petites branches, courtes, charnues, & fueilluës, qui fleurissent en leur temps, & portent la graine ne plus ne moins que les autres plantes, par la tige, ou par le tronç; & d'autant que ces petites branches ressemblent aucunement aux Asperges, de là vient que les Grecs ont nommé ceste sorte de Choux, *Asparagodes*. On mange ces petits Asperges ou tendrons, cuits au bouillon gras d'un chapon, ou bien avec du mouton. Mais sur tout la nature de ceste autre sorte de Chou est digne d'admiration, dont ie croy que les anciens n'ont pas eu cognoissance, (sinon que ce soit le *Colis rapitius* de Caton.) On le peut appeller en Grec *ραψανδραχμην*; en Latin *Brassica Raposa*: en François Chou-Raue, pource que la tige fait vne grosse teste, charnue, & ronde en façon de Raue: mesme elle est blanche au dedans comme vne Raue. De ceste teste sortent les fueilles semblables à celles des autres Choux, frangees, vertes, avec des queuës longues & grosses. D'icelles mesmes sortent les tiges, qui portent des fleurs blanches. Scaliger l'appelle *Caulorapum*: Nous auons, dit-il, veu ce meslange de deux natures, la racine de Chou estoit cachee en la terre, & hors de terre il croissoit vne Raue sur la tige. Dodon le met pour la quatriesme espece de Chou blanc. Or on descoupe ceste pomme par morceaux, & apres l'auoir fait bouillir on la mange avec vinaigre & poyure. Ceux qui aiment les Choux en sont fort friands. Ou bien pour les faire meilleurs il les faut cuire au bouillon d'un chapon, ou de chair de veau, ou bien

bien de mouton, comme nous auons dit qu'on aprestoit les Asperges, ou reiettons tendres des Choux. Voilà quant aux especes de Choux blancs. Quant au Chou noir, il est semblable à la premiere espece de Chou blanc, ayant la tige longue & haute; les fueilles grandes & larges, noirastres, & toutes froncies. Ses fleurs sont iaunes. Sa graine & ses gouffes sont comme celles des autres. Quant au Chou rouge, il a les fueilles grandes, larges, & frangees, lisses, de couleur de vert-brun tirant sur le rouge, avec des veines rouges à trauers. Il fait les fleurs iaunes, & des gouffes longues & gresles. Sa graine est menuë, ronde, noire par dehors, & iaunastre par dedans, comme celle

Chou noir de Dodon.



Chou rouge premiere espece.



Chou cressu de Tragus.



des Nauets ou des Raues, excepté qu'elle est plus petite. Dodon tient que c'est le Chou, que Caton appelle *Brassica Cumana*, & *rubra*, & *leuis*. C'est aussi la premiere espece de Chou descrite par Fuchse. Quant à la seconde espece de Choux rouges, ils ont bien les fueilles comme le precedent; mais celles du milieu s'entassent peu à peu l'une sur l'autre; & font vne pomme, comme le Chou cabu, qui est rougeastre, ou de couleur de pourpre. Dodon tient que c'est ceste sorte de Chou, qui est appellé *Lacuturris*; en François Chou cabu rouge. Ceux de la troisieme espece ont les fueilles descoupees: au reste ils sont semblables, quant à la couleur, aux fleurs, & à la semence. Dodon les appelle *Brassica selinoeides*; en Latin *Appiana*. Ceux de la quatrieme ont les fueilles fort froncies, & crespées: & au demeurant ils sont tous semblables aux dessusdits. Dodon les appelle Choux noirs: Fuchse les appelle *Brassica crispa*, & *selinoeides*, c'est à dire *Apiane*, pource qu'ils ont la fueille, qui ressemble au Persil; en François Chou cressu noir. Il faut adiouster à ceste espece le Chou cressu de Tragus, qui a la racine, la tige, la fleur, la graine, & le goust du tout semblables aux precedentes especes; mais il a les fueilles differentes; d'autant qu'elles sont crespées, & descoupees à l'entour, comme les Laitues crespées; combien qu'il s'en treuve de ceste mesme sorte, qui ont les descoupeures plus grandes les vns que les autres, & en plus grand nombre. Il faut encor rapporter icy les Choux, que Lobel appelle *Brassica tenuifolia*, c'est à dire, ayant les fueilles minces, ou menuës, dont il s'en treuve de deux sortes. Les vns ont les fueilles descoupees

Chou rouge
2. espece.

Liu. 5. ch. 6.

Chou rouge
3. espece.

4. espece.

Liu. 2. ch. 52.

iusques

Chou frangé aux fueilles minces.

Au mef. lieu.

*Choux sau-
nages.*

Liure 1. des
Plant. ch. 3 t.



iufques à la cofte du milieu, comme l'Armoife ou le Pa-
nicaut des champs, dont nous auons mis icy le pourtrait.
Les autres font mieux frangez & moins defcoupez. Il fem-
ble que ce foit cefte forte que Dodon appelle *Sabellica*,
pour le moins ils font fort semblables. Dodon met pour
la derniere efpece de *Choux rouges*, certains *Choux qui font les
plus petits de tous*, quafi semblables aux fauuages. Ils refem-
blent quant à la tige, & aax fueilles à ceux de la premiere
efpece, fi ce n'eft qu'ils font plus petits. Au demeurant on
n'en mange guieres, mais on les tient feulemēt pour grain-
ne, de laquelle on fait de l'huile, qu'on appelle commune-
ment *Huile de nauette*. Dodon les prend pour la *troisiefme
efpece de Choux de Caton*, qu'il dit eſtre appellez proprement
Crambé. Or c'eſt aſſez parlé des *efpeces des Choux cultinez*; ve-
nons maintenant aux *Sauuages*, qui s'appellent en Grec
νεαύλη ἀγρία; en Latin *Brasica filueſtris*. Ils ont la fueille
& les fleurs comme les rouges de la ſeconde & derniere
efpece, excepté qu'ils ont la tige, & les fueilles moindres,
plus blanches, & aſpres, & beaucoup plus ameres au gouſt.
Aufquels ceux que Fuchſe met pour la *troisiefme efpece de
Choux cultinez*, deſquels nous auons mis icy le pourtrait,
reſemblent en tout & par tout. Cordus deſcrit deux autres
efpeces de *Choux ſauuages*. Il y en a, dit-il, qui font la tige
de deux coudees de haut, quafi ronde, & liſſe, pleine de
moëlle au dedans. Autour de laquelle deſpuis le bas rez de
terre iufques à la cime il croiſt des verges greſſes comme

Chou ſauuage.



Troisiefme efpece de Chou, ſelon Fuchſe.



des ioncs, droites, longues d'une coudee. Au deſſous de chafcune d'icelles à l'endroit par où elles
ſortent, il y a vne fueille de la longueur d'un doigt, & au bas d'une pouce; & quelquefois de deux
doigts, aiguë au bout, graſſe, & liſſe, qui embrasſe la tige, & la verge, ſans aucune queuë. En
toutes ces verges il y vient des gouſſes droites de la longueur d'un doigt, fort greſſes, dans leſquel-
les il y a vne graine comme celle de la mouſtarde. Et ſont diuiſées tout du long au milieu par
vne membrane fort mince & delice. Les fleurs ſortent au printemps, ou au commencement de
l'eſté, blanches, au deſſus des verges tant ſeulement, compoſées de quatre petites fueilles, &
quelque

quelque peu de filets. Ils fleurissent peu à peu. Tellement que tout en vn coup on y treuve des fleurs, & des gouffes qui sont meures, & d'autres qui sont encor vertes. Leur racine est de la longueur d'une paume, de la grosseur d'un doigt moyen. Il y a encor vne autre espece, dit-il, de *Chou sauvage*, qui a la tige d'une coudee, ronde, polie, vn peu creuse, & qui se separe en branches petites. Ses fueilles sortent par interualles, par où sortent les branches vne à la fois, de trois ou quatre poncees de long, aucunement estroites, & à demy rondes, & rongees comme celles des *Choux*. Ses fleurs sortent à la fin du printemps, blanches & languettes. Apres il y vient des gouffes vn peu plus longues qu'un doigt, estroites, & quarrées, pleines d'une graine longue, & noire. Sa racine est petite, dure comme bois, & ne sert à rien : & dauantage elle ne dure pas plus de six mois. Ses fueilles ont le goust des *Choux* ; mais leur graine est plus amere, & vn peu acre. Il croist en terre grasse, & visqueuse. Voilà ce qu'en dit Cordus. L'Escluse a mis le pourtrait & la description

Liure 1. des
Plant. ch. 89.

Chou sauvage, de l'Escluse.



d'une autre espece de *Chou sauvage*, qui a la tige d'un pied de long, blanche, ronde, & quelque peu de petites branches. Ses fueilles sortent par certains interualles, comme celles de la *Percefeuille*, blancheastres, de la couleur des *Choux*, d'un goust brulant, qui embrassent si bien la tige, que quand la plante est nouvelle, elle retire fort à la *Percefeuille*. Les fleurs viennent aux petites branches qui sortent par les ailes, blanches, semblables à celles des *Choux*. Apres il y vient des petites gouffes longues, quarrées, pleines de graine menuë. Il y en a encor vne autre espece ayant les verges plus fermes & moins branchues. Ses fueilles sont vn peu dentelees à la cime, & d'un goust acre comme les autres. Ses fleurs sont comme celles du dessusdit ; toutefois elles sont plus grandes, comme celles des *Violiers jaunes*, purpures. La racine de l'un & de l'autre, combien qu'elle soit dure, cheueluë, & blanche, ne dure toutefois qu'un an. Il en croist force en Andalousie pres de la ville d'Horca emmy les champs, & le long des chemins. Ils fleurissent au mois de Mars. Il en croist aussi de la premiere espece aux enuirs de Vienne. Les Espagnols du lieu les appellent en leur langue *Colleion*, comme qui diroit *petit Chou*. Aucuns les appellent *Choux à la graine quarrée*. On les peut bien appeller aussi *Choux sauvages*. L'acrimonie de ceste plante montre qu'elle approche de la nature du *Chou*. Lobel l'appelle *Perfoliata siliquosa*, c'est à dire *Percefeuille qui porte des gouffes*. Au reste le *Chou sauvage* croist le long de la marine de Siene sur le mont Argentier, & le long de la mer de

Liure 2. des
Plant. d'Esp.
chap. 61.

Au meillieu.

Toscane, & Adriatique. Matthiol dit, qu'il en a veu en grande quantité pres de Terracine sur le chemin qui va de Rome à Naples, ayans les fueilles comme celles des *Choux de iardin*, si ce n'est qu'elles estoient veluës comme celles du *Iusquiam*, de goust amer, & mal-plaisant. Les autres *Choux* croissent par tout aux iardins : mais sur tout ils viennent bien aux pais froids & où il pleut souuent. Mesme Theophraste escrit, que les *Choux* valent mieux d'estre arroufez d'eau salce, & que pour ceste cause aucuns meslent du Nitre parmy l'eau, dont ils les veulent arroufer, comme font les Egyptiens : ce qui les rend plus tendres & plus doux, comme aussi de les saupoudrer de sel deuant que de les faire cuire. Martial dit, que l'eau nitreuse maintient la couleur verte aux *Choux*, disant :

*De peur que les Choux passés te fassent mal au cœur,
Reuerdir il les faut avec de l'eau nitreuse.*

Palladius ordonne de mettre du Nitre par dessus, & non de l'eau nitreuse, quand il dit ; qu'ils cuiront plus viste, & se maintiendront verts, si on les saupoudre de Nitre puluerizé avec vn crible menu, en façon qu'il semble que ce soit de gelee blanche, lors qu'ils n'ont encor que trois, ou quatre fueilles. Ce qu'il semble auoir prins des *Geponiques* de Cassian, qu'on attribue à Constantin, où il y a : *Il est à noter, que le Chou veut estre semé en lieu salé ; pour ce faut il quand il n'a encor que trois fueilles, mettre dessus avec vn crible du Nitre puluerizé, ou bien de la terre salce, tant qu'il semble qu'ils soient blancs. Par ce moyen il se cuisent plus viste, & sont plus tendres.* Or Pline voulant exprimer en partie ce que dessus, l'ayant veu en quelque vieil auteur, peut estre Dydimus, d'où l'auteur des *Geponiques* l'a emprunté, il semble toutefois, ou qu'il ne l'ait pas bien entendu, ou bien qu'il y eust de l'erreur en ce passage : car, dit-il, il y en a qui mettent au pied des *Choux* en les replantant, de *Mousse de mer* avec autant de Nitre pilé, qu'on peut prendre avec trois doigts, estimans que cela les fait plustost croistre & meurir. D'autres saupoudrent leurs fueilles de graine de *Treffle*, & de Nitre

Liure 1. des
cauf. ch. 7.

Contre Xen.
Corn. sur le
7. liure des
comm. des
phar. local.
Liu. 3. ch. 24.

Liu. 12. c. 17.

Liu. 19. ch. 8.

Nitre

Nitre puluerizez ensemble. Et de fait, le Nitre les maintient verts mesme en cuisant, ou bien les mettant tremper en sel & huile deuant que les cuire, comme faisoit Apicius, pour les maintenir verts apres qu'ils sont cuits. Ainsi Pline met la graine de Trefle, au lieu qu'il y a, quand le *Chou* aura trois fueilles, comme Palladius l'a bien translaté. Les *Choux* fleurissent principalement au mois d'Aoust, puis apres ils font leur graine. Au demeurant Dioscoride dit, que les *Choux* cultivez estans legerement cuits font bon ventre; mais estans trop cuits ils le reserrent; & encor plus estans cuits deux fois, ou bien cuits en lexive. Ils font mal à l'estomac, & ceux d'esté ont plus d'acrimonie. On n'en mange point en Egypte, à cause qu'ils y sont amers. Le *Chou* est bon à ceux qui tremblent, ou qui ont la veüe courte. Si on les mange à la fin du repas, ils empeschent d'enyrer, & que le vin ne puisse faire mal. La *cyme des Choux* est meilleure pour l'estomac; toutefois elle est plus acre & fait mieux vriner. Estant confite en sel elle nuit à l'estomac, & esmeut le ventre. Le *suc des Choux* crus prins avec de la Flambe, & du Nitre lasche le ventre, (car il faut qu'il y ait au Grec $\delta\ \eta\ \chi\lambda\delta\varsigma\ \alpha\upsilon\tau\eta\varsigma\ \omega\mu\eta\varsigma$, & non $\omega\mu\delta\varsigma$, c'est à dire, le *suc cru*, comme Ruel l'a traduit.) Prins en vin il est bon contre la morsure des viperes. On l'applique sur les gouttes des pieds, & aux douleurs des iointures, avec farine de Senegré, & du vinaigre. Il est bon aux vlcères pourtris & inuetez, si on l'applique dessus en liniment. Tiré par le nez il purge le cerueau. Il prouoque les menstrues mis en pessaire avec farine d'Yuraye. Les fueilles appliquees seules, ou bien broyees avec griotte seche sont bonnes aux inflammations, & enfleures; aux vessies, ou boutons chauds, qui viennent de nuit, & guerissent les erisipeles, & la lepre. Avec du sel elles font rompre les charbons, & empeschent les cheueux de tomber. Bouillies, & incorporees en miel elles sont bonnes aux gangrenes, qui vont rongant (car Ruel a mal traduit, *cuites avec du miel elles sont bonnes aux vlcères corrosifs, & aux gangrenes*; au lieu qu'il y a au Grec $\epsilon\lambda\theta\mu\alpha\ \eta\ \kappa\alpha\iota\ \mu\epsilon\gamma\acute{\alpha}\lambda\eta\ \mu\acute{\alpha}\lambda\iota\ \pi\epsilon\sigma\varsigma\ \nu\omicron\mu\delta\varsigma\ \gamma\alpha\gamma\sigma\alpha\iota\omega\upsilon\upsilon\ \pi\omicron\iota\delta\omicron\iota$.) Estans mangées crues avec du vinaigre elles sont bonnes à ceux qui ont la ratelle interefsee. (Au texte Grec il y a, $\omega\mu\acute{\alpha}\ \eta\ \epsilon\delta\iota\omicron\mu\delta\mu\alpha\ \mu\epsilon\tau\ \delta\acute{\epsilon}\xi\iota\varsigma\ \sigma\omega\lambda\omega\iota\kappa\acute{\iota}\varsigma\ \iota\phi\epsilon\lambda\acute{\alpha}$; ce que Ruel n'a pas bien distinctement traduit, disant: *Crues avec vinaigre elles sont bonnes au mal de la ratelle*. Si on les masche & qu'on aualle le ius, il rend la voix, qui seroit empeschée, ou entrecoupee. Ruel n'a pas bien à mon aduis traduit ces mots $\Phi\omega\upsilon\varsigma\ \alpha\pi\omicron\iota\kappa\omicron\upsilon\pi\eta\iota$, la *voix cassée*. La *decoction des Choux* prinse en breuuage lasche le ventre & prouoque les menstrues. La fleur rend la femme sterile, ou l'empesche de concevoir, si apres qu'elle a enfanté on l'applique en pessaire en la nature de la femme. (Au Grec il y a, $\tau\omicron\ \eta\ \omega\iota\theta\theta\ \alpha\tau\acute{\iota}\kappa\iota\omicron\nu\ \mu\eta\ \tau\acute{\iota}\omega\ \delta\pi\omicron\kappa\acute{\upsilon}\nu\omicron\iota\sigma\iota\ \pi\epsilon\sigma\sigma\epsilon\theta\epsilon\iota\upsilon\ \epsilon\iota\ \pi\epsilon\alpha\sigma\theta\acute{\iota}$. Ce que Ruel traduit ainsi: *La fleur appliquée en pessaire, apres que la femme a conceu, la fait auorter*.) La *graine des Choux*, singulierement de ceux qui croissent en Egypte, prinse en breuuage chasse les vers. On en met aux antidotes & contrepoisons. Elle nettoye la peau & les lentilles du visage. Les *tiges vertes* bruslees avec la racine, & incorporees avec vieil oingt de porceau, appaisent la douleur de costé, qui a duré long temps. La *cime des Choux sauvages* cuite en lexive n'est pas mal-plaisante à la bouche. Leurs fueilles appliquees en liniment consolident les playes, & font refoudre les inflammations & enfleures. Voilà ce que Dioscoride en dit. Et quant à ce qu'il ordonne de mascher les fueilles, Asclepiade, ainsi que dit Galien, ordonne de mascher les petites tiges pour la voix entrecoupee. Il faut, dit-il, nettoyer les petites tiges des *Choux* verts, & les faire mascher, en sorte qu'on en aualle le suc, & puis cracher ce qu'on a bien succé, qui est comme de paille. Et derechef: il faut, dit-il, luy donner à succer du suc de *Chou* cuit avec miel, & incontinent il s'en sentira soulagé. Or ce que nous appellons la *cyme des Choux*, Dioscoride l'appelle $\kappa\acute{\upsilon}\mu\alpha$; & Pline nous enseigne que c'est disant: *Après que les Choux ont esté coupez vne fois, le printemps suuant ils iettent des cymes, qui sont petits bourgeons fort delicats & tendres*. Et vn peu apres: *Quand on a, dit-il, coupé ces tendrons, le Chou reiette encor en esté, & en automne, & puis en hyuer, & puis au printemps suuant il jette derechef d'autres cymes ou tendrons. En somme il n'y a point d'herbe potagere qui porte tant: car ils se tuent à force de porter*. Pline donc appelle *Cymas* ce que Dioscoride appelle $\kappa\acute{\upsilon}\mu\alpha$; & Columelle abregeant le mot les appelle *Cymata*, disant:

Frigoribus caules, & veri cymata mittit.

Au froid il fait la tige, & au printemps les Cymes.

Ce que Galien a aussi remarqué, disant; *Le reietion des Choux qu'aucuns appellent $\kappa\acute{\upsilon}\mu\alpha$, en abregeant comme s'estime le mot $\kappa\acute{\upsilon}\mu\alpha$, qui se prononce à trois syllabes*. Galien appelle aussi ces *Cymes*, ou *tendrons* $\omega\epsilon\sigma\tau\omicron\mu\omicron\varsigma\ \kappa\alpha\upsilon\lambda\delta\varsigma$, combien que le texte soit corrompu en ce passage là: car il y a $\omega\epsilon\sigma\tau\omicron\mu\omicron\ \kappa\alpha\upsilon\lambda\delta\ \alpha\phi\epsilon\psi\eta\mu\alpha\tau\ \kappa\alpha\upsilon\lambda\delta\varsigma\ \beta\prime$. $\nu\eta\sigma\epsilon\iota\ \delta\iota\delta\omicron\mu\delta\mu\omicron\varsigma\ \delta\tau\iota\ \eta\mu\acute{\epsilon}\rho\alpha\varsigma\ \beta\prime$, au lieu qu'il est certain qu'il faut qu'il y ait $\omega\epsilon\sigma\tau\omicron\mu\omicron\ \kappa\alpha\upsilon\lambda\delta$, &c. C'est à dire, *la decoction des Choux prototomes, ou des tendrons de Choux, prinse au poids de trois onces par l'espace de neuf iours à ieun*. Lequel remede d'Archigene pour les reins Dioscoride approuue aussi disant: *La Cyme des Choux est meilleure pour l'estomac; mais elle est acre, & fait reieux vriner*. Martial aussi fait mention desdits *Choux*, disant:

Et faba fabrorum, prototomique rudes.

En vn autre endroit:

*Cum mihi boleti dederint tam nobile nomen,
Prototomis, pudet heu, seruiio canaliculis.*

Or par

Le temps.
Liure 2. c. 125.
Le tempe-
rément &
les vertus.

Liure 7. des
com. phar.
local.

Liure 19. ch. 8.

Liure 10.

Liure 1. des
alim.
Liure 1. com.
phar. local.
chap. 1. &
Corn. sur le
mes. lieu.

Liure 2. c. 125.

Liure 10.

Liure 14.

Or par ce mot *Prototomi* il entend les reiettons qui viennent apres qu'on a coupé les *Choux* pour la premiere fois, lesquels ils pouillent pour porter la graine, si on ne les coupoit pour les manger. Marcellus les appelle d'un mot Grec *Haplofiles*, à cause de leur tendreur. Ce seroit, dit Pline, vne chose trop longue de vouloir descrire toutes les vertus des *Choux*, veu que Cryfippus Medecin en a fait vn liure particulier, auquel il raporte les proprietéz du *Chou* à l'endroit de chasque membre de l'homme. Autant en a fait Dieuches. Ce qui seroit trop long & fascheux d'en vouloir traiter au long. Parquoy qui en voudra sçauoir dauantage, qu'il lise Pline, & Caton, sans toutefois s'amuser aux folles superstitions de Caton touchant les *Choux*. Bien adiousterons nous vne chose que Pline dit, en quoy il s'accorde à ce que Dioscoride en dit aussi. C'est que les *Choux* sont contraires au vin, comme estans ennemis de la Vigne; & que mangeant des *Choux* deuant que boire, ils empeschent d'enyurer; & prins apres boire ils desenyurent. Et quelque peu apres il dit, que les *Choux sauvages* sont fort contraires au vin; mesme que la Vigne se destourne de peur de les toucher: ce que ne pouuant cuiten elle meurt. Et en vn autre lieu, que le *Chou* & la Vigne sont ennemis mortels. Ce qu'ayant escrit bien à propos, suyuant l'opinion des anciens, il s'oublie puis apres grandement, quand il dit; Il y a des plantes qui ne font pas mourir les arbres; mais bien les offensent, ou par leur odeur, ou en meslant leur suc avec celuy des arbres; comme le Raiffort, & le Laurier font à la Vigne: car la Vigne flaire bien, & sent les odeurs qui sont pres d'elle: & de fait, elle s'en recule, & s'enfuit, comme ayant en horreur leur goust. De la print occasion Androcydes de faire manger des Raifforts pour garder d'enyurer. Car il deuoit mettre cela des *Choux*, & non des Raifforts, comme ayant emprunté ce passage là de Theophraste, qui appelle *πάφουρον* comme aussi les anciens Grecs, ce qu'on a puis apres appellé *κεράμβρον*, ainsi qu'il a esté desia dit cy dessus. Or Theophraste dit ainsi: *Il y en a qui ne les tuent pas, mais qui les empirent par la force de leur suc, & de leur odeur, comme fait le Raphanus, & le Laurier à la Vigne: car on dit qu'elle sent, & attire. Partant quand il est creu aupres elle se recule loin, & se retire comme s'il y auoit vne guerre entre les odeurs: car Androcydes a abusé de ceste raison pour l'aide qu'il dit que le Raphanus a contre le vin, qu'il puisse empeschier l'hyuresse: d'autant qu'estant en vie son odeur chasse la Vigne.* Ce que Pline a traduit de mot à mot, comme nous auons dit cy dessus. Mesme ce qu'il dit en vn autre endroit: *Que les Raifforts sont grands ennemis de la Vigne, & qu'elle les fuit si on les plante aupres, doit estre entendu des Choux, & non des Raifforts.* Or Aristote rend la raison pourquoy c'est que les *Choux* desenyurent; & dit que cela procede du ius des *Choux*, qui est doux & absterfif; parquoy aussi les Medecins s'en seruent pour lascher le ventre. En outre la substance du *Chou* est froide: car les Medecins en vsent aux grands flux d'estomac, la faisans bien cuire apres l'auoir laissé refroidir, & osté les tiges. Quant à ceux donc qui sont yures, le suc des *Choux* attire au ventre les humeurs crues du vin, & leur substance qui est froide, refroidit le corps; & par ainsi les humeurs subtiles s'en vont à la vesicie. Ainsi donc les humeurs estans chassées de tous costez, & le corps raffraischy, il est tout evident qu'il faut qu'ils soient desenyurez, principalement attendu que la vapeur du vin suit aisément les humeurs qui coulent en bas; & s'en va avec icelles; au lieu que montant en haut elle se saisit du principal logis de l'entendement, & rend la personne yure, causant en outre mal à la teste. Galien par l'autorité d'Apollonius, ordonne contre la douleur de teste qui prouient de trop boire, pour refroidir & repousser, de l'huile rosat seul, ou avec du vinaigre, ou bien avec du ius de Lierre, ou de Choux. Mesme il dit, que les feuilles de *Choux* trempées en eau chaude, & appliquees à l'entour de la teste, en les serrant bien fort par dessus, empeschent naturellement d'enyurer. En vn autre endroit il discourt fort pertinemment des proprietéz des *Choux*, disant: le suc des *Choux* a quelque vertu d'euacuer; mais leur substance referre (comme font les autres choses desiccatiues) plustost que d'esmouuoir & lascher le ventre. Quand donc il sera question d'euacuer ce qui est dans le ventre, il faudra les faire cuire en eau, & les tirant soudainement, verser de l'huile, & du Garum par dessus, & les manger. On peut bien aussi y mettre du sel, en lieu de Garum. Mais si on veut reserrer le ventre qui est trop humide, il faudra icter la premiere eau dans laquelle on aura fait cuire les *Choux* à suffisance, & en mettre d'autre par dessus, qui soit toute chaude, & les faire cuire long temps ensemble, iusqu'à ce qu'ils soient comme pourris de cuire. Ce qui ne se fait pas quand on veut lascher le ventre: car en ce cas nous ne voulons pas que tout leur suc s'en alle: mais au contraire nous taschons à le retenir au plus qu'il nous est possible. Or il n'est possible qu'une chose cuite retienne tout son suc; ains au contraire il se perd tout, si on la fait longuement cuire. Au demeurant les *Choux* sont de peu de nourriture, mesme ce qu'ils en donnent n'est pas ferme ny solide, ains lasche. Leur suc aussi n'est pas bon comme celuy des Laitues; ains il est mauuais & sent mal. Quant à l'vrine ils ne seruent pas fort, que ie sache, ny à la retenir, ny aussi à la prouoquer. Les tendrons des *Choux* qu'aucuns appellent *χύμα*, ne dessechent pas si fort que les *Choux mesmes*, combien que la tige des autres herbes potageres est pour la plus part d'une temperature plus seche que les feuilles, spécialement quand elles sont prestes de faire la graine. Et en vn autre endroit: Les *Choux*, dit-il, mangez, & aussi estans appliquez par dehors, ont quelque vertu desiccatiue, non pas toutefois fort acree. Car ils soudent les playes, & guerissent les vlcères malins, mesme les inflammations qui

Chap. 20.
Liu. 20. ch. 9.Au mes. lieu.
chap. 157.
Au mes. lieu.Liu. 24. en la
piziac.

Liu. 17. c. 24.

Liu. 4. de
l'hist. ch. 20.Liu. 19. ch. 5.
Aux Proble.
sect. 3.Liu. 2. com.
phar. local.Liu. 2. des
alim.Liu. 7. des
simpl.

font desia endurcies, & mal-aisees à guerir, comme aussi les erisipeles, qui sont de mesme qualite. Par mesme moyen ils guerissent les epiniëtides, & les dertres ou feu volage. Ils ont aussi vne vertu deterfiue, par laquelle ils guerissent la galle, ou grosse rongne. La graine des Choux prinse en breuuage tue les vers, principalement de ceux d'Egypte; d'autant qu'elle est d'une temperature plus seche. Aussi elle est amere, comme sont tous les medicamens qui sont bons contre les vers. Par mesme moyen elle est propre pour guerir les gros cirons rouges, & pour oster les lendes. En somme elle sert là où il n'y a pas besoin de grande absterion. Au reste les tiges des Choux bruslees font des cendres fort desiccatiues; tellement qu'elles sont aucunement caustiques: pour ce on les incorpore avec du vieil oingt pour les douleurs inueterrees du costé qui ont duré long temps, & autres semblables maladies: car c'est vn medicament fort propre pour resoudre. Le Chou sauuage est plus chaud, & plus sec que le cultiué; comme aussi toutes les plantes sauuages ont ces deux facultez plus gaillardes que les domestiques de mesme espece. Parquoy il ne seroit pas seur d'en vser par dedans: d'autant qu'il est trop esloigné de la temperature de l'homme. Aussi est il plus amer que le cultiué, combien que le cultiué participe vn peu d'acrimonie & d'amertume. Mais le sauuage en a beaucoup, aussi est il plus deterfif & resout beaucoup mieux que le cultiué. Voilà ce qu'en dit Galien. Simeon Sethi dit, que le Chou engendre mauuais sang, & melancolique, debilité la veuë, & fait songer des songes fascheux. Son suc purge quelque peu; mais son corps referre le ventre. Parquoy quand il est question de reserrer, il les faut faire vn peu cuire, puis ietter la premiere eau, & les remettre incontinent en d'autre eau bouillante. Car il ne faut point que ce qu'on veut cuire deux fois, sente d'air, ny d'eau froide. Les Choux sont pires en esté qu'en hyuer. Ils prouoquent l'vrine, tuent les vers, & sont fort propres à ceux qui se treuvent pesans pour auoir trop beu de vin. On dit qu'ils guerissent la debilité de veuë, qui est causee par trop d'humidité. Estans cuits au bouillon de la Chair grasse ils perdent beaucoup de leur mauuaise qualite. Leur fleur par vne certaine proprieté corrompt la semence genitale estant appliquee sur la matrice, & empesche les femmes de conceuoir: elle nuit aux poulmons. On dit aussi, que si on mange des Choux deuant toute autre viande, ils empeschent d'enyurer, & que leur suc incorporé en miel repare fort bien les defectuositez de la voix. Ils consolident les playes estans appliquez dessus, & guerissent les vlcères malins, & les inflammations qui sont desia endurcies. La graine de Chou, ainsi que dit Matthiol, pilee grossierement, & bouillie avec du bouillon de la chair, & puis humee avec le bouillon mesme, est vn souuerain remede, & soudain, contre la colique. Le Chou guerit les tranches du ventre, si on le mange cuit deux fois; en y adioustant de graine de Cumin, de sel & d'huile, & de fleur de farine d'Orge, sur tout si on le mange sans pain. Aurant en fait sa decoction, s'il est cuit avec vn vieil coq. Elle sert aussi à ceux qui ont le foye ou la ratelle interessez, & à ceux qui ont la pierre aux roignons. Estant bien cuit il est bon aux phthifiques, s'ils en mangent souuent. Leur suc cuit avec du miel esclarcit la veuë estant seulement appliqué sur les coins des yeux. Il est fort bon d'en donner à boire contre le venin des champignons. Les Choux estans cuits & mangez en potage avec du Poyure long font auoir beaucoup de lait aux nourrissees. La moëlle des tiges des Choux cuite en lait d'amandes, puis reduite en looch avec du miel, est fort profitable pour ceux qui ont courte haleine, s'ils en prennent souuent en leschant.

Sur le liu. 2.
de Dioscor.
chap. 113.

De la Bete, ou Poeree,

CHAP. II.

Les noms.



Liure 10.

Es Betes sont appellees en Latin *Beta*; en Grec $\beta\eta\tau\alpha$, ou $\beta\epsilon\tau\alpha$, pource qu'estans cultiuees elles deuiennent grandes comme d'arbres, & n'y a point d'herbe dans le Iardin qui ait les fueilles plus larges: car elles ont quelquefois deux pieds de largeur, si elles ont vn terroir propre. Mesme il y a des lieux où elles deuiennent tres-grandes. Elles ont esté appellees *Beta* en Latin, pource qu'estans en graine elles representent la lettre B, par le moyen de leur cyme qui se replie. Ce que Columelle monstre par ces vers:

Alors par vn nom Grec tout ainsi que la letre
Proche apres la premiere escrite par le maistre
Sur la cire est grauee aueque le burin:
La Bete au pied blanchy dans le fertile Iardin
De mesme sur sa fueille en bas recoquillee
En porte le pourtrait estant bien cultiuee.

Les especes.
Li. 2. c. 116
Li. 19. ch. 8.

Les Arabes les appellent *Decka*, & *Celb*; en François *Bete*, *Iote*, *Poeree*: les Italiens *Bieta*, ou *Bietola*: les Espagnols *Aselgas*: les Allemans *Mangolt*, & *Pieffen*. Dioscoride dit qu'il y a deux sortes de Betes, assauoir les blanches, & les noires. La Bete, ou Poeree, dit Pline, est le plus leger herbage des Iardins. Les Grecs en establissent deux especes pour la diuersité de la couleur; assauoir les noires, & les blanches, qu'ils estiment le plus, combien qu'elles portent fort peu de graine: & les appellent *Betes de Sicille*, les estimans pour raison de leur blancheur, comme la Lactue. Ce qu'il a prins de Theophraste

phraſte qui dit : *Les Betes blanches ſont meilleures que les noires, & portent moins de graine, aucuns les appellent Siciliennes.* Mais combien que *Beta Sicula* ne s'entende, à parler proprement, que des *Betes blanches*, comme il appert par le teſmoignage de Plin, & de Theophraſte, ſi eſt ce que maintenant quaſi tous les Medecins oſtans vne lettre du mot *Sicula*, appellent *Sicula* toute ſorte de Bete. Celle qui eſt appellee *Beta nigra* ſemble eſtre noire, pource qu'elle eſt de couleur de rouge-brun. On l'appelle en François *Bete rouge* : en Allemand *Rotermangolt*. Dont il ſ'en treuve vne autre eſpece, qui a la racine groſſe & rouge, & pourroit eſtre nommee en Latin pour ceſte occaſion *Beta Erythrorrhizos*. On l'appelle communement *Bete Romaine*. Les autres diſent que les *noires*, & les *blanches*, c'eſt vne meſme eſpece, ſi ce n'eſt que les vnes ont les fucilles de couleur de vert plus brun, & pour ceſte cauſe ſont appellees *noires*. Il y a puis apres les rouges communes, qu'aucuns appellent *noires*, qui ne ſont en rien differentes d'avec les blanches, ſinon pour leur couleur qui eſt rouge-brun, deſquelles nous auons mis icy le pourtrait prins de Lobel : & encor d'vne autre ſorte de rouges, qui ſont differentes d'avec les autres, pource qu'elles ont la racine comme les Raues. Outre leſquelles Dalechamp en a remarqué vne quatrieme eſpece, qu'il appelle *καλαμίνου*, c'eſt à dire, à la tige large. Tellement qu'aujourd'huy nous auons quatre eſpeces de *Poerees*. Or Plin continuant ſon propos dit : Nos gens ne mettent point de difference entre les *Poerees*, ſinon pour raiſon du temps auquel on les ſeme, appellans les vnes, *Poerees du printemps*, & les autres *Poerees d'automne*. Combien qu'on en ſeme auſſi bien au mois de Iuin. Il dit auſſi, qu'il y a vne ſorte de *Poeree ſauuage*, qu'aucuns appellent *Limonion* ; les autres *Neuroſides*. Et toutefois Dioſcoride n'en parle point. Car il fait grande difference entre le *Limonion*, & les *Poerees*. Meſme Galien n'eſt pas de ſon opinion, quand il dit ainſi : Nous auons dit, qu'il y auoit des Mauues ſauuages, & domeſtiques, comme auſſi des Laiſtues. Mais quant aux *Betes* ; il n'y en a point de ſauuages, ſi ce n'eſt que nous voulions prendre le *Laphathon* pour les *Betes ſauuages*. En quoy Galien rend ſuſpecte l'opinion de Platon en ſon *Timee*, laquelle eſtoit auparauant comme toute aſſeuree ; aſſauoir que toutes les plantes cultiuees eſtoient iadis ſauuages, & qu'il n'y auoit point de difference entre les *ſauuages* & les *cultiuees*, ſinon pour raiſon de la culture. Car, dit Scaliger, ayant cultiue ſoigneuſement le *Laphathon* pour en faire l'eſſay, il ne s'eſt iamais changé en *Bete* ; tellement que, dit-il, nous en ſommes touſiours logez là, que toutes les plantes cultiuees n'on pas eſté ſauuages. Au reſte la *Bete blanche* a les fucilles grandes, larges, & liſſes : entre leſquelles fort vne tige de deux coudees de haut,

Liure 7. de l'hiſt. ch. 4.

Au meſ. lieu.

Liu. 10. ch. 8.

Liure 2. des alim.

Sur le liu. 2. des cauſ. ch. 14.

La forme.

Bete blanche.

Bete noire.



cannee ; autour de laquelle il y vient des petites fleurs, vertes-palles, ou bien iaunes, en façon d'eſtoiles. Apres leſquelles il y vient force graine ronde, dure, & aſpre. Elle n'a qu'vne ſeuſe racine, groſſe, blanche au dedans, & longue, à l'entour de laquelle il en fort vne ou deux, & par fois trois, qui ſont fort cheueluës. Quant à la *Poeree rouge, ou noire commune*, elle a les fucilles, la tige, la graine,

Bete rouge commune, de Lobel.

Bete Erythrorrhizos, de Dodon.



& la racine semblable à la blanche, sinon que sa tige, ny ses fucilles ne sont pas blanches; mais de couleur de rouge-brun; à laquelle ressemble ceste autre, que Dodon appelle *Erythrorrhizos*, en tout & par tout, excepté qu'à la racine, qu'elle a fort grosse, courte, & ventrue, qui va en aiguissant en façon de Naueau. Au dehors & au dedans elle est rouge comme de sang, & est beaucoup meilleure que celle des autres. Fuchse la met au nombre des *Raues*, l'appellant *Raue rouge*; combien que ce n'est pas vne espee de *Rauc*. Quant à l'espee de *Bete*, que Dalechamp appelle *πλατύκαυλος*,

En l'hist. des
Plant. ch. 77.

*βηθιδιη ονομαζου
πετραδε μαγε.*

*Bete rouge de
Matthiol.*

*Bete Platicauλος, ou à la tige large,
de Dalechamp.*



ello

elle merite d'estre mise au nombre des plantes monstrueuses: car il ne faut point douter qu'il ne se treuve quelquefois des choses monstrueuses, ou bien prodigieuses aussi bien aux plantes comme aux autres choses, qui meritent d'estre redigees par escrit, pour en faire part à la posterité. A propos de quoy en l'an 1557. Dalechamp veit & mania vn oignon, lequel auoit fait au dessus de sa tige plusieurs petits oignons en lieu de graine. Qui est vne chose esmerueillable, que nature eust changé de coustume, & fait venir au lieu de la semence, ce qui deuoit estre en la racine. Or ceste *espece de Bete*, de laquelle nous auons mis icy le pourtrait, n'est pas moins esmerueillable: car elle a la tige large de quatre doigts, garnie à l'entour de petites fueilles, & toute couuerte de graine, qui est si espesse à la cime, qu'on ne sçauoit voir la tige. Dalechamp a autrefois remarqué vne plante de Cichoree sauuage, qui auoit la tige de mesme façon en vn petit Bourg de Sauoye appellé S. Rambert, dans vn pré qui estoit bien dru. Au surplus les *Betes ou Poerees* croissent par tout dans les Iardins, & aux lieux cultiuez. Theophraste dit qu'elles croistront mieux si on les arrouse d'eau salee; & mesme qu'elles en sont meilleures. Elles fleurissent & portent leur graine en Iuillet, & en Aoust. Dioscoride dit, que les *Poerees noires* cuites avec des Lentilles referrent le ventre. Ce que la racine fait mieux. Les Grecs anciens appelloient ceste viande *τὰ πορράκια*. Les *blanches* font bon ventre. Toutefois & l'vne & l'autre engendre mauuais sang, à cause qu'elles participent d'vne humeur nitreuse. Aussi leur suc incorporé en miel & tiré par le nez purge le cerueau, & sert à la douleur des oreilles. La decoction des racines, & des fueilles nettoye la crasse, & les lendes de la teste; & guerit les mules aux talons, si on les en estuue. Les fueilles crues sont bonnes pour appliquer sur les vitilignes apres les auoir frotté de Nitre, & aussi sur les places vuides de poil, apres les auoir premierement bien esgratigné; comme mesme sur les vlcères corrosifs. Estans cuites elles sont bonnes contre les boutons rouges qui sortent par le corps, & au feu S. Antoine, & aux brusleures. Pline traittant des *Betes*, entant qu'elles sont bonnes à manger, & en medecine, dit; qu'on les mange avec les Lentilles & les Feues, comme les autres herbes; mais il est bon d'y mesler de la moustarde pour leur donner goust, & aiguiser ceste douceur fade qu'elles ont. Les Medecins disent, qu'elles sont plus mal saines que les Choux. Aussi ne me souuiens ie pas d'en auoir veu seruir à table: mesme aucuns font difficulté d'en manger, tellement que c'est vne viande propre pour ceux qui sont d'vn naturel robuste. Les *Poerees* sont de deux qualitez diuerses: car l'herbe est d'vne nature, & la teste de la racine est d'vne autre. Car quand la tige commence à sortir le nez du milieu des fueilles qui sont couchees en terre, la cime ou tendron a vn goust & vne dureté qui ressent le bulbe. Vn peu apres il dit: Si ce qu'on dit est vray, c'est vne chose esmerueillable, que les *blanches* laschent mediocrement le ventre, & les *noires* le referrent. Mesme on dit, que les fueilles de Chou mises en vn tonneau de vin luy donnent mauuais goust; & au contraire les fueilles de *Poeree* rendent le goust au vin. En vn autre lieu traittant de l'usage des *Betes* pour la medecine, il en dit cela mesme que Dioscoride en a escrit, & quelque autre chose de plus: Les *Betes*, dit-il, ne sont pas inutiles en la medecine: car on dit que portant de la racine des *blanches* ou des *noires* fresche & mouillee, pendue à vne ficelle, elle est propre contre les morsures des serpens. Les *Betes blanches* cuites & mangees avec de l'ail cru chassent les vers du corps. La racine de la *Poeree rouge* cuite oste les crasses & eschacques de la teste, & du demeurant du corps. En somme on tient que la *Poeree rouge* a plus de vertu que la *blanche*. Son suc guerit la douleur de teste qui a duré long temps, & le tournoyement de teste, & les oreilles qui bruyent, si on le distile dedans. Il fait vriner. Estant clysterisé il guerit la dysenterie, & la iaunisse. Estant appliqué sur les dents il appaise la douleur d'icelles. Mesme il est bon contre les morsures des serpens; mais il faut que ce soit du suc de la racine des rouges. Sa racine cuite guerit les mules aux talons. Le suc de la *Poeree blanche* appliqué en liniment sur le front reprime les defluxions chaudes de dessus les yeux. Et en y adioustant vn peu d'alum il est bon contre le feu S. Antoine. La *Poeree blanche* pilee, mesme sans huile est bonne contre les brusleures, & pour la petite verole. On l'applique cuite & reduite en liniment contre les vlcères corrosifs. Crue elle est bonne à la pelade, & à la tigne de la teste. Son suc tiré par le nez avec du miel purge le cerueau. On la fait cuire avec des Lentilles, & vn peu de vinaigre pour lascher le ventre. Mais estant bien cuite elle arreste les fluxions de l'estomac, & du ventre. Galien dit, que le suc des *Betes* est manifestement absterisif, tellement qu'elles font aller à selle, & font sentir des douleurs en l'estomac, sur tout de ceux qui l'ont fort sensible naturellement. Parquoy elles nuisent à l'estomac, si on en mange par trop. Au reste elles ne sont pas de grande nourriture au corps, non plus que les autres herbes. Toutefois elles sont plus propres à desopiler le foye, que ne sont les Mauues, principalement si on les mange avec de moustarde, ou pour le moins si on mesle du vinaigre parmy. Elles sont aussi bonnes en ceste mesme façon pour les accidens de la ratelle. Et en vn autre endroit: La *Poeree*, dit-il, a vne qualité nitreuse, par le moyen de laquelle elle est resolutive, & deterisue, & purge par le nez: mais estant cuite elle perd toute ceste nitrosité, & devient bonne pour les inflammations, estant mediocrement resolutive. Or la *Poeree blanche* a plus de vertu, tant pour resoudre que pour nettoyer; d'autant que la noire est vn peu astringente; & ce plus en la racine qu'en ses autres parties.

Le lieu.

Liu. 2. ch. 7.

Le temps.

Liu. 2. c. 116.

Le tempe-

rament

des verus.

Liu. 19. ch. 8.

Liu. 10. ch. 8.

Livre 1. des

alim.

Livre 8. des

simpl.

michele

selon

foyer

parties. Simeon Sethi dit, que le suc des *Poerees* est mediocrement deterfif; mesme il esmeut le ventre, & donne quelquefois des pointures à l'estomac, sur tout de ceux qui l'ont fort sensible. Parquoy c'est vne viande contraire à l'estomac, si on en mange beaucoup. Elles nourrissent peu, comme aussi les autres herbes. Estans mangees avec du vinaigre elles sont bonnes pour desopiler le foye, & la ratelle aussi. Or la *Poeree* a deux facultez contraires: car son suc est chaud, reserre le ventre, & altere: & son corps qui est de parties grossieres, est flatueux, de difficile digestion, & froid; & reserre le ventre, sur tout si on jette la premiere eau en laquelle elle aura cuit. Martial dit, qu'il faut cuire les *Betes* avec vin & Poyure, disant:

*Afin que la Poeree aliment des ouvrierz
Ait bon goust; ah combien de fois les cuisiniers
Y demanderont l'aide & du vin & du Poyure.*

Matth. sur le
liure 2. de
Diosc. c. 116.

Le suc des *Betes* depuré mis en clysteres, est excellent pour faire sortir hors du ventre les excremens endurez, sur tout apres que les clysteres lenitifs n'ont rien seruy. La racine de la *Poeree* blanche raclee, & frottee de miel & de sel, & appliquee en suppositoire, fait aller à selle. La racine de la noire cuite en eau guerit les demangeaisons, si on s'en frotte. Le suc d'icelle beu, & appliqué dessus est bon contre les morsures des serpens venimeux. Les Allemans font des salades de la racine des *Poerees* rouges cuite en eau, ou bien sous les cendres chaudes, en façon de Carottes, en y adioustant du Poyure. Et de fait elle est meilleure que les Carottes. Ils font aussi bouillir ces racines vn peu, puis les coupent par rouelles, & les serrent dans des pots de terre avec du vinaigre, en y adioustant des Raifforts sauvages qu'ils appellent *Cren*, taillez menu. Et mangent cela avec le rosty.

Salade de
petrade

Des Arroches, CHAP. III.

Les noms.
Liu. 11. ch. 3.



ARRÔCHE s'appelle en Grec ἀρέφαξι, & χειρολάχανον. Festus dit qu'on l'appelle en Latin *Atriplex*, à cause de sa couleur noire. Mais ce nom est plustost deriué du mot Grec, que de la noirceur. Car Columelle tesmoigne, que les Grecs l'appellent ἀρέφαξι. Hippocrate l'appelle ἀδελφαξι; & Hesi-chius ἀδελφοξον; Suidas ἀρέφαξιν (pouree qu'au langage Attique on change volontiers le D, en T.) εἶδος λαχάνου ὁ τὰς ῥίζας εἰς μὲν αὐτῶν αὐξάνει; c'est à dire, pouree qu'elle est incontinent grande: car elle ne demeure que huit iours en terre, & la voit on croistre en vn instant. Et de fait, on cognoit bien qu'elle oste la nourriture aux herbes qui sont pres d'elle. Et dit on que dedans les lardins mesme les autres herbes qui sont pres d'elle ne peuvent pas profiter. Les Grecs la nomment aussi χειρολάχανον, c'est à dire, herbe d'or, pouree qu'elle est de couleur d'or: ou bien pouree qu'elle a la fleur iaune, ou de couleur

Liu. 1. c. 112.
Les especes.
Liu. 4. ch. 7.
Sur Dioscor.
liu. 2. ch. 112.
La forme.



Arroche cultiuee. Les Arabes les appellent *Catraf*, ou *Caraf*: les François *Arroches*, *Falleffes*, *Bonnes dames*: les Italiens *Atriplice*, & *Reppice*: les Allemans *Molten*, & *Milten*: les Espagnols *Armoles*. Dioscoride dit qu'il y en a de deux sortes, dont l'une est cultiuee, & l'autre sauvage. Dodon en met deux especes tant du cultiuee, comme aussi du sauvage. Matthioli en met trois especes de sauvages: & en outte vne autre qu'il appelle *Arroche marine*. Or l'*Arroche* a la racine qui va fort auant en terre, & fort cheue-luë, de laquelle il sort vne tige droite, rougeastre, ronde par le bas, & quarrée au dessus, qui est quelquefois haute de quatre coudées, avec plusieurs branches tout à l'entour. Les fueilles sont larges pres de la tige, & vont en aiguissant en façon de fleche; grasses, pleines de suc, longues. Estans nouvelles elles sont blanches, comme si on les auoit saupoudré de farine; mais estans plus grandes elles sont de couleur de vert iaune. A la cime des tiges il y a vne infinité de petites fleurs iaunes. Apres la semence vient, qui est faite en façon de fueille, & couuverte d'une escorce. Quant à l'autre espece d'*Arroche cultiuee*, elle a les fueilles, les tiges, & les fleurs de rouge-brun; ainsi que Dodon a escrit. Au reste elle est de mesme grandeur & figure que la precedente. Quant à l'*Arroche sauvage*, elle profite si bien, que quelquefois elle a plus de quatre coudées de hauteur. Sa tige est quarrée comme celle de la cultiuee; branchue & rougeastre. Sa fueille retire fort à celle de la cultiuee, principalement quant à la couleur. Toutefois elle est moindre, & dentelee. Sa fleur est petite & iaune. Sa graine vient en façon de grappe de raisin. Sa racine est

pour l'Arroche

Aq. mel. lieu.

Arroche sauvage I. de Matthiol, en sa premiere edition.

Arroche sauvage I. de Matthiol, ayant la fueille de la Renouee ; en sa seconde edition.



est cheueluë. La seconde espece d'Arroche sauvage de Matthiol, est celle que Lobel & Pena appellent Arroche sauvage commune, pliffée. Or ses fueilles monstrent bien qu'elle est de differente espece d'auec la cultiuee : car elles sont noires, de couleur de plomb, comme la Morelle, près de laquelle elle croist le plus souuent le long des chemins, & aussi près des murailles des villes, & près des fumiers. Mesme on s'est essayé de la cultiuer pour voir si elle changeroit de naturel : mais ç'a esté en vain. Ses fueilles sont moindres que de la cultiuee, estroites, vn peu vuidees à l'entour. Ses fleurs sont de

Arroche sauvage II. espece.

Arroche sauvage III. espece.



PP 4 couleur

couleur de iaune-vert. La troisieme espece d'Arroche de Matthiol est le *Pied d'Oye*, duquel nous parlerons tantost. Pena & Lobel adioustant encor vne autre plante, qu'ils appellent *Arroche sauuage*, qui a la fueille comme la Renoüee, ou comme la Parietaire. Matthiol en la seconde edition de ses Commentaires la met pour la *premiere espece d'Arroche sauuage*. Il s'en treuve par tout dans les vignes, & le long des possessions, qui a les fueilles estroites, semblables à celles des *Arroches*; & fait des petites branches, qui trainent par dessus la terre, de la longueur d'une coudee, ou d'une coudee & demie, avec vne fleur moussue, & la graine fueilletee comme l'Arroche des Jardins. Outre celles-cy nous pouuons bien adiouster le *Polysporon* de Cassian, selon l'opinion de l'Anguil-

Polysporon de Cassian.



Le lieu.

Le temps.
Au mel. lieu.
Le tempera-
ment &
les vertus.

Liure 2. des
alim.

Liure 6. des
siapl.

Liur. & ch. 20.

Au mel. lieu.

lara, qui est ainsi appellé pour l'abondance de la graine, & des fleurs moussues qu'il porte, qui retirent à celles de la Migraine; dont il a vne infinité de petites branches longues d'une coudee & demie, qui en sont chargees; au bas desquelles il y a des fueilles comme celles de la Morelle, ou de l'Arroche sauuage; mais au dessus elles sont beaucoup plus petites, & menuës. Les Poissons en sont fort friands, comme dit Cassian: ce qu'aussi l'Anguillara dit auoir experimenté. Sa racine est blanche, & menuë. Au reste l'Arroche des Jardins ne vient pas sans estre semée. Quant à la sauuage, elle croist de soy-mesme le long des murailles des villes, & emmy les champs. L'une & l'autre aime d'estre arrousee. Elles fleurissent en Iuin & en Iuillet; puis apres elles font la graine. On mange les Arroches cuites, dit Dioscoride, comme les autres herbes potageres. Elles amollissent le ventre. Estans appliquees ou crues ou cuites, elles font resoudre les apostumes larges qu'on appelle en Latin *Pani*. Leur graine prinse en breuage en eau miellee guerit la iaunisse. Galien dit, que l'on mange les Arroches, & les Blettes comme les autres herbes potageres; dont nous traiterons cy apres. Mais quant à leur temperament, & usage en la medecine; il en traite en vn autre endroit, disant: Les Arroches sont d'une temperature froide & humide: car elles sont humides au milieu du second degré, & froides au premier; qui est, comme nous auons dit, vne chaleur tiede, comme celle des Roses: toutefois elles ne sont pas astringeantes, ains aqueuses, & vn peu terrestres comme les Mauues. Meisme elles passent legerement

par le ventre, comme les Mauues, à cause qu'elles sont glissantes. Au reste elles ne sont comme point resolutiues. Or les Arroches & les Mauues de Iardin sont plus humides & plus froides, que les sauuages: parquoy celles des Jardins sont bonnes aux inflammations, & apostumes des glandes, & aux foroncles, lors qu'ils commencent à venir: mais les sauuages sont meilleures sur la fin quand ils s'endurcissent. La graine des Arroches est detersiue; parquoy elle est bonne pour la iaunisse prouenant de l'opilation du foye. Voilà comme Galien declare l'opinion de Dioscoride.

Mais il nous faut voir vn peu ce que Plin en dit: Il y a, dit-il, des Arroches sauuages & des cultiuees, lesquelles Pythagoras accuse de ce qu'elles font les gens hydropiques, & de ce qu'elles causent la iaunisse, & font la couleur passe, & font de difficile digestion. Et que mesme dans les Jardins les herbes qui sont à l'entour ne peuuent profiter, ny croistre que bien peu. A quoy Denys & Diocles adioustant, que les Arroches causent plusieurs maladies, & que pour cela il les faut faire cuire en plusieurs eaux deuant que les manger; & qu'elles sont contraires à l'estomac, & engendrent des lentilles, & eschanbouilleures par le corps. Or ie m'estonne pourquoy c'est que Solon Smirneen dit, que les Arroches ne peuuent venir en Italie sinon avec grande difficulté. Hippocrate ordonne d'en syringuer aux accidens de la matrice. Avec de la Poeree Lycus Napolitain ordonne d'en boire contre les Cantharides. Apres il adiouste ce que Dioscoride & Galien en ont escrit, qu'estans appliquees crues ou cuites elles sont bonnes aux apostumes des glandes, aux foroncles qui commencent à venir, & à toutes durtez, & au feu S. Antoine, estans incorporees avec miel, vinaigre & Nitre. Et aussi qu'elles sont propres pour faire tomber les ongles rabotteuses, sans vlcere. Aucuns ordonnent de prendre de leur graine avec du miel contre la iaunisse: & y adioustant du Nitre ils en frottent les arteres & les glandes du gousier. D'autres font prendre la decoction de ceste graine pour lascher le ventre, la faisant cuire seule, ou bien avec des Mauues, ou Lentilles, & aussi pour faire vomir. Quant aux Arroches sauuages elles seruent à noircir les cheveux. On s'en sert aussi en medecine comme des cultiuees. Serapion a redigé par escrit, que Rhafis auoit veu vn homme reduit à l'extreme danger de la vie, tant par vomissemens, que par purgations par le bas, pour auoir pris deux dragmes de semence d'Arroche. Matthiol dit auoir cogneu vn Apothicaire, lequel

lequel voulant purger les païsans ne leur bailloit autre chose que de graine d'Arroches, laquelle leur laschoit le ventre, non sans grand tourment, & les faisoit aussi vomir tres-fort. Or combien que Matthiol dise, qu'il y a peu de gens qui ayent cogneu ceste propriété de ceste graine par cy deuant, si peut on bien voir toutefois par ce qui en a esté dit cy dessus, que Pline ne l'a pas ignorée. Au demeurant on seme grande quantité d'Arroches en Lombardie, pource que les païsans en font des tartres en la maniere qui s'ensuit: Ils hachent bien menu les fucilles des Arroches; puis ils les méslent avec du fromage gratté, des œufs & du beurre, & les estendent sur vne fucille de paste bien menue dans vne paele ou tarriere, & font cuire le tout au feu.

Des Blettes, CHAP. IV.

Les Blettes s'appellent en Latin *Blitum*: mesme il se treuve des liures Grecs où elles sont ainsi nommees. Toutefois Hippocrate, Theophraste, & Dioscoride les appellent βλιτον: les Arabes *Bachala iamenia*, & *Bachale aljermanie*: les Italiens *Blito*: les Almans *Mayer*. Il semble que Pline prend le mot *Blitum*, pour la paresse & lourdisse: Les Blettes, dit-il, semblent n'auoir aucune vertu: car elles n'ont ny goust, ny aucune force. Aussi Menander introduit vn mary, qui voulant reprocher à sa femme qu'elle n'auoit point de grace, l'appelle *Blette*. Hippocrate appelle aussi souuent les *Apoplectiques*, & ceux qui demeurent immobiles, βλιτον. Et en vn autre endroit il fait mention d'vn medicament qu'il appelle εμβολιον, lequel τ'σπαιδιον βλιτον ηρόμδρον εμβάλλει, c'est à dire, fait sortir l'enfant mort & blessé. Festus estime que le mot Latin *Blitum* vient du mot Grec βλαβη, qui signifie *stupide*. Mesme ce mot est auourd'huy en vogue en France: car on appelle les *gueux, faineans*, & qui ne veulent rien faire, *Blitres*. Plautus aussi appelle vne *Putain, Blitea*, en ceste mesme signification. Or il y a deux especes de Blettes, les *blanches* & les *rouges*. Dodon met aussi deux especes des *blanches*, les *grandes*, & les *petites*. Et autant des *rouges*, comme aussi Matthiol. Quant aux *Blettes blanches grandes*, elles croissent de la hauteur de deux ou trois pieds, ayans la tige quasi de couleur cendree, ronde; les fucilles vnies, larges, blancheastres, retirans à celles des *Betes*, ou des *Arroches*. Du creux de leurs ailes il sort des petites branches, qui se chargent de fleurs, & d'vne grande quantité de graine, qui est ageancee comme vne grappe de Panic sauuage. Elles ont plusieurs racines longues. Les *Blettes blanches moindres* crois-

Les noms.
Liu. 10. c. 11.
Liure 1. des malad.
Liure 1. des malad. des fem.
In Trucul.
Les especes.
Liu. 5. ch. 2.
Sur le liu. 1. de Dioscor. chap. 10.
La forme.

Blette blanche grande.



Blette rouge grande. *amurantib*



sent en fort peu de temps, ayans la tige verte, branchue, & des fucilles languettes & estroites, comme celles des *Betes*: mais beaucoup moindres, & la racine cheueluë. Ses fleurs sont de couleur de rouge-brun; leur graine vient en grappe, comme celle des *Arroches*. Quant aux *Blettes rouges grandes*, que Dalechamp appelle *Polyanthes*, elles ont la racine longue, grosse, fort cheueluë & noirastre.

noirastre. Leur tige est marquetee de plusieurs lignes rouges, de la hauteur d'un homme, branchue, & ferme. Leurs fueilles sont comme celles des *Blettes*, vertes-rougeastres. Leurs fleurs sont de couleur d'escarlare, fort longues, & en façon d'espice, au dessus de la plante & en grande quantité, garnies de bourre aspre en lieu d'arestes, & tachettees de points iaunes, fort belles. Aussi font elles de requeste: car encor qu'on les oste de dessus la plante, elles ne laissent pour cela de garder leur beau lustre fort long temps. Elles ont le mesme goust que les *Blettes*. Lobel les appelle *Amaranthus grand ayant les fleurs en grappe, ou espice*. Les *Blettes rouges moindres* ont les fueilles & la tige beaucoup moindres que les precedentes; qui sont tou-

Blette rouge petite.



Le lieu.

Le temps.

Liure 2. c. 110.
Le tempera-
ment &
les vertus.
Liure 2. des
alim.

Liure 6. des
simpl.
Liure 2. de la
Dieta.
Liure 2. des
malad. des
ferm.
Liure 20. c. 11.

Sur Dioscor.
liure 2. ch. 110.

estans humides & froides au second degré par dessus les temperces. Hippocrate au contraire dit, que les *Blettes* sont chaudes, & n'esmeuent pas le ventre. Et en vn autre endroit pour arrester le flux des femmes il ordonne βλῆταν πλὴν βοτάνων ὡς γλαῦσαν, ἴσαν ἐν αἰέρι ποτῶν πορδῆτιν, *L'herbe des Blettes appliquee avec de la laine*. Pline dit, que les *Blettes* sont contraires à l'estomac, & le renuerfent de telle sorte, qu'elles font venir à plusieurs la cholérique passion. Toutefois il dit, qu'elles sont bonnes contre les pointures des scorpions prinſes avec du vin, & pour appliquer aux galons des pieds. Mesme qu'elles seruent à la ratelle & à la douleur des iouës appliquees avec huile, & qu'Hippocrate tient qu'elles arrestent les menstrues des femmes estans mangees. Il entend peut estre le passage cy dessus allegué; auquel Hippocrate dit, qu'il faut appliquer avec de la laine l'herbe des *Blettes* pour dessécher le flux des femmes; à quoy toutefois Pline n'a pas bien prins garde, quand il dit, qu'il les faut manger: & quand il dit pour les menstrues; au lieu qu'Hippocrate dit pour le flux. Matthiol dit, que les paisans d'aupres de Trente appellent les *Blettes blanches*, *Bredone*, & qu'il y en a qui en mangent. Ils les font premierement bouillir en eau, puis ils les fricassent avec d'huile, ou du beurre, de l'ail, du verjus ou du vinaigre. Toutefois il dit auoir veu par experience, que ceste viande fait vomir, & donne des tranches en l'estomac, & au ventre, esmouuant la cholere. Que si cela est vray, c'est merueille que Dioscoride dit, que les *Blettes* font bon ventre, & ne seruent rien en medecine.

De la Symphonia de Pline,

CHAP. V.

Les noms.

Liure 26. ch. 7.
Hermol. cor-
roll. 159. liu.
2. de Diosc.
La forme.



Or nous auons mis ceste plante apres les *Blettes*, pour la ressemblance qu'elle y a. Il semble que ce soit celle que Pline a appellee *Symphonia*, & *Gomphena*. Aucuns lisent *Cremphena*; les autres *Comphena*, ou *Symphena*. En Toscane on l'appelle maintenant, *Herba de la marauiglia*, c'est à dire, *herbe des merueilles*, pour la beauté, & diuersité de couleur en ses fleurs. Or ceste plante a la racine courte, blanche, & diuisee en plusieurs autres; & ne fait qu'une tige rouge, haute d'un ou de deux pieds. Ses fueilles sont comme celles des *Blettes*, diuersifiees de couleur

Symphonia de Pline, selon Dalechamp.



couleur verte, iaune, & de couleur de Roses; tellement qu'il fait bon voir ceste diuersité de couleurs aux fueilles grandes & en leur parfaite nature. Toutefois Pline dit, que la *Symphonia* a les fueilles disposées alternativement par la tige, vertes & de couleur de Roses; tellement qu'on pourroit douter, s'il entend point, que les fueilles soient disposées en sorte que l'une soit du tout verte, & l'autre de couleur de Roses, & ainsi consecutiuelement. Lobel la met au nombre des *Passuelours*, & l'appelle *Passuelours à trois couleurs*. Tragus l'appelle *Gelofsa*. Peut estre, dit Pena, que c'est l'herbe que Pline appelle *Theombrotum Persarum*, qui n'est pas estimée pour la beauté de ses fleurs; mais pour raison de ses fueilles, qui sont tachetées de trois diuerses couleurs, & retirent à celles du Basilic, ou des Blettes. Quelquefois elles sont iaunes, verdes, ou purpurees; quelquefois elles sont de trois couleurs tout ensemble, vertes, iaunes, & de couleur de sang, comme les ailes des Perroquets. Aussi les Flamans les appellent *Papagalli*. Au reste la plante qui est icy peinte, porte la graine en vn petit espic velu, qui tient à la tige sans queuë, marqueté de points iaunes qui luy seruent de fleur, comme si nature ayant tafché d'embellir les fueilles, auoit puis apres oublié de peindre les fleurs, & les auoit laissés imparfaites. On la seme aux Iardins pour les salades, singulierement les Iardiniers Italiens, qui en ont fait venir la graine de Toscane. Elle craint fort le froid, tellement qu'elle flestrit au premier froid qu'elle sent. Aussi les Iardiniers ne

Le lieu.

Le temps.

l'osent pas semer, que le printemps ne soit bien aduancé; de peur qu'estant encor tendre le froid ne la face mourir. Elle a le mesme goust que les Blettes, excepté qu'elle est vn peu plus aspre: pour ceste cause aussi Pline dit, qu'elle sert au crachement de sang estant prinse en eau & vinaigre.

Au mes. lieu.

De la Lampsane, Saunes blanches, ou Rauennon, CHAP. VI.

CESTE herbe semble auoir esté appelée par les Grecs *λαμψάνη*, *ἀπὸ τοῦ λαμψαί*, qui signifie

Les noms.

Lampsana de Matthiol.



lescher, pource qu'il semble qu'elle vueille comme lescher la terre, couchant ses fueilles molles par dessus. En Latin aussi on l'appelle *Lampsana*. Anciennement les Romains la nommoient *Napus syluestris*. Aucuns tiennent qu'il la faut nommer *λαμψάνη*, & *Lapsana*, & non *Lampsana*. Dioscoride la met au nombre des herbes qu'on mange, sans toutefois en donner aucune marque, comme estant de son temps assez cogneuë. Neantmoins elle ne l'est pas tant à present. Pline la met au nombre des *Choux sauuages*, disant qu'elle est haute d'un pied, & a les fueilles veluës, & aspres, comme les Nauets, sinon qu'elle a la fleur plus blanche, & qu'on la fait cuire pour manger, & qu'elle lasche mediocrement le ventre. Et en vn autre lieu: Il y a, dit-il, vne herbe potagere sauuage à trois fueilles fort renommée es chansons des soldats de Iules Cesar: car de deux mots l'un ils luy reprochoient qu'ils ne mangeoient que de *Lampsana* pres de Durazzo, le taxans par ce moyen de la chiche recompence qu'il leur en donnoit. C'est comme vne espee de tendrons de Choux sauuages. Quant à la plante qui est icy peinte, Matthiol dit, qu'il y en a force en Toscane, en l'Apouille, & en plusieurs autres lieux d'Italie, spécialement aux terres qui choment. Toutefois, dit-il, on n'en mange pas maintenant sinon en temps de famine. Or il ne la décrit pas, comme il deuoit faire, & ne rend pas la raison pourquoy il la prend pour la *Lampsana* de Dioscoride. Dodon met la *Lampsana* pour vne espee de *Poere sauuage*, qui a les fueilles larges, de vert passe, avec de grandes descoupeures deçà & delà, comme celles des Nauets, excepté qu'elles sont moindres; la tige de deux pieds de haut, diuisée en plusieurs petites

Liu. 2. c. 109.

Liu. 20. ch. 9.

Liu. 19. ch. 8.

Le lieu.

Au mes. lieu.

Liu. 3. c. 109.

tites

*Lampsana de
Dodon.**Lampsana vraye, que Dodon prend faussement
pour l'Erysimon de Theophraste.*

Le lieu. rites branches, à la cime desquelles il y a beaucoup de petites fleurs jaunes, quasi semblables à celles du petit Hieracion. Lobel a décrit ceste mesme plante sous le nom de *Lampsana*, laquelle croist par tout es chemins & aux Jardins parmy les Poerees en lieu humide. Pena tient que ceste *Lampsana* de Dodon n'est point vne espece de Nauets, ny de Choux; mais plustost de *Cichorees jaunes*, comme ayant les fleurs jaunes en façon d'estoile, & non comme les Choux, & les fueilles descoupees, comme la *Cichoree* jaune, les tiges de la hauteur d'un pied, ou d'un pied & demy, sortans d'une petite racine cheueluë, & portans vne graine menuë. Or on ne mange aucune partie de ceste herbe, parquoy il nie que ce soit la *Lampsana*. Au contraire il tient pour la *vraye Lampsana*, l'herbe qu'on appelle en France *Sauues blanches*; les autres *Moustarde sauvage*; au Lyonois *Rauenon*. Pena l'appelle *Rapistrum aruorum*. Dodon tient que c'est l'*Erysimon* de Theophraste: dont nous traiterons au chapitre des Raues; mais il se trompe. Au reste Dioscoride dit, que la *Lampsane* nourrit mieux que le *Laphaton*, & est meilleure à l'estomac. On fait cuire ses fueilles, & ses tiges pour manger. Pline dit, qu'on la fait cuire pour la manger, & qu'elle esmeut quelque peu le ventre. Galien en son liure touchant les facultez des viandes, ne parle point de la *Lampsane*, la comprenant peut estre sous les especes des Choux. Mais au traité des Simples, il dit, que la *Lampsane* estant mangée engendre un mauvais sang: mais estant appliquée dehors elle est deterfiue & resolutiue. Les paisans en Normandie l'amassent parmy les Bleds, & l'ayans bien hachée la cuisent en potage, & la mangent comme les autres herbes potageres. De fait elle est d'assez bon goust.

Lia. 5. ch. 10.
Les vertus.

Du Pied d'Oye,

CHAP. VII.

*Les noms.*

En l'hist. des
Plant. c. 152.
La forme.

Es deux plantes sont icy mises apres les precedentes, non pas que ce soient especes de *Lampsane*, ou qu'on en mange; ou bien que les Jardiniers prennent la peine de les semer: mais pour la grande affinité qu'elles ont avec les *Blettes*, & les *Arroches*, singulierement quant aux fleurs & à la graine: tellement que Matthioli met ceste premiere pour vne troisieme espece d'*Arroches*: & Lobel l'appelle *Arroche sauvage aux fueilles larges*. Toutefois il y a des Herboristes, lesquels pensans qu'elle n'eust point esté cogneuë par les anciens, l'ont nommée *Pied d'Oye*, pour raison de la figure de ses fueilles, qui sont descoupees de telle façon, qu'elles representent le Pied d'une Oye. Et de fait on l'appelle aussi *Pied d'Oye* en François: & en Allemand *Geuszfuß*. Or d'autant que ceste herbe est contraire aux porceaux, les femmes, dit Fuchs, l'ont appelée *Senutod*, & *Schueinsztod*, c'est à dire, *La mort aux porceaux*. Elle fait la tige longue d'une coudee, quelquefois plus, droite, canelée & branchuë. Ses fueilles sont larges, avec des grandes descou

Pied d'Oye.



descoupeures à l'entour, representans par ce moyen le Pied d'une Oye. Ses fleurs sont petites, rougeastres, ageancees en façon de raisin, comme aussi sa graine, qui est sur toutes les branches comme celle des Arroches sauvages. Sa racine est recourbee de biais, & fort cheuclue. Elle croist par tout es lieux, qui ne sont pas cultivez, & aux lardins, & aussi là où l'on entasse le fumier. Elle fleurit en Juin & en Juillet. Au reste Fuchse dit, qu'elle est froide au second degré, comme la Morelle des lardins, & quasi jusques au troisieme, selon l'opinion de Dodon. On voit par experience que les porceaux ayans mangé de ceste herbe en meurent. Estant appliquee sur les corps humains elle fait les mesmes effects que la Morelle. Parquoy combien que les Apothicaires ne s'en seruent pas; toutefois pource qu'elle croist par tout, & que quelqu'un en pourroit user par mesgarde ne sçachant à quoy elle est bonne, nous avons bien voulu en traiter pour faire cognoistre à vn chascun les facultez d'une herbe si commune.

Le lieu.

Le temps.

Le temps.

De la Vuluaria, ou Herbe de bouc,
CHAP. VIII.



EST E herbe resemble aucunement aux Arroches, sinon qu'elle est en tout & par tout plus petite; dont aucuns l'appellent *petite Arroche*. Lobel l'appelle *Olida*, & *Garum olens*. Cordus la nomme *Garosma*. Les Herboristes tiennent que les Grecs, ny les Latins ne luy ont point donné de nom. Pour ceste cause Dodon l'appelle *Tragium*, c'est à dire, *Herbe de bouc*, à raison de sa puanteur. Et pource que Dioscoride met deux autres especes de Tragion, il l'a surnommee *Tragion Germanicum*. Les autres Herboristes l'appellent *Vuluaria*; pource qu'elle sent de mesme que le Con d'une putain. D'autres l'appellent *Atriplex canina*, c'est à dire *Arroche de chien*, croyans qu'elle prouient de l'vrine de chien. C'est vne petite herbe tendre,

ayant plusieurs petites tiges esparfes par dessus la terre, & des petites fueilles blancheastres, comme si elles estoient couuertes de farine, semblables à celles des Arroches; mais moindres, quasi aussi petites que celles de la Mariolaine. Elle fait vne petite graine blanche, en vne grappe, comme l'Arroche sauvage. Toute la plante sent tresmal, comme la teste d'un poisson, ou d'un bouc puant. Elle croist emmy les rues, es lieux sablonneux. Elle fleurit & fait sa semence au milieu de l'esté. La puanteur de ceste herbe sert grandement contre la suffocation de la matrice, principalement estant appliquee sur le nombril.

La forme.

Le lieu.

Le temps.

Les vertus.

Vuluaria, ou Herbe de bouc.



Des Espinars, CHAP. IX.



HERBE qui est appellee par les Grecs modernes *αβραζα*, se peut appeller en Latin *Spinacia*, & *Spinachia*, & *Spinacum olus*; pource que sa graine est garnie d'aiguillons, ce qui est esmerueillable en vne herbe si tendre. Mais elle s'appelle *αβραζα* pour sa rareté, à cause que les Medecins ne s'en seruoient guieres en medecine. Ceux à qui ces noms là ne plaisent pas, l'appellent *Arroche d'Espagne*; les Arabes *Hispanach*, c'est à dire, *Herbe d'Espagne*, peut estre pource qu'elle est venue d'Espagne du commencement. Aucuns l'appellent *Scutloma-*

Les noms.

Liu 2. c. 147.

Mauues, pource que, comme ie croy, on la fait venir telle par artifice; peut estre pource qu'elle a la graine piquante comme les Betes, & est molle comme les Mauues; & pour raison aussi de sa graine, qui est piquante, les modernes l'ont appellee *Spinaceum*. Toutefois Gesnerus dit, qu'il vaudroit mieux l'appeller *Seutolapathon*, que *Seutomalachon*, comme participant de la Poëree, & de la Parelle. En François on l'appelle *Espinars*, & *Espinaches*: en Allemand *Spinnet*, & *Spinnet*. Or il y a deux especes d'*Espinars*, les *cultinez* & les *sauuages*. Quant aux *cultinez* il y en a aussi de deux sortes, le *masle* & la *femelle*; dont le *masle* porte la graine; la *femelle* ne fait que fleurir sans porter graine. Car les *Espinars* portent de telle graine comme le Chanure, de laquelle encor qu'elle soit d'une mesme plante, il en croist le *masle* & la *femelle*. Les *Espinars* ne demeurent que sept iours en terre despuis qu'ils sont semez, & sont premierement leurs fueilles à triangle; puis apres comme

Espinars.

Sur le liu. 2.
de Dioscor.
chap. 11.

Le lieu.

Le temps.

Le tempera-
ment, &
les vertus.

Matthiol au
meillieu.

les *Cichorees*, le plus souuent descoupees pres de la queüe, d'un goust fade, ayans la racine petite, garnie de petits filamens. Leur tige est haute d'une coudee, & quelquefois plus, creuse dedans. Leurs fleurs sont rondes à la cime, entassées en grappe, petites. Leur graine est garnie de petits aiguillons. Il y a, dit Matthiol, des modernes qui estiment que les *Espinars*, & les *Arroches* sont vne mesme espece d'herbe. Mais il tient qu'ils se trompent: car les *Espinars* sont nouveaux en Italie, & sont bien differens, tant aux tiges, & aux fueilles, comme en la graine, & en la couleur, des *Arroches*; & mesme au goust. Manard aussi dit, que les *Arroches* & les *Espinars* sont vne espece de *Chrysolachanon*. Ce que Matthiol n'appreue pas, pource que *Chrysolachanon*, c'est à dire *Herbe doree*, conuient bien aux *Arroches*, comme il a esté dit: mais non pas aux *Espinars*, qui ont la tige, les fleurs & la semence tousiours verdes. Il semble que les anciens n'ayent pas cogneu ceste herbe, veu qu'il ne s'en treuve rien par escrit, ou peut estre c'est pource qu'ils ne valent que pour manger, ne seruans comme rien en medecine. Ou bien, comme il est aisé à presumer, pource qu'ils n'estoient pas encor en vusage en ce temps là, veu qu'ils ont traité de toutes les choses qui estoient cogneuës pour lors; autrement ils n'eussent pas oublié ceste herbe, si elle eust esté si commune qu'à present. Maintenant on les seme par tout, mesme ils viennent fort bien en quelque terre que ce soit. On les seme au mois de Septembre, pour en mâger au printemps: car ils ne craignent pas les geles. Ils portent aussi la graine au mesme temps. On en seme aussi au mois de Mars, qui fleurissent & font la graine en Iuin & en Iuillet. Au reste les *Espinars* sont froids & humides au premier degré. Ils laschent le ventre, & donnent vne meilleure nourriture que les *Arroches*: mais ils passent legerement par le ventre. Ils engendrent des ventositez, & font vomir, si on ne iette l'eau qu'ils rendent. Leur decoction laue le ventre. On les fait cuire sans eau, pource qu'ils rendent beaucoup de ius en cuisant, & comme s'ils se contentoient de leur humidité, ils n'en veulent point d'autre. Puis apres on espraint ce ius, & les hafche on menu, & les met on par pelottes, ou poignes, & les fait on fricasser en huile, ou au beurre, adioustant vn peu de verjus pour leur donner vn peu d'aigreur. Le ius des *Espinars* est bon à boire contre les piqueures des scorpions, & araignes, mesme on l'applique sur la playe. Estans cuits ils adoucissent l'aspreté du gousier. Quant aux *Espinars sauvages*, ils iettent plusieurs petites tiges dès la racine, rondes, lisses, rougeastres par le bas, de la longueur d'une coudee, ou plus; ausquelles il y a des fueilles attachees à des longues queuës. Ces fueilles sont larges & longues, & quelque peu descoupees à l'entour, frongiës, pleines de veines de l'un des costez, & de couleur de vert-gay: mais de l'autre costé elles sont d'un vert plus obscur. Au reste elles sont aiguës, & faites en façon d'une pointe de fleche. Au sommet des tiges la graine vient en façon de grappe de raisin. Avec les fueilles il sort aussi de la racine des longues queuës, à chascune desquelles il y a des fueilles fort grandes. Aucuns tirent de l'eau de ceste plante par vn alembic de verre, disans qu'elle est propre pour faire suer.

Des Laiçnes,

CHAP. X.

Les noms.

LA *Laiçne* s'appelle en Latin *Lactuca*, pour l'abondance de son Lait: en Grec *Seidaç*. Les plus modernes, comme Psellus, & Simeon Sethi l'appellent *μαρέλιον*, ou *μαύλιον*, & *Seidaç* (combien que Galien dit qu'il y a vne sorte d'herbe sauuage bonne à manger, qui s'appelle propre

proprement *Θελαρίον*.) Les Arabes *Cherbas*, ou *Chas*: les Italiens *Lattuca*: les Espagnols *Lechuga*, ou *Alfalfa*: les Allemans *Lactuck*, & *Lattick*. Il y a plusieurs especes de *Laiçtues*. Les auteurs Grecs, dit Pline, disent qu'il y en a de trois fortes. La premiere, qui auoit les tiges si larges, qu'on dit qu'on en faisoit anciennement des petites portes de lardin. Ses fueilles sont plus grandes que celles des *Laiçtues communes*: toutefois elles sont estroites, pource qu'elles employent leur nourriture ailleurs. La seconde espece de *Laiçtues* a la tige ronde. La troisieme est platte, & appelle on ceste espece *Laiçtues de Lacedemone*. Ce qu'il a prins de Theophraste, qui dit ainsi: *La Laiçtue blanche est la plus douce & la plus tendre. Or il y en a trois autres especes; dont la premiere a la tige large; la seconde l'a ronde; la troisieme est nommee Laconique. Ceste-cy a la fueille comme l'Arichaut, droite & fort haute, & ne fait point de branches par la tige. Quant à celles qui ont la tige large, il y en a de si grandes, qu'elles seruent quelquefois à faire des portes de lardin. Mais celle qui a beaucoup de suc, & la fueille petite, & la tige plus blanche, ressemble à la Laiçtue sauvage. Or Pline adiouste encor d'autres especes de Laiçtues: Les autres, dit-il, distinguent les especes de Laiçtues autrement; assauoir selon la couleur, & au temps qu'on les seme. Et que celles qu'on seme en Ianuier sont noires, & celles de Mars sont blanches: mais celles d'Auril sont rouges. Et qu'il les faut replanter, quand elles ont deux mois. Toutefois ceux qui ont esté plus diligens establissent plusieurs fortes de Laiçtues; assauoir les rouges, les crespées, celles de Cappadoce, & les Grecques. Celles-cy ont les fueilles plus longues que les autres, & la tige large: d'autres les ont longues & estroites, comme la Cichoree. Les pires sont celles que les Grecs appellent *Pieris*, comme par desdain, à cause de leur amertume. Il y en a encor vne autre forte qui sont noires; les Grecs les appellent *Meconies*, pour le grand laiçt qu'elles rendent, qui fait dormir; combien que routes en general prouoquent à dormir. Anciennement il n'y auoit point d'autres *Laiçtues* en Italie que celles-cy: aussi elles ont retenu le nom de *Laiçtues*. Quant aux rouges, qui iettent vne fort grosse racine, on les appelle *Ceciliennes*. Mais les rondes, qui ont la racine petite, & les fueilles larges, s'appellent *Astylis* (Athence lit *Astitis*.) Aucuns les appellent *Eunuques*, c'est à dire *chastrées*, pource qu'elles refroidissent la personne au ieu d'amour. Il y en a aussi vne sorte qui s'appelle *Laiçtue de cheures*, (Cornelius Celsus l'appelle *Marine*.) Et vne autre appelée *Cilicia*, laquelle étant creuë parmy les *Laiçtues cultiuees* est estimee fort bonne, encor qu'elle soit sauvage, ayant les fueilles comme celles de Cappadoce, sinon qu'elles sont crespées & plus larges. Columelle aussi établit plusieurs especes de *Laiçtues*, qui ont chascune leur temps, auquel elles veulent estre semées. Entre autre celles qui sont noires, ou rouges, ou bien vertes, & ont la fueille crespue, comme les *Ceciliennes*, se treuuent bien d'estre semées en Ianuier. Mais celles de Cappadoce, qui ont les fueilles passées, & fort espesses, & vertes, veulent estre semées au mois de Feurier. Quant aux blanches, qui ont la fueille fort crespue, comme il en croist en Andaloufie pres de Caliz, elles veulent estre semées au mois de Mars. En outre il y a des *Laiçtues de Cypre*, blanches rougeastres, qui ont la fueille douce & fort tendre, qui sont bonnes pour semer à la my Auril. Dioscoride distingue les *Laiçtues* en *cultiuees* & *sauuages*. Quant aux *cultiuees* Matthiol les diuise en *crespues*, *rondes*, & *pommees*. En outre il en adiouste vne quatrieme, qu'on appelle *Romaine*: & vne autre pour la cinquieme, appelée *Laiçtue de Cypre*, qu'on dit auoir esté apportée de Cypre. Dodon met cinq especes de *Laiçtues*; assauoir les communes, celles que Pline appelle *Lactuca crispa*, *Laiçtue crespue*; pour la troisieme espece il met la *Laiçtue pommee*, appelée en Latin *Lactuca capitata*; & par les anciens *Lactuca sculsis*, & *Laconica*; & par Columelle *Betica*. Pour la quatrieme celle que Columelle appelle *Ceciliana*, qui a les fueilles brunes, à demy purpurees, ou rouges: & pour la cinquieme la *Laiçtue de Cypre*, que Pline appelle *Lactuca Graca*, qui a les fueilles rougeastres, vnies, fort tendres & de bon goust. Toutefois il dit, que ces deux dernieres especes sont incogneuës aujourd'huy. Au reste la *Laiçtue cultiuee* a les fueilles longues, larges, vnies, nues, & qui ne se ferment point; entre lesquelles la tige croist d'environ deux coudées de hauteur, pleine de suc blanc comme laiçt, & branchue au dessus, qui porte des fleurs iaunes, lesquelles se resoluent en papillottes. Sa graine est blanche, petite, languette. Sa racine est longue, grosse, & cheueluë. Quant à la *Laiçtue crespue*, elle a les fueilles crespues, semblables à celles de la grande Endiue, fort descoupees. Sa tige est comme celle de la precedente. La ronde croist en rond, & a les fueilles rondes, & fort tendres, entassées ensemble. La *pommee* a les fueilles quasi*

Les especes. Liu. 19. ch. 8.

Liure 7. de Phil. ch. 4.

Au meilieu.

Liu. 10. ch. 7.

Liu. 11. ch. 3.

Liu. 2. c. 129.

Liu. 5. ch. 15.

La forme.

Laiçtue cultiuee.



Tome premier.

QQ 2 sembla

*Laiçtue cressue, de Matthiol.**Laiçtue cressue, de Dodon & de Fuchse.*

semblables à celles de la ronde; mais elles s'entassent en rond, les vnes sur les autres, comme les Choux cabus. La *Laiçtue Romaine*, qui est la meilleure pour manger, a les fueilles plus grandes, plus grasses, & plus vertes que les autres. Elle fait sa pomme en ouale, & deuiet plus blanche & plus tendre que toutes les autres, si on la lie au dessus, & qu'on l'environne de terre iusques à la cime; car par ce moyen elle s'attendrit merueilleusement, & deuiet plus blanche & de meilleur goust. Toutes en general font vne tige de deux pieds de hauteur, blancheastre, pleine de suc blanc comme laiçt, branchue au dessus, & pleine de fueilles, qui sont aiguës au bout. Les

Laiçtue sauuage de Matthiol.

Liur. 2. c. 130.

Liure 7. de l'hist. ch. 6.

Liur. 2. ch. 69.

En l'hist. des Plant. c. 112. Liur. 5. ch. 19. Sur le 2. liur. de Dioscor. ch. 130.



fleurs sortent à la cime des petites branches, jaunes, lesquelles en fin se changent en papillottes, & s'en volent en l'air. Toutes ont la graine longue, qui va en aiguissant, blanche ou noire, & en enuieillissant deuiennent ameres. La *Laiçtue* ne demeure que quatre ou cinq iours à leuer apres qu'elle a esté semée: quand elle est assez grande, il la faut replanter. Quant à la *Laiçtue sauuage*, Dioscoride dit, qu'elle est semblable à la *cultiuee*; toutefois elle a la tige plus longue, & les fueilles plus blanches, plus gresses, & plus aspres, & ameres au goust. Theophraste en parle en ces termes: *La Laiçtue sauuage a la fueille plus courte que la domestique, laquelle deuiet aiguë à la fin: elle a aussi la tige plus courte, qui iette vn suc acre, dont on se sert en medecine. Elle croist emmy les champs. On amasse son suc durant les moissons. On dit qu'il euacue l'eau des hyd: opiques, qu'il esclarcit la veüe, & guerit les tazes des yeux, avec du laiçt de femme.* C'est celle, dit Ruel, que les Apothicaires appellent communement *Endiue*; d'autant, dit-il, qu'elle croist parmy les champs, & le long des vignobles, de laquelle les fueilles estans grandes sont aiguës par les bords, & ont le dos garny d'aiguillons comme le fonds d'un nauire par dehors: mais par dedans elles sont lissés. Aucunesfois elles sont dentelees à grandes descoupeures. Sa tige croist à l'hauteur de deux coudees, & est aspre. Ses fleurs sont jaunes. Son suc est blanc, amer & acre, qui pique la langue & la bouche. Sa graine est couuerte de cotton aussi bien que celle de la *cultiuee*. Fuchse & Dodon sont aussi de mesme opinion, & Matthiol aussi, disant que la *Laiçtue sauuage*, qui croist emmy les

les

les champs, est bien aisee à cognoistre; d'autant qu'elle a la tige, les fleurs, la graine, & la fucille, comme la *cultiuee*, quand elle est en fleur. Mais elle est amere au goust, & est plus pleine de laiçt. Ceste *Laiçtue donc sauuage* selon Fuchse, & Matthiol, est la plante que les Apothicaires appellent communement *Endiue*; mais selon Pena & Lobel c'est la *seconde Seris* de Dioscoride, qui ressemble fort aux *Laiçtues*, estant amere, & ayant les fucilles estroites. Or nous auons adiousté le pourtrait

Laiçtue sauuage vraye, de Dalechamp.



d'une autre *Laiçtue sauuage*, laquelle Dalechamp tient pour la *vraye Laiçtue sauuage*. Elle a la racine de la grosseur du petit doigt, blanche, quasi tousiours entorse, & vn peu cheueluë, pleine de suc comme de laiçt. Ses fucilles deuant qu'elle iette sa tige, sont couchees sur la terre, semblables à celles de la *Laiçtue*, crenees à l'entour; mais non pas vuidees, comme le pourtrait le monstre. Elles ont des aiguillons au dos, & se sechent quand la tige vient à croistre, laquelle est ronde, plus haute d'une coudee, & vn peu espineuse pres de la racine; mais aux autres endroits elle est lisse, & rougeastre, ayant des fucilles tout autour disposees alternatiuement, & fuendues à l'endroit par où elles sont attachees à la tige. Au bout elles sont à trois pointes, retirans aucunement au Treffle. Sa fleur est iauune, comme celle de la *Laiçtue*. Toute la plante est d'un goust fort amer. Pena met le pourtrait & la description d'une autre *Laiçtue sauuage*, qui retire en toutes ses parties à la *Laiçtue*, ou bien à la *Seris à larges-fucilles*, qu'on appelle communement *Scariolle*, laquelle ressemble fort à la *Laiçtue*. Elle est fort pleine de laiçt, tellement que pour cela elle en a vne senteur mauuaise & fascheuse, qui endort, comme l'Opion. Sa tige peut auoir deux coudees de haut, & est visqueuse. Ses fleurs sont comme celles de la *Laiçtue*. Sa graine est vn peu plus petite & noirastre. On en treuue, dit Lobel, à l'entour de Rome, qui a des taches noires aux fucilles. Au demeurant la *Laiçtue cultiuee* croist par les

Le lieu.

Le temps.

Liu. 2. c. 119.

Le temperament & les vertus.

Liu. 19. ch. 8.

Plin. liu. 20. chap. 7.

Liu. 1. des alim.

Jardins en lieu bien arroulé & fumé. La *Laiçtue sauuage* de Dalechamp croist sur les rochers, & en lieux pierreux, où il y a peu de terre, quelquefois elle sort mesme par les fentes des rochers. On seme la *Laiçtue* en tout temps; mais principalement en Mars & en Avril. Elle demeure deux mois à venir en sa perfection despuis qu'elle a esté semée. Dioscoride dit, que les *Laiçtues de Jardin* sont refrigeratiues, bonnes à l'estomac. Elles font dormir, laschent le ventre, & font venir le laiçt. Estans cuites elles nourrissent mieux. Pour ceux qui sont sujets au mal d'estomac il ne les faut pas lauer. La *graine de Laiçtues* prinse en breuuage fait perdre les songes & imaginations, & l'appetit de luxure. Si on en mange souuent elles nuisent à la veuë. On en met bien en composte. Quand elles commencent à monter, elles acquierent vne qualité semblable à celle du laiçt des *Laiçtues sauuages*. Pline dit; que toutes les *Laiçtues* sont naturellement refrigeratiues: aussi on en mange souuent en esté pour ouuir l'appetit: car elles le font venir merueilleusement. Et de fait, l'Empereur Auguste fut guery d'une maladie en mangeant des *Laiçtues* par le bon conseil de son Medecin Musa. Anciennement on faisoit scrupule d'en manger; mais maintenant elles sont si bien en vogue, que mesme on a treuue moyen de les garder dans de l'Oxymel. On tient aussi qu'elles engendrent beaucoup de sang. Elles font perdre l'appetit du ieu d'amours, refroidissent la personne, & font dormir. Elles n'engendrent point de cruditez en l'estomac, & n'y a rien qui aiguise mieux l'appetit, ny qui le face perdre aussi. Appliquees en liniment avec du sel elles sont bonnes aux brusleures fresches, deuant que les ampoules s'y leuent. Elles repriment aussi les vlcères corrosifs appliquees premierement avec du salpêtre, & puis apres avec du vin. Leurs tiges reduites en emplastre avec griotte seche, & eau froide, appaisent les douleurs des dislocations & moderent les conuulsions. Appliquees avec vin & griotte elles empeschent les boutons de la verole de sortir. Elles sont bonnes au feu S. Antoine appliquees en liniment. On ordonne leurs tiges cuites entre deux plats pour la cholérique passion, principalement les plus grandes tiges des *Laiçtues ameres*. Aucuns en font des clysteres avec du laiçt. On tient que ces tiges bouillies sont fort bonnes à l'estomac, & pour faire dormir, comme aussi la *Laiçtue des Jardins*, principalement celles qui sont ameres & qui iettent du laiçt, que nous auons dit estre appellees *Meconides*. Ce laiçt avec du laiçt de femme esclarcit merueilleusement la veuë, si on l'applique bien à propos. La graine de celles des Jardins est bonne contre les scorpions, Pilee & prinse en vin elle fait perdre les imaginations de luxure. On dit que les eaux qui font mal à la teste, ne scauroient nuire à ceux qui ont mangé des *Laiçtues*. Toutefois on tient qu'elles debilitent la veuë, si on en mange trop souuent. Mais Galien en traite bien

plus exactement : Plusieurs Medecins, dit-il, preferent la *Laiçtue* à toutes les autres herbes des Jardins, comme les Figues à tous les autres fruitz d'automne. Et de fait, il n'y a point d'herbe qui soit de meilleure nourriture. Or ce qu'aucuns la condamnent disans qu'elle engendre du sang, tant s'en faut qu'il la faille condamner pour cela, que mesme s'il estoit vray, elle ne cederoit à pas vne autre herbe potagere, non pas mesme aux meilleures viandes qu'on puisse treuuer, tant soient elles de grande & bonne nourriture, Aucuns ne disent pas simplement du sang, mais beaucoup de sang. Or combien qu'ils ayent plus de raison de la blasmer que ces autres là; ils sont toutefois plus esloignez de la verité que les autres, combien que cela mesme n'est pas vice, que d'engendrer beaucoup de sang: car il est certain qu'il faut que la viande qui engendre beaucoup de sang, sans engendrer point d'autre humeur, soit de fort bonne nourriture. Que si la *Laiçtue* est à condamner pource qu'elle engendre beaucoup de sang, il est bien aisé de remedier à ce mal, assavoir si on en mange moins; & faisant beaucoup d'exercice. Voilà donc pour respondre à ceux qui blasment ceste herbe à tort. Cependant il faut noter, que toutes les herbes engendrent peu de sang & mauvais, excepté la *Laiçtue*, laquelle n'en engendre pas beaucoup, ny mauvais; mais si n'est il pas bon en tout & par tout. On la mange le plus souuent crue: mais en esté quand elle commence à monter, on la fait bouillir en eau, puis on la mange avec de l'huile, du vinaigre, & du Garum; ou bien avec quelque autre viande, sur tout de celles qui sont aprestees avec le fromage. Plusieurs aussi la font bouillir deuant qu'elle vueille monter, comme ie fais despues que ie n'ay plus bonnes dents. Car vn mien amy voyant que i'estois accoustumé desia dès long temps de manger de *Laiçtues*, comme d'une viande ordinaire, & que i'auoy peine à les mascher, m'enseignà de les faire cuire: car estant ieune, pource que i'auoy l'orifice de l'estomac bouillant pour l'abondance de la bile, ie mangeois des *Laiçtues* pour moderer ceste chaleur. Or estant deuenu vieil i'en mangeois pour me faire dormir de propos deliberé; d'autant qu'en ma ieunesse ie m'estois accoustumé de veiller pour estudier; tellement que venant sur l'aage, il me faschoit bien de ne pouuoir dormir: pour à quoy obuier ie n'ay point treuue de meilleur remede, que de manger des *Laiçtues* au soir. Elle engendre donc vn sang froid & humide, qui n'est pas mauvais toutefois; aussi n'engendre elle pas des cruditez, comme les autres herbes potageres, & ne reserre pas le ventre, ny ne l'esmeut non plus. Aussi n'est elle ny aspre ny aigre, par lesquelles facultez le ventre est reserré, comme au contraire les choses salees, acres, & abstersiues esmeuent le ventre, dont la *Laiçtue* ne

Liure 6. des
simpl.

participe nullement. Et en vn autre passage: La *Laiçtue*, dit-il, est vne herbe humide & froide; non pas extremement: car autrement elle ne seroit pas bonne à manger; mais seulement comme l'eau froide de fontaine, par maniere de dire. Pource est elle bonne aux apostumes chaudes, & aux erisipeles legeres, non pas toutefois aux grandes. C'est aussi vne viande qui desaltere: mais sa

Liure 8. com.
phar. loc.
chap. 4.

graine prinse en breuuage arreste le flux spermatique; pour ceste cause on l'ordonne à ceux qui sont sujets aux songes veneriens. En outre le mesme Galien, recitant les herbes qui sont bonnes à ceux qui sont sujets au mal d'estomac, selon l'opinion d'Archigene, entre autres met la *Laiçtue*, & *μικωνίδας*, que Cornarius prend pour vne espece de *Laiçtues* appellees *Miconides*. Car de fait, il y a vne sorte de *Laiçtues noires*, qui sont appellees *Miconides*, pour l'abondance du laiçt qu'elles ont, qui fait dormir, & retire aucunement au suc de Pautot, qu'on appelle *Meconium*, du mot

Liure 20. ch 7.

Grec *μικων*, qui signifie *Pautot*. Or nous auons desia traité de ceste espece de *Laiçtue*, & auons allegué ce que Plin en a escrit, de laquelle luy mesme parlant en vn autre passage dit ainsi, Et

Sur le liu. 2.
de Dioscor.
chap. 129.

celle qui est amere & pleine de laiçt, que nous auons dit estre appellee *Meconide*: (car il faut qu'il y ait ainsi en ce passage là.) Matthiol dit, que le suc de la *Laiçtue* appliqué avec huile rosat sur le front, & sur

Liure 2. des
sacy. lat. 4.

les temples fait dormir ceux qui ont la fièvre; & dauantage appaise la douleur de teste. Il est bon pour en gargarizer avec vin de Grenade, pour l'inflammation de la luette. Si on en frotte les genitoires il arreste le flux spermatique, sur tout en y adioustant vn peu de camphre: mais aussi il refroidit la personne au ieu d'amour: de mesme fait sa graine prinse avec la decoction de graine de Pautot. Mesme elle est singuliere pour l'ardeur de l'vrine. Or il faut que ceux qui ont difficulté d'haleine s'abstiennent de manger de *Laiçtues*, comme aussi les phlegmatiques, & ceux qui ont envie d'auoir des enfans. Horace dit, que la *Laiçtue* nage par dessus la viande estant prinse apres boire, à ceux qui ont l'estomac chaud, disant:

— La *Laiçtue* surnage
en vn estomac chaud. —

Liure 13.

Et pource que cela empesche la digestion, il faut manger les *Laiçtues* à l'entree de table deuant toute autre viande, soit qu'on les mange ou crues, ou cuites. C'est aussi ce que Martial entend, quand il dit:

La *Laiçtue* iadis on seruoit au dessert,
Pourquoy donc en ce temps la sert on la premiere?

Liure 2. c. 130.

Venons maintenant aux proprietéz de la *Laiçtue surnage*. Dioscoride dit, qu'elle est aucunement semblable en vertu au Pautot; tellement qu'il y en a qui meslent son laiçt parmy le Meconion, qui est fait de Pautot. Le suc de la *Laiçtue* prins au poids d'un scrupule avec du vinaigre miellé purge l'eau

l'eau

Teau qui est par le corps, & la fait vider par le bas. Il oste la maille de l'œil, & esclarcit la veuë. Il est bon pour appliquer en liniment avec du laiët de femme sur les brusleures. En somme il fait dormir, appaise les douleurs, prouoque les mois aux femmes, & est bon à boire contre la piqueure des scorpions, & des phalanges. Sa graine fait perdre les imaginations veneriques, & les songes d'amour, aussi bien que celle de la cultiuee, & refroidit la personne au ieu d'amour. Son suc fait le mesme; mais il est de moindre efficace. On garde son laiët dans vn pot de terre neuf, l'ayant au preallable fait secher au Soleil, comme l'on fait les autres suc. Pline parlant des *Laiëtues sauvages* dit, que la premiere espece d'icelles s'appelle *Laiëtue de cheues* (ou bien *Marine*), laquelle ietee en mer tue les poissons qui se treuvent en cest endroit là. On ordonne aux hydropiques de prendre le laiët seché de ceste *Laiëtue* au poids de deux oboles avec vne once & demie d'eau. Par ces mots il a voulu exprimer ce que nous auons allegué cy dessus de Dioscoride: *Il euacüe l'eau des hydropiques, &c.* Mesme Theophraste au lieu cy dessus allegué attribue la mesme vertu à ce suc, duquel Pline a prins cecy, y adioustant quelque autre chose. Toutes les *Laiëtues sauvages* font vn suc blanc, qui a semblable vertu que le Pauot. On l'amasse durant les moissons apres auoir entamé la tige, puis on le ferre en vn pot de terre neuf. Il est bon à tous les accidens des yeux meslé avec du laiët de femme, & guerit les mailles, les cicatrices, & les brusleures qui y aduiennent, & esclarcit la veuë. On l'applique aussi avec de la laine ou du coton, pour les defluxions chaudes des yeux. Prins en eau & vinaigre au poids de deux oboles il euacüe le ventre. Il guerit les morsures des serpens estant prins en vin; mesme on en boit les fueilles rosties, & les tiges broyees avec du vinaigre, pour ce mesme effect. On les peut appliquer sur toutes playes; mais sur tout pour la piqueure des scorpions; & pour la piqueure des phalanges on les prend avec du vin & du vinaigre. Elles sont aussi propres à tous autres venins, excepté à ceux qui estouffent la personne, ou qui nuisent à la vescie, & aussi à la Ceruse. On les applique aussi en cataplasme avec vinaigre & miel, pour purger les meschantes humeurs qui sont au ventre. Leur suc est bon à la difficulté d'vrine. Crateuas l'ordonne aux hydropiques au poids de deux oboles en vinaigre, & vne once & demie de vin. Quant à Galien il dit, que la graine de la *Laiëtue sauvage* est bonne pour donner à ceux qui songent de l'amour: & que son suc oste la maille des yeux, & esclarcit la veuë, & guerit les brusleures des yeux meslé avec du laiët de femme. Or il sèble que ce que Theophraste, Dioscoride, & Galien appellent *Argema*, Pline l'a traduit *Cicatrices*. Dioscoride adiouste en outre de plus que Theophraste, *κὴ πρὸς ὀφθαλμοὺς*, & Galien *πρὸς ὀφθαλμοὺς*, qui est vne mesme chose, assauoir les *ulceres des yeux*, comme Paulus le declare, quand il dit: Tous *ulceres des yeux* s'appellent bien *ulceres*; toutefois il y a des particulieres differences. Car vn *ulcere creux*, estroit, & net, estant en la membrane cornee, s'appelle *βότρυον* en Grec, c'est à dire, *fossette*. Mais si l'*ulcere* est plus large & qu'il ne soit pas si profond, on l'appelle *ὀϊδαίμα*. *Argemon* est vn *ulcere* dans le rond de la prunelle, qui comprend aussi ce qui est à l'entour, apparoisant rouge au dessus de la prunelle de l'œil, & blanc au dedans. *ὀφθαλμῖμα* s'appelle vn *ulcere sale*, couuert de crouste, lequel voulant nettoyer, le plus souuent les humeurs sortent hors de l'œil. Voilà ce qu'en dit Paulus. Galien aussi traittant des medicamens composez pour les yeux, dit *ἄλλο τευφερόν ὀφθαλμοῦρον, πρὸς ὀφθαλμοὺς*; ce que Ruel, qui a traduit Dioscoride, & ceux qui ont traduit Galien, ont interpreté, *adustiones*, c'est à dire *brusleures*, ayans, comme i'estime, suyuy Pline, lequel comme il est aisé à voir au passage allegué cy dessus, semble auoir traduit ces mots de Dioscoride *ἀχλω, ἀργεμα, & ὀφθαλμοίς*, *hnees, cicatrices & brusleures*. Mais s'ils entendent cela des brusleures du feu, ou autrement, ils se trompent bien fort. Cornarius le traduit *inustiones*, adioustant qu'il ne sçait pas bonnement comment c'est qu'on pourroit nommer autrement en Latin ceste sorte d'*ulcere*. Scribonius en vn collyre, qu'il appelle *Psitatinum*, les appelle simplement *ustiones*. L'autheur de l'Introduction en la medecine attribuee à Galien, dit que *ὀφθαλμῖμα*, c'est quand la petite peau de dessus l'œil est *ulcerée* par brusleure, & que la playe est vn peu profonde, à cause de la grande defluxion des humeurs; tellement qu'on peut appeller ce mal *inustio* assez proprement en Latin.

Liu. 20. ch. 7.

Livre 6. des simpl.

Liu. 3. ch. 22.

Liu. 4. com. phar. loc. chap. 7.

Au meslieu.

Du Pourpier, CHAP. XI.



LE Pourpier s'appelle en Grec *ἀνθεράχην*: en Latin *Portulaca*: en Arabe *Bakleancha*, ou *Bachele albanica*: en François *Pourpier*, *Porchaille*, & *Porcellaine*: en Italien *Porcellana*, *Porcellachia*, & *Porcellina*: en Espagnol *Verdolagas*, & *Baldroegas*: en Allemand *Burtzelkraut*. Il s'en treuve trois especes; assauoir la *cultiuee*, la *sauuage*, & la *marine*. Quant à la *Cultiuee* elle fait ses tiges grosses, grasses, rondes, lisses, esleues, qui tirent vn peu sur la couleur baye. Ses fueilles sont grosses, grasses, larges, & longues, rondes au bout, reluisantes comme celles de la Reprise, d'vn costé, & blancheastres par le dos. Ses fleurs sont petites, iaunes, ou palles, quasi au bout des tiges. Sa graine est menuë, noire, enferree en des petites coupetes rondes, & vertes. Elle fait plusieurs racines tendres & cheueluës. Le Pourpier sauuage, qui croist de soy-mesme aux Iardins,

Les noms.

Les especes.

La forme.

Pourpier cultivé.

Pourpier sauvage.



aux Vignes, & autres lieux; a les tiges rondes, grasses, & grosses: mais plus tendres, moindres & plus rouges, trainans par terre; les fueilles moindres & plus longues, que la *cultiuée*. Quant au demeurant elles sont semblables. Matthiol met encor vne autre *espece de sauvage*, trainant par terre, ayant les fueilles fort minces, & en grand nombre. Ces *especes de Pourpier* sont pleines d'un suc aspre & aigre. Or puis qu'il est certain, que c'est icy la vraie description de l'un & de l'autre *Pourpier*, tant par le tesmoignage des plus doctes *Simplicistes*, qu'aussi par ce qui s'en voit à l'œil, il appert que le chapitre du *Pourpier sauvage* de *Dioscoride* a esté mal à propos conioint par quelque autre que *Dioscoride*, au chapitre du *Pourpier cultivé*, aux communs exemplaires. Ruel aussi & *Matthiol* semblent auoir esté de la mesme opinion: d'autant que *Matthiol* en l'une & en l'autre Edition de ses *Commentaires* en a du tout retranché ce chapitre: & que quelqu'un estant trompé par l'affinité des noms, l'y a raporté du quatriesme liure sans aucune consideration. Car voyant que *Dioscoride* auoit conioint les autres herbes potageres avec les sauvages de mesme *espece*, & qu'il descriuoit au quatriesme liure la troisieme *espece de Ioubarbe*, appelée par aucuns *Pourpier sauvage*: & que *Pline* aussi la nommoit ainsi, la descriuant quasi avec les mesmes mots de *Dioscoride*, ayant esté trompé par ce moyen, il a adiousté ceste description à celle du *vray Pourpier*; comme si ceste *espece de Ioubarbe* estoit vne *espece de Pourpier*, qui peut estre comparee au *Pourpier commun des Jardins*, qui est bon à manger; au lieu que ceste là est chaude, acré, & caustique, comme dit *Dioscoride*, & celle des *Jardins* est froide & humide, laquelle nous mangeons communement en esté toute crue és salades. Que si ainsi estoit, il faudroit aussi rapporter icy l'autre *espece de Ioubarbe* appelée *Telephion*; d'autant que, comme dit *Dioscoride*, elle a les fueilles, & la tige comme le *Pourpier*; & que *Galien* mesme escrit en ses *Commentaires sur Hippocrate*, qu'on l'appelle *Pourpier sauvage*. Les autres, comme *Fuchse* & *Lacuna*, tiennent bien ce chapitre pour estre vraiment de *Dioscoride*; mais qu'il y a beaucoup de fautes: & que quelque ignorant y a raporté plusieurs choses prises du chapitre de la *Ioubarbe*, sans rime ny raison. *Fuchse* donc tient qu'il faut qu'il y ait ainsi: L'*Andrachne*, ou *Pourpier sauvage* a les fueilles comme l'*Olinier*; toutefois elles sont plus petites, en fort grand nombre, & tendres. Ses tiges sont petites, rouges, sortans plusieurs d'une racine, couchées sur la terre, lesquelles estans mangées sont pleines de suc, & ont un goust salé. Tout ce qui y est adiousté outre cecy y est de trop, & y a esté raporté mal à propos. Quant au *Pourpier de mer*, nous en traiterons entre les plantes maritimes. Au reste le *Pourpier cultivé* se sème aux *Jardins*; le *sauvage* croist de soy-mesme aux *Jardins*, & aux *Vignes*, quelquefois aussi aux lieux non cultiuez & pierreux. Tous deux fleurissent en Iuin & en Iuillet, & portent la graine iusques en Septembre. Venons maintenant à leur usage, soit en viandes, ou en medecine. *Dioscoride* dit, que le *Pourpier* est astringeant. On l'applique avec griotte seche à la douleur de teste, aux inflammations des yeux, & des autres parties du corps. Il est bon à l'ardeur de l'estomac, aux *crispeles*, & pour la douleur de la vessie.

Il deſa

Sur le liu. 2.
de *Dioscor.*
chap. 117.

Liu. 2. ch. 56.

Au chap. de
la *Ioubarb.*

Liu. 4. ch. de
la *Ioubarb.*

Liu. 2. chap.
dernier.

En l'hist. des
Plant. ch. 39.

Le lieu.

Le temps.

Liu. 2. c. 117.

Le tempe-

rament &

les vertus.

Il defagace les dents, quand on le mafche. Il appaife les chaleurs de l'eftomac, & des inteflins, & leur flux. Il eft profitable aux reins & à la veflie, encor qu'elle feroit vlceree. Il reprime les appetits de luxure. Son fuc prins en breuuage fait les mefmes effets, & eft bon aux fieures. Il eft bon contre les vers ronds du ventre, au crachement du fang, à la dyfenterie, aux hemorroïdes, & contre le flux de fang, eftant cuit, & contre la morfure du ferpent nommé *Seps*. Il fert bien eftant meflé aux medicamens compofez pour les yeux. On en met aux clyfteres pour les defluxions des inteflins, & aux crofions de la matrice. Incorporé avec huile rofat & huile commun, il eft bon pour en frotter la tefte, quand elle fait mal pour auoir enduré la chaleur du Soleil. Il guerit les boutons rouges, qui viennent en la tefte meflé avec du vin. On l'applique en liniment fur les playes qui tendent à mortification. Pline dit, que l'on conte merueille des vertus du *Pourpier*. Liu. & ch. 20. Prins en viande il amortit le venin des fefches, & des ferpens qu'on appelle *Hemorroïdes*, & *Prefteres*; mefme appliqué deffus il en attire le venin. Il fert auffi à ceux qui ont beu du Iufquiame, eftant prins avec du vin cuit. A faute de l'herbe on fe peut feruir de fa graine. Mefme il eft bon à l'hydropifie, à la douleur de tefte, aux vlcères, eftant broyé en vin & appliqué deffus. Mafché & appliqué avec miel il guerit les vlcères. On l'applique auffi en la mefme façon fur le cerueau des petits enfans, & fur leur nombril, quand il eft relafché. Aux vehementes defluxions qui tombent fur les yeux, tant des grands que des petits, il le faut appliquer fur le front & fur les iouës, avec de griotte feche; mais pour le mettre fur les yeux il le faut mefler avec lait & miel. Et fi les yeux tombent, il eft bon de broyer fes fueilles avec efcorce de Feuës. Avec griotte feche, fel, vinaigre, & cire il eft bon aux boutons & ampoules. Eftant mafché il guerit les vlcères de la bouche, & l'enfleure des genciues, & la douleur des dents. Sa decoction eft finguliere aux vlcères des glandes de deffous la langue. Eftant mafché il raffermir les dents qui branlent. Il eft bon pour guerir les cruditez, pour raffermir la voix, & pour defalterer. Incorporé avec noix de galle, & graine de Lin par efgales portions il appaife la douleur du chignon du col. Eftant appliqué avec miel, & terre à lauer, il eft fingulier aux accidens des mammelles. Sa graine prinfe avec du miel eft bonne à ceux qui ont courte haleine. L'herbe mangée en falade fortifie l'eftomac. Appliquée avec griotte feche elle eft bonne aux fieures chaudes & aiguës. Mafchee elle raffraifchit les inteflins. Elle arrefte les vomiffemens excessifs. Mangée en vinaigre, ou prinfe en breuuage avec du Cumin elle eft bonne à la dyfenterie, & aux apoftumes interieures. Eftant cuité elle eft bonne à ceux qui à tous coups prennent enuie d'aller à selle. Mangée, ou prinfe en breuuage elle eft bonne à ceux qui font attains du haut mal. Prinfe au poids de dix dragmes avec du vin cuit au tiers, elle fert à purger les femmes. Elle eft bonne aux gouttes chaudes appliquée avec fel & au feu S. Antoine. Son fuc prins en breuuage eft fingulier aux reins, & à la veflie. Il chaffe les vers du ventre. Pour appaifer la douleur des playes il le faut appliquer avec huile & griotte feche. Il ramollit la durté des nerfs. Il refroidit la perfonne en cas d'amour, & fait perdre les fonges veneriques. Le fçay vn grand Seigneur Prince d'Espagne, pere d'vn qui a esté Præteur, lequel porte ordinairement vne racine de *Pourpier* pendue au col avec vn filet, contre le mal de la luette, auquel il eftoit fujet, & ne l'ofte jamais de deffus foy, finon quand il entre aux eftuës. Et de fait, il a esté guery entierement de cefte maladie par ce moyen. Dauantage ie treuue en certains autheurs, que fe frottant la tefte avec cefte racine reduite en liniment, on ne sentira aucune diftilation de cerueau de tout vn an. Toutefois on tient qu'elle esblouit la veuë. Galien dit, qu'aucuns vfont du *Pourpier* pour viande, lequel Livre 2. des alim. eft de peu de nourriture, qui eft froide, humide & visqueufe. On s'en fert auffi pour guerir les Livre 6. des simpl. Le temperament. dents agaffees, à caufe de fa viscofité, qui ne pique point. Et en vn autre lieu il dit, que le *Pourpier* eft froid & humide, participant de quelque afpreté. Pour cefte caufe il reprime les defluxions, principalement celles qui font bilieufes & chaudes: car outre qu'il les change & altere, il les refroidit auffi fort. Il le faut donc mettre comme froid au troifième degré, & humide au fecond; par le moyen defquelles qualitez il eft excellent pour les grandes chaleurs autant qu'autre chofe qui foit, eftant appliqué fur l'orifice de l'eftomac, & fur les hypochondres, principalement aux fieures hetiques. En outre il guerit les dents agacees, adouciffant & rempliffant par fon humidité visqueufe ce qui auroit esté fort deffeché par l'attouchement des chofes afpres. Autant en fait fon jus, lequel refroidit tant appliqué par dehors que prins en breuuage. Ce que fait auffi toute l'herbe. Or pource qu'elle referre, elle eft bonne à manger aux dyfenteries, au flux defordonné des femmes, & à ceux qui crachent le fang. Toutefois en ces cas le fuc eft de beaucoup plus grande efficace, que l'herbe. Galien donc rend la raifon pourquoy c'eft que le *Pourpier* guerit les dents Aux Probl. agacees: & toutefois Alexandre Aphrodisce attribue cefte operation aux caufes & aux facultez fecrettes. Au refte on a accoustumé de mettre le *Pourpier* vert tant cultiué que fauuage en compofte en cefte maniere: On amaffe les plus grollés tiges: car les petites fletriffent incontinent au vinaigre. On les laue bien diligemment pour en oster la terre s'il y en a, puis on les fait fecher iufqu'à tant qu'elles foient vn peu fletries: car fans cela elles font fi humides qu'elles fe pourriroient incontinent, & deuiendroient rancies. Puis apres on les trempe dans du verjus d'aigrets, & les ageance on en des pots de terre, ou dans des barils, faifant premierement vn liçt de Fenouil vert, & puis

puis vn autre de *Pourpier*, lequel on saupoudre de sel à suffisance, & puis derechef vn autre liët, iusqu'à tant que le pot ou le baril soit plein: puis on couure le dessus d'herbe de Fenouil pour les faire aller à fonds. En fin on y met la fausse qui est faite de deux tiers de vinaigre, & d'un tiers de verjus, de laquelle on remplit le pot iusques aux bords; ce qu'il faut serrer puis apres en quelque lieu bien sec, où le Soleil ne batte point, de peur que par la lenteur du lieu la fausse ne moisisse. Or il faut prendre garde que le *Pourpier* alle tousiours à fonds, & qu'il ne nage pas par dessus: mesme quand on en osterà, il faut tout bellement repousser le reste au fonds. Quand ce vient qu'on en veut manger, il faut lauer ces costes d'eau, ou de vin, & mettre de l'huile par dessus.

La Blanchette,

CHAP. XII.

Les noms.

Liu. 10. c. 84.

Liu. 16. ch. 7.

La forme.

L'usage.

Le lieu.



L semble que la plante qui est icy peinte, soit celle qui est appellee *Polygala* aux Geoniques de Cassian, qu'on attribue à Constantin, laquelle est ainsi appellee pour raison du grand nombre de tiges qu'elle produit. Car *πολύμα* en Grec signifie les grosses branches des arbres, qui sont les plus pres du tronc. Aucuns estiment que ce soit l'herbe que Pline appelle *Chalcetum*; & que ce nom luy a esté imposé à cause de la couleur de ses feuilles, qui est iaune-passe, comme le cuiure. Nous l'appellons communement *Blanchette*, & *Poule grasse*. Elle a la racine blanche, languette, & peu cheueluë; & plusieurs feuilles tenans à la racine, qui trainent par terre, de couleur de vert-passe, & iaunastres, longues, d'un goust aqueux; & aussi plusieurs tiges quasi de la hauteur d'un pied, diuisees tousiours comme en deux grosses branches, de mesme que les arbres en croissant jettent le plus souuent deux branches principales du tronc. Elle fait plusieurs petites fleurs entassees au sommet des branches, blanches, tirans sur la couleur de cendre. Sa graine est fort menue. On mange ceste herbe communement en salades au printemps deuant qu'elle monte. Elle croist emmy les prés, & terres; mais specialement aux Vignes, & aux Iardins.

Des Endives, ou Cichorees,

CHAP. XIII.

Les noms.

Liu. 1. ch. 18.

Liu. 3. ch. 46.

Liu. 9. ch. 48
Liure 7. des
Epist.Aux ann. sur
les Pandect.

O v s entrerons maintenant au traitté des herbes que Theophraste appelle *κικηραϊων*, c'est à dire, *Cichorees*. Les Grecs appellent *Σίεις*, l'herbe que les Latins nomment *Intubus*, & *Intubum*: les Arabes *Dumbebe*, *Hundebe*, ou *Enabea*: les Italiens, & les Espagnols *Endimia*: les Allemans *Endiuien*: les François *Endine*. On l'appelle aussi en Grec *τρωξιμον*: car aux Geoniques de Cassian il y a vn lieu allegué de Didymus, où il est escri: *Seris, ou Troxima trempées au vinaigre, & mangées, sont bonnes à l'estomac*. Et Paulus dit; *L'Intyon c'est le Troximon*. Et Aëce; *Incorpore le avec suc d'Endine*. Politian escri toute fois, que *τρωξιμον* prononcé simplement, signifie vne sorte de raisins bons à manger, que Pline appelle aussi *Vua cibaria*; corrigeant ainsi le passage de Paulus Iurifconsulce, suyuant l'authorité des Pandectes Florentines: *Qui fundum vendidit, pomum recepit, nuces & ficus, & vnas duntaxat duracinas, & purpureas, & que eiusdem generis essent, quas non vini causa haberemus, quas Greci τρωξιμους appellant recepta videri*. Mesme Budæ assure d'auoir leu ce mot *τρωξιμους* en vn vieil exemplaire, combien qu'il ne soit pas aux communs. Ainsi donc puis que ce mot *τρωξιμα* estant pris en substantif, comme parlent les Grammairiens, signifie les *Endines*, suyuant l'authorité des auteurs que nous auons allegué cy dessus, qui sont ainsi appellees, pource qu'on les mange crues avec de l'huile & vinaigre; & anciennement avec du *Gazum* comme les *Laiques*: il semble que *τρωξιμο*, comme adiectif, ne se prend pas seulement pour les *Raisins*; mais aussi pour toutes les choses qui sont bonnes à manger crues, avec le nom desquelles on l'adiouste. Comme disant vn fruit *Troximos*, on entendra toute sorte de fruits, qui sont bons à manger crus, comme les Raisins, Figues, Raisins secs, les Pommes, les Raifforts, & semblables viandes, que l'on sert crues. Mais *τρωξιματα*, & *τρωξιμα*, combien qu'ils ayent vne mesme etymologie, ils ont toute fois vne autre signification: car ce sont les viandes que l'on sert au dessert de table. Hippocrate dit, *τρωξιμων ἢ ραφανιδι χρισταυ, κ̄ σελινω εις ε̄σ̄. βασιλαν*, c'est à dire,

dire; Quant à des Troximes, c'est à dire des choses que l'on mange crues, il faut qu'il mange des Raif-
 forts, & de l'Ache ou Persil trempé au vinaigre. Aux Geoponiques, dont on dit Constantin estre Liu. 24. c. 17.
 l'auteur, il y a τρωκτὴν σαφίδα, c'est à dire Raisin qu'on mange. Galien en ses Commentaires sur Hippo- Liu. 1. ch. 69.
 crate, interprete ce mot τρωκτὴς, ἀμυγῆς ἐπιτομῆσι. Et Artemidorus ὅσα ἢ δροξέεται τρωκτὰ ὄντα, &c.
 C'est à dire; Les choses qu'on pele & qu'on mange crues. Parquoy au passage de Paulus cy dessus alle-
 gué, on peut aussi bien lire τρωκτὴς, que τρωξίμους. Au reste il y a deux sortes d'Endiue; l'une sauvage, Les especes.
 & l'autre cultiuee. Quant à la sauvage il y en a de deux sortes, dont l'une s'appelle Picris, & Cicho-
 rion; l'autre a les fucilles larges, & est meilleure à manger que la cultiuee. Quant à celle des Iardins,
 il y en a de deux sortes; l'une a les fucilles larges, & retire à la Laiçtue; l'autre a la fucille estroite,
 & est amere. Voilà les especes d'Endiue, que Dioscoride met, selon l'opinion des doctes Simpli- Liu. 2. c. 125.
 cistes, & principalement de Matthiol, lequel voyant le chapitre de l'Endiue fort corrompu en
 Dioscoride, l'a corrigé sur Oribaze, & sur des exemplaires escrits à la main, distinguant les especes
 des Endiues comme s'ensuit sur le texte de Dioscoride: Il y a deux sortes d'Endiue; l'une est sauvage,
 & l'autre croist aux Iardins. Quant à la sauvage, il y en a aussi de deux sortes; l'une qu'on appelle Picris, &
 Cichoree; l'autre qu'on seme a les fucilles larges, de meilleur goust que celle des Iardins. Il y a aussi deux sortes
 de celle des Iardins; l'une a les fucilles larges ressemblant à la Laiçtue; l'autre a les fucilles estroites, & est
 amere au goust. Ce qui s'accorde, dit-il, avec ce que Serapion en escrit, lequel suyuant Dioscoride
 met autant d'especes de Cichoree sauvage, que de la cultiuee. Car si l'Endiue cultiuee est diametralement
 opposee à la sauvage, qui croist de soy-mesme, comment est ce que l'on pourra bonnement distin-
 guer l'Endiue sauvage, pour dire qu'il y en ait vne qui s'appelle Picris, ou Cichoree; & l'autre cultiuee?
 Or par l'Endiue sauvage cultiuee, Matthiol entend celle que l'on plante pour l'apriuoiser, comme l'on
 fait ordinairement aux Iardins, aussi bien comme des Raifforts sauvages, des Artichauts & des
 Asperges. Ainsi Theophraste ayant apposé τὰ ἀγροῦργηταῖς τῆς γαστρονομίας, c'est à dire, celles qui ne Liure 2. des
 sont pas cultiuees, aux cultiuees; oppose puis apres τὰ ἡμεῶν τῆς ἀγροῦργίας, en quoy il y auroit de l'equi- cauf. ch. 15.
 uoque, veu qu'il semble que γαστρονομία, & ἡμεῶν, soit vne mesme chose; comme aussi ἀγροῦργηταῖς,
 & ἀγροῦργία; si ce n'estoit qu'il y a plusieurs plantes priuees qu'on ne cultiue point; comme aussi des
 arbres, lesquels estans domestiques, ont des maistres nonchallans; & au contraire on en cultiue
 des sauvages pour les apriuoiser, comme il a esté dit. On pourroit bien lire aussi ce passage en
 ceste sorte: Il y a des Endiues sauvages, & d'autres qui viennent aux Iardins. Quant aux sauvages il y en a
 de deux sortes, l'une qu'on appelle Picris & Cichorion: l'autre a les fucilles larges, qui est meilleure à l'estomac
 que celle des Iardins. De celle des Iardins il y en a aussi deux sortes, &c. Oribaze n'en met que trois sortes,
 si le traducteur l'a traduit au vray, comme il luy a esté aisé: Il y a de l'Endiue sauvage, & de la cultiuee:
 la sauvage s'appelle Picris, ou Cichoree, qui a les fucilles plus larges, & de meilleur goust que celle des Iardins.
 Quant à celle des Iardins, il y en a de deux sortes, dont l'une retire mieux à la Laiçtue; & a les fucilles larges,
 qui ont quelque peu d'amertume; l'autre a les fucilles plus estroites, & est amere. Cornarius a aussi suyuy ceste leçon. Il y a, dit-il,
 deux sortes d'Endiue; dont la sauvage, qu'on appelle Picris, &
 Cichorion, a les fucilles plus larges, & est meilleure pour l'esto-
 mac, (car il lit δισμαχότεια, & non δισκομότης) que celle
 des Iardins, de laquelle il y en a aussi deux especes. Quant
 à la Cichoree sauvage, dit Pline, il y en a qui l'appellent Liu. 20. ch. 2.
 Ambugia (aux exemplaires corrects il y a Ambubeia, comme aussi
 en Celse) les Egyptiens l'appellent Cichorium. Theophraste
 l'appelle κισώρον, & κισώριον. Ainsi quand Horace dit:

Endiue largefucille cultiuee.



Me Cichorea, leuésque mala, &c.
 Il met Cichorea au nombre pluriel, venant du singulier κισώ-
 ριον. Les Apothicaires l'appellent aujourd'huy Cichorea sil-
 uestris; en François Cichoree sauvage. L'Endiue cultiuee, qui a les
 fucilles larges s'appelle communement Endiua, qui vient
 du mot corrompu Intubum; en François Endiue, ou Cichoree
 de Iardin. L'Endiue cultiuee, qui a les fucilles estroites, est ap-
 pellee par les modernes Scariola, du mot Seris corrompu: en
 François Scariole. Les Apothicaires appellent bien aussi Py-
 ne & l'autre Scariola: mais sans raison, veu que le nom de la
 petite Seris ne conuient pas bien avec l'Endiue. Pline appelle Au mes. lier.
 l'Endiue cultiuee, Seris, assauoir la moindre, qui a les fucilles
 plus pleines de veines. Vn peu apres il appelle Seris, tant la
 sauvage que la cultiuee. Touchant l'Endiue qui retire à la Lai-
 çtue, il y en a de deux sortes, dont la sauvage est la meilleure,
 &c. L'Endiue largefucille cultiuee a les fucilles grandes, lon- La forma.
 gues, larges, vertes-blanchestres, vnies, qui retirent assez
 bien

bien à certaine sorte de Lactue. Sa tige est haute & cannelée, avec plusieurs branches. Ses fleurs sont belles, bleuës, quelquefois blanches; mais rarement. Sa graine est blanche. Sa racine est longue & blanche. Les Apothicaires, ainsi que dit Lobel, l'appellent *Endivia*, & *Scariola*. L'*Endive à la feuille*

Endive à la feuille étroite cultivée de Matthiol.



Endive à la feuille étroite, cultivée de Dodon.



Endive sauvage largefeuille: Cichoree cultivée de Matthiol: Seris cultivée de Lobel.



Matth. sur le
liure 2. de
Dioc. c. 125.

Le temps.

estre cultivée a les feuilles longues, étroites, quelquefois un peu créneées à l'entour. Sa tige est ronde. Ses fleurs sont bleuës, comme celles de la précédente. Sa racine est longue, blanche, & pleine de suc. Quant à l'*Endive largefeuille sauvage*, que Matthiol appelle *Seris*, ou *Scariola*, & *Cichoree priuée*, la mettant pour une espèce de *Cichoree des Jardins*, sa feuille approche fort de celle de l'*Endive largefeuille cultivée*. Sa racine est longue, cheveluë. Ses feuilles longues, & larges. Sa tige est grande, pleine de branches garnies de belles fleurs bleuës, & rarement blanches. Pena & Lobel la prennent pour la *Scariola*, ou *Cichoree cultivée*. Quant à l'*Endive à la feuille étroite sauvage*, que Lobel appelle *Cichoree sauvage*, elle a les feuilles longues, fort frangées à l'entour, étroites, aïpres & ameres; pour ceste cause aussi l'a on appelée *Picris*. Pena & Lobel l'appellent *Cichoree sauvage*, & *Ambubeia*. On adiouste encor vne troisièsmie sorte d'*Endive*, surnommée *Crespue*, laquelle on mange volontiers en salade, laquelle a la plante fort grosse & feuillue; les feuilles grandes, crespées & frangées tout à l'entour; la tige plus grande, plus grosse, & plus tendre que les autres, auxquelles elle ressemble quant au reste. Au demeurant les *Endives* fleurissent au milieu de l'esté, puis font la graine. Les Jardiniers les couurent dans les Jardins avec de terre ou de sable au commencement de l'hyuer; par ce moyen elles deuiennent tendres & fort blanches, & se gardent tout l'hyuer, ayans apris cela de nature, voyant souuent la *Cichoree sauvage* emmy les champs couuerte de sable ou de terre par l'inondation des eaux, deuenir fort tendre & blanche, & perdre toute son amertume. Or ceste herbe a plusieurs, & grandes utilitez.

*Endiue sauvage à la feuille estroite, de Matth.**Endiue cresspee.*

utilitez. L'une & l'autre *Cichoree* dit Dioscoride, refroidit & est astringente, & fort profitable à l'estomac. Elle reserre le ventre, si on la mange avec du vinaigre estant cuite. Les sauvages sont meilleures pour l'estomac: car elles appaisent l'ardeur d'iceluy & le fortifient, si on en mange. Il est bon de les appliquer en liniment ou seules, ou avec de griotte seche, aux defauts de cœur provenans de l'orifice de l'estomac mal disposé. Elles sont bonnes aux gouttes des pieds, & à l'inflammation des yeux. L'herbe appliquée en liniment avec sa racine guerit les piqueures des scorpions. Leur suc incorporé avec Ceruse & vinaigre est propre pour appliquer en liniment, quand il est besoin de refroidir. L'une & l'autre *Cichoree*, dit Plin, est fort bonne à l'estomac, principalement quand il est chargé d'humeurs. Mangees en salade avec du vinaigre elles rafraichissent, ou bien estans appliquées. Mesme elles resolvent d'autres maladies que celles de l'estomac. Les racines des *Cichorees sauvages* prinles avec griotte seche sont bonnes à l'estomac. Reduites en liniment, & appliquées avec vinaigre sur le tetin gauche, elles sont bonnes aux foibleses de cœur, ou soit de l'orifice de l'estomac. En somme toutes les *Cichorees* sont bonnes prinles en breuvage de deux iours l'un, pour les gouteux, pour ceux qui crachent le sang, & pour le flux de sperme ou semence genitale. Mais parlant des *Endiues* & de la *Cichoree*: L'*Endiue*, dit-il, a de grandes proprietes. Son suc appliqué avec vinaigre & huile rosat appaise la douleur de teste. Prins en breuvage avec du vin il est bon au foye, & à la vessie: on l'applique aussi aux chaudes defluxions des yeux. Et vn peu apres; La *Cichoree sauvage* rafraichit, si on en mange. Elle est bonne aux apostumes estant appliquée dessus. Sa decoction lasche le ventre, & est profitable au foye, aux reins, & à l'estomac. Vn peu apres il dit, que plusieurs l'appellent *Chreston*, les autres *Pancration*, pource qu'elle est fort singuliere à la santé de l'homme. Galien dit que l'*Endiue* est vne herbe amere, principalement la sauvage, que quelques vns pour ceste cause appellent *Picris*; & d'autres *Cichorion*. L'une & l'autre est seche & froide au second degré. La *cultinee* refroidit encor plus que la sauvage; mais sa grande humidité empesche la ficcité. Toutes deux aussi sont astringentes. Et en vn autre endroit; L'*Endiue*, & *Cichoree* sont bonnes à manger: car nos paisans les mangent crues & cuites. Erasistrate aussi s'en sert pour guerir les maladies d'autour du ventre. Ces herbes sont froides & ameres, & quelque peu astringentes, pour raison desquelles qualitez elles sont bonnes aux intemperatures chaudes du foye: car outre ce qu'elles le rafraichissent mediocrement, elles le fortifient pour raison de leur astriction; & mondifient les bouts des veines du creux du foye, qui respondent à ceux du dessus d'iceluy. Et toutefois elles n'offencent point ceux qui sont de temperature froide, comme sont les choses, qui sont humides & froides sans aucune astriction, ou amertume. Or la substance de ces herbes aide aussi grandement au foye, encor que son intemperie ne soit point accompagnée d'humeurs, ny d'aquositez corrompues; & qu'elle soit seule ou accompagnée de quelque humeur que ce soit. Car estans meslees avec miel elles euacuent l'humidité par l'urine. Mesme si

Tome premier.

R R on

Liu. 2. c. 115.
Le tempe-
rument &
les vertus.

Liu. 20. ch. 8.

Livre 8. des
simpl.Liu. 8. com.
phar. loc.
chap. 8.

on les prend en breuuage seches & puluerizees, elles font mesme operation. Leur decoction aussi prinse en breuuage est de grande vtilité. Que s'il n'y a de l'interperie chaude au foye, & qu'il soit oppilé en quelque façon, elles y sont singulieres prinsees avec de vin blanc delicat, y adioustant des choses qui prouoquent l'vrine. Leur suc aussi est fort bon, tant sec que frais, & mesme l'herbe sechee & pilee prinse en breuuage avec du vin, & leur decoction semblablement. Voilà ce qu'en dit Galien. Or Matthiol reprend aigrement la paresse & l'ignorance dangereuse de plusieurs Apothicaires, lesquels ayans d'Endiue largesueille, qui retire à la Laiçtue, & est la vraye Endiue, comme nous auons dit, par tous les Iardins, & force Cichoree emmy les champs; toutefois au lieu d'icelles ils vsent de l'herbe d'Esparuiet quelquefois, ou bien de la Laiçtue sauuage, de laquelle nous auons traité cy dessus, qui est pleine de suc blanc comme lait, & en tirent de l'eau avec des alembics de plomb, & l'appellent faussement eau d'Endiue: car combien que ces deux plantes soient refrigeratiues; toutefois elles n'ont aucune faculté qui soit grandement propre au foye: & mesme leur suc blanc comme lait, sur tout lors qu'elles en sont pleines, a des parties si chaudes, qu'il pique & brulle la langue, & d'autres, par lesquelles il fait tant dormir, que plusieurs, comme Dioscoride le tesmoigne, en meslent avec le Meconion. Mais Lobel & Pena contredifent fort & ferme à Matthiol, ne reconnoissans point la Laiçtue sauuage: car ils disent, que c'est vne espece d'Endiue cultiuee de Dioscoride, qui est amere, & a les fucilles estroites, comme nous auons dit au chapitre de la Laiçtue. Et que nos predecesseurs ont eu raison d'en vser pour l'Endiue; d'autant qu'elle ne nuit point par sa chaleur immoderee, ny par son amertume, laquelle ne prouient pas de chaleur, ou pour le moins n'est pas chaude: comme aussi nous ne disons pas que l'Opion, le Meconion, & le Pautot, la Laiçtue, la Mandragore & autres choses semblables soient chaudes, pource qu'elles sont ameres, veu qu'au contraire elles sont grandement froides. A bon droit donc nosdits ancestres estans tres-doctes, combien qu'ils fussent barbares, se fondans sur la raison & sur l'experience, en ont meslé en la composition des syrops, & en ont tiré de l'eau par l'alembic, pour auoir treuvé par effect, que son eau, sa decoction, & son suc estoient excellens pour l'interperie & pour l'opilation du foye, & des premieres veines, & pour mettre en infusion le Rhubarbe, & autres medicamens semblables. Car ayant vne humidité subtile avec peu d'excrement, & estant amere, elle mondifie, & ouure mieux, & penetre aussi mieux dans ce que l'on met en infusion dans icelle. Dioscoride donc a eu raison de dire, que les Endiues sauuages estoient meilleures pour l'estomac, appaisans sa chaleur, & le fortifiant, si on en mange. Mesme qu'elles seruent estans appliquées par dehors. Or il y a deux autres plantes que Matthiol met au nombre des Cichorees, dont

Sur le c. 135.
du 2. liu. de
Diosc.

Zacinthe, ou Cichoree verrucatre.



aucuns appellent la premiere Zacintha, pour raison de l'Isle Zacinthe où elle croist: mais luy l'appelle Cichorium verrucarium, Cichoree aux verrues, à cause de sa propriété. Ceste plante a la racine comme les Réponces, noirastre, avec plusieurs cheuelures à l'entour; les fucilles comme celles de la Cichoree; mais vn peu plus aspres; les tiges d'vne coudee, & quelquefois plus, menuës & quelque peu aspres, à la cime desquelles il y a des fleurs iaunes, comme celles des Cichorees, apres lesquelles il y vient vne graine noire en façon de bouton, cannelée tout du long comme vn Melon. Ceste herbe est miraculeuse pour faire perdre les verrues: car Matthiol assure, qu'aucuns ayans les mains toutes garnies de verrues en ont esté gueris pour auoir seulement vne fois mangé de ceste herbe en salade. Sa graine aussi fait le mesme effect, si ceux qui ont des verrues en prennent trois iours durant au poids d'vne dragme à chascque fois, quand ils se vont coucher. Ce que Matthiol reconnoit auoir appris de François Calzolaire Apothicairre à Verone, qui luy enuoya la plante avec vn memoire de ses vertus & propriétés. Pena l'appelle Chondrilla, ou Cichoree sauuage: & dit qu'il en croist en Italie aussi bien qu'en l'Isle de Zacinthe. Toutefois il dit, qu'il n'est pas vray que pour en manger vne fois, elle face perdre les verrues: ouy bien en les en frottant, comme il est certain, ce qu'elle a de commun avec plusieurs autres, lesquelles par leur suc brulent & dessechent les racines des verrues. Quant à la seconde espece, qui a esté apportee de Constantinople, Matthiol dit, qu'Auger de Busbeke la luy enuoya de Vienne, & qu'elle a plusieurs racines pendantes comme en l'Asphodelle, quasi faites de la façon des gouffes de Raifforts, laquelle il n'a fallu oublier pour sa nouveauté. Ce neantmoins Pena ne la tient pas pour nouvelle, l'appellant Dent de Lion de Montpellier; & dit qu'il

Verrucaire, ou 1. espece de Laitteron.

Cichoree de Constantinople, de Matthiol.



qu'il en croist emmy les prés de Sienne, de Toscane, de la coste de Gennes, de Prouence & de Narbonne en grande abondance. Lobel aussi l'appelle *Dent de Lion* de ceux de Montpellier, estimant que c'est celle espece de *Laitteron*, que Dioscoride dit auoir des petits Oignons, ou bulbes, comme les *Asphodeles*. Au reste Dalechamp adiouste encor vne autre espece rare de *Cichoree*, qui a la racine bulbeuse, de laquelle nous traiterons entre les plantes maritimes. Outreplus Myconius Medecin

Cichoree aux Escrouelles, de Myconius.



tres-docte de Barcellone nous en a enuoyé vne autre espece bien aussi rare que la precedente, à laquelle elle retire aucunement, & a vne merueilleuse vertu. Il l'appelle *Cichorium strumosum*, c'est à dire, *Cichoree aux escrouelles*. Ceste herbe croist és lieux ombrageux & sur les orees des châps emmy les buissons, ayant les fueilles de la longueur de quatre doigts, & d'un doigt de large, lisses, vertes, sans aucune denteleure à l'entour, qui sont esleues en quelque endroit plus qu'en l'autre inegalement, attachees chascune à vne queuë, quelquefois en grand nombre, & quelquefois en petit, dont les vnes sont couchees sur la terre, & les autres se tiennent debout. Icelles estant broyees rendent vn suc blanc comme lait, mais peu, & sont ameres comme celles du *Laitteron*. Sa fleur est iaune sortant de sa coupelle, comme celle du *Laitteron*, & autres semblables, toute enuironnee au dedans & à l'entour de petites fueilles iaunes, & attachee à vne queuë, comme en la *Dent de Lion*, laquelle en fin se refout en papillottes. Sa racine est menuë, trainant à fleur de terre, sans y entrer fort auant. Au bout d'icelle il semble qu'il y croisse comme vne autre racine, quasi toute ronde, quelquefois blanche, & par fois rougeastre, ayant par dessus vne peau menuë, & au dedans vne chair blanche tres-amere. Ce Myconius assure qu'il a veu par experience, que ceste racine est excellente pour guerir les escrouelles, en continuant d'en prendre par l'espace de quelques iours cinq ou six avec du miel. Mesme l'eau distilee d'icelle fait le mesme effect; toutefois elle n'est pas de si grande efficace. Estans aussi confites en miel

Tome premier.

R R 2 elles

elles y seruent grandement. C'est pourquoy ledit Myconius a nommé de ce nom de *Cichorium stru-nosum* ceste plante, pource que sa racine est faite comme les glandes des escrouelles, & sert à les guerir; & pour raison de ses fueilles, qui sont comme celles des *Cichorees*. Aussi à Barcelonne, là où il en croist en grande quantité, ils l'appellent *Porcellanes*, comme qui diroit, *l'Herbe aux escrouelles*.

D'autres especes de Cichoree,

CHAP. XIV.

Liur. & ch. 7.
de l'hit.



N appelle, dit Theophraste, herbes à manger, comme la *Cichoree*, *l'Aphaca*, *Andryala*, *Hypocheris*, *Erigeron*. Et en general toutes les sortes de *Cichorees*, ainsi appellees pour la ressemblance de leurs fueilles avec celles de la vraye *Cichoree*. Or il y en a qui ont non seulement les fueilles; mais aussi les racines, & les fleurs semblables à la *Cichoree*, & en outre sont pleines de laiçt, & bonnes à manger, tant crues que cuites, lesquelles iusques à present ont esté obscurément descrites, & sans estre distinguees par leurs noms; tellement que pour ceste cause plusieurs d'icelles sont encor incogneues. Voilà pourquoy Dalechamp les distingue, & décrit comme s'en-suit, suyuant Theophraste & Pline. Celles-cy donc sont especes de *Cichoree*, ou d'*Endiue*; assauoir

Les noms.

Picris, *Apate*, *Aphaca*, *Apargia*, *Crepis*, *Hypocheris*, *Andryala*, ou *Hedypnois*, *Thysion*, *Corchorus*. Quant à celle

Le lieu.

qui est appellee en Grec *Picris*, que Gaza appelle en Latin *Amarago*, c'est vne herbe qui croist és

La forme.

lieux maigres & sablonneux, & est pleine de laiçt, ayant les fueilles comme le *Hieracion*, si ce n'est

Liure 7. de

Phist. ch. 11.

Liur. 21. c. 17.

n'est quasi iamais sans fleurs. Tellement que Theophraste & Pline ont bien eu raison de dire, qu'elle fleurissoit toute l'annee. Ce qui ne pouuant estre dit de la *Cichoree sauvage*; veu qu'elle perd

Liur. & ch. 22.

Sur le chap.

63. du 3. liure

de Dioscor.

Liure 7. de

l'hist. ch. 11.

Liur. 5. ch. 16.

la fleur deuant l'hyuer, ceux là se trompent qui estiment qu'elle soit la *Picris* de Theophraste. Elle a plusieurs racines menuës. Au reste toute la plante est si tres-amere, que l'*Aloe* à grand' peine le sçauroit estre plus; aussi est elle appellee *Picris*, pour ceste cause. Toutefois aucuns en mangent la faisans cuire comme la *Cichoree*. Pline dit qu'elle est excellente pour faire tomber les verrues. Matthiol, Dodon & Lobel en mettent le pourtrait sous le nom du petit *Hieracion*. Au demeurant pource que les *Cichorees*, selon l'opinion de Theophraste, commencent à venir au commencement du mois d'Auril, & que *l'Apate*, que Gaza appelle *Fraus* en Latin, vient encor plus tard, assauoir au mois de May, comme fait aussi ceste herbe, que Dodon & Lonicerus prennent pour le grand *Laiteron*, ainsi comme l'on voit tous les ans; Dalechamp pour ceste cause tient, que c'est *l'Apate*

Picris de Dalechamp: *Hieracion* de
Matthiol, & de Dodon.



Apate, de Da-
lechamp.



de Theo

de Theophraste. Elle croist le plus souuent es terres grasses, & sur les leuees de terre, quelquefois aussi emmy les bois, ayant la racine longue & blanche comme la Cichoree, fort cheueluë par le haut; les fueilles longues, de couleur de blanc cendré, fort descoupees, & en grand nombre, tout touchant la terre; la tige est d'un pied & demy, & quelquefois plus haute, menue & diuisee en plusieurs petites branchettes, garnie de peu de fueilles, avec plusieurs boutons ronds à la cime de ses tiges; la fleur est bleuë, quand elle s'espannit comme celle de la Cichoree, mais moindre: aucunes fois elle est iaune, & d'autres fois elle est baye, comme Dalechamp en a veu pres de Lion au bois appellé du Verneau. Or Theophraste met l'Apate entre les herbes qu'il appelle *Ἰππεύουδα*, c'est à dire, qui ont leurs fueilles à rez la terre, près de la racine; au lieu que Pline la met entre celles qui ont la tige fueillue. La Crepis, & l'Apate, dit-il, ont leurs tiges fueillues. Mais ie croy que Pline s'est trompé, pource qu'en Theophraste l'Apate est mise la dernière de celles qui font leurs fueilles pres de la racine. Ainsi il l'a coniointe avec la Crepis, que Theophraste met pour la première de celles qui ont la tige fueillue, comme si elle estoit de ce nombre. Quant à l'Aphaca, Theophraste dit, qu'elle bourgeonne aux premières pluyes qui viennent apres l'Equinoxe, & qu'elle fleurit des premières. Pline dit qu'elle commence à croistre incontinent apres l'Equinoxe. Mesme Theophraste dit, qu'elle est fleurie en esté, & en hyuer, & venant à secher vne fleur il en croist vne autre. Il dit en outre, qu'elle est amere, & n'est pas bonne à manger; & toutefois il la met au nombre des herbes que l'on mange. Or d'autant que ces marques conuiennent fort bien à ceste espece de Cichoree qui est icy pourtraite, Dalechamp estime que ce soit vraiment l'Aphaca. Toutefois Dodon la prend pour l'Hedipnois, ou Cichoree iaune, autrement Pissenlit. Elle croist en lieux humides & marécageux, sur le bord des fosses & des esgouts des eaux, ayant la racine d'un pied de long, pleine

La forme.

Liure 7. de l'hist. ch. 9. Liu. 21. c. 26.

L'Aphaca.

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

Liu. 21. c. 14.

Liure 7. de l'hist. ch. 11.

Au mes. lieu.

Liu. & ch. 7. de l'hist.

Liu. 15. c. 12.

Le lieu.

La forme.

Aphace de Dalechamp.



Apargia de Dalechamp: I. Hieracion moyen de Dodon.



de suc blanc comme lait, cheueluë à la cime; les fueilles comme l'Endiue sauvage; mais plus longues, & plus larges, descoupees en façon de franges; la tige haute d'une coudee fort branchue: la fleur comme celle de l'Hedipnois avec des petits boutons. Quant à l'Apargia, Theophraste la met entre les plantes qui produisent leurs fueilles à rez de terre, & d'autant que ceste plante icy peinte est differéte en cela d'avec les autres Cichorees, Dalechamp la prend pour l'Apargia: mais Dodon l'appelle première espece du petit Hieracion, comme aussi Lobel, qui l'appelle Hieracion à la racine longue. Elle croist es lieux qui ne sont pas cultiuez, le long des prés & des champs, & dans les fosses à l'entour des possessions, & aussi le long des chemins, ayant plusieurs racines longues, blanches, gressles; les fueilles couchees sur la terre, de couleur de vert-brun, longues & descoupees, comme celle du Pissenlit; & plusieurs tiges, de la hauteur d'une paume, brunes, nues, & lisses; la fleur iaune, composée de plusieurs fueilles, qui se refout en fin en papillottes. Au contraire

L'Apargia

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

Liu. 5. ch. 14.

Le lieu.

La forme.

La *Crepis*.
Liu. 7. ch. 9.

la *Crepis*, selon Theophraste, a le... icillue; & pource que la plante qui est icy peinte sous ce nom, est de ceste façon là, & que les Italiens retenans encor son nom en partie, l'appellent *Crepola*, & *Terracrepola*, pour ceste cause Dalechamp tient, que c'est la *vraye Crepis* de Theophraste. Elle croist de soy-mesme sur les leuces de terre, à l'entour de Montpelier, & dans nos Iardins aussi y estant semée. Elle a la racine comme l'*Endine*, vn peu cheueluë, blanche, & plusieurs tiges de la hauteur d'une coudee, garnies de fueilles. Ses fueilles sont comme celles de l'*Endine*: mais plus blanches & moins descoupees, pleines de suc blanc comme lait, de bon goust, encor qu'elles

Crepis de Dalechamp.



Andryala grande de Dalechamp.



Andryala moindre, de Dalechamp.

L'*Andryala*.
Liure 7. de
l'hist. ch. 7.
En l'hist. des
Plant. c. 161.
Liu. 5. ch. 13.

Le lieu.

La forme.

L'*Hypo-*
charis.
Liure 7. de
l'hist. ch. 11.

Liu. 5. ch. 12.
La forme.

Le lieu.



soient vn peu ameres. Sa fleur est jaune & se resout en papillottes. Lobel prend pour le *Terracrepola* des Italiens, le Laitteron bleu, qui a les fueilles descoupees comme la *Cichoree sauvage*. Quant à l'*Andryala*, Theophraste la met aussi au nombre des herbes qui sont bonnes à manger, & des *Cichorees*. Dalechamp tient que c'est la plante que Fuchse & Dodon nomment *Sonchus*, dont il y en a de deux sortes; l'une qui est plus grande, aspre & piquante; l'autre moindre, plus tendre, & sans aiguillons. L'une & l'autre croist dans les Iardins humides parmy les autres herbes, & aux terres marécageuses, ayans la racine longue, jaunastre, & fort cheueluë, les fueilles longues, larges, descoupees à l'entour, dont celles de la grande sont piquantes, les autres non. La tige est quarrée, creuse, & pleine de neuds; la fleur jaune comme celle de l'*Hedipnois*: mais moindre, & qui se resout en papillottes, commençant à sortir au mois de Iuin, & dure tout l'esté. Touchant l'*Hypocharis*, Theophraste dit, que c'est vne herbe plus lisse, plus belle & plus douce, que n'est la *Chondrilla*, laquelle ne vaut rien à manger; & a la racine pleine d'un suc acre. C'est celle que nous auons fait icy pourtraire suyuant l'opinion de Dalechamp. Gaza l'appelle mal *Porcellia*. Elle a la fleur bleuë comme la *Cichoree*, pour ceste cause Dodon l'appelle *Endine*, & *Cichoree sauvage*. Elle a les fueilles descoupees comme la seconde espece de *Chondrilla*. Elle croist-és lieux garnis d'herbe, humides & non cultiuez, ayant la racine longue, blanche; les fueilles estroites,

*Hypocharis de Dalechamp.**Hedypnois de Dalechamp, ou Pissenlit.*

estroites, longues, descoupees à l'entour, pailles, & de couleur plaisante à l'œil; la tige de la hauteur d'une coudee & branchue. Sa fleur est bleuë, & vient emmy l'esté. On la mange cuite en salade, comme la Cichoree, & est saine & de bon goust; non seulement aux Egyptiens, comme Pline escrit; mais aussi à d'autres; principalement aux Grecs & Siciliens, qui mangent beaucoup d'herbes, dont nous ne tenons conte. Il y a, dit Pline, vne sorte de Cichoree sauvage, qu'aucuns appellent *Hedypnois*. Les Apothicaires l'appellent *Rostrum porcinum*, ou *Dent de Lion*, ou *Taraxacon*, ou *Dent de chien*; les autres *Caput Monachi*. Matthiol la prend pour l'*Aphaca* de Theophraste, de laquelle nous venons de traiter. Anguillara tient que c'est la *Chondrilla* de Galien. Theophraste ne fait aucune mention de l'*Hedypnois*. Tragus estime que ce soit le *Hieracion*. Dodon la met pour la seconde espece de *Chondrilla*. On l'appelle en François *Pissenlit*: en Allemand *Pfaffenblat*. Ceste plante sort au premier commencement du printemps dans les prés & terres herbues, aux cimetières, & emmy les hayes, ayant la racine quasi comme la Cichoree, pleine de suc blanc comme lait: mais plus amere, iaunastre par dehors, blanche par dedans, graille, longue, & peu cheueluë. Ses feuilles pour la plus part sont couchees sur la terre, ressemblans à celles de la Cichoree, longues, & descoupees tout à l'entour, plus grasses, & plus molles, ayans quelque peu de veines par dessous, qui sont rougeastres, & finissans en façon d'un fer de fleche, entre lesquelles il sort de longues queuës, rondes, lissës, rougeastres & creuses, pleines de suc comme de lait, au bout desquelles il y a de belles fleurs jaunes, garnies de plusieurs rangs de feuilles, lesquelles estans tombees il y vient des testes de papillottes, (qui est vne œuure de nature digne d'admiration) lesquelles s'en volent en l'air estans soufflées par le vent, & laissent le bouton, où elles estoient attachees, tout nud, blanc & rond, ressemblant à la teste d'un Moine rasé: pour ceste cause aussi aucuns ont appelé ceste plante *Teste de Moine*. Elle reserre l'estomac desuoyé, comme dit Pline, & reserre le ventre estant mangée crue. Elle sert aussi aux dysenteries, principalement estant cuite avec des Lentilles. Elle est bonne tant crue que cuite aux conuulsions, & à ceux qui sont rompus, & à ceux qui sont affligés du flux de sperme. Elle fleurit au mois d'Auril. Or il y a vne autre plante semblable à ceste-cy: mais moindre & plus noire, ayant la racine pleine de suc, comme celle que l'on appelle *Morsus diaboli*. Dalechamp prend ceste plante pour le *Thestion*. Tragus l'a peinte pour l'*Endiue*, & Lonicerus, pour la *Laietue sauvage*. Elle croist és lieux qui ne sont pas cultiuez, parmi les pierres, & le long des murailles & mazures: en lieu froid & ombrageux; ayant la racine courte, blanche, & cheueluë; la tige haute, ronde, & branchue, garnie de petites feuilles faites en façon de langue: mais celles du reste de la plante retirent à celles des Laiettes, & ne sont point descoupees. Sa fleur est jaune, & se refout finalement en papillottes, comme celle du Seneçon. Sa graine est noire. On peut tirer un suc blanc comme lait de toutes les parties de ceste plante, lequel est tres-amer. C'est pourquoy à mon aduis Pline met le *Thestion* apres la *Picris*: car ayant parlé de la *Picris*, il adioust:

Liu. 27. c. 15.

Liu. 20. ch. 8.

Les noms.

Matthiol sur

Diosc. liu. 2.

chap. 125.

Au mel. liu.

Liu. 1. ch. 87.

Liu. 5. ch. 16.

La forme.

Liu. 20. ch. 8.

Le Thestion.

Liu. 1. ch. 87.

Liu. & ch. 12.

R R 4

Le

Thefion de Dalechamp: Endiue de Tragus.

Liure 7. de l'hist. ch. 11. Liure 15.

Lin. & chap. 7. de l'hist.

Liure 10. c. 15. Liure 15. c. 13.

Liure 1. ch. 92.



Le Thefion est pareillement amer: mais il purge le ventre, pource faire il le faut broyer avec d'eau. Ce qu'il a prins de Theophraste, qui dit ainsi: La racine du Thefion est amere au goust: Estant broyee elle lasche le ventre. Athence met la fleur du Thefion entre celles dont on fait des bouquets, suyuant l'autorité du Poëte Tymarchides. Au reste Theophraste met le *Corchorus* au nombre des herbes qu'on mange, & des *Cichorees*, disant qu'il est en Prouerbe pour raison de son amertume; & que sa fueille ressemble à celle du Basilic. Pline le met entre les herbes qui croissent d'elles mesme, dont on mange en plusieurs lieux. En vn autre lieu il prend le *Corchorus* pour le *Mourron*, duquel nous ne parlons point à present. Dalechamp estime, que ceste plante que Tragus a descrit & pourtrait sous le nom de *Myosotis*, c'est à dire, *Oreille de souris*, soit le *vray Corchorus*; Car elle est fort amere; toutefois il y en a qui la mangent estant cuite. Elle croist es forests ombrageuses, & quelquefois sur les vieilles murailles, qui ne sont pas battues du Soleil, ayant la racine courte, & fort cheueluë, comme celle du Plantain, & huit ou neuf fueilles couchees par dessus la terre, comme celles du grand Basilic, dentelées à l'entour, & quelquefois tachetees de rouge par dessus, & pour la plus part rougeastres par dessous, & veluës. Sa tige est d'une coudee de long, ronde, graile, & veluë, sans aucune fueille, ny neuds. Sa fleur croist au dessus de la tige & des branches, jaune, & composee de plusieurs rangs de fueilles, comme celle du *Hieracion*, qui se resout finalement en papillotes. Elle fleurit en Iuin. Toute la plante est pleine d'un suc blanc comme lait. Or veu que Theophraste dit, que le *Corcho-*

Liure 11. c. 32.

rus a les fueilles comme le Basilic, c'est merueille, que Plinè l'ayant peut estre prins de quelque autre autheur, dit que le *Corchorus* est vne herbe ayant les fueilles entortillees comme le Meurier. Toutefois quelques vns lisent, *Ayant les fueilles tachees, comme de ius de Meures*, ce qui se voit manifestement par la description de ceste plante. Or il ne faut pas oublier de dire, qu'il sort entre les fueilles de ceste plante tout aupres de terre là où la tige commence, vne certaine humeur comme salie, de la grosseur d'une noix, ronde, laquelle avec le temps se couurant d'un poil blanc, comme

Corchorus de Dalechamp.

Corchorus de Lobel.



de moisissure, ressemble à vn rat. Au reste le *Corchorus*, selon Pline, est fort bon aux parties nobles de dedans le corps, & à la pelade, & aux Lentilles de la peau du visage & du reste du corps. Mesme ie treuve qu'il guerit promptement la rongne de la bouine. Nicander aussi dit, qu'il est singulier contre les morsures des serpens, deuant qu'il fleurisse. L'eau distilee du *Corchorus*, selon Tragus, est fort bonne contre toutes sortes d'inflammations interieures, & ardenes, du cœur, de l'estomac, & du foye, tant prinse en breuuage, qu'appliquee par dehors. Les Chirurgiens en font des breuuages pour ceux qui sont blesez au dedans, leur donnant à boire du vin où elle ait esté cuite; & l'appliquans aussi par dehors. Son suc est bon pour distiler dans les oreilles: car il en oste la douleur, & le cornement. Lobel a mis le pourtrait d'un autre *Corchorus* tout different à cestuy-cy, lequel aucuns appellent *Molochia de Serapio*, ayant les fucilles comme le Basilic, en des tiges hautes d'une paume, ou d'une paume & demie; les fleurs iaunes pres de leur queuë, & la graine en des longues gouffes, plus menües que celles de l'*Asclepias*. Jean Brancion Flamand l'auoit en des pots pleins de terre, ayant eu la graine d'Espagne, & la tenoit pour le *Corchorus* de Pline.

Li. 21. c. 32.
Les vertus.
Li. 1. ch. 92.

De la Chondrille, CHAP. XV.



La *Chondrille* s'appelle en Grec *χονδρίδιον*: en Latin *Chondrilla*. Pline l'appelle *Chondrillon*, & *Chondrile*: en Arabe *Candaret*, *Candaron*, ou *Amiron*. Aucuns, comme dit Dioscoride, l'appellent *Cichoree*, ou *Endiue*. Il y en a de deux sortes. La premiere a la tige, les fleurs, & la fucille, comme la *Cichoree*: pour ceste cause aucuns ont dit, que c'estoit vne espece de *Cichoree saunage*. Toutefois elle est en toutes ses parties plus menüë, ayant les fucilles, la tige, & les fleurs moindres. En ses petites branches on treuve souuent de la gomme semblable au Mastic, à la grosseur d'une Feue. Et de fait, elle a prins son nom de ce bouton, qui ressemble au Mastic, ou bien à vn noyau d'encens que les Grecs nomment *Chondrus*. Or combien qu'elle soit plus amere, on ne laisse pas d'en manger aussi bien que de la *Cichoree*. Elle croist es lieux qui ne

Les noms:
Li. 2. ch. 22.
Li. 2. c. 126.
Les especes.
Dioscor. au melieu.
La forme.
Le lieu.

Chondrille I. de Matthiol.

Chondrille II. de Matthiol.



font pas cultiuez, & sur le bord des fossez, & le long des chemins. Il y en a encor vne autre sorte qui porte vne fucille longue, rongee à l'entour, & trainant par terre, ayant la tige pleine de suc comme de laiët; la racine menüë, ronde, vnüe, bien nourrie, iaunaïtre, & pleine de suc. Et pource que toute la plante, & principalement la racine est pleine de laiët, ils l'appellent en Toscane *Lattainola*, où les païsans du païs la mangent en lieu de *Cichoree*. Elle croist es terres grasses, & cultiuees. Il croist aussi parmy les champs cultiuez & sur les mottes de terre releuees, vne seconde espece de *Chondrille* de Dioscoride, qui a la racine ronde, assez grosse lisse, noire ou brune, de la figure & grosseur

Seconde espece de Chondrille de
Dioscoride.

Autre espece de Chondrille de
Dioscoride.



grosseur d'un doigt, quand elle est grande, de la longueur d'environ cinq doigts, ou quelquefois huit, ayant au bas vne teste comme vn Oignon, qui retire à vne chataigne, de laquelle il sort du suc blanc comme de lait. Du haut de la racine il sort quasi tousiours trois tiges petites, avec des feuilles semblables à celles de la Dent de Chien, longues & menuës, dont il y en a plusieurs qui sont recourbees contre terre: Sa fleur est iaune, ou blonde, semblable à celle de l'Oreille de rat, laquelle sort parmy les feuilles, dont chaque fleur a sa queuë. Aux mesmes lieux que dessus, &

Chondrille rare rouge de Lobel.



Les verius.
Dioscor. au
mes lieu.

parmy les champs pierreux, & secs, il croist encor vne autre espece de Chondrilla, semblable à la precedente, quant à la racine & aux fleurs: mais il y a de la difference seulement quant aux feuilles. Car ceste icy les a plus larges & plus grossës, & grisastres, quasi de mesme que celles de l'Holistion, que nous auons veu à Montpellier. Or on doute si ceste autre Chondrilla rare, qui est icy peinte, est point celle que Lobel dit auoir la fleur rouge. Les Flamans l'appellent *Crupina*, qui vient du mot *Cruppen*, c'est à dire *Couler*, pour ce qu'en maniant sa graine elle s'escoule des mains. Ceste petite plante croist en Toscane, & en Syrie, & aux collines d'alentour de Narbonne, non guieres loin du mont Loup, laquelle doit estre mise au nombre des Chondrilles. Ses tiges sont de la hauteur d'une paume, ou d'un pied & demy, pleines de iointures. Sa graine est comme celle des Pensées, ou du Carthame sauuage, noire, polie, luisante, & qui tombe aisément. Au reste de la premiere espece de Chondrilla pilee avec sa racine, en y adioustant du miel, on en fait des trochisques, lesquels meslez avec du Nitre guerissent les vitilignes. Sa gomme broyee avec de la Myrrhe, & mise dans vn linge de la grosseur d'une oliue attire les fleurs des femmes, & redresse le poil mal arrangé. Ce que fait aussi sa racine tendre, si on passe vne aiguille trempée en son suc par dedans le poil. Prinse en breuage avec du vin elle est bonne contre la morsure des viperes. Sa decoction prinse seule, ou avec du vin reserre le ventre. Les feuilles de l'autre Chondrilla sont bonnes pour faire meurir. Son suc redresse le poil des

des paupieres qui est replié. Galien traitant de la Cichoree dit, que la *Chondrille* en est vne espece, & qu'elle est astringente. Il dit aussi, comme Dioscoride, qu'on l'appelle *Cichoree*, & qu'elle a quasi les memes facultez, sinon qu'elle est plus amere, & desseche mieux. Toutefois en vn autre endroit il dit, qu'il y a vne herbe sauuage qui retire à la Laitue, laquelle on appelle *Chondrille*, qui monte tout aussi tost, & est plus amere, ayant vn suc visqueux, & blanc, comme celuy des Tithy- males; toutefois il n'est pas acre comme cestuy-là, & s'en sert on pour rallier le poil des paupieres. Là où il semble que Galien parle de la *seconde espece de Chondrille* de Dioscoride. Il les faut donc distinguer selon Dioscoride, tant pour les pouuoir recognoistre, que de peur de faillir en s'en ser- uant, combien que la faute ne scauroit estre grande, pource que l'une & l'autre sont quasi de mes- mes facultez. Pline confond ces deux especes, & attribue à l'une des especes tout ce que Diosco- ride dit de toutes les deux: *Chondrillon*, ou *Chondrille*, dit-il, a les fueilles comme l'Endiue, qui sem- blent estre rongees à l'entour. Sa tige n'a pas vn pied de hauteur, & est pleine d'un suc amer. Sa ra- cine est comme celle des Feues; quelquefois elle en a plusieurs. Il y vient tout aupres de terre vne chose comme de Mastic, de la grosseur d'une Feue, laquelle estant appliquee fait venir les fleurs aux femmes, comme l'on dit. On la broye avec ses racines, & en fait on des trochisques, lesquels on dit estre bons contre la morsure des serpens. Ce qui est vray-semblable, d'autant qu'on dit aussi qu'elle fait mourir les rats des champs. Sa decoction faite en vin referre le ventre. Elle sert aussi en lieu de gomme pour tenir le poil des paupieres en bonne forme. Dorothee en sa poëtie dit, qu'elle est bonne pour l'estomac, & pour aider à la digestion. Aucuns tiennent qu'elle est contraire aux femmes, & aux yeux, & qu'elle empesche les hommes d'engendrer. Luy mesme met aussi la *Chon- drille* entre les herbes qu'on mange. Et en vn autre endroit il dit, que la *Chondrille* est amere, & a vn suc acre en la racine. Or l'Escluse met le pourtrait d'une autre *Chondrille*, disant qu'elle a les fueilles larges, & descoupees cōme la Cichoree, du tout blāches, & couuertes d'une bourre espesse, & mol- le; entre lesquelles sort la tige haute d'un pied, ou plus, ronde blanche, & ayant quelques branches, & des fueilles moindres & plus estroites, ausquelles, comme aussi aux petites branches il y a des grains jaunes attachez du suc qui s'est ainsi prins & caillé. Au bout des branches il vient vne fleur jaune, qui se resout en papillottes. Sa racine est longue, & noirastre, de la grosseur du petit doigt. Toute la plante est blancheastre, pleine d'un suc, lequel estant seché deuiet jaune, & est acre. Il s'en treuve à l'entour de Salamanque, en lieux qui ne sont pas cultiuez; & aussi en plusieurs autres quartiers de l'Espagne. Elle fleurit au mois d'Aoust, ou encor plus tard. En quelques lieux de l'E- spagne on l'appelle *Terna di sancta Gayteria*, & tiennent que sa decoction est bonne pour ceux qui ont esté mordus du chien enragé. L'Escluse dit, qu'à son aduis elle approche fort à la *premiere espece de Chondrille* de Dioscoride. Lobel l'appelle *Chondrilla verrucaria*, à cause des boutons, où la graine

Liure 8. des
simpl.
Liure 2. des
alim.

Liur & ch. 22.

Liur. 21. c. 15.
Au mes. c. 17.

Liure 2. des
Plant. d'Esp.
chap. 61.

*Chondrille premiere, de
l'Escluse.*



*Chondrille en façon d'osier visqueuse,
de Pena.*



vient,

vient, qui sont cannelez & faits comme vne masse d'armes: & dit qu'on l'appelle en Italien *Mazza di Cavalliero*, & *Mazza ferrata*: & que Matthiol la nomme *Zacintha*, combien que les pourtraits en sont differens. Au mesme terroir de Salamanque on treuve parmy les champs apres moissons vne espece de *Chondrille*, qui ressemble aux *Osiers*, ayant des verges longues & souples, blancheastres, d'une coudee & demy de hauteur, visqueuses au toucher, avec plusieurs petites fueilles qui sortent tout le long d'icelles, dont celles qui sont pres la racine sont du commencement plus grandes que les autres, & descoupees, quasi comme celles de la *Cichoree*; apres elles flestrissent. Au bout des branches il sort vne petite fleur iaune, qui s'esuanouit en fin en papillottes. Sa racine est longue & pleine de laict, comme aussi tout le demeurant de la plante. Elle fleurit au mesme temps que la precedente. A Salamanque on l'appelle *Inquiera*, & s'en sert on à faire des balais. Les enfans font de glu de sa racine avec du miel noir, pour prendre les chardonnerets, & autres petits oiselets. Je croy fermement que c'est la *Chondrille*, que Pena appelle *Chondrille en facon d'Ozier visqueuse* Car sa racine & toute la plante, comme dit Pena, est pleine de laict, & visqueuse au toucher, produisant vne infinité de petites verges, comme d'Oziers, aisees à plier, blanches, & droites, de la hauteur de deux cotudees. Ses fueilles au bas de la plante sont descoupees comme celles de la *Cichoree*, ou de l'*Aubefoin*; mais fort petites & tendres. Les autres petites fueilles sont disposees par certaines distances esgales iusqu'à la cime des verges, & font paroistre les verges comme si elles estoient tachees de blanc & de vert. A la cime desquelles il y a des petites fleurs iaunes, qui se perdent en papillottes. Ceste *Chondrille* est fort belle à voir. Elle fleurit en Iuin & en Iuillet. Il s'en voit à force au deçà du Pont de Chasteau-neuf à demie lieuë pres de Montpellier, sur laquelle nous auons fait faire le pourtrait que nous en auons mis icy.

Le temps.

De l'Herbe à l'Esperuier,

CHAP. XVI.

Les noms.

Les especes.
Liu. 3. ch. 63.

Au meillieu.
La forme.



Le *ἱεράκιον* des Grecs s'appelle aussi en Latin *Hieracium*, ou *Accipitrina*: en François *Herbe à l'Esperuier*, pource que l'on dit, que les *Esperuiers*, qui s'appellent en Grec *ἱεράκιος*, s'esclaircissent la veuë avec le suc de ceste herbe. Dioscoride met deux especes de l'*Herbe à l'Esperuier*, assauoir la grande & la petite. Aufquelles Dalechamp adiouste la troisieme, qu'il appelle *Hieracium μακροχαιρόν*, c'est à dire, qui a la tige grande. Quant au petit *Hieracium* de Matthiol, nous auons dit cy dessus suyuant l'opinion de Dalechamp, que c'estoit la *Picris* de Theophraste. Quant au grand *Hieracium* de Dioscoride, il fait vne tige aspre & espineuse, rougeastre, & creuse. Ses fueilles ont des descoupeures assez loin l'une de l'autre, semblables à celles du *Laitteron* tout à l'entour, & portent des fleurs iaunes en des boutons longs Touchant

Hieracion grand, de Dalechamp.



Hieracion petit de Dalechamp: grand de Matthiol.



le grand

De l'Herbe à l'Esperuier, Chap. XVI. 481

le grand Hieracion de Matthiol & Dodon, c'est celuy qui est mis icy pour le petit : car celuy qu'ils prennent pour le petit, nous l'auons mis cy dessus sous le nom de *Picris*. Mais nous auons mis icy vn grand Hieracion, selon Dalechamp, qui a la racine semblable aux autres : mais plus grosse ; les fueilles pres de la racine, grandes, amples & vuidees à l'entour ; au milieu de la tige il y en a quatre ou cinq qui l'embrassent. La tige a plus d'une coudee de hauteur, & cannelée, au dessus de laquelle il y a vne fleur iaune, semblable à celle du Barbe de bouc, plus grande, & se perd en bourre, qui n'est pas blanche comme celle des autres plantes de mesme espece ; mais rousse tirant sur le rougeastre. Toute la plante est pleine de suc comme de lait. Elle croist es terres grasses qui sont à l'abril. Dalechamp prend pour le petit Hieracion celuy que Matthiol a prins pour le grand. Il a les fueilles descoupees à l'entour par interualles ; les tiges petites, tendres, vertes, à la cime desquelles il y a vne fleur iaune, qui a ses fueilles compassees en rond. Quant au Hieracion, qu'il appelle *μακροκαυλον*, pour la longueur de ses tiges, il a la racine grosse, & fort cheueluë ; la tige de la hauteur de plus d'une coudee, rougeastre, ronde, & veluë, garnie à l'endroit du milieu de plusieurs fueilles longues entassees ensemble, avec vne fleur iaune à la cime, & par le milieu par où sort ceste touffe de fueilles, laquelle sort d'un grand bouton, qui en fin se resout en papillottes. Toute la plante rend vn suc comme de lait. Elle croist es lieux humides, gras, & ombrageux. Au reste Lobel a mis le pourtrait de deux autres especes de Hieracion ; dont il appelle le premier Hieracion *Sabaudum*, c'est à dire, de *Sauoye*. Pena l'appelle *Montanum*, de *montagne*. Il a les fueilles qui ont des plus grandes descoupeures que celles de la Chondrille bleuë, vertes, sortans d'une tige flaque, molle, & lisse ; la fleur comme la Dent de Lion, vn peu moindre ; & la racine comme la Barbe de bouc. Quant à l'autre il l'appelle Hieracion de *Narbonne*. Il fait des gouffes courbees en faucille, comme la graine du Soucy, & du Pied d'Alouëtte. Il est assez cogneu

Le lieu.
Sur Dioscor.
liu 3 ch. 63.

Hieracion Macrocaulon, de Dalechamp.



Hieracion de Sauoye, de Pena & Lobel.



Toine premier.

Hieracion de Narbonne ayant la gouffe comme vne faucille, selon Lobel.



SS à Mont

à Montpellier, à cause qu'il en croist parmy les Bleds, & le long des possessions d'alentour de Bon-tonet, ayant les fueilles longues comme le *Hieracion*, ou la Chondrille marine; les aisles grailes, diuisees en plusieurs tiges; & des fleurs iaunes comme celles des Saunes blanches. Sa graine est petite & croist en des gouffes courbes, comme la graine de Soucy, qui sont ageancees tout à l'en-tour d'une queuë, comme les rais d'une rouë, & representent le pied d'une aloüette, d'une escre-uice, ou d'une araignee. Au demeurant l'un & l'autre *Hieracion*, ainsi qu'escriit Dioscoride, est re-frigeratif & quelque peu astringent; tellement qu'il appaise la chaleur de l'estomac, & les in-flammations, estant appliqué dessus. Son suc prins en breuuage appaise les erosions de l'estomac. Toute l'herbe appliquee avec la racine sert contre la piqueure des scorpions. Galien en traittant des Simples, ne dit rien du *Hieracion*; aussi ne font Paulus ny Aëce, le comprenans sous les espe-ces de Laitues, ou de Cichorees. Pline traittant des Laitues qui croissent d'elles mesme dit, qu'il y en a vne qui a les fueilles courtes, & rondes, laquelle aucuns appellent *Hieracia*, pource que les Esperuiers, ou Faucons les gratignans avec leurs ongles, se frottent les yeux de son suc pour s'esclarcir la veuë. Parquoy Cordus a bien raison de croire, que Dioscoride n'a point traitté des especes de *Hieracion*, au troisieme liure, où il traite des plantes qui portent des ombelles: car attendu qu'elles sont bonnes à manger, & especes de Cichorees, il en failloit traitter au second liure, parmy les Laitues, & Cichorees.

Li. 3. ch. 69.
Le tempe-
rament &
les vertus.

Li. 20. ch. 7.

Sur le 3. liu.
de Dioscor.
chap. 72.

Du Sonchus, ou Laitteron,

CHAP. XVII.

Les noms.

Li. 1. ch. 20.



Le *Laitteron* s'appelle en Grec *σόνχος*, *ἀπὸ τοῦ σόνου λέου*, c'est à dire, pource que son suc est sain. On l'appelle aussi en Latin *Sonchus*. Il se treuue escriit en quelques exemplaires de Dioscoride, qu'il s'appelle aussi *Cicerbita* par les Romains, comme encor aujourd'huy on l'appelle ainsi en Toscane. Toutefois Ruel estime que ce mot là a esté adiousté de nouveau en Dioscoride, veu qu'il n'y a point d'auteur Latin qui en vse. Les modernes l'appellent aussi *Lactucella*: Peut estre aussi que c'est la plante qu'Apulee nomme *Lactuca leporina*, pource que quand le Lieure se treuue mal à cause de la grande chaleur, il se guerit par le moyen de ceste herbe. En François on l'appelle *Laitteron*, pource qu'elle iette beaucoup de lait: & aussi *Palais au Lieure*, pource que le Lieure pour se garentir de l'ardeur du Soleil a accoustumé de faire son giste sous ceste herbe. Or tous les Herboristes recognoissent deux especes de *Laitteron*: l'un qui est plus sauuage que l'autre, & mieux garny d'espines; l'autre plus tendre & meilleur à manger. Pline aussi en met deux, le blanc & le noir, & dit, que l'un & l'autre est espineux. Galien dit, que le *Laitteron* estant grand est conté entre les plantes espineuses. Theophraste le met aussi en ce rang là. Mais Dioscoride ayant mis les deux especes, que nous auons dit cy dessus, adiousté sur la fin du chapitre: Il y a vne autre espece de *Laitteron* plus tendre, qui vient comme vn arbre, ayant les fueilles larges, qui separent sa tige branchue. Or Matthioli en l'une & l'autre Edition de ses Commentaires sur Dioscoride dit, que ceste troisieme espece non seulement ne se treuue pas en Italie, où il dit qu'il n'a point veu de plante grande comme vn arbre, qui sembler au *Laitteron*; mais que mesme Theophraste ny Pline aussi n'en ont rien escriit. Toutefois en la seconde Edition de ses Commentaires, il a mis le pourtrait d'une seconde espece de *Laitteron* lisse, sans adioster la description. Cornarius esti-me que Dioscoride ne met que deux sortes de *Laitteron*; & qu'il ne faut pas entendre ce qu'il dit sur la fin, d'une troi-siesme espece, comme s'il auoit parlé de deux auparauant: mais qu'il traite premierement du premier, qui est plus sauuage & espineux; & puis apres sur la fin du chapitre, du *Laitteron* tendre, qui est grand comme vn arbre. Lobel a bien mis d'autres especes de *Laitterons*; pour le moins leur pourtrait est bien different. Le premier est lisse, & le plus tendre, ayant les fueilles larges, avec des petites franges & espines à l'entour, aspres. L'autre est encor plus aspre & pi-quant, ayant les fueilles plus estroites, les descoupeures & les aiguillons plus piquans, & plus grands. Le troisieme est lisse, ayant les fueilles peu descoupees, comme la Dent de Lion: & vn quatriesme, qui est aussi lisse, avec les fueilles descoupees à grandes descoupeures; le bout desquelles

Les especes.

Liure 8. des
simpl.
Liure 7. de
l'hist. ch. 9.
Li. 2. c. 124.

Laitteron lisse a largesueilles
de Lobel.

Sur le 2. liu.
de Dioscor.
chap. 114.

Enbl. 117.
Liure 2. de
Dioscor.



retire

Laitteron aspre de Lobel.



Laitteron lisse aux feuilles frangees, de Lobel.



retire à vne feuille de Lierre, & est rouge par dessous, sans aucuns aiguillons. Sa fleur est comme celle de la Cichoree sauvage: sa tige peut auoir deux coudees de haut. La seconde espece de Laitteron de Matthiol est le *Laitteron large-feuille* de Lobel. Le *Laitteron aspre* de Matthiol est le *Laitteron lisse* de Lobel. Dalechamp met vne troisieme espece de *Laitteron*, qui croist comme vn arbre; & encor vn autre, desquels nous mettons la description cy dessous. Le *Laitteron* tant aspre que lisse, a la tige *La forme.* quarree, d'vne coudee de long, creuse au dedans, & vuide, tendre, fraile, pleine de lait, & le

Laitteron aspre de Matthiol.



Tome premier.

Laitteron lisse.



SS 2 plus

Autre Laitteron lisse, de Matthiol.

Le lieu.

Au mes. lieu.
Le tempe-
rament &
les vertus.Liure 8. des
simpl.

Lix & ch 22.



plus souuent rougeastre ; les feuilles descoupees à l'entour par interualles , comme celles des Cichorees. Celles du *Laitteron aspre* sont crespees , aspres , piquantes , & rougeastres. Celles du *lisse* sont lisses & sans aiguillons. A la cime des tiges il vient des fleurs iaunes , qui retirent à celles du Seneslon, & se resoluent en papillottes. Ces *Laitterons* croissent aux Iardins , & emmy les terres & les Vignes. Dioscoride dit , que tous deux rafraichissent , & sont mediocrement astringeans. Ils sont bons pour appliquer en l'ardeur de l'estomac, & sur les inflammations. Leur suc beu appaise les erosions de l'estomac ; il fait venir le lait aux femmes , & sert aux apostumes du fondement & de la matrice, appliqué avec de la laine. Autant l'herbe comme la racine appliquee sert contre les piqueures des scorpions. Or voicy ce que Galien dit touchant les facultez des *Laitterons*. Le *Laitteron* estant grand est espineux : mais tandis qu'il est vert & tendre, il est bon à manger, comme les autres herbes sauvages que l'on mange. Son temperament est aucunement melle : car il est composé d'une substance aqueuse & terrestre, dont l'une & l'autre est quelque peu froide. Il est aussi quelque peu astringeant , & soit qu'on l'applique en liniment , ou qu'on le mange, il refroidit manifestement : mais apres qu'il est du tout sec , son temperament deuiet terrestre , & acquiert vn peu de chaleur. Or il faut encor adioster ce que Pline en dit : Le *Laitteron* est bon à manger : car Callimachus dit , qu'Hecale en seruit à Theseus. Il y en a du blanc & du noir , & tous les deux retirent à la Laitue, s'ils n'estoient

piquans. Leurs tiges sont anguleuses, creuses, & d'une coudee de haut ; lesquelles iettent vn lait blanc en les rompant. Celuy qui est blanc comme lait , est bon à ceux qui ne peuuent respirer sans tenir la teste droite, aussi bien que la Laitue (Cornarius adioste en fausse, inuyant vn vieil exemplaire.) Erasistratus tient qu'il fait pisser la gravelle, & qu'en le machant il oste la puanteur de l'haleine. Son suc chauffé en huile, & en vin blanc, prins au poids de quatre ou cinq onces, est bon pour faire deliurer vne femme qui est en trauail d'enfant : mais il faut qu'elle se promeine apres estre deliuree. On en prend aussi en bouillon. La tige du *Laitteron* cuite fait auoir beaucoup de lait aux nourrisles, si elles en mangent, & fait auoir bonne couleur aux enfans. Elle est singuliere aux femmes qui sentent leur lait cailler. Son suc est bon aux oreilles, le distilant dedans. Il le

Laitteron Dendroides, de Dalech.

Au mes. lieu.

faut faire boire tout chaud au poids d'une once & demie à ceux qui ne peuuent vriner que goutte à goutte : & y adiostant des pignons & de graine de Cocombre, il est singulier pour les erosions de l'estomac. On l'applique aussi aux apostumes du fondement. Il est bon d'en boire contre la piqueure des serpens & des scorpions : mais il faut aussi appliquer sa racine dessus. Ceste racine cuite avec huile en l'escorce d'une Grenade est vn souverain remede pour les maladies des oreilles. Or tout cecy se doit entendre du blanc. Cleomporus deffend de manger du noir, comme s'il engendrait des maladies : mais il ne deffend point de manger du *Laitteron blanc*. Agatocles aussi dit, que le suc du *Laitteron* est bon pour ceux qui auroient beu du sang de Taureau. Ils s'accordent bien toutefois, que le noir est refrigeratif, & que pour ceste cause il le faut appliquer avec griotte seche : (car Cornarius dit qu'il faut lire ainsi.) Matthiol dit, qu'on mange les *Laitterons* en salade en Toscanie, & principalement leurs racines, pource qu'elles sont tendres & douces, & bonnes à manger. Le *Laitteron* cuit en vin guerit les defluxions de l'estomac. Le lait qui sort de ses tiges est bon pour ceux qui ont difficulté d'haleine, & pour les asthmatiques. Distilé dans les oreilles il guerit la douleur d'icelles, sur tout estant cuit avec huile en l'escorce d'une Grenade. Quant au *Laitteron* que Dalechamp appelle *Dendroides*, c'est à dire, grand comme vn arbre, il a la racine grosse & noirastre, de laquelle il en sort plusieurs

plusieurs petites; les tiges de deux coudees de haut, & quelquefois plus, rondes, garnies de fueilles pliffées, ou descoupees aux bords par interualles, larges, retirans assez bien à celles du Chefne, & pleines de lait. Es tiges il n'y a point de branches; mais despous le bas iufques à la cime assez pres de l'endroit d'où les fueilles sortent, pres de chascune desdites fueilles il sort vne queuë, qui produit plusieurs fleurs iaunes, comme celles des autres Laitterons, ou des Laitues, lesquelles en fin se resoluent en papillottes. C'est la troisieme espece de Laitteron, dont nous auons dit, que Dioscoride faisoit mention à la fin du chapitre du Laitteron. Toutefois la traduction Latine de Dioscoride pourroit tenir les lecteurs en suspens là où il y a; L'autre Laitteron, plus tendre, comme vn arbre, ayant les fueilles larges, lesquelles diuisent la tige branchue; au lieu que nous auons dit, que cestuy-cy ne fait point de branches, & que sa tige n'est garnie que de fueilles & de fleurs. Mais le texte Grec esclarcira ce doute, là où il y a, ὃ ἢ ἔτερον σόγχοι, ὃ καὶ τευφραδός, δένδρον ἐστὶ καὶ πλατύφυλλον: τὰ ἢ φύλλα δὲ αὐτῆς ἰσχυρὰ. Ce que Ruel eust bien peu traduire plus fidelement comme s'ensuit, L'autre Laitteron, qui est aussi plus tendre, deuiet comme vn arbre, & a les fueilles larges, lesquelles distinguent la tige. Au reste ceste espece de Laitteron croist aux pentes des montagnes froides, parmi les pierres. Le lieu. Il a les mesmes vertus que les autres Laitterons.

Du Seneffon, CHAP. XVIII.



Le Seneffon s'appelle en Grec *νερίανον*, pource que ses fleurs deuiennent blanches au printemps, comme les cheueux. Les Italiens le nomment *Cardoncello*; d'autres *Spelliciosa*: les Espagnols *Bonuaron*: les Allemans *Creutzvurtz*. Theophraste a mis le Seneffon entre les herbes que l'on mange & entre les Cichorees. Luy & Dioscoride ne font mention que d'un Seneffon: mais les sçauans Herboristes modernes en mettent plusieurs especes. Aucuns prennent pour le grand Seneffon l'herbe qui est appelée par aucuns *Jacobaea*, du nombre desquels est Matthiol en la seconde Edition de ses Commentaires sur Dioscoride. Outre lequel ils adioustent le Seneffon maritime. Dalechamp aussi adiouste le Seneffon puant. Dodon en a descrit trois especes; assauoir le grand & le petit, qui se ressemblent, & le troisieme, qui a les fueilles longues & estroites, la tige graile, droite, rouge-brune, & couuerte comme d'une laine molle; au dessus de laquelle il y a des fleurs iaunes-pâles, qui deuiennent blanches en s'ourant. Il prend ce Seneffon icy pour celuy de Theophraste. Quant au Seneffon de Dioscoride, & des anciens, il a la racine d'une coudee,

Les noms:

Liu. & ch. 7. de l'hist.

Les especes.

Sur le 4. liu. chap. 92.

Liu. 5. ch. 17.

La forme.

Seneffon de Matthiol.



rougeastre, des fueilles descoupees par les bords, comme celles de la Roquette; mais moindres, qui s'entresuiuent l'une l'autre; des fleurs iaunes, lesquelles estans ouuertes s'esuanouissent en papillottes. Sa racine ne sert à rien. Il croist par tout es iardins, & aussi sur les murailles des villes, & sur les vieilles mazures. Il est vert tout le long de l'annee, & fleurit tous les mois. Pource aucuns l'appellent en Italien *Fiore d'ogni mese*. Dioscoride dit, que les fueilles & les fleurs du Seneffon raffraichissent; parquoy enduites seules, ou avec vn peu de vin, elles guerissent les inflammations des genitoires, & du fondement. Avec manne d'encens elles sont bonnes à toutes playes, & principalement à celles des nerfs. Les papillottes des fleurs appliquees avec vinaigre font le mesme effect. Toutefois si on les mange fraiches elles estrangent la personne. Si on fait cuire toute la tige dans du vin cuit, & qu'on le boiue, il guerit la douleur de l'estomac prouenant des humeurs bilieuses. Galien traite fort breuement du Seneffon, disant: *Le Seneffon a vne vertu meslee, par le moyen de laquelle il refroidit, & resout mediocrement*. Pline allegue plusieurs & diuerses opinions touchant le Seneffon, entre lesquelles il met aussi celle que nous venons de dire de Dioscoride: *Le Seneffon*, dit-il, s'appelle en Grec *Erigeron*: en Latin *Senetio*. On dit que si on deschauffe ceste herbe tout à l'entour, sans se seruir de fer pour ce faire, & que l'ayant arrachee on en touche trois fois la dent qui fait mal, crachant tousiours en terre à chasque fois qu'on l'aura touchée, puis qu'on la remette au

Le lieu.

Matthiol au mes lieu.

Liu. 4. ch. 92.

Les vertus.

Livre 6. des simpl.

Liu. 25. c. 13

mesme lieu duquel on l'a arrachee, tellement qu'elle y reprenne, que iamais la dent ne fera mal. Ceste herbe est faite comme la Germandree, & est molle & tendre: ses tiges sont rougeastres. Les Grecs l'appellent *Erigeron*, pource qu'elle est chenuë au printemps. Ses boutons se diuisent en

Embl. 83. du
4 liure de
Diosc.

*Senesson grand, ou fleur de
S. Iaques de Fuchse.*



plusieurs parties, & iettent vne bourre par les fentes, comme celle des Chardons. (Cornarius dit, qu'il faut qu'il y ait ainsi; au lieu qu'aux communs exemplaires il y a: Sa teste iette beaucoup de bourre; comme celle des Chardons, laquelle sort par les fentes.) Aussi Callimachus l'appelle *Achantida*, les autres *Pappus*. Qui plus est les Grecs ne sont pas d'accord touchant ceste herbe: car les vns disent qu'elle a les fueilles comme la Roquette; les autres disent, qu'elles retirent à celles du Rouure, si ce n'est qu'elles sont beaucoup plus petites. En outre; les vns disent que sa racine ne fert à rien; les autres disent qu'elle est bonne aux nerfs; & d'autres ont opinion, qu'elle estouffe ceux qui la prennent en breuuage. Dauantage, les vns ordonnent d'en prendre avec du vin pour la iaunisse, & contre tous les accidens de la vessie; comme aussi du cœur, & du foye; & tiennent qu'elle fait sortir la grauelle des reins. Les autres ordonnent d'en prendre vne dragme avec de l'Oxymel apres s'estre promené, pour ceux qui sont tourmentez de la sciatique: & tiennent aussi qu'elle est excellente pour les tranchees du ventre, en la prennant avec du vin cuit. Mesme il y en a, qui la mangent avec du vinaigre, estimans qu'elle est bonne aux parties interieures; & à cest effect ils la sement en leurs Iardins. Il se treuve aussi des autheurs, qui en mettent vne seconde espece, sans toutefois declarer quelle elle est, & neantmoins ils ordonnent d'en boire contre les morsures des serpens, & que ceux qui sont subjets au haut mal en mangent. Quant à moy, ie mettray ce qu'on en a veu par experience à Rome. Sa bourre pilee avec vn peu de Saffran & d'eau froide, est fort propre aux chaudes defluxions des yeux, estant appliquee dessus. Rostie avec vn

grain de sel elle est bonne pour l'appliquer sur les escrouelles. Au reste ce n'est pas en ce passage

Liu. 26. ch. 8.

seulement que Pline en discourt, selon ce qu'on en a veu l'experience à Rome: mais aussi vn peu apres, là où il dit: *Le Senesson incorporé avec poudre d'encens, & avec du vin doux guerit l'inflam-*

Chap. 12.

mation des genitoires. Et en vn autre lieu: On applique le *Senesson* avec vinaigre pour appaiser les douleurs. Ce que Dioscoride dit vn peu diuërsement. Au surplus le *Senesson grand*, selon aucuns,

Herbe S.
Iaques.

*Senesson grand, ou fleur S. Iaques
de Matthiol.*



Liu. 1. ch. 47.

est appellé communement par les Herboristes, *Herbe S. Iaques, fleur de S. Iaques, & Iacobæa*: en Italien *Cardoncello maggiore*: en Allemand *S. Jacobs blum*. Il a les tiges longues, quelquefois d'vne coudee & demie, rougeastres, cannelées & branchues: les fueilles descoupees à l'entour, semblables à celles de la Roquette sauuage, noirastres, ameres au goust, qui traident par terre deuant que la tige commence à monter. Les fleurs iaunes, qui retirent assez bien à celles de la Camomille, & en flerissant se resoluent en papillortes. Au milieu d'icelles est la graine, grise: sa racine est blanche & cheueluë. Il croist le long des possessions, & des bords de l'eau, és lieux sablonneux: & fleurit en Iuillet & en Aoust. Il est amer & astringeant. En quoy il appert qu'il est chaud & sec. Les Medecins modernes ont cogneu par experience, que ceste herbe est excellente pour les playes, & pour les entrailles: & qu'estant appliquee sur les fistules, elle les guerit, & les empesche de croistre: d'autres disent, que si on se gargarize avec son suc, il guerit les inflammations & apostumes du gousier. Lobel en donne aussi le pourtrait, l'appellant *Senctio Iacobæa*. Quant au *Senesson marin*, ou *Iacobæa marine* de Dodon, nous en traiterons entre les *Plantes maritimes*. Touchant le *Senesson puant* de Dalechamp, il a la racine longue d'vne paume, dure comme bois, tortue, noirastre & cheueluë. Il a de fort belles fueilles vertes-brunes, qui sortent en grand nombre, comme celles du *Senesson*, fort brauement descoupees, & de beaucoup plus belle façon que celles de la Branque visine, dont les peintres & sculpteurs font beaucoup de cas pour ce respect,

Seneffon puant de Dalechamp.



respect, & si grasses qu'il semble aduis qu'on les ait enduites de miel, repliees & se tenans si fort ensemble, qu'il est mal-aisé de les separer, si bien elles sont collees par le moyen de ceste viscosité là. Au reste elles sont puantes, sentans comme fait la grande Scrofulaire, ou l'Hieble; pource a il esté appellé *Puans*. Sa tige n'a pas plus d'un pied de hauteur, apparoiſſant peu par dessus les fueilles, desquelles elle est quasi toute cachee. Sa fleur est iaune, comme celle du Seneffon, & s'enuole aussi en papillottes. Aucuns l'appellent *Armoise puante*, pource que ses fueilles retirent aucunement à l'Armoise. D'autres tiennent que c'est la *quatriesme espece de Sideritis*, de laquelle Pline fait mention, laquelle croist parmi les mazures, & est puante estât broyee. Il croist és lieux maigres, aspres, & froids. On fait grand cas de son suc pour les vlcères malins. Or Myconius nous a enuoyé deux autres especes de Seneffon, que nous auons fait pourtraire icy. Le premier est vne herbe qui croist parmi les pierres, & est branchue. Elle a la racine fort petite, mi-partie en d'autres plus petites, & plusieurs tiges rondes, dures comme bois, blancheastres, de la longueur d'une paume, garnies de petites fueilles menuës, comme celles du Rosmarin: mais elles sont encor moindres, vertes par dessus & blanches par dessous, lesquelles sortent le long de la tige par distances inegales. Au bout de chascune des tiges il y vient deux ou trois, & quelquefois quatre petits boutons, qui sont faits en façon d'une pomme de pin, lesquels

Liu. 25. ch. 5.

finallement s'enuont en papillottes. Ses fueilles broyees avec la main sentent comme le pin: mais estans maschees elles ont un gouſt astringeant. Il appelle ceste herbe *Seneffon*, pource qu'elle devient incontinent blanche comme les *Seneffons*. Toutefois il semble, que ce soit plustost *une espece de Stoechas citrine*, de laquelle nous traiterons en son lieu. Quant à l'autre espece, qui croist parmi les Chesnes, plustost és lieux humides que secs, quelquefois aussi parmi les prés, à la hauteur d'une coudee, elle a les racines menuës, blanches, douces; la tige un peu veluë, ronde, creuse, & remplie d'une mouëlle bourrue, en laquelle il y a de petites fueilles veluës, dentelees à l'entour, espesses, & un peu vertes, & rougeastres par dessous, qui taignent quelquefois les mains de couleur

Espece de Seneffon selon Myconius.



Espece de Seneffon, de Dodon.



SS 4 60

Liure des
purg. Ape.
chap. 15.

de vin. Au sommet de la tige il y a des fleurs jaunes, qui s'enuont incontinent en papillottes. Toute la plante a vn goüst d'eau, comme le *Senesson commun*. Il semble que ce soit le *Senesson*, duquel Plin parle au lieu cy dessus allegué, qui a les fueilles comme la Germandree & molles, & les tiges rondes. Il croist sur les toicts & murailles. Dodon en vn autre endroit met vne autre espece de *Senesson*, lequel est different du grand & petit desiusdits: car il a les fueilles plus grandes, avec des descoupeures plus grandes, qui approchent fort des fueilles de la Cichoree. Ses tiges sont branchues, d'vn pied de hauteur, avec des fleurs jaunes à la cime, qui s'enuont en papillottes, comme celles du *Senesson*, auquel il ressemble quant au reste. Ceste herbe est vn peu puante, dont aucuns l'appellent *Cichoree puante*. Et de fait, il la faut mettre, dit Dodon, au rang des *Cichorees*: car elle ressemble à ceste espece de Cichoree, que Theophraste appelle *Aphaca*, si ce n'est qu'elle ne fleurit sinon en esté, au lieu que l'*Aphaca* de Theophraste fleurit tout le long de l'hyuer, & du printemps. Lobel a mis le pourtrait de ceste herbe, sous le nom d'*Erigeron tomentosum*, c'est à dire *Senesson bourru*, pourçe qu'elle a les fueilles bourruës. Elle croist aux pais chauds.

De la Buglosse, ou Bourrache,

CHAP. XIX.

Les noms.



A Buglosse, ou Bourrache est appellee en Grec βέγλωσον, & βέγλωσος: en Latin *Buglossum*, & *Lingua bouis*, ou *Lingua bubula*, & communement *Borrago*. Plin l'appelle *Euphrosinon*, pourçe qu'elle cause l'allegresse, comme nous dirons. Les Arabes la nomment *Lesen arthaur*, ou *Lesan alihaur*: les Italiens *Borragine*: les Espagnols *Borraia*: les Allemans *Borrescht*. Leonicerus, Manard, Ruel, Fuchs, Tragus, Cordus, Matthiol, Marcel, Virgile, Dodon, Cornarius, Pena, & Lobel, & autres bien versez en la cognoissance des Simples, tiennent pour tout assure, que le *Buglosson* des anciens est l'herbe que nous appellons communement *Bourrache*: & non celle qu'on appelle *Buglosse*, dont les Apothicaires vsent à tous propos, & ce avec bon iugement & raison. Car en premier lieu la description de Dioscoride, qu'il fait de son *Buglosson*, conuient en tout & par tout à nostre *Bourrache*: Le *Buglosson*, dit-il, est semblable au Bouillon. Ses fueilles sont couchees sur la terre, plus noires & plus aspres, faites comme des langues de beuf. Or qui fera celuy si priuë de iugement, qui ne iuge de premiere veüe, que la *Bourrache* a les fueilles semblables au Bouillon; mais plus noires & plus aspres? De fait, ne voit on pas aussi les fueilles de la *Bourrache* couchees par terre, faites comme des langues de Beuf, & ainsi aspres? Au contraire la plante qu'on appelle communement, & faullement *Buglosse*, a les fueilles longues comme l'*Echium*, & non tant larges qu'elles ressemblent aux langues de beuf. Pour ceste cause Caton ordonne de couvrir la fente des arbres entez d'vne fueille de *Buglosse*, de peur que l'eau de la playe n'entre dedans, & entredeux de l'escorce; en quoy il est aisë à voir, qu'il a plustost entendu des fueilles de *Bourrache*, qui sont larges & rondes, que de celles de la *Buglosse commune*, qui sont longues & estroites. D'auantage les fueilles de la *Buglosse commune* ne traient pas par terre; mais sont releuees contremont des la racine, & ne ressemblent en rien à celles du Bouillon. Et en outre elles sont mediocrement veluës, molles, & blancheastres, au lieu d'estre noires. Outre ce que dessus il y a le tesmoignage d'Auicenne, lequel escrit ainsi: La Langue de beuf est vne herbe ayant les fueilles larges comme l'*Almaru*, & aspres au toucher. Ses branches aussi sont aspres comme les pieds des langoustes. Or il se faut seruir de celle qui croist en *Ceraseri*, qui a les fueilles espesses, sur le dessus desquelles il y a des points, qui sont les racines des espines & du poil qui sort d'icelles. En quoy Auicenne a si clairement descrit nostre *Bourrache*, qu'il est aisë à vn chacun de cognoistre que c'est celle qu'il descriit sous le nom de *Langue de beuf*, laquelle il descriit diligemment contre sa coustume, pourçe que desia de son temps il y en auoit qui prenoient vne autre plante au lieu de la vraye *Buglosse*. Ce qu'il montre bien, quand il adiouste; Celle qu'on treuve en ce pais, & de laquelle les Medecins se seruent, est pour la plus part vne espece d'*Almaru*, & n'est pas la *Langue de beuf*, & n'a pas aussi les mesmes vertus & facultez. Voilà ce qu'en dit Auicenne. Apulee aussi dit, qu'en la *Basilicate* ils appellent la *Bourrache*, *Corrago*, pourçe qu'elle sert merueilleusement aux accidens du cœur. Or il n'y a qu'vne lettre à changer de *Corrago* à *Borrago*. Ainsi donc, puis que nous auons clairement monstré, que nostre *Borrago*, ou *Bourrache* est le *Buglosson* des anciens; il faudra que les Medecins & Apothicaires, quand ils treueront par cy apres la *Buglosse* aux compositions des medicamens des anciens, se seruent de la *Bourrache*, & non de la *Buglosse commune*, pour tirer les vtilitez des medicamens qu'ils pretendent. La *Bourrache* donc est celle que Lobel appelle *Buglosse à larges fueilles*; & Anguillara l'appelle *Lycopsis* faullement. Elle a les fueilles larges, longues & aspres, toutes pleines comme de petits boutons, garnis d'aiguillons bien piquans, lesquels rendent toute la plante rude & comme si elle estoit veluë. Elle fait la tige haute d'vne coudee, & quelquefois plus, grasse, creuse, & rougeastre, toute pleine d'aiguillons, avec plusieurs petites branches. Ses fleurs sont belles, faites en façon d'estoile, bleuës, avec vne pointe noire au milieu. Sa graine est noire & rayee. Sa racine est blanche, tendre, de la grosseur d'vn pouce, d'vn goüst douceastre & visqueux. Cordus fait mention d'vne autre sorte de *Bourrache* toute

Liure 4. c. 124

De re rust.
chap. 40.

Liure 2. des
gaul. ch. 436.

Liure mod.
herb.

Matthiol sur
Diosc. liu. 4.
chap. 124.

La forme.

Liure 1. des
Plant. ch. 74.

toute

Bourrache, ou Buglosse vraie.



toute semblable à la precedente, fors qu'en ses fleurs, qui sont blanches. Que dirons nous donc de la *Buglosse commune*? Manard en ses Commentaires sur Mesuë appelle la *Bourrache, Buglosse des Jardins, ou cultiuee*; & la *Buglosse commune, Buglosse sauvage*. Autant en dit Cordus. Quant à Matthiol, il tient que la *Bourrache*, & la *Buglosse commune* sont bien differentes quant à la forme: mais au reste qu'elles sont semblables en vertu; & que le goust de l'une & l'autre qui est semblable, montre euidentement qu'elles sont de mesme nature, ou pour le moins fort semblables. Mesme elles ne sont pas fort differentes en figure, si on considere ceste espece de *Buglosse*, qui a esté aportee d'Espagne, que l'on seme à present aux Jardins. Car combien qu'elle ne retire pas au Bonillon de si pres comme la *Bourrache*, elle ressemble bien toutefois à vne langue de beuf. Fuchse appelle la *Buglosse commune* des Apothicaires & Simplicistes, *Cirsion d'Italie*. Dodon l'appelle *Buglosse grande cultiuee*, & *Lycopsis*. Lobel & Pena l'appellent *Buglosse aux feuilles estroites*. Or Matthiol n'est pas d'accord avec Dodon, ny avec ceux qui prennent la *Buglosse commune*, pour vne espece d'*Echium*, comme nous dirons en traittant de l'*Echium* & *Cirsion*. Au reste la *Buglosse commune* a la feuille plus longue que la *Bourrache*, veluë, & moins aspre; la tige d'une coudee & demie, ronde, veluë, de laquelle il sort des branches, qui sont esleuees contremont. Elle fait des fleurs purpurees, moindres que celles de la *Bourrache*, desquelles il sort vne graine noire. Sa racine est du tout sem-

Au mes. lieu.

Liv. de l'hist. chap. 128. Liv. 1. ch. 3.

blable à celle de la *Bourrache*; toutefois elle est plus grosse, & a l'escorce plus grasse. Cordus l'appelle *Buglosse à la feuille longue*. Tragus l'appelle *Buglosse d'Italie*. Matthiol en a remarqué trois especes; dont celle des Jardins a les feuilles plus larges, & plus longues. Quant à la *sauvage* il y en a de deux fortes, l'une qui a les feuilles plus larges, & purpurees; l'autre a les feuilles estroites, & les fleurs noirastres. Dodon dit qu'il se treuve vne autre espece de *Buglosse moindre*, en quelques lieux d'Allemagne, & aux Jardins en Flandres, laquelle il met pour vne espece d'*Anchusa*, Lobel la nomme *Buglosse plus petite* ressemblant à l'*Echium*. Elle a la racine & les feuilles, comme la *Buglosse aux feuilles*

Livre 1. des Plant. ch. 45. Liv. 1. ch. 77. Au mes. lieu.

Liv. 1. ch. 3.

Buglosse commune.



Buglosse sauvage de Matthiol.



estroites

estroites; mais moindres, & comme celles de l'Echium. Sa fleur est de couleur de violet-rotige. Sa graine ressemble à celle de la *Buglosse*, de mesme goût, odeur, & usage. Voilà ce qu'en dit Lobel. Dodon met pour la *seconde espece de Buglosse moindre cultivee*, qu'il appelle *Lycopsis sauvage*, la *petite Buglosse cultivee*, laquelle nous venons de descrire suyuant Lobel, disans qu'elle ressemble du tout à la *grande Buglosse cultivee*, quant à la tige, & aux fucilles veluës, & aspres, & aussi quant à la

Buglosse petite cultivee de Dodon.



Buglosse petite sauvage, de Dodon.



Buglosse toujours verdoyante, de Pena.

Chap. 128.



racine, excepté qu'elle est moindre en toutes ses parties ayant les tiges plus courtes, les fucilles moindres & plus étroites; les fleurs aussi moindres, de couleur purpree, mais blaffarde; la semence semblable, si ce n'est qu'elle est moindre, & plus noire. Fuchse prend ceste sorte icy pour le *Cirsion d'Allemagne*. Quant à la *Buglosse sauvage*, ou *Lycopsis sauvage*, elle ressemble fort à la precedente: mais elle a les fucilles plus aspres, moindres, plus étroites; les fleurs de mesme façon, mais moindres de beaucoup & bleuës; la graine menuë, & noire; la racine longue & gresse. Fuchse la prend pour le *Cirsion*; & de fait il en a mis le pourtrait sous ce nom. Au reste il ne faut pas oublier icy la *Buglosse qui est toujours verdoyante de Pena*, mesmes aux regions les plus froides, comme en Angleterre, en Anuers, & par tout le pais de Flandres, où elle croist dans les Iardins en grande quantité, & bien à propos, pour s'en seruir en medecine. Elle a les fucilles à demy rondes, comme la *Bourrache aux fucilles larges*; comme aussi la tige; la racine de mesme façon & avec vne telle viscosité, comme la grande *Consoude*. Mais les fleurs sont comme celles de la *Bourrache étroite*, de mesme goût & vertu, pour le cœur & pour les maladies qui procedent de melancholie. Lobel ne fait point mention de ceste plante: mais bien d'une autre qu'il appelle *petite Consoude en façon de Bourrache*, & la plus petite *Bourrache des Herboristes*, laquelle on entretient aux Iardins de Flandres; ayant les fucilles de la *Bourrache*, ou de la *Pulmonaire*; mais moindres; les fleurs comme celles de la *Bourrache*, bleuës tirant sur le pourpre: mais sa racine est noire, & cheveluë comme

comme

Petite Bourrache des Herboristes.



comme celle de l'Ulmaria & de la Cariophyllata. Elle fleurit en hyuer, estant plantee dans des vases, & au printemps & en esté dans les Iardins. Quant on la goulte on sent vne viscosité accompagnée d'une acrimonie. Ce qui n'est pas en la *Bourrache*, ny en la *Buglosse*. On ne sçait pas encor comment c'est que les anciens ont appellé ceste plante. Voilà ce qu'en dit Lobel, assurant qu'il a veu la mesme ou vne semblable puante au Iardin de Muton, les fueilles de laquelle auoient de semblables taches que la Pulmonaire. Or il est temps de poursuiure ce qui reste à dire de la *Bourrache* & de la *Buglosse*. La *Bourrache* croist de soy-mesme par tous les Iardins, tellement qu'à peine l'en peut on desuiuer, & aussi parmy les champs es lieux sablonneux. Elle fleurit tout du long de l'esté. Le vin, dans lequel la *Bourrache* aura trempé, estant beu rend la personne ioyeuse, & allegre, ainsi que dit Dioscoride, comme aussi Galien, disant, que la *Bourrache* est de temperature chaude & humide: pour ceste cause on tient, qu'estant trempée dans le vin elle cause ioye & allegresse. Mesme estant cuite en eau miellée elle est bonne contre la toux qui est causée par l'aspreté du gousier. Paulus aussi en parle en ceste maniere: la *Bourrache* est chaude & humide: pour raison de quoy on dit, qu'estant trempée dans du vin elle rend la personne allegre, & ioyeuse. La *Buglosse*, dit Pline, ressemble à vne langue de beuf. Ceste herbe a cela de singulier, qu'estant mise dans du vin elle resiouit la personne, aussi est elle appelée *Euphrosion*. Quant à ce qui est en quelques exemplaires de Dioscoride: la *Buglosse*

Le lieu.

Le temps.

Les vertus.

Liu. 4. c. 123. Liure 6. des simpl.

Liure 7.

Liu. 25. ch. 8.

croist es lieux champêtres, &c. Et, l'on dit, que celle qui iette trois tiges, &c. Cela n'est point de Dioscoride, comme il se voit tant par le styl, qui ne resente point celuy de Dioscoride, qu'aussi par ce que Pline dit les mesmes choses du *Cynoglosse*: Le *Cynoglosse*, dit-il, est aussi de ce rang, qui est fait comme vne Langue de chien, & est propre à vigneter: & dit on que la racine de celuy qui fait trois branches pour porter graine, estant prinse en breuuage est bonne aux fieures tierces: & la racine de celuy qui en a quatre, aux fieures quartes. Combien qu'il y a aussi ie ne sçay quoy de semblable en Pline, touchant la *Bourrache*. On dit, que si on prend la mouëlle d'une tige de *Bourrache*, lors qu'elle commence à secher, & qu'on nomme celuy pour qui c'est, puis qu'on l'enveloppe en sept fueilles de la mesme herbe, attachant le tout au col du patient vn peu deuant l'accés; qu'il perdra la fieure. Il est donc certain, que cela a esté prins de Pline, ou bien de quelque autre auther, & rapporté en Dioscoride. Car il ne se treuve pas en l'exemplaire Grec d'Aldus; & Ruel aussi en sa traduction ne les y a pas mis: car il commence le chapitre par là, *La Bourrache ressemble au Bouillon*, &c. Au reste Simeon Sethi dit, que la *Bourrache* fait vriner, & appaise la soif. Sa tige estant mangée ou crue ou cuite sert aux maladies du foye. Les voyageurs en font vn iulep, qui est fort profitable. La *Buglosse commune*, comme aussi la *Bourrache* est merueilleusement bonne contre les defaillances, & autres maladies du cœur, & pour les maladies prouenant de l'humeur melancolique, principalement leur decoction faite en vin ou en eau. La racine de la *Buglosse commune* broyée avec du vinaigre, & appliquée trois iours tout de suite guerit la rongne. Le suc de l'une & l'autre est excellent pour ceux qui auroient beu du venin, & contre les morsures des bestes venimeuses. Leur eau distillée est fort bonne pour les resueries qui sont avec fieure. Outre-plus elle appaise les inflammations des yeux, tant prinse par dedans qu'appliquée par dehors.

Au mes. lieu.

Liu. 26. c. 11.

Matthiol au mes. lieu.

Du Cirfion,

CHAP. XX.



LE Cirfion s'appelle en Grec κίρσιον, & non κείριον, comme aucuns lisent: en Latin *Cirsium*, pource qu'il guerit les varices, que les Grecs nomment κίρσις. Les Romains l'appellent *Spina mollis*. *Cirfion*, comme dit Dioscoride, est vne tige tendre, haute de deux coudees, & faite en triangle; au bas de laquelle il y a des petites fueilles disposées en façon de Rose. Ses angles ont des espines molles par certains interualles. Ses fueilles ressemblent à celles de la *Buglosse*, excepté qu'elles sont plus longues, blancheastres, vn peu veluës, & piquantes par le bout. Le sommet de la tige est rond, & aspre, auquel il y a des boutons rouges, qui deuiennent en bourre. Pline descriit le *Cirfion* quasi tout de mesme: Le *Cirsium*, dit-il, est vne tige tendre, de deux coudees de haut, faite à triangle, enuironnée de fueilles espineuses: toutefois les espines

Les noms.

Liu. 4. c. 114.

La forme.

Liu. 27. ch. 8.

Cirsion, de Matthiol.

Sur le chap.
114. de Dios.
liu. 4.

Le lieu.
Les vertus.
Au mes. lieu.

Li. 5. ch. 15.



espines sont molles. Ses fueilles ressemblent à celles de la Bourrache, excepté qu'elles sont plus petites, blancheastres. Au sommet de sa tige il y a de petits boutons purpurins, qui en fin se resoluent en bourre. Ainsi Pline n'est en rien discordant d'avec Dioscoride, si ce n'est qu'il dit, que ses fueilles sont moindres, ayant leu au Grec *μικρότερον*; au lieu que maintenant il y a aux exemplaires *μακρότερον*, plus longues. Au demeurant Ruel, Fuchie, & d'autres Simplificistes de nostre temps tiennent que le *Cirsion* n'est autre chose, que la *Buglosse commune*. Et pource qu'il est grand, ils l'appellent *Buglosse grande*, ou *d'Italie*, ou *Romaine*. Ce que Matthiol n'appreue pas, pource que la *Buglosse* n'a pas la tige à triangle; mais plustost ronde. Ses fueilles d'embas ne sont pas espineuses à l'entour, & disposees en façon de Rose: mais sont longues & s'entretouchent. En outre les fleurs de la *Buglosse* ne se resoluent pas en papillottes: mais tombent toutes entieres estans flestries, apres lesquelles la graine vient en des petites gousses. Il met donc le pourtrait de la plante que nous auons mis icy pour le *uyay Cirsion*, & dit que Lucas Ghini excellent Medecin luy en auoit enuoyé la plante, laquelle il dit auoir toutes les marques du *Cirsion* de Dioscoride. Elle croist, comme il dit, en lieux humides. Andreas, ainsi qu'escrit Dioscoride, dit, que la *racine du Cirsion* mise sur le lieu malade, oste la douleur des varices. Pline aussi dit, que ceste herbe, ou bien sa racine appliquee sur vne varice, en oste la douleur, comme l'on dit. Or Dodon descrit vn *autre Cirsion*, duquel

Le lieu.
Liure des
purg. app. 1.
chap. 11 & au
liure des
fleurs.

nous auons mis icy le pourtrait, ayant les fueilles grandes, & larges plus que celles de la Bourrache, & couuertes de petites espines: la tige anguleuse, tendre, fraile, au dessus de laquelle il y a plusieurs petites fueilles entassees, entre lesquelles il sort vne teste de Chardon ronde, & piquante: & vne fleur purpurine, qui s'enuole en l'air. Sa racine est grosse, & cheueluë. Elle croist es lieux humides & le long des eaux, & fleurit au mois d'Aoust. Elle est d'un temperament froid & sec, & quasi de mesme vertu que le Laitteron. Le mesme Dodon en deux autres endroits met le pourtrait d'un *autre Cirsion*, qui a les fueilles longues, quasi semblables à la Laitue: mais aiguës au

Cirsion de Dodon.

Autre Cirsion du mesme.



bout.

Cirfion d'Allemagne, de Lonicerus.



bout, & garnies d'aiguillons tout à l'entour, plus blanches que celles de la Buglosse commune; les tiges droites, de deux coudees de haut, qui icentent des branches, au dessus de chascune desquelles il y a vn bouton velu, lequel apres que la fleur est passée se courbe contre terre, & en fin s'en-ua en papillottes. Sa fleur est purpurine. Sa graine reluit comme celle des autres Chardons. Il a esté apoté d'aill-leurs dans les Iardins. On dit, qu'il croist le long de la ma-rine en quelques lieux. Il le met au nombre des Chardons. Leonicerus & Fuchse tiennent que la grande Buglosse, ou Buglosse d'Italie est le Cirfion: disans aussi qu'il croist en Alle-magne vne autre plante du tout semblable, si ce n'est qu'elle est plus petite en toutes ses parties, dont nous auons mis icy le pourtrait. Et pource qu'elle ressemble à la Buglosse d'Italie, qu'ils prennent pour le Cirfion, ils ont nommé ceste plante *Cirfion Germanicum*, *Cirfion d'Allemagne*. Lobel escrit, que dans les Iardins de Flandres il y a plusieurs especes de *Cirfion*, différentes quant aux fueilles & aux boutons, outre celles que nous auons dit cy dessus. Dont il y en a vn qui a la tige de quatre ou cinq coudees; les fueilles blanches, deux fois plus grandes & longues que celles de la Bourra-che aux fueilles estroites, descoupees à l'entour, & piquan-tes; les fleurs purpurines, dont il y en a vne à chasque ci-me, qui sont pleines de bourre, en vn bouton deux fois aussi gros, lequel est couuert de petites escailles, & n'est pas tant espineux. Nous en auons mis icy le pourtrait.

Grand Cirfion aux gros boutons.



Cirfion d'Angleterre.



Lobel a aussi mis le pourtrait d'vn autre *Cirfion*, qu'il appelle *Cirfion Anglicum*, c'est à dire, d'Angle-terre, qui retire aucunement, comme il semble, à l'Espine blanche, ayant la tige haute d'vne pau-me, & les fueilles comme le *Cirfion*, auquel il peut bien estre raporté. Il ne fait qu'vne fleur sem- blable à celle du Chardon bulbeux. Sa racine est cheueluë, comme celle des Marguerites, ou de l'Ellebore noir. Il croist emmy les prés, & est d'vn goust sec, & astringent, mediocrement chaud. Voilà ce qu'en dit Lobel.

Tome premier.

TT De

Les noms.

Liure 20. c. 21.

Liure 20.

*Les especes.*

OMME la Mauue s'appelle en Latin *Malua*, quasi *Molua*, pource qu'elle remol-
lit le ventre, ainsi que dit Varro; ainsi aussi les Grecs l'appellent *μαλόχη*, pour
la mesme raison: car *μαλόχη* signifie ramollir. Pline dit, que les Grecs ap-
pellent la Mauue cultiuee, *Molope*, & la sauuage *Malache*. Athenec dit, qu'en
langage Attique elle s'appelle *μαλόχη*; & qu'on treuve escrit en plusieurs
exemplaires d'Antiphanes, & d'Epicharmus *μαλόχη* par vn, o, petit. Les
Arabes l'appellent *Chubeze*, ou *Chubas*: les Italiens *Malua*; & les Espagnols
aussi: les Allemans *Pappel*. Or il y a plusieurs especes de Mauues; assauoir celle des Jardins, ou soit culti-
uee; & la sauuage, laquelle est dite sauuage, non qu'elle croisse es forests & lieux aspres: mais pource
qu'elle croist de soy-mesme es lieux qui ne sont pas cultiueez. Dioscoride la nomme *χερσαία*, qui
signifie la terre qui n'est point labouree, telle qu'elle est le long des sentiers, es prés & autres lieux
semblables. En quoy nous entendons parler des Mauues communes, & non des Guimaues, ou *Bif-
malue*, desquelles nous traiterons cy apres. Ceste Mauue commune croist par tous les chemins &
places, pres des villes, produisant plusieurs tiges, tendres, ployables, & vne infinité de fucilles,
assez espesses, quelque peu descoupees à l'entour, rondes & vertes. Elle fleurit peu à peu tout du
long de l'esté, & fait ses fleurs purpurines, ou de couleur de pourpre blaffard; puis apres des petits
boutons ronds, dans lesquels est la graine. La racine est longue, grosse comme le doigt, & sem-
ble estre de bois. Au reste il y a quelque difference entre les Mauues pour raison de la diuerse figu-
re de leurs fleurs, & de leurs couleurs. Car les vnes font leurs fleurs rouges; les autres blanches;
les autres de couleur de pourpre blancheastre. Dauantage les fleurs des vnes n'ont qu'un seul rang
de fucilles; les autres en ont plusieurs. Tellement que pour leur beauté on les appelle commune-
ment en France, *Rose d'outre-mer*. Il y a deux sortes de Mauues sauuages, l'une qui se iette en hauteur,
& deuient quasi comme vn arbre; l'autre demeure basse, & traine par terre. La Mauue de Jardin,
qui croist souuent à la hauteur d'un arbre, a la racine longue & grosse, vne seule tige de merueil-
leuse hauteur, ronde, qui sert de baston; les fucilles grandes, dentelees à l'entour: mais celles qui

*La forme.**Mauue commune, de Matthiol.**Premiere Mauue grande, de Matthiol.*

font au haut de la tige, sont descoupees comme celles des Mauues communes. Dès le milieu iusques
au sommet la tige est quasi toute garnie de tres-belles fleurs de diuerfes couleurs, comme il a desia
esté dit, attachees à vne queuë fort courte, lesquelles ne doiuent rien aux Roses en cas de beauté;
& si elles auoient aussi bien l'odeur, elles se pourroient comparer à la Rose. Premièrement il sort
de la tige certains petits boutons vn peu aigus, pendans à des courtes queuës, lesquels s'enflans
peu à peu, & venans à s'espansir, la fleur qui y estoit cachee sort, & eslargit ses fucilles, dont il n'y
en a

en a

en a quelquefois que cinq, & d'autrefois vne infinité, qui sont entassées par vn certain ordre, au milieu desquelles il y a quelque peu de petites testes iaunes, lesquelles venans à tomber il en sort des petits filers rouges. Apres vient le fruiet, lequel est enuironné de plusieurs couuertes, contenant beaucoup de graine ageancee en façon de nombril, laquelle on voit apres que les fueilles sont tombees, toute semblable à celle des autres Mauues. Matthiol appelle ceste espece de Mauues, *Mauues grandes*, & à bon droit. Il a mis aussi le pourtrait d'une autre *Mauue grande*, laquelle ne fait pas vne seule tige: toutefois elle est grosse comme l'autre & ronde, garnie de fort belles fleurs, au bas de laquelle il sort des fueilles attachees à des longues queuës, fort larges, froncies, & pleines de veines, dentelees à l'entour, & avec des grandes descoupeures: mais au dessus de la tige elles ne

Liure 2. de Diosc. c. 111.

Mauue grande seconde, de Matthiol.



Mauue grande troisieme, de Matthiol.



sont pas si grandes. Et encor vne autre troisieme, qui est celle que Cordus appelle *Malua satina laciniosa*, pour le moins elle luy retire fort. Elle fait vne seule tige, qui est quelquefois plus haute qu'un homme, avec plusieurs branches de la longueur d'une coudee, quelque peu anguleuse, lisse, & vn peu creuse par dedans. Ses fueilles sont lisses, & en sort vne avec chascue branche, ayant cinq, six, ou sept descoupeures, qui toutefois ne sont pas fort profondes. Mais celles qui sont au bout des branches, sont moindres. Elle produit aupres des fueilles beaucoup de petites fleurs tout le long de l'esté, lesquelles sont blanches, composees de cinq fueilles, apres lesquelles vient la graine ageancee en rond à l'entour d'une pointe, comme vn centre, qui separe la coupelle en cinq parties. Sa racine a plus d'un pied de longueur, simple, blanche, & chenelüe. Toute la plante a vn goust doux visqueux. La *Mauue des Iardins* croist dans les Iardins y ayant esté semee, & deuiet aussi grande qu'un arbre; tellement qu'il ne la faut plus appeller, ny herbe, ny arbrisseau: mais arbre tout entier. Pour ceste cause les Grecs l'ont appellee *δενδρομαλάχη*, c'est à dire *Mauue arbre*, qui n'est autre chose, selon l'opinion de Matthiol, que la *Mauue des Iardins*, qui croist ainsi par la culture, & industrie des Iardiniers: ce qu'il preuue par Theophraste, qui dit, qu'il y a certaines plantes, qui changent de naturel, & se diuersifient par le moyen du cultiuage, comme la *Mauue*, qui deuiet grande comme vn arbre. Ce qui se fait en peu de temps, assauoir en six ou sept mois: tellement qu'elle se fait aussi longue & grosse qu'une lance, & peut seruir de baston. Et selon qu'on la laisse croistre plus long temps, elle croist aussi dauantage. Pline en dit quasi de mesme: On treuue, dit-il, par escrit, qu'en Arabie les *Mauues* deuiennent grandes comme arbres dans sept mois, & seruent de bastons. Il y a aussi vne autre *Arbre-Mauue* en Mauritanie, pres d'un bras de mer de la ville de Lixé, où l'on dit qu'estoit anciennement le Iardin des Hesperides deux cents pas loin de la mer, pres du temple d'Hercules, qui est plus ancien que celuy de Calis. Elle a vingt pieds de hauteur, & est si grosse qu'un homme ne la scauroit embrasser. Au contraire Pena tient qu'il en prend de la *Mauue sauvage* comme de la Feugere, de la Ioubarbe, des Cannes &

Liure 1. de l'hist. ch 5.

Liu. 19. ch 4.

autres telles, lesquelles deuenient bien grandes, & branchues sans estre cultiuees: mesme il assure qu'il en a veu au Couuent du Saint Esprit pres de Venise, & en d'autres lieux le long de la marine de Toscane, qui estoient creuës d'elles mesme aussi hautes qu'un Pescher, & qui auoient le pied aussi gros: & toutefois les branches, & les fucilles lisses & verdes: mesme les fleurs & la graine, & en somme toute la plante monstroit bien que c'estoient *Mauues*. Toutefois elles sont plus grosses & mieux nourries, comme il s'en voit aujourd'huy és Jardins de Flandres, d'Angleterre, & d'Allemagne, qui durent quatre ou cinq ans, avec la racine grande & comine de bois

Petite Mauue sauvage rampante.



Grande Mauue sauvage.



Mauue-Rosé à la fleur simple.



& le tronc massif, & dur comme de bois, de six, ou huit coudees de hauteur, & de mesme faculté que les *Mauues communes*; & ce sans aucune industrie du Jardinier. Tellement qu'il faut simplement attribuer cela au terroir. Quant à la *Mauue sauvage grande*, elle fait vne tige droite, de la hauteur d'vne coudee & demie, & de la grosseur du petit doigt, ronde, & quelque peu veluë, qui iette des branches tout aupres de terre. Ses fucilles sont attachees à des longues queuës, & fort descoupees & dentelees, plus brunes, moindres, & plus lisses que celles des cultiuees. Elle produit ses fleurs en esté, qui sont petites, composees de cinq fucilles semblables aux autres *Mauues sauvages*, toutefois moindres, blanches tirant sur le rouge, apres lesquelles il vient vne petite graine arrangee en rond. Sa racine est longue, nerueuse & blanche. Toute la plante rend vne humeur visqueuse. Elle croist à l'entour des Jardins, des villages, & des mazures. Or il ne faut pas oublier les *Mauues-Rosés*, ou *Rosés d'hyuer* qui sont ainsi appellees, à cause de la fleur, qui ressemble à la Rose, en figure & en beauté, qui tiennent en partie du naturel de la *Mauue*, & en partie de la Guimauue. Car elles tiennent de la Guimauue en ce qu'elles ont les fucilles & les petites tiges blanches par dessus, & la racine molle, & visqueuse. Mais en leur figure & tige elles ressemblent du tout à l'*Arbre-Mauue*. Toutefois elles croissent à la façon des Guimauues, & meurent tous les ans; puis reiettent & se renouellent au commencement du

*Mauue-Rose à la fleur double,
de Lobel.*



du printemps par la racine, iettans d'autres tiges de trois ou quatre coudees de long, lesquelles fleurissent tard, assauoir au mois d'Aoust; & font des fleurs de mesme grandeur, figure, & beauté que les Roses. Par fois elles sont simples, & d'autrefois elles sont composees d'une infinité de petites fueilles, dont il s'en treuve de trois diuerses sortes dans les Iardins des regions Septentrionales: car il y en a qui sont bayes, les autres sont blanches, & d'autres, qui sont de couleur de rouge blaffard; ou bien de toutes ces couleurs meslees ensemble. Leur graine ressemble plus à celle des Guimauues, que des Mauues, si ce n'est qu'elle est plus grande. Voilà ce qu'en dit Pena. Au reste les Mauues de Iardin fleurissent en Iuillet & en Aoust. Leur fleur ne se perd pas si viste comme celle de la Rose: mais dure longuement. La petite Mauue sauuage dure tout l'esté, & vne grande partie de l'automne. La Mauue arbre est chargée de fleurs en Iuin & en Iuillet. Les anciens mangeoient des Mauues comme des autres herbes potageres, pour se lascher le ventre. Dont aussi Martial dit:

*On me vient d'apporter des Mauues du village
Pour descharger mon ventre & aussi d'autre herbage,
Dont les riches Iardins enrichissent leur plan.*

Et en vn autre endroit:

*Mange souuent, amy, des Mauues & Laictues:
Car la mine tu as d'un qui chie tousiours dur.*

Aussi Dioscoride dit, que les Mauues de Iardin sont meilleures à manger que les sauuages. Elles sont contraires à l'estomac, & font bon ventre, principalement les tiges. Elles sont

aussi singulieres pour les entrailles, & pour la vessie. Les fueilles de Mauue crues maschees avec vn peu de sel, & appliquees avec du miel, guerissent les fistules du grand coing de l'œil. Mais quand elles commencent à faire la cicatrice, il n'y faut point mettre de sel. Elles sont bonnes pour frotter les morsures des abeilles, & des guespes. Mesme ceux qui s'en frotteront les ayans broyees crues avec de l'huile, n'en seront point piquez. Meslees avec vrine elles guerissent la tigne de la teste, & la peau morte. Les fueilles cuites & pilees avec d'huile sont bonnes pour appliquer sur les erisipeles, & sur les brusleures. Leur decoction amollit la matrice endurcie en se seant dedans. Elle sert aux vlcères de la vessie, des intestins, de la matrice, & du fondement, estant mise en clystere. La decoction de la plante avec la racine sert contre toutes sortes de venins, si on la vomit incontinent apres l'auoir beu. Elle guerit la morsure des phalanges, & fait venir le laiët aux femmes. La graine beuë en du vin, en y adioustant de la graine du Lotus sauuage appaise les douleurs de la vessie. Galien en traite fort clairement, quand il dit: comme il y a difference entre la Laiëtue sauuage & la cultiuee; ainsi aussi faut il mettre difference entre la Mauue sauuage & la cultiuee. Car entre les plantes mesmes d'une mesme sorte il y a difference, en ce que les cultiuees sont plus humides, & les sauuages sont plus seches. Or le jus de la Mauue a vne viscosité qui n'est pas en celuy de la Laiëtue: mesme la Mauue ne refroidit point. Ce qu'on peut apercevoir sans en manger, si on applique l'une & l'autre de ces herbes en cataplasme sur quelque enffeuure chaude, comme sur vne erisipele, ainsi que l'on fait ordinairement, en broyant diligemment les fueilles tendres. Car on cognoistra bien clairement, que la Laiëtue refroidit: mais que la Mauue a vne chaleur temperée & mediocre. Au reste ceste herbe passe legerement par le ventre, non seulement à cause de son humidité: mais aussi pour sa viscosité, principalement si on en mange en quantité avec de l'huile & du Garum. Toutefois elle nourrit mediocrement. Et en vn autre endroit: La Mauue sauuage, dit-il, est quelque peu resolutiue, & remollitiue. Celle des Iardins a autant moins de vertu, qu'elle est plus humide. Leur fruiët a plus d'efficace, quand il est plus sec. Celle qui s'appelle *Dendromalache*, c'est à dire *Arbre Mauue*, a les mesmes facultez; & a plus grande vertu de resoudre que les autres. Pline declare bien amplement les vertus des Mauues: La Mauue cultiuee, dit-il, & la sauuage aussi sont fort estimees en medecine. Elles engraisent la terre où elles croissent. Mais la sauuage a plus d'efficace contre toutes pointures, principalement contre celles des scorpions, des guespes, des musets, & semblables autres bestes. Mesme ayant pilé quelque Mauue que ce soit, & s'en estant frotté avec huile, ou en portant avec soy, on n'a garde d'estre piqué des bestes susdites. Vne fueille de Mauue iettée sur vn scorpion l'amortit. Aussi sont elles propres contre tous venins. Enduites crues avec Nitre elles tirent hors tous aiguillons estans dans la chair. Cuites avec leur racine, & prinsees en breuuage, elles amortissent le venin du Lieure marin, pourueu qu'on vomisse, comme

Le temps.

*Liure 2. c. 111.
Le temperament & les vertus.*

Liure 2. des alim.

Liure 7. des simpl.

Liure 20. c. 21.

aucuns veulent. On dit grand merueille des *Mauues* outre ce que dessus. Premièrement que si quelqu'un prend tous les iours demie cyathe, ou soit six dragmes du ius de quelque *espece de Mauue* quelle qu'elle soit, il sera exempt de toute maladie. Estans pourries en vrine elles guerissent la tigne de la teste, & les vlcères de la bouche, & les dertres, avec du miel. *La decoction de la racine des Mauues* est propre pour nettoyer les peaux mortes de la teste, & pour raffermir les dents. *La racine de la Mauue qui n'a qu'une tige* est bonne au mal des dents, si avec icelle on scarifie à l'entour de la dent qui fait mal, iusques à ce que la douleur soit passée. La mesme racine appliquee avec salive d'homme resout les escrouelles, les oreillons, & aussi les apostumes plattes des haines, sans faire ouuerture. *La graine des Mauues* beuë avec du vin noir descharge le phlegme, & guerit les desuoymens de l'estomac. *Sa racine* appliquee avec laine noire sur les mammelles, est fort bonne pour les accidens d'icelles. Cuite avec du lait, & prise en façon de bouillon cinq iours durant, elle guerit la toux. Neantmoins Sextius Niger dit, que les *Mauues* sont contraires à l'estomac. Olympias de Thebes dit, qu'elles font auorter estans enduites avec graisse d'Oye. D'autres tiennent que si vne femme prend vne poignée de feuilles de *Mauues* avec huile & vin, cela la fera fort bien purger. Et de fait, il est tout asseuré, que si on met des feuilles de *Mauues* entre la coustre & le linceul de la femme qui seroit au travail d'enfant, elle en deliurera plus soudain. Mais il faut prendre garde de les en oster quand elle sera accouchee, de peur que l'amarry ne sorte en purgeant. Aussi on a accoustumé de faire prendre à ieun aux femmes qui sont en travail d'enfant, vne hemine de la *decoction de Mauue* faite en vin. On ordonne aussi à ceux qui endurent vn flux de sperme, de porter de *graine de Mauues* pilee, attachee au bras. Elles sont si propres au ieu d'amour, que Xenocrates dit, que si on se saupoudre le membre de *graine de la Mauue* qui ne fait qu'une tige, cela met la femme merueilleusement en rut, tant qu'on ne la scauroit saouler de l'embrasser. Autant en font trois racines de *Mauues* liees aupres de la nature d'icelles. Clysterizees elles sont fort bonnes à ceux qui ne font qu'aller à selle à tous coups sans rien faire, & aux dysenteries aussi: & en outre aux accidens du fondement, si mesme on l'en fomente tant seulement. On donne le ius des *Mauues* au poids de cinq onces à ceux qui sont troublez par humeurs melancoliques: mais à ceux qui sont enragez du tout, il en faut donner quatre cyathes, ou soit six onces. Il est bon aussi de donner vne hemine du suc tiré des *Mauues cuites* à ceux qui sont entachez du haut mal. Ce mesme suc enduit tiede est bon à la grauelle, aux ventosites, aux tranchees, & aux conuulsions qui font retirer la personne en arriere. Les feuilles de *Mauues cuites*, trempees en huile sont singulleres pour appliquer aux brusleures, & au feu S. Antoine. Appliquees crues avec du pain elles repriment la malice des defluxions qui tombent sur les playes. Le suc tiré des *Mauues cuites* est bon aux nerfs, à la vessie, & aux rongemens des boyaux. Syringué, ou prins par la bouche avec huile, il amollit l'amarry. Celuy qu'on tire des *Mauues cuites* rend les conduits des pores doux & coulans. Simeon Sethi dit, que la *Mauue* passe legerement par le ventre; non seulement à cause de son humidité; mais aussi pour sa viscosité, principalement estant mangee avec huile & du *Garum*, sur tout si en la mangeant on verse du vin dessus. Elle aide grandement à la vessie, à la poitrine, & au poulmon, & guerit l'enrouëure. On dit, que la *Mauue sauuage* estant mangee oste la douleur des piqueures des guespes. Celuy qui aura esté piqué par les guespes, ou abeilles, en se frottant du suc de la *Mauue sauuage* n'en sentira point de douleur. On tient aussi que la *decoction des Mauues* prise en breuuage rompt la pierre, fait dormir, & fait enfanter vne femme sans travail, si la femme en vse souuent. Estant appliquee en liniment elle appaise les inflammations, & amollit les durtez. La *Mauue* a cela de particulier, qu'estant appliquee sur la piqueure des abeilles & des guespes, elle oste incontinent la douleur. *La racine seche des Mauues*, dit Matthiol, trempee en eau vn iour durant, puis enuelopee en du papier mouillé, & cuite sous les cendres chaudes, puis sechee derechef, est fort bonne pour se frotter les dents; car elle les nettoye, & brise la crasse qui est endurcie dessus comme de plastre. *La decoction des racines & feuilles de Mauues* adoucit l'aspreté du goufier, si on s'en gargarize; mais sa muscillage appaise les acrimonies. Les feuilles de *Mauues* bouillies guerissent l'enrouëure, si on les mange. Avec huile, sel & beurre frais elles laschent le ventre. On fait vn singulier emplastre des feuilles de *Mauues*, & de Saux pilees ensemble, pour toutes inflammations des playes, & toutes autres. Elles sont aussi bonnes contre la morsure des serpens venimeux appliquees avec des Porreaux & des Oignons. Le suc des *Mauues* distilé dans les oreilles en oste la douleur. *La decoction des Mauues cuites* avec leur racine, est bonne pour donner à boire aux femmes qui enfantent avec grand travail. Comme aussi leur suc prins au poids de demy liure. *La graine* beuë avec du vin rouge guerit l'estomac desuoyé. On mange les tiges des *Mauues* lors qu'elles sont tendres, avec sel, huile & vinaigre, apres les auoir fait cuire en façon d'Asperges, à l'entree de table, pour faire bon ventre. Leur suc est bon pour ceux qui sont travaillezz par l'humour melancholique prins au poids de six onces; & pour ceux qui sont enragez prins au poids de huit onces. En somme la *Mauue* sert à plusieurs choses, & n'est pas sans cause que les anciens l'appelloient *Omnimorbia*, c'est à dire, *bonne à toutes maladies*.

Sur le c. 111.
du 2. liu. de
Diosc.

De la



LA Guimauue pourroit estre appelée en Latin simplement *Medica*, tout ainsi que les Grecs l'appellent *άλθαία*, pource qu'elle est de fort grand vsage, & s'en sert on pour plusieurs remedes, comme dit Dioscoride. Car ce mot est prins du verbe *αλθαίνω*, qui signifie *mediciner*, ou *guerir*. On l'appelle aussi en Grec *ιβίσκος*, & *ιβίσκος*: en Latin *Althea*, *Ibiscus*, ou *Ebiscus*; & par aucuns *Aristalthea*, par excellence, ainsi que dit Pline. Theophraste l'appelle aussi *μαλάχη άγρία*, c'est à dire, *Mauue sauvage*; car, comme dit Dioscoride, c'est vne espece de Mauues sauvages. Entre les Mauues sauvages, dit Pline, celle qui a la fueille grande, & les racines blanches, s'appelle *Althea*. Cordus l'appelle *Malua palustris*, *Mauue de marais*. En Arabe elle s'appelle *Chitini*, *Chatini*, *Chatinie*, & *Rosa zamani*. Communement elle s'appelle *Maluaniscus*, du nom composé de *Mauue* & *Ibiscus*: en Italien *Maluanisco*. Les Apothicaires l'appellent *Bismalua*: les Allemans *Ibisch*, & *Heyluurtz*: en François *Guimauue*, comme qui diroit *Mauue visqueuse*. Il semble que Theophraste mette deux especes de Guimauues: car, dit-il, la Guimauue a les fueilles comme la Mauue; mais plus grandes & velues. Les tiges tendres; les fleurs iaunes, & le fruiçt comme celuy des Mauues; la racine nerueuse & blanche, & le goust semblable aux tiges des Mauues. On s'en sert aux rompures, & à la toux, avec du vin doux; & pour les vsceres avec d'huile. Il y en a vne autre qui rassemble les pieces de chair coupee, si on la cuit parmy, & les colle, & attire, comme l'aimant fait l'ambre. Quant à la premiere, que Theophraste dit auoir les fleurs iaunes, nous en parlerons tantost; mais il faut premierement traiter de la commune. La Guimauue, dit Dioscoride, a les fueilles comme le Pain de porceau, rondes, couuertes d'un cotton blanc. Sa fleur est comme vne Rose. Sa tige est de la hauteur de deux coudees. Sa racine est souple, blanche par dedans. Mais il la nous faut descrire plus par le menu. La Guimauue fait ses tiges pour la plus part de deux coudees de haut, droites, de la grosseur du petit doigt, rondes, cotonnees, & solides ou massiuës, garnies de fueilles iusques à la cime par certains interualles, lesquelles pendent à vne queuë longue, à demy rondes, s'aiguilans par le bout, dentelees à l'entour, larges de trois ou quatre doigts, molles au toucher, avec vn cotton courtet & espez par dessus, qui semble estre tondu comme de velours. Elle fait ses fleurs au sommet des tiges, semblables à celles des Mauues sauvages, ou des Roses sauvages; toutefois elles sont vn peu plus petites, blanches tirant sur le rouge, composees de cinq petites fueilles, au milieu desquelles il y a vn petit bouton rougeastre. Sa graine est large, & arrangee en rond, comme à l'entour d'un centre, & est noire, estant separee d'avec son escorce. Ses racines durent long temps, sortans d'un seul tronc de la longueur d'une coudee, & de la grosseur du petit doigt, pasles par dehors, & blanches par dedans, nerueuses, souples, visqueuses & douces. Elle croist es lieux marefcageux, & gras, aux prés humides & marefcageux, & dans les fosses. Elle fleurit en Iuillet, & en Aoust, comme les Mauues sauvages. Or Dioscoride declare comme elle est de grand vsage & proffit en la medecine, disant: La Guimauue cuite en vin ou eau miellee, ou bien prinse en breuuage seule, est bonne à toutes playes. Item aux escrouelles, aux oreillons, aux apostumes, aux inflammations des mammelles, aux meurtrisseures du fondement, aux ventositez, & aux nerfs retirez & roides; d'autant qu'elle refout, meurit, fait rompre, & cicatrize. Estant cuite comme il a esté dit, en y adioustant de graisse de Porceau ou d'Oye, ou de Terebenthine pour la reduire en cataplasme, elle est singuliere aux inflammations de la matrice; & quand elle est serree, si on l'applique en pessaire. Sa decoction fait le mesme effect; fait sortir l'arrierefais & ce qui pourroit estre demeuré dans la matrice apres l'enfantement. Le suc tiré des Guimauues cuites prins en breuuage avec du vin, sert à la difficulté d'vrine, aux cruditez des graueleux, à la dysenterie, à la sciatique, aux tremblemens & rompures. (Or il y a au texte Grec τὸ ἢ τὸ ῥίζης ἀφίχημα σὺν οἴνω πινόρρον ὠφελεῖ δυσρῆντας, λιθιῶντων ἀμύπητας, &c. Ce que Lacuna dit qu'il faut traduire comme s'ensuit: La decoction de la racine prinse en breuuage avec du vin sert à la difficulté d'vrine, & aux grandes douleurs causees par la granelle. Car, dit-il, ἀμύπη ne signifie pas seulement les cruditez; mais aussi vne grande & extreme douleur. Et de fait, dit-il, l'experience s'accorde avec ceste interpretation; car nous ordonnons avec tres-

Les noms.

Liu. 3. c. 146.

Liu. 20. c. 27.

Liure 9. de

l'hist. ch. 15.

Au mel. lieu.

Liure 1. des

Plant. c. 417.

Les especes.

Liure 9. de

l'hist. ch. 19.

La forme.

Liu. 3. c. 146.

Le lieu.

Le temps.

Liu. 3. c. 146

Les vertus.



Guimauue de Matthiol.

adioustant de graisse de Porceau ou d'Oye, ou de Terebenthine pour la reduire en cataplasme, elle est singuliere aux inflammations de la matrice; & quand elle est serree, si on l'applique en pessaire. Sa decoction fait le mesme effect; fait sortir l'arrierefais & ce qui pourroit estre demeuré dans la matrice apres l'enfantement. Le suc tiré des Guimauues cuites prins en breuuage avec du vin, sert à la difficulté d'vrine, aux cruditez des graueleux, à la dysenterie, à la sciatique, aux tremblemens & rompures. (Or il y a au texte Grec τὸ ἢ τὸ ῥίζης ἀφίχημα σὺν οἴνω πινόρρον ὠφελεῖ δυσρῆντας, λιθιῶντων ἀμύπητας, &c. Ce que Lacuna dit qu'il faut traduire comme s'ensuit: La decoction de la racine prinse en breuuage avec du vin sert à la difficulté d'vrine, & aux grandes douleurs causees par la granelle. Car, dit-il, ἀμύπη ne signifie pas seulement les cruditez; mais aussi vne grande & extreme douleur. Et de fait, dit-il, l'experience s'accorde avec ceste interpretation; car nous ordonnons avec tres-

heureux succez, pour appaiser ces grandes & intollerables douleurs que la pierre a accoustumé d'esmouuoir, la decoction des racines de *Guimanne*. Et combien qu'on continue d'en prendre par plusieurs iours, tant s'en fait que cela cause bonne digestion en l'estomac, que mesme il la gaste & empesche. Ce qui est aisé à cognoistre, en ce qu'elle cause vn desuoymement d'estomac: mais principalement par les rots fascheux qu'elle cause. Or Dalechamp n'appreue pas ceste interpretation de *Lacuna*; & dit, que ces mots *λιώντων ωμόπτας* signifient les humeurs phlegmatiques, crues, & visqueuses, qui sortent en pissant, & causent vne extreme douleur; & sont vn assésur indice qu'il y a de la grauelle en la vessie, ou aux reins; mais principalement en la vessie, quelquefois sortant deuant, quelquefois ensemble, ou bien apres la pierre. Cuites avec vinaigre elles appaisent la douleur des dents, si on s'en laue la bouche. La graine des *Guimannes* verte ou seche, pilee & enduite au Soleil avec vinaigre, guerit les vitilignes, (aux exemplaires communs il y a *καταχλιαταις σω οξει*, c'est à dire, avec vinaigre; mais au vieil exemplaire il y a *σω οξει η ελαιω*, c'est à dire, avec vinaigre & huile.) Si on s'en oingt aussi avec huile & vinaigre on ne fera point touché des bestes venimeuses. Ceste graine est bonne contre la dysenterie, au crachement de sang, & pour le flux de ventre. Sa decoction faite en eau & vinaigre, ou bien en vin, est bonne à boire contre les piqueures des abeilles, des guespes, & autres semblables bestes. Les fucilles avec vn peu d'huile sont bonnes pour appliquer sur toutes morsures, & sur les brusleures du feu. Il est certain, que la racine pilee fait espessir l'eau, si on la met dedans. Ces derniers mots sont ainsi au texte Grec *πηγνυσι η η ριζα*; au vieil exemplaire il adiouste *χλωρα*, c'est à dire, verte, *η υδωρ, μηγυσα, λια, η σπιζαυθειαιδισα*; c'est à dire, la racine verte pilee, & mise dans l'eau, la fait espessir, si on l'expose au serain toute vne nuit. Theophraste, duquel Dioscoride a prins cecy, ne dit pas *χλωρα*; car il dit simplement *πηγνυσι η η ριζα*; *η η αλθαιας ριζαν η υδωρ, ιαν ης τελειας ιμεδαλη η, η η υπαυθειον*. C'est à dire; On dit que la racine des *Guimannes* espessit l'eau, si l'ayant pilee on la met dedans, & qu'on la laisse au serain. Pline ayant descrit bien au long l'usage des *Mauues* en medecine, comme nous auons dit, adiouste sur la fin; La racine des *Guimannes* a plus d'efficace en tout ce que dessus. Cuite en eau elle reserre le ventre. Cuite avec vin blanc elle refout les escrouelles, & les oreillons, & les inflammations des mammelles, & les apostumes plattes qu'on appelle *Pani*. Icelle seche cuite en lait guerit fort soudain la toux, tant mauuaise soit elle. Hippocrate ordonne de tirer le ius de ceste racine cuite, & d'en donner à ceux qui sont blesez, & à ceux qui sont alterez par faute de sang. Il l'applique aussi avec miel & resine sur les playes, escacheures, dislocations, enflures, & aux accidens des muscles, des nerfs, & des iointures: & aux asthmiques, & dysenteries, il la faut prendre avec du vin. C'est merueille, que mettant ceste racine dans de l'eau, & l'y laissant au serain, l'eau s'espessit, & denient comme lait. Or tant plus elle est fresche, plus elle fait d'operation. Voila ce qu'en dit Pline, dont vne partie est prinse de Dioscoride. Mais quant à ce qu'il dit, de l'eau qui s'espessit & deuiet comme lait, nous l'auons desia allegué cy deuant de Theophraste & de Dioscoride. Et de là Cornarius doute, & à bon droit, s'il faudroit point lire en Pline, *lentescere*, au lieu de *laetescere*. Au reste Pline ayant dit ce que dessus des *Guimannes*, traite de l'*Ibiscus* en quelques lieux à part, comme estant different des *Guimannes*. L'*Ibiscus*, dit-il, est tout semblable au *Panais*, si ce n'est qu'il est plus graisse. Il ne vaut rien à manger; toutefois il sert bien en medecine. Et derechef, l'*Ibiscus* ressemble aux *Panais*. Aucuns l'appellent *Moloch agria*, *Mauue sauuage*, ou *Pistologie*. Il est bon pour les vlceres des Cartilages, & pour les os rompus. Ses fucilles prinsees en breuuage avec d'eau laschent le ventre, & chassent les serpens. Guerissent les piqueures des abeilles, guespes, & frellons. Et vn peu plus bas: *Celsus*, dit-il, ordonne d'appliquer la racine de l'*Ibiscus* cuite en vin, aux gouttes qui ne sont point d'enflure. Puis encore: La racine d'*Ibiscus* cuite avec du glu & de vinaigre fort iusqu'à la consommation de la quarte partie, guerit les dertres ou le mal S. Main. En quoy Dioscoride, Galien & les autres Grecs contredisent ouuertement à Pline, lesquels appellent la *Guimanne*, *Ibiscus* ou *Ebiscus*. Car Galien en parle ainsi: L'*Ebiscus*, ou *Althaa*, qui est la *Mauue sauuage*, a vertu de resoudre, relascher, appaiser les inflammations, adoucir, & faire meuir les apostumes difficiles à meuir. Or la racine & la graine font la mesme operation que les fucilles: mais elles sont de plus subtiles parties, & sont plus desiccatives & detersiues; tellement qu'elles guerissent les vitilignes, & rompent la pierre dans les rongnons. La decoction de la racine est bonne à la dysenterie, au flux de ventre, & au crachement de sang; d'autant qu'elle est vn peu astringeante. Et traitant des *Mauues*: Celle, dit-il, qui est appelée par les Grecs *Dendromalache*, en est aussi vne espee; mais la plus resolutiue de toutes est celle qu'on nomme *Althaa*. Au reste Dodon tient, que la plante qui est icy mise en second lieu, est l'*Althaa*, ou *Ibiscus* de Theophraste, & *Abutilon* d'Auicenne, ayant les fucilles rondes vers le commencement; mais aiguës au bout, blanches, molles au toucher, & cotonnes quasi autant que celles de la *Guimanne* susdite; toutefois elles sont beaucoup plus grandes, quasi semblables en grandeur, & figure à celles de la Courge. Ses tiges sont longues, grosses & fermes, sur lesquelles il vient des fleurs iaunes, en apres des petites coupelles veluës, membraneuses, dans lesquelles est la graine, laquelle est petite, noirastre. Sa racine est comme celle des *Mauues*. Pena aussi a descrit ceste mesme plante pour l'*Ibiscus*, ou *Althaa* de Theophraste: & Lobel l'a fait pourtraire sous le mesme nom. Matthiol aussi en met bien le pourtrait; toutefois il ne tient pas que ce soit la

seconde

Liure 9. de
l'hist. ch. 19.

Liure 20. c. 21.

Embl. 147.
liure 3. de
Diosc.

Liure 19. ch. 5.

Liure 20. ch. 4.

Liure 26. ch. 4.

Liure 6. des
simpl.

Liure 7. des
simpl.

Liure 5. ch. 25.

Liure 9. de
l'hist. ch. 19.

Guimauue de Theophraste.
Abutilon. *Althea* semine *viscata*, sine *abulmas* *hollandorum*

Autre Guimauue de Matthiol.



seconde espece de Guimauue de Theophraste, non plus que l'*Abutilon* d'Auicenne : & neantmoins il ne rend point de raison de son opinion, sinon qu'elle n'a pas les marques ny de l'une ny de l'autre. Ce nonobstant, dit-il, il est bon de la cognoistre, à fin que tout le monde scache sa vertu : car

Guimauue ferme comme bois,
 de Dalechamp.



c'est vne chose bien certaine & approuuee, que sa graine prinse au poids d'une dragme & demie avec du vin rompt la pierre aux reins, & la fait sortir. En outre elle fait vriner, & appaise les douleurs. Ce que toutefois Auicenne ne dit pas de son *Abutilon*. L'*Abutilon*, dit-il, est vne plante qui ressemble à la Courge. On dit, qu'elle est fort bonne aux playes fresches, & qu'elle les consolide en peu de temps. Nous auons aussi mis icy le pourtrait d'une autre espece de Guimauues, qui est appellee en Latin *Lignosa*, & aussi *Arborea*, pource qu'elle est solide comme vn arbre. Elle a plusieurs racines grosses, & espesses; la tige aussi grosse qu'un homme est par le milieu, plus haute qu'un homme, & branchue, couverte d'une escorce rousse, purpurine. Ses fucilles sont semblables à celles de la Guimauue, sortans par les branches bien loin l'une de l'autre. Sa fleur aussi est comme celle des Guimauues, grande & blanche. Il en croist pres d'un village nommé *Alireual* és enuirs de Montpellier, sur vn rocher aspre, au dessus duquel il y a vn hermitage. Il semble que ce soit la mesme plante que l'Escluse appelle *Althea frutex*. Pena & Lobel *Althea arborea*, ou *arborescens*, laquelle croist en peu de lieux, singulierement és pais chauds, comme est la marine de la Prouence vers Ieres, là où elle croist si planteureusement, que l'on en pourroit faire des hayes. Sa tige est beaucoup plus solide & massiue, que celle de la *Maue arbre*, quasi comme le bois de Saulx, & faite en forme d'arbre. Sa fleur est comme celle des *Maues communes*, ou des Guimauues, comme aussi sa graine. Il y a en outre vne Guimauue des marais, de laquelle nous traiterons au liure des Plantes *marefcagenses*.

rompt
 La pierre

est
 vne

De la

Les noms.

La forme.



A Guimaune sauvage s'appelle en Grec *ἀλκία*; & en Latin *Alcea*. Les Apothicaires à grand' peine la cognoissent. Les Italiens l'appellent *Bismalua*, & *Malua saluatica*, & *Bnon vischio*: en Espagnol *Malua de Hongria*, & *Malua montesina*: en Allemand *Sigmars*, *Krauct*: en François *Guimaune sauvage*. Les Herboristes vulgaires, & les Empiriques l'appellent l'*Herbe de Simeon*. Or la *Guimaune sauvage* est vne espece de *Mauue sauvage*; toutefois elle a les fueilles plus fendues, & avec de plus grandes descoupeures, & diuisees en plus de parties, quasi comme celles de la *Veruaine*; mais beaucoup moindres; les tiges rondes, droites, de deux pieds de haut & plus. Ses fleurs sont semblables à celles des autres *Mauues*, purpures, ou de couleur de rouge-clair. Sa graine est aussi semblable, avec vne couuerte tout de mesme. Sa racine est grosse, longue de deux pieds & plus, blanche au dedans. Nous en auons mis icy le pourtrait selon

Guimaune sauvage, de Matthiol.



Guimaune sauvage commune, de Lobel.



Matthiol. Il semble que ce soit la mesme plante que celle que Pena & Lobel nomment *Alcea frutex*, & *Chanure sauvage* de Dioscoride, selon aucuns. Elle a les surgeoins plus longs & plus minces; & a cinq descoupeures profondes, avec vne petite denteleure à l'entour; & ressemble à la *Quintefueille rouge*, ou soit au *Chanure*. Sa fleur est purpurine. Aucuns la prennent pour le *Chanure sauvage*. Aussi Pena & Lobel mettent vne autre *Guimaune sauvage* plus commune, ayant la figure, & les tiges comme la *Mauue*. Toutefois ses fueilles sont descoupees plus profond, diuisees en cinq, comme celles des petites *Mauues vieilles*, ou du *Bec de Grue*. Elle fait plusieurs fleurs semblables à celles des *Mauues*, comme aussi la graine ronde. Sa racine ressemble du tout à celle des *Mauues*; mais elle n'a pas tant de viscosité. Elle croist tant aux pais chauds, comme aux froids. Dioscoride la décrit breuement, disant: *La Guimaune sauvage est vne espece de Mauues sauvages, ayant les fueilles espesses, ressemblans fort à celles de la Veruaine; & trois ou quatre tiges couuertes de telle escorce que le Chanure. Sa fleur est comme vne Rose, petite; les racines blanches, larges, cinq ou six en nombre, de la longueur d'une coudée pour la plus part.* Ce qu'il semble que Pline ait prins de Dioscoride: *La Guimaune sauvage*, dit-il, a les fueilles comme la *Veruaine*. Elle s'appelle aussi *Peristereos* en Grec; & produit trois ou quatre tiges fort garnies de fueilles: la fleur à mode de *Roses*; & a le plus souuent six racines blanches, lesquelles se iettent de costé, & sont longues d'une coudée. Elle croist en lieu gras & humide. Voilà ce qu'en dit Pline. Au reste la *Guimaune sauvage* croist aussi és lieux non cultiuez, sur les bords des champs & des fossez, pres des hayes & chemins. Elle fleurit en Iuillet & en Aoust, au mesme temps que la *Mauue sauvage*. Dioscoride dit, que les racines de la *Guimaune sauvage* prinsees en breuuage en vin ou en eau guerissent la dysenterie & la rompure. On se sert, dit Pline, de ses racines les prennant en eau, ou en vin,

Liu. 3. c. 147.

Liu. 27. ch. 4.

Le lieu.

Le temps.

Au mes. lieu.

Les vertus.

Liu. 27. ch. 4.

pour

De la Guimaue sauvage, Ch. XXIII. 503

pour guerir la dysenterie, le flux de ventre, les conuulsions, & la rompure & descente des boyaux. Et ailleurs : La racine de la Guimaue sauvage resout les enflures. Et vn peu apres : La racine de la Guimaue sauvage prinse en eau miellee est bonne aux spasmes, à ceux qui tremblent, & aux conuulsions qui font tirer la teste en derriere. Elle est aussi bonne pour guerir ceux qui sont en frisson. Et derechef : La racine de la Guimaue sauvage puluerisee prinse en vin est singuliere pour guerir les tranches. Galien n'en a point fait de mention. Paulus suyuant Dioscoride dit, que la Guimaue sauvage est vne espeece de Mauue sauvage : & qu'estant prinse en vin, elle guerit la dysenterie, & les

Liu. 26. c. 12.
Au mel. lieu.

Liu. 26. ch. 8.
Liure 7.

Guimaue de Venise de Dodon.



erosions, principalement sa racine. Toutefois il est different d'auec Pline & Dioscoride en ce qu'il dit *διζεις*, c'est à dire *erosions*; au lieu que Dioscoride & Pline disent *πύργου*, c'est à dire *les rompures*. Il pourroit bien estre aussi qu'il faudroit lire en Paulus *πύργου*, au lieu de *διζεις*. Or tant les fucilles de la Guimaue sauvage, qui ont ie ne scay quoy de visqueux, que la racine, laquelle est visqueuse, douce & vn peu astringente au goust, monstrent qu'elle est au nombre des medicamens emplastiques. En quoy il appert que la Guimaue sauvage desseche sans grande chaleur ny froidure : & qu'elle est de la nature des choses dont on fait les emplastres. Les Empiriques en font grand cas pour la debilité de la veüe. Mesme aucuns tiennent, que la racine de la Guimaue sauvage pendue au eol esclarcit merueilleusement la veüe, & la contregarde. Au reste selon l'opinion des Simplicistes la plante qui est icy peinte, est vne espeece de Guimaue sauvage, laquelle on aporte d'Italie, où elle est appelée *Alcea Veneta*, Guimaue de Venise. Toutefois Pena dit qu'il n'en a point veu non seulement à Venise; mais en Italie mesme, sinon dans les Iardins: & que les Simplicistes des pais Septentrionaux en ont beaucoup plus grande abondance que les Italiens. Pour ceste cause luy & Lobel l'appellent *Alcea peregrina solifera*, Guimaue sauvage estrangere suyuant le Soleil. Tragus l'appelle Guimaue de Venise. Dodon en l'histoire des medicamens qui sont purgatifs, l'appelle *Alcea vesicaria*. Matthiol la nomme sans aucune raison *Hypocoon*. Elle produit vne tige ronde, molle, branchue, pleine d'aiguillons. Ses fucilles sont de couleur de vert-brun, poulpues, qui ont de grandes descoupeures, assez semblables à celles de la Guimaue, dont nous venons de parler, sinon qu'elles sont moindres. Ses fleurs sortent à la cime des tiges, plus belles que pas vne de celles des Mauues; toutefois elles sont quasi semblables, composees de cinq fucilles, blanches par les bords ou pasles; mais par le milieu elles sont purpurines, d'où il sort vn filet, fait à mode de pilon, lequel est iaune ou de couleur d'or. Icelles commencent à s'ouuir trois ou quatre heures apres que le Soleil est leué: à midy elles se tiennent ouuertes enuiron l'espace d'vne heure; puis commencent à se reserrer. Apres les fleurs il y vient des petites vessies, dans lesquelles il y a des petits boutons ronds, & velus, pleins d'vne graine noire. Sa racine est petite & tendre. Nous n'en auons point qui ne soit semée, & cultiuee dans les Iardins. On la seme en Mars

Fuchf. en
l'hist. des
Plant. ch. 27.

Dodon liure
5. chap. 27.
Cord. aux
obseru.

Sabdariffa, de Lobel.



ou en Aueil. Elle fleurit en Iuin & en Iuillet. Il y a vne plante fort belle & nouvelle, qui doit estre mise au nombre de celles-cy, laquelle Lobel a fait peindre, l'ayant eu du beau Iardin du Sieur Brancion. Aucuns l'appellent *Sabdariffa*. Elle fait vne seule tige branchue, haute de cinq ou six coudées, avec des fleurs semblables à celles de la Guimaue de Venise, & quasi de mesme couleur, d'vn iaune cendré blaffard; toutefois elles sont plus grandes, & ont vn cercle rouge comme sang à l'entour du milieu. Ses fucilles retirent du tout à celles des vieilles Mauues, & ont le goust du tout comme l'Ozeille. Voilà ce qu'en dit Lobel. On m'a

Le lieu.

Le temps.
Sabdariffa.

aussi

aussi enuoyé vne autre *espece de Sabdariffa*, de laquelle j'ay bien voulu adiouster icy le pourtrait, pource qu'elle porte des gouffes, & est quelque peu differente d'avec la dessusditte. Dalechamp a aussi nommé ceste autre plante *Guimaue*, pource qu'elle retire à la *Guimaue*. Elle a la racine longue d'une paume, rousse blancheâtre, vn peu cheuclüé, avec plusieurs tiges couuertes d'un coton ou bourre fort espesse, pour ceste cause on l'a appelée *Alcea villosa*, *Guimaue velüé*. Ses tiges n'ont pas plus d'une paume de hauteur. Ses fueilles sont fort dentelees à l'entour, diuisees en trois parties, & bien couuertes de bourre. Sa fleur est baye, grande, & belle, quasi plus grande que celle

Autre Sabdariffa.



Guimaue velüé, de Dalechamp.



Trionon de Theophraste.



du Trachelion. Son fruit est noir, fait en fouace, comme celuy des Mauues communes, enclos dans vne gouffe couuerte d'un poil aspre & espez, laquelle couure le fruit tout à l'entour, comme celuy des Bagnenaudes. Elle croist au bas du mont Iura, & fleurit au mois de May. Son fruit est meur en Iuin. On treuve aussi parmy les champs en Syrie, ainsi qu'escriu Rauuolf, vne plante rare, qui est aisee à voir à cause de sa hauteur. Elle est assez semblable au Sefame; toutefois elle a la tige plus longue & plus grosse, & les fueilles plus aspres au bout, diuisees & fendues en trois. Ce qui n'est pas aux fueilles du Sefame, lesquelles sont de la longueur & couleur de celles des Saules. Ses fueilles forment par certains interualles, au pied desquelles viennent les fleurs, qui sont belles, iaunes par dehors, avec des petites veines rouges; mais par dedans elles sont purpurines tirans sur le brun avec vn petit bouton releué au milieu, apres lesquelles il y vient des petits vases à mode de gouffes, quasi de la longueur & grosseur du doigt, aspres par dehors & aiguës au bout, & miparties par dedans comme en cinq chambrettes, dans lesquelles est arrangee la graine à mode des Pois, semblable à celle des *Mannes*, ou des *Guimannes*, laquelle on tient estre l'*Abutilon* d'Auicenne. Ceux du pais appellent ceste plante *Lubie Endigi*, c'est à dire *Fasiol d'Indie*. Si ie ne me trompe c'est le *Trionon* duquel Theophraste fait souuent mention. Aucuns Herboristes de nostre temps l'appellent *Ванил*; les autres *Sabdariffa*.

De la



A Morelle s'appelle en Grec $\sigma\acute{\omicron}\lambda\acute{\omicron}\nu\omicron$, & $\sigma\acute{\omicron}\lambda\acute{\omicron}\nu\omicron$ selon Galien: en Latin *Solanum*. Les Apothicaires l'appellent *Solatrum*, & communement *Cuculus*, *Vua lupina*, & *Vua Vulpis*: les Arabes *Hameb alhomaleb*, *Hameb alchaich*, ou *Hanab alihaleb*: en François *Morelle*, qui est celle des *Jardins*: en Italien *Solato hortolano*: en Espagnol *Yerna mora*: en Allemand *Nacht schadt*. Il y a quatre especes de *Morelle*, selon Dioscoride & Galien. La premiere s'appelle en Grec $\sigma\acute{\omicron}\lambda\acute{\omicron}\nu\omicron$ $\kappa\omicron\mu\alpha\iota$: en Latin *Solanum hortense*, *Morelle des Jardins*, pource qu'anciennement ils la semoient dans les Jardins parmy les autres herbes potageres. Aujourd'huy elle y croist de soy-mesme en despit des Jardiniers. On l'appelle autrement *Solanum nigrum*, *Morelle noire*, ou *Solane noir*, pource qu'elle a les fueilles noires, ou pource que son fruiet estant bien meur est noir. Le second *Solane* s'appelle $\sigma\acute{\omicron}\lambda\acute{\omicron}\nu\omicron$ $\acute{\alpha}\lambda\iota\kappa\alpha\kappa\alpha\beta\omicron\varsigma$. *Solanum Halicacabon*: & $\Phi\upsilon\sigma\alpha\lambda\iota\varsigma$, c'est à dire *vesicaire*, à cause de ses gouffes, qui ressemblent aux vessies des animaux; & non qu'il serue à la pierre de la vessie. Les Apothicaires suyans les Arabes, ayans corrompu le mot *Halicacabus* l'appellent *Alchachenge*: les Italiens *Halicacabo*: les Espagnols *Bexigo de perro*: les Allemans *Indenkirschen*: en François *Alchachenge*. Ruél dit que les paisans l'appellent *Cocqueret*. Quant à la troisieme espece, on l'appelle $\sigma\acute{\omicron}\lambda\acute{\omicron}\nu\omicron$ $\iota\zeta\alpha\iota\omega\pi\iota\omicron\varsigma$, *Solanum somniferum*; & par d'autres *Solanum dormitorium*, & *Marinum*, pource qu'il s'en treuve sur les rochers pres de la mer: en François *Solane dormitif*: en Italien *Solano somnifero*. La quatrieme espece est le $\sigma\acute{\omicron}\lambda\acute{\omicron}\nu\omicron$ $\mu\alpha\upsilon\omicron\varsigma$: en Latin *Solanum furiosum*. Les Apothicaires le nomment *Solanum mortale*: en François *Solane furieux*. Theophraste en met trois especes, disant: *Le Solane est bon à manger & porte un fruiet doux & plein de grains. Il y en a deux autres especes, dont l'un fait dormir, & l'autre fait enrager.* Vn peu apres il n'en met que deux especes: *L'un des Solanes fait dormir & l'autre fait enrager.* Pline en met quatre especes: Les Grecs, dit-il, appellent le *Solane Strichon*. Or il auoit dit auparavant, que les fueilles du *Cucubalus* pilees en vinaigre estoient bonnes contre les morsures & piqueures des serpens & des scorpions. Aucuns l'appellent *Strumus*; & d'autres le nomment en Grec *Strichnos*, &c. qui sont noms aussi adioustez en Dioscoride. En vn autre endroit il deserit bien amplement le *Strichnon*: *Le Strichnon*, dit-il, est nommé par aucuns, *Trichnon*, pleust à Dieu, que les bouquetiers d'Egypte n'en missent point en leurs bouquets & chapeaux de fleurs, (selon Dioscoride on ne se sert que du fruiet du *Solanum*, comme encor aujourd'huy on fait en France en hyuer; & non de la fueille, des fleurs, & du fruiet, de l'un & l'autre *Solanum des Jardins*) en vsans pour presenter les fleurs de Lierre: (il faut lire le fruiet & non la fleur des deux especes de *Solanum*.) Or il y en a de deux especes, dont l'un a des boutons rouges comme escarlate, & certaines vessies pleines de grains, & est appelé *Halicacabum*, ou *Callion*. Les Latins l'appellent *Vesicaria*, pource que ceste herbe est propre à la vessie, & à la grauelle, &c. (Les anciens n'ont pas appelé l'*Halicacabus*, *Vesicaria*, pour dire qu'elle fut bonne à la vessie, ou à la grauelle; mais comme monstre le mot Grec $\Phi\upsilon\sigma\alpha\lambda\iota\varsigma$, pource que, comme il a esté dit, son fruiet est enclos en vne gouffe, qui est faite comme vne vessie.) Le *Solanum* de la troisieme espece a les fueilles semblables au *Basilic* (Dioscoride dit $\beta\acute{\iota}\lambda\acute{\iota}\kappa\omicron\upsilon\varsigma$, c'est à dire, à la *Roquette*.) *Je n'ay pas besoin*, dit-il, *de le descrire diligemment: car mon dessein n'est pas d'escrire des venins; mais seulement de ce qui sert de remede: car ceste herbe fait enrager pour peu qu'on prenne de son suc, &c.* Il y a encor vne autre espece, qu'aucuns appellent *Halicacabus qui fait dormir*. *Gelnerus* dit, qu'il y a beaucoup d'autres especes de *Solanum*, outre les quatre de Dioscoride & des autres cy dessus. Tous lesquels portent des boutons pleins de graine blanche. La plus part se ressemblent quelque peu quant aux fueilles & aux fleurs, qui ont vne odeur pesante, & refrigeratiue. *Matthiol* aussi dit qu'il a pris garde qu'il y en a plusieurs especes. Au reste le *Solanum commun* ou *Morelle*, que l'on semoit anciennement aux Jardins pour manger, cōbien que maintenant on n'en mange pas, est vne plante ayant beaucoup de cauitez comme d'aisselles: les tiges rondes, de la hauteur d'un pied & branchues; les fueilles noirastres, molles au toucher, pleines de suc, & semblables à celles du *Basilic*, si ce n'est qu'elles sont plus larges & beaucoup plus grandes, descoupees à l'entour, & aiguës au bout. Elle produit ses fleurs en esté, sortans du milieu de ses aisselles, lesquelles

Solanum de lardin, ou Morelle de Matthiol.



Tome premier.

grains, & est appelé *Halicacabum*, ou *Callion*. Les Latins l'appellent *Vesicaria*, pource que ceste herbe est propre à la vessie, & à la grauelle, &c. (Les anciens n'ont pas appelé l'*Halicacabus*, *Vesicaria*, pour dire qu'elle fut bonne à la vessie, ou à la grauelle; mais comme monstre le mot Grec $\Phi\upsilon\sigma\alpha\lambda\iota\varsigma$, pource que, comme il a esté dit, son fruiet est enclos en vne gouffe, qui est faite comme vne vessie.) Le *Solanum* de la troisieme espece a les fueilles semblables au *Basilic* (Dioscoride dit $\beta\acute{\iota}\lambda\acute{\iota}\kappa\omicron\upsilon\varsigma$, c'est à dire, à la *Roquette*.) *Je n'ay pas besoin*, dit-il, *de le descrire diligemment: car mon dessein n'est pas d'escrire des venins; mais seulement de ce qui sert de remede: car ceste herbe fait enrager pour peu qu'on prenne de son suc, &c.* Il y a encor vne autre espece, qu'aucuns appellent *Halicacabus qui fait dormir*. *Gelnerus* dit, qu'il y a beaucoup d'autres especes de *Solanum*, outre les quatre de Dioscoride & des autres cy dessus. Tous lesquels portent des boutons pleins de graine blanche. La plus part se ressemblent quelque peu quant aux fueilles & aux fleurs, qui ont vne odeur pesante, & refrigeratiue. *Matthiol* aussi dit qu'il a pris garde qu'il y en a plusieurs especes. Au reste le *Solanum commun* ou *Morelle*, que l'on semoit anciennement aux Jardins pour manger, cōbien que maintenant on n'en mange pas, est vne plante ayant beaucoup de cauitez comme d'aisselles: les tiges rondes, de la hauteur d'un pied & branchues; les fueilles noirastres, molles au toucher, pleines de suc, & semblables à celles du *Basilic*, si ce n'est qu'elles sont plus larges & beaucoup plus grandes, descoupees à l'entour, & aiguës au bout. Elle produit ses fleurs en esté, sortans du milieu de ses aisselles, lesquelles

Les noms. Liure 8. des simpl.
Les especes. Liure 3. c. 119.
Liure 7. de l'hist. ch. 14.
Liure 9. de l'hist. ch. 12. & 15.
Liure 27. c. 13. Chap. 8.
Liure 21. c. 31.

Aux iardins d'Alleomag.
Liure 4. de Diosc. ch. 63.
La forme.

font petites, trois à trois, ou quatre à quatre, attachees à vne queuë; quelquefois cinq ou six; & font composées de cinq petites fucilles, languettes, aiguës, & blanches, disposées en façon d'estoile, au milieu desquelles il y a de petits filets jaunes ioins ensemble. Autant qu'il y a de fleurs, il y vient puis apres des boutons ronds, de la grosseur d'un Pois, tendres, lesquels sont premierement verts; mais estans meurs ils sont noirs, pleins d'un suc vert, & visqueux, & d'une petite

Solanum ou Alchachenge de Matthiol.



Liure 2. des
Plant. c. 137.

Aux iardins
d'Allemag.

*Alchachenge estrange: ou Vesicaire
rampante, de Fuchse.*



En l'hist. des
Plant. c. 164.
Liu. 3. ch. 89.
Sur le 4. liu.
de Dioscor.
chap. 67.

Aux iardins
d'Allemag.

Liu. 4. ch. 67.

graine jaune, & platte, pendans à vne queuë contre terre, comme des grappes de Lierre, ou de Raisin. Sa racine est longue, cheueluë, & blanche. Ses fucilles ont vn goust aqueux, & astringeant; mais celuy des boutons est visqueux, & quelque peu vineux. Toute la plante a vne mauuaise odeur. Cordus met vne autre sorte de *Solanum* de ceste mesme espece, lequel est baye, & n'est quasi en rien different de cestuy-cy, que pour raison de la couleur du bouton: car il luy ressemble entierement quant aux branches, aux fucilles, aux fleurs, en la figure & quantité des grains; en la racine, au goust, & odeur, croissant aussi en mesme lieu. Il y a seulement difference en ce qu'il a les branches vn peu plus aspres, & que ses grains sont jaunes tirans sur le baye, & sont verts deuant que d'estre meurs. Gesnerus l'appelle *Solanum rubrum*, c'est à dire *rouge*; & en adiouste vn autre jaune, qui a les grains jaunes. C'est la mesme espece que celle que nous auons dit cy dessus estre commune, & auoir les grains noirs, sinon qu'il y a difference en la couleur des grains. Quant au *Solane Alchachenge*, ou *Vesicaire*, il a les tiges grailes, & souples, lesquelles estans grandes penchent contre terre, ayans les fucilles comme la *Morelle*; mais moindres, plus larges, & plus sermes, & vn peu aspres; mesme elles ne sont pas si noirastres. Ses fleurs sont passées, plus grandes & plus brunes que celles de la *Morelle*; apres lesquelles il vient des gouffes, faites en façon de vessies, de la grosseur d'une noix, & quelquefois plus, qui vont en aiguissant, ayans huit costes esgalement distantes l'une de l'autre. Du commencement elles sont vertes: mais estans meures elles sont rouffeastrées, ayans des boutons au dedans pleins de suc vineux, & attachez au fonds de la vessie, semblables à vn grain de Raisin rouge, d'un goust aspre & amer, remplis d'une infinité de graine menuë, blancheastre, ou iaunaastre, ronde & lisse. Les bouquetiers en France garnissent les bouquets de ces vessies qu'ils ouurent pour faire paroistre le bouton, qui leur donne bonne grace pour sa couleur qui est comme d'escarlate. Fuchse & Dodon descricient vne autre espece de *Vesicaire estrange*, de laquelle Matthiol fait aussi mention, & la nomme *Vesicaire rampant*. Les autres l'appellent *Pisum cordatum*; d'autres *Cor Indicum*: toutefois elle est fort differente de l'*Alchachenge*. C'est vne plante fort propre pour couvrir les treilles: car elle s'estend fort avec ses veillons. Elle a les fucilles longues, & descoupees; les fleurs blanches, desquelles il sort des vessies à demy rondes, avec six diuisions tout du long; la graine qui est au dedans est, brune de la grosseur d'un Ers, ou plus grosse, au milieu de laquelle on voit empreinte la figure d'un cœur. Sa racine est graile & cheueluë. Gesnerus dit que cest *Alchachenge estrange* n'est pas vne espece de *Solane*, pource qu'il n'a pas des boutons. En quoy il vse du mot *Acinus*, qui ne se prend pas pour les pepins des Raisins; mais pour le grain entier qui comprend le suc, la chair, & les pepins, & la peau qui couure tout cela; comme quand Dioscoride parlant du *Solane Alchachenge* dit: *Le Solane Alchachenge a vn fruit rous, rond & lisse, comme le fruit d'un Raisin*, il n'entend pas les pepins, mais le grain tout entier auquel le fruit de ce *Solane* ressemble. Plin vse bien aussi

Alchachenge estranger:ou Vesicaire
rempante, de Matthiol.



aussi du mot *Acinus* en ceste signification, quand il dit parlant de ce mesme *Solane*, Cui *acini coccinei*, &c. C'est à dire, ayant des boutons de couleur d'escarlate, traduisant ainsi ces mots Grecs *πάγα πυρρόν*. Et de la *Morelle* il dit, que *acinos* *habet nigros*; elle a des boutons noirs, pource qu'il y a au Grec *πάγας μέλας*. Il faut aussi noter que *Gaza* traduisant *Theophraste* appelle toutes les especes de *επίχρη*, c'est à dire du *Solane*, *Vesicaire*, en quoy il a failly: car *Vesicaria* est vn nom particulier, qui n'appartient sinon à l'*Alchachenge*, qui porte son fruit comme des vessies, ou pource qu'il sert à la vessie, & à la grauelle; dont aussi il a prins ce nom. Au reste la *Morelle* croist dans les Jardins & Vergers, le long des grands chemins, singulierement aupres des hayes, & parmy les vieilles mazures. L'*Alchachenge* croist en grande abondance dans les Vignes pres des hayes és lieux humides, & sur les vieilles murailles. On le seme aussi aux Jardins. La *Morelle* fleurit quasi tout du long de l'esté: son fruit est meur en automne. L'*Alchachenge* fait ses vessies sur la fin du mois d'Aoust, & au commencement de Septembre, qui sont premierement vertes, & peu à peu elles deuiennent rouges. Il reste maintenant d'esplucher leur vertu par le menu. La *Morelle*, dit *Dioscoride*, est refrigeratiue: pour ceste cause ses fueilles incorporees avec farine de griotte seche sont bonnes pour appliquer sur les vlcères corrosifs, & sur le feu S. Antoine. Pilces & appliquees seules elles guerissent la douleur de teste, & les fistules du grand coin de l'œil. Elles sont bonnes pour l'ardeur de l'estomac. Broyees avec sel elles font resoudre les oreil-

Liu. 21. c. 31.
Liu. 27. ch. 3.

Le lieu.

Le temps.

Liu. 4. ch. 66.
Le temperament & les vertus.

lons. Leur suc incorporé avec ceruse, huile rosat & litharge, est bon au feu S. Antoine, & aux vlcères corrosifs; & avec du pain aux fistules larmoyantes. Avec huile rosat il est bon à l'inflammation du cerueau des petits enfans, que les Grecs appellent *Syriasis*. On s'en sert és collyres en lieu d'eau ou d'un œuf, contre les defluxions aiguës, en l'appliquant en façon de liniment. Il sert contre la douleur des oreilles. Mis avec de la laine en façon de pessaire il arreste les mois qui coulent en trop grande abondance. Son suc incorporé avec fumier de poules nourries aux cours des maisons, & appliqué dans vn linge, est vn fouuerain remede pour les fistules larmoyantes. Le *Solanum*, dit *Pline*, est *repercussif* & *refrigeratif*. Et derechef: Les fueilles du *Cucubale* broyees avec vinaigre, guerissent les piqueures des serpens & des scorpions. Aucuns l'appellent autrement *Strumum*; & les autres, comme les Grecs *Strichnon*. Il a des boutons noirs, le ius desquels prins avec trois onces de vin miellé au poids d'une once & demie, sert aux douleurs des reins, & à la douleur de teste, distillé dessus avec huile rosat. L'herbe est bonne pour appliquer sur les escrouelles. Toutefois *Dioscoride* ne luy attribue pas ces vertus en medecine. *Galien* dit, que la *Morelle*, qui est bonne à manger, & qui croist aux Jardins, & est assez cogneuë de tous, est bonne par tout là où il est besoin de refroidir & restreindre. Car elle est froide & astringente au second degré. Et, qu'entre les herbes que l'on mange, il n'en cognoist point de si astringente. Pour ceste cause on en vse peu souuent en viande, & souuent en medecine: car elle est de grande efficacé, quand il est question de restreindre & refroidir. Elle est aussi de fort peu de nourriture. *Matthiol* dit que le suc tant des fruits que des fueilles avec huile rosat & vn peu de vinaigre est singulier contre la douleur de teste causee de chaleur. Il sert aussi aux phrenetiques, si on leur applique sur le front & au deuant de la teste des linges trempés dedans. On l'applique aussi sur le front en la mesme façon contre les chaudes defluxions des yeux. Il est bon aussi d'en gargariser avec du vinaigre aux inflammations du gousier & de la luette. On le mesle aussi parmy les onguens qui seruent pour les vlcères malins. Quant au *Solanum Alchachenge*, *Dioscoride* dit, qu'il a les mesmes vertus que la *Morelle*; toutefois on n'en mange pas. Sa graine prinse en breuuage guerit la iaunisse, & fait vriner. Au texte Grec en ces derniers mots il y a, *διώται ἢ ὁ καρπὸς αὐτῆς πινόμενος ἢ ἕτερον ποικιλαίρετον ἐπιπικρὸς οὖν*. Ce qui viendroit mieux d'estre traduit ainsi: Son fruit prins en breuuage guerit la iaunisse, d'autant qu'il fait vriner. Car *Dioscoride* entend, que pource que ce fruit fait vriner, il euacue la bile qui est espanchee par le corps de ceux qui ont la iaunisse. *Galien* dit, que les fueilles de l'*Alchachenge* ont les mesmes vertus que celles de la *Morelle*; & que son fruit prouoque l'vrine. Parquoy on le mesle en plusieurs compositions propres pour le foye, pour la vessie, & pour les reins. *Matthiol* dit, que son fruit est excellent non seulement pour faire vriner; mais aussi pour oster l'ardeur de l'vrine. Car son suc beu avec le lait fait de graine de Pauot blanc, ou de graine de

Liu. 27. c. 13.
Chap. 8.

Liure 8. des simpl.

Liure 1. des alim.

Au mes. liu. chap. 67.

Au mes. lieu.

Melon, ou de Courge, ou bien avec la decoction de Mauues, ou d'Orge mondé, sert merueilleusement bien à l'ardeur de l'vrine. Ses fruits destrempez en vin sont singuliers pour appliquer sur les charbons des yeux au commencement. Ceux qui sont sujets à la grauelle, meslent de ce fruit avec des Raisins meurs, & les laissent bouillir ensemble par l'espace de quelques iours; apres ils en tirent du vin fort propre pour les accidens des rongnons, & de la vessie, qu'on appelle en François *Vin de Cocqueret*. Si on donne à boire quatre onces de ce vin, il fait pissier vne infinité de

Liure 1. c. 31.

Solanum de l'Amerique, de Dalechamp.



grauelle. Or il ne faut pas oublier ce que Pline dit, que ceste herbe est si ennemie de l'aspic, que si on approche sa racine pres d'iceluy, elle l'endort, combien qu'il face mourir les gens en dormant. Pour ceste cause estant broyee en huile, elle est bonne à ceux qui en ont esté mordus. Il faut encor adiouster ce *Solanum*, qu'on appelle *Solanum d'Indie*, ou *d'Amerique*, pource que les Espagnols ayans conuisté l'Amerique, qu'ils appellent *Indie Occidentale*, en ont apporté la graine de là. Il produit plusieurs branches d'une racine, longues d'une coudee, souples & branchues. Sa fueille ressemble à celle de la *Morelle*; sinon qu'elle est plus estroite, plus longue, & plus aiguë, comme celles qui viennent à la cime de la plante de la *Morelle*, retirant assez bien à celles du Curage, pleine de veines, & de couleur de vert passe. Ses fleurs sont comme celles du *Violier*, blanches, attachees à vne longue queuë, trois ou quatre par ensemble, avec vn bouton au milieu, en façon de bouclier, de couleur baye, ou de couleur ensaffranee, fort belle, avec vn filet bien menu qui en sort. Ses grains sont rouges, de la grosseur d'une cerise, ou du bouton de l'*Alchachenge*, aigres, & vn peu amers, pleins d'une infinité de graine menuë, & blanche, comme celle de l'*Alchachenge*. Or combien qu'il soit venu de l'Amerique, qui est vn pais tres-chaud, si ne laisse il pas pourtant de croistre au nostre qui est froid, durant l'esté: car il meurt l'hyuer, ne pouuant endurer la rigueur du froid. Aucuns le prennent pour l'*Amomum* de Pline; d'autres avec plus de raison pour le *Strichnodendron*, c'est à dire *Solanum arbre*. Dodon l'appelle *Pseudocapsicum*. Les Espagnols *Guindas de las Indias*; c'est à dire *Cerises d'Inde*.

Du Lapis,

CHAP. XXV.

Les noms.

Liure 2. de la Physiq.

Liure 7. de l'hist ch 6. Les especes.



LE *lapathion*, ou *λάπαθρον* des Grecs, s'appelle en Latin *Rumex*; & par les Barbares *Lapathion*. Toutefois ce mot, comme diminutif de *Lapathon*, n'est pas Barbare; car aussi Varron en vse disant; *Hanc eandem voluptatem tacitulus taxim consequi Lapathio & prisana possim*. Or le mot *Lapathus* vient *ἀπό τῆς λαπάξου*, qui signifie *Lascher & descharger le ventre*; dont aussi vient le mot *λάπαξις*, duquel vse Aristote, *οἶον τὸ βαδίσαι εἰς λαπάξις* ἐνικα ἔστι, c'est à dire, *comme de se pourmener pour se lascher le ventre*. Les Arabes nomment le *Lapathon*, *Humadh*, *Hundh*, ou *Hamad*; les Italiens *Rombice*, & *Lapatio*; les Espagnols *Labaca*; les Allemans *Ampffer*. Theophraste met deux sortes de *Lapathon*; le *cultiué*, & le *sauuage*. Dioscoride en met cinq especes, non pas distinctement, comme il a de coustume; mais confusement. Entre les especes du *Lapathon*, dit-il, on appelle *Oxylapathon*, celle qui a les fueilles aiguës, dures au bout, qui croist aux lieux marceageux. (Or veu qu'il y a au texte Grec *λάπαθρον. τὸ μὲν αὐτὸν ἔξυλάπαθρον λέγεται, Φυμῶνον ἐν ἔλαιον, σκληρὸν, κατ' ἀκρὰ ὑπόξυ*, il falloit traduire ainsi: *Entre les especes de Lapathon, on appelle Oxylapathon celui qui est dur & aigu au bout*.) Il y en a vn autre dissemblable (car aux communs exemplaires il y a *ἄχ' ὁμοιον τῶ πρώτῳ*. Mais aux autres qui sont plus corrects à mon aduis, il y a, *ὄχι ὁμοιον*, c'est à dire *semblable*. A quoy aussi s'accorde Pline, qui dit, que l'*Oxylapathon* ressemble au *Lapathon cultiué*; combien que pour dire au vray ce qui en est, il se treuve des exemplaires où il y a *dissemblable*. Oribaze dit *ἄχι πᾶν ὁμοιον τῶ πρώτῳ*, non du tout semblable au premier. Tellement que les deux premieres especes ne sont pas si differentes, comme on lit aux communs exemplaires. Celuy de la troisieme espece est *sauuage*, petit, retirant au *Plantain*, bas & tendre. Celuy de la quatrieme espece est appellé par aucuns *Oxalis*; & par d'autres *Anaxiris*, ou *Lapathon*, (au vieil exemplaire il y a *ἀγριον*, c'est à dire *Lapathon sauuage*.) Ses fueilles sont semblables à la *Parelle sauuage*, & petite; sa tige est petite, sa semence pointue, rouge, acre, pendant de la tige & des branches. Le dernier est l'*Hippolapathon*, qui est vne herbe bonne à manger, croissant dans les marais. Voilà comment

Diosco

Dioscoride met premierement le *Lapathon sauvage*; puis le *cultiué*; apres il retourne aux *sauuages*. Pline les distingue ainsi: Le *Lapathon*, dit-il, a quasi les mesmes proprieté que la Guimauue. Or il y en a aussi de *sauuage*, qu'aucuns appellent *Oxalis*, qui retire à l'Ozeille des Iardins, (au lieu de dire des Iardins, il faut lire, *sauuage*.) Ses fueilles sont aiguës, blanches comme celles de la Poeree, sa racine petite. Les Latins l'appellent *Rumex*, ou *Lapathon Cantherinon*. Ceste herbe incorporee avec de l'oingt est singuliere pour refoudre les escrouelles. Encor y en a il vne autre espece, qu'on appelle *Oxylapathon*, qui retire encor mieux à l'Ozeille des Iardins que la precedente. (En l'exemple de Cornarius il y a plus *dissemblable*; au lieu de plus *semblable*: toutefois la premiere leçon s'accorde avec Oribaze, & avec les exemplaires de Dioscoride les plus corrects, comme nous auons desia dit.) Et si elle a les fueilles plus aiguës & plus rouges, & ne croist que parmy les marais. Il y en a qui font mention d'un *Hydrolapathon*, qui croist en l'eau, comme ils disent. Outre plus il y a un *Hippolapathon*, qui est plus grand que l'Ozeille des Iardins, plus blanc & plus espez. Vn peu apres il dit, que Solon fait mention d'une herbe qu'il appelle *Bulapathon*. Ainsi il dit, que l'Ozeille sauuage que les Grecs appellent *Oxalis*, se nomme en Latin *Rumex*, & non les autres especes de *Lapathon*. En vn autre passage luy mesme dit, que toutes les herbes sauuages ont quasi les fueilles moindres, & aussi les tiges, & le suc plus acré, comme on voit en la Sariette, en l'Origan, & en la Rue sauuage. Et neantmoins l'Ozeille sauuage est meilleure que celle des Iardins, laquelle les Latins nomment *Rumex*. Elle dure plus que toute autre herbe de Iardin. On dit, qu'estant vne fois semée, quoy que la terre face, elle ne la scauroit corrompre, principalement s'il y a de l'eau apres. (Toutefois aucuns estiment qu'il faut lire en ce passage: *Hoc in satiuis Rumex vocatur, nasciturque fortissimum, traditur certe semel satum durare, nec vinci vnquam à terra, &c.* C'est à dire; *Estant vne fois semée, elle dure long temps, comme on assure, tant que la terre ne s'en peut deffaire*.) Tellement que par ce moyen il mettroit le *Rumex* pour l'Ozeille des Iardins; au lieu qu' auparauant il auoit ainsi appelé la *sauuage*. Or les Romains appelloient proprement l'Ozeille *Rumex*, peut estre pource qu'on succe ses fueilles quand on a soif, comme on feroit vne mammelle, que les anciens appelloient *Rumem*. Car de fait, il y en a qui succent l'aigreur de ses fueilles, comme les agneaux qui allaitent leurs meres. Virgile aussi en fait mention disant:

Liu. 19. c. 12.

Fecundusque Rumex, Malua, Violaque virebant.

In Moret.

Sinon que l'on voulut dire, qu'elle est ainsi appelée, pource qu'elle ressemble à vne sorte de dard, qui est appelé *Sparus*, & est courbe à la figure d'un pied, duquel Lucilius parle, quand il dit selon Nonius:

Tum spara, tum Rumices portantur, tragula porro.

On allegue aussi ce vers de Festus: mais au lieu de *Rumices*, il y a *Murices*. Au reste Galien escrit ainsi des especes du *Lapathon*: On peut bien appeller le *Lapathon*, Bete sauuage: car il a non seulement le goust,

Livre 2. des alim.

Lapais cultiue.



Tome premier.

mais aussi les mesmes qualitez que la Bete des Iardins. Toutefois pource que la Bete est de meilleur goust, il n'y a personne qui n'en mange plus volontiers que du *Lapathon*. Quant à l'*Oxylapathon*, son nom mesme montre sa qualité & ses vertus; car c'est à dire *Lapathon aigre*. Quant au *Lapathon*, personne n'en mange de cru, non plus que des Poerees. Toutefois nos femmes enceintes qui sont enuieuses, mangent de l'*Oxylapathon* cru, & aussi les enfans goulus. Or il est certain que ceste herbe est du nombre de celles qui ne nourrissent pas non plus que le *Lapathon*. Dont il est aisé à entendre, que Galien par l'*Oxylapathon* a entendu l'Ozeille, laquelle il appelle ainsi, pource qu'elle a vn goust aigre; & non pource qu'elle a les fueilles pointues. En vn autre passage il ne met que trois especes de *Lapathon*; le *Lapathon*, qui est ainsi appelé simplement; l'*Oxylapathon* & l'*Hippolapathon*. Toutefois pource qu'aujourd'huy on a remarqué plusieurs especes de *Lapathon*, nous les distinguerons comme s'ensuit. Il y a donc le *Lapathon des Iardins*, & le *sauuage*. Celuy des *Iardins* a les fueilles comme la Poeree noire, sinon qu'elles sont moindres, retirans à celles du Plantain, couchées par terre, qui ne sont pas fort aiguës, pleines de veines, avec des longues & grosses queuës; la tige d'une coudee de haut, cannelée: la fleur rouge. Sa graine est menuë, luisante, & noirastre. Sa racine est iaune & amere. C'est celuy que Dioscoride met pour la *seconde espece*; & que les Dauphinois tiennent dans les Iardins, principalement en la ville de Cremieu, & l'appellent du *Lapais*, en mangeans les fueilles au potage, estimans que sa decoction lasche le ventre.

Livre 7. des simpl.

La forme.

Aux iardins
d'Allemag.
Liu. 1. c. 114.
Sur le 2. liu.
de Dioscor.
chap. 108.
En l'hist. des
Plant. c. 174.
Liu. 5. ch. 9.
1. espece de
Lapathon
sauuage.

Et combien qu'on ne le plante pas dedans les Iardins, il ne laisse pas d'y croistre de foy-mesme. Gesnerus dit qu'il en a veu en Sauoye, à l'entour de Laufane & ailleurs, où ils l'appellent *Lampe*. Ce que Tragus assure aussi. Matthiol en la premiere Edition de ses Commentaires sur Dioscoride, la peint sous le nom d'*Hippolapathon*. Fuchse met pour le *Lapais cultivé*, celle plante qu'on appelle communement *Rhubarbe des Moines*, comme aussi Dodon & les autres. Quant au *Lapais sauvagé*, il y en a plusieurs especes. L'*Oxylapathon* de Dioscoride est la premiere espece de *Lapais*, cogneuë de tous; ainsi nommé, comme il dit, non pour son goust aigre comme l'*Ozeille*; mais à cause que ses fueilles sont aiguës; tellement que *ξϑ* se prend tant pour le goust aigre, que pour les fueilles aiguës. A quoy Auicenne & Serapion n'ayans pas prins garde, comprennent toute sorte de *Lapais* sous le nom d'*Acetosia*, ou *Ozeille*, raportans mal à propos au goust ce que Dioscoride a rapporté à la figure des fueilles de ceste espece de *Lapais*. Les Apothicaires l'appellent *Lapathon acutum*: en François *Parelle*, en Allemand *Mangelurtz*. Elle a les fueilles longues, estroites, dures, aiguës au bout; les tiges rondes, noïcuses, creuses, & noirastres, au sommet desquelles il y a beaucoup de

Bonus Acridicus

Lapathon sauvagé de la II. espece.

Oxylapathon, ou Parelle.



2. espece.

Au meillieu.

Aux iardins

d'Allemag.

Liu. 2. ch. 49.

Au meillieu.

Liu. 5. ch. 11.

Liu. 1. c. 104.

Sur Aëc.

3. espece.

fleurs passés. Sa graine est triangulaire, noirastre, couverte d'une menuë peau. Sa racine est longue, iaune au dedans. Elle croist és lieux marecageux. Quant à la seconde espece de *Lapathon sauvagé* de Dioscoride, qui est petite, semblable au Plantain, basse, & tendre, comme il dit; aucuns doctes personnages estiment que c'est l'*Ozeille ronde*. Car toutes les autres especes ont les fueilles dures, & n'y a que celle-cy qui les ait tendres, & molles. Dodon dit qu'elle retire fort à la *Parelle*, sinon qu'elle a les fueilles courtes & larges, trainans par terre, quasi semblables au Plantain, & la tige moindre. C'est peut estre ceste espece que Gesnerus appelle *Lapathon rotundum*, & dit qu'il s'en treuve force autour de Fribourg en Suisse. Ruel tient que c'est la plante que l'on appelle communement *Acidula*, ou *Oxalis minuta*: en François *Ozeille menuë*. Mais Fuchse la prend pour la plante qu'on appelle communement *Bon Henry*; en Allemand *Gutter Heinrich*, laquelle Dodon appelle *Chrysolachanon*, c'est à dire *Herbe d'or*, pour ses excellentes proprietéz; & en baille le pourtrait sous ce nom là. On l'appelle communement en François *Toutebonne*. Tragus l'appelle *Rumex vntuosus*; & en Allemand *Schmerbel*, à cause de ses fueilles grasses & molles, que d'autres appellent *Bon Henry*. Hollier prend pour vne espece de *Lapathon sauvagé* celle petite plante, dont il y a abondance par tout, laquelle on appelle en François *Lapas*, & en Dauphiné *du Lapais*. Quant à l'*Ozeille menuë*, nous en parlerons cy apres. Mais quant au *Bon Henry*, il a les fueilles larges, grosses, retirans fort à l'*Ozeille*, si ce n'est qu'elles sont plus courtes, & plus larges; la tige grosse, haute d'un pied & demy, à l'entour de laquelle croist la graine, quasi comme en l'*Arroche*. Sa racine est grande, longue, grosse, & iaune. Ceste herbe croist és lieux qui ne sont pas cultiuez, le long des sentiers & des hayes. Elle fleurit en Iuin, & en Iuillet. Le *Lapathon sauvagé de la troisieme espece*, duquel Dioscoride

n'a rien dit, est appellé par les modernes *Lapathon nigrum*, & *Sanguis draconis*, pour raison de la couleur de ses fueilles & tiges, & de son suc aussi. Il a les tiges, les fueilles & la graine fort semblables au precedent. Toutefois il a les tiges purpurees, & les fueilles rouges-brunes, comme la *Parelle*, excepté qu'elles sont plus estroites, plus longues, & en plus grand nombre; pleines de veines rouges, lesquelles estans pressées rendent vn suc rouge. C'est bien *une espece de Lapathon*; d'autant

Troisiesme espece de Lapathon
sauuage. *Lapathon nigrum*
Sanguis draconis



Quatriesme espece de Lapathon sauuage,
selon Dalechamp.



Oxylapathon aquatique, selon
Dalechamp.



qu'il luy retire du tout. Il croist de soy-mesme dans les Iar-
dins des regions Septentrionales: mais il est rare aux pais
chauds. Quant à la *quatriesme espece*, aucuns tiennent que 4. espece.
c'est ceste plante que Plinc appelle *Panaces Chironion*, ayant
la fueille comme le *Lapathon*, & la fleur iaune. Il a la raci-
ne courte, branchue, & cheueluë, dure, & de nature de bois;
& deux ou trois tiges anguleuses, de la hauteur d'une paù-
me; les fueilles comme la *Parelle*, longues & estroites, & la
fleur de couleur d'or au sommet des branches, dont on l'a
appellé *Anthoxanthon*, c'est à dire *Lapathon à la fleur iaune*. Ses
fleurs sont en grand nombre, & fort pressées, comme celles
d'une forte d'Espinars, qu'aucuns appellent *Tentlomalache*.
Ceste plante croist dans les fossés aux lieux humides. Tou-
chant la *cinquiesme espece*, de laquelle Gesnerus fait aussi 5. espece.
mention, Dalechamp l'appelle *Lapathon aquaticum*, ou plu- Aux iardins
stost *Oxylapathon*, pource que ses fueilles retirent fort à celles d'Allemag.
du *vray Oxylapathon*, qui est la *Parelle*. Sa racine est nouëuse,
iettant par chascue neud des racines menuës comme des
cheueux, par lesquelles elle se tient au fonds. Aux premiers
entreneuds elle est rougeastre. Elle fait plusieurs tiges ron-
des, longues de cinq ou six coudees, qui flottent par de-
dans l'eau. Ses fueilles sont de la longueur d'une paume
& plus, estroites, dentelees à l'entour, sortans alternatiue-
ment par la tige, d'un goust fade & sec. A la cime des tiges
il y vient vne masse toute semblable à celle du *Potamogei-*
ton, ou *Herbe des Estangs*. Elle croist dans les riuieres qui
coulent doucement comme la *Saofne*. Or *Lobel* a mis vn

autre *Hydrolapathon*, ou *Lapathon aquatique*, bien different de cestuy-cy, dont il fait deux especes, le grand, qui ressemble entierement au *Lapathon cultiue*, tant en la tige, comme en la graine & aux fueilles; qui toutefois sont vn peu plus noires. Sa racine aussi est vn peu plus courte & plus cheueluë, plus noire par dehors, & plus rouge par dedans. Il s'en treuve force dans les eaux. Au reste il ne croist pas ailleurs de soy-mesme. Quant au petit *Hydrolapathon*, il croist aussi dans les eaux; toutefois ce n'est que dans les eaux claires, & aux fontaines, du fonds desquelles il pouffe des

*Hydrolapathon: ou Lapathon aquatique
grand, de Lobel.*



*Hydrolapathon moindre,
de Lobel.*



Ozeille grande.



petites tiges tendres, flaves, grailles, garnies de quelques chevelures, comme toutes herbes aquatiques. Ses fueilles sont fort menuës & molles; toutefois elles ne nagent pas sur l'eau, comme l'Herbe des Estangs; mais se maintiennent droites, de couleur de vert-brun, semblables à celles de la Lanceola, & plus estroites que celles de l'Herbe des Estangs. Pour la dernière espece de *Lapathon*, Dioscoride met celle qu'il appelle *Oxalis*, laquelle suyuant ce qu'il en dit, n'est autre chose que nostre grande *Ozeille*, qui croist emmy les prés, ayant les fueilles comme la *Pavelle*: toutefois elles sont plus tendres, menuës, & resistent mieux leur herbe de Jardin. Elles sont larges au bas, retirans à celles des Espinars, & des Blettes, qui sont faites en façon de fer de fiesche. Sa tige est cannelée, rouge & pleine de suc. Sa graine est anguleuse & aiguë, & vient en des gouffes, comme celle des autres especes de *Lapais*. Elle a beaucoup de racines, qui ne sont pas jaunes, comme celles du *Lapathon des Jardins*, & ont le goust aigre, comme les fueilles & les tiges. Nous distinguerons donc l'*Ozeille* en ceste façon; nous en mettrons vne espece, qui soit sauvage; & l'autre cultiuee. L'*Ozeille sauvage* de Dioscoride est celle que nous venons tout maintenant de descrire, qui est appelée la grande: car il y en a vne autre moindre, qui a les fueilles menuës, vuidees, laquelle on appelle en Latin *Veruecina*, c'est à dire de *Belier*. Elle a les fueilles beaucoup moindres, faites en façon d'une pointe de lance, molles, liffes, couvertes d'une certaine bourre rougeastre, pleines de suc, & plus

Ozeille moindre, de Matthiol.
ozeille de brebis



Ozeille ronde.
ozeille Romaine ou de paigne



plus aigres que celles de la grande. Aussi s'en sert on plus en medecine. Quant à celle des Jardins, il y en a aussi de deux sortes, la grande, qui est celle des prés, qui a esté plantee dans les Jardins, ayant les fueilles longues & noirastres. L'autre a les fueilles blanches, à demy rondes, courtes, anguleuses, retirans à celles du Lierre; toutefois elles ne sont pas si grandes, ne si espesses, ny dures. Ses tiges sont tendres, & portent la graine semblable aux autres. On en treuve par tous les Jardins en France, comme de l'autre. On l'appelle en François Oxaille, ou Ozeille, qui vient du mot

Ozeille ayant la racine à plusieurs testtes, de Lobel.



Oxalis Grec. D'autres l'appellent Vinette, ou Aigrette. A Lyon on l'appelle Salette: en Allemand Saurampffer. La petite Ozeille sauvage, qui est la plus aigre de toutes, s'appelle en François Ozeille de brebis. La petite Ozeille des Jardins s'appelle Ozeille ronde; Ozeille franche, & Ozeille Romaine. Elle s'appelle en Grec Oxalis, à cause de son suc, qui est aigre, & plaisant à la bouche; pour ceste cause aussi les Apothicaires l'appellent Acetosfa. Or il ne faut pas oublier icy vne autre espece d'Ozeille, que Lobel met, laquelle est estrangere, & bien remarquable; d'autant qu'elle a plusieurs testtes en la racine, tout de mesme comme l'Oenanthe. Et toutefois quant aux fueilles, aux tiges, & à la graine, elle retire du tout à l'Ozeille des Jardins. Lobel dit, que ceste plante est rare en Flandres: & qu'elle y a esté apportee d'Italie. Il reste maintenant à descrire l'Hippolapathon, dont il s'en treuve deux especes; le sauvage, qui ne croist pas seulement aux marais: mais aussi aux montagnes, spécialement aux lieux où la terre est engraissee par le moyen des brebis, qui y ont sejourne longuement. Il ressemble du tout à celuy dont nous parlerons cy apres, si ce n'est qu'il a les fueilles plus estroites & plus aiguës. L'autre croist dans les Jardins, & selon l'opinion de Matthiol, c'est la plante qui croist aux Jardins, qu'on appelle communement Rhubarbe des Moines. Aucuns tiennent que c'est le Lapathon cultiue de Dioscoride, comme nous auons desia dit. On l'appelle en François Patience. Elle ressemble quasi à la Pavelle, si ce n'est que ses fueilles sont plus grandes, plus larges, plus molles, & ne sont pas aiguës au bout. Ses tiges sont fort longues, grosses, & rouges.

Hippolapathon.

Hippolapathon sauvage, de Matthiol.



Hippolapathon cultivé aux larges feuilles, de Lobel.

Rhabarbarum monachorum



Liur. 1. c. 104.
Liure 3. des
cauf. sur
Theophr.
chap. 1.

rouges. Ses fleurs sont iaunastres; sa graine rouge, triangulaire: sa racine longue, grosse & iaune. Nous auons dit, que c'estoit le *Lapathon cultivé* de Dioscoride, selon l'opinion de Fuchse, Dodon & Solier. Tragus tient que c'est l'*Hippolapathon* de Dioscoride. Scaliger la prend pour le *Bulapathon*. Car il escrit ainsi: La plante qui croist dans les Iardins, que l'on nomme *Raued*, est le *Bulapathon*, duquel la racine sert bien en medecine. Les Nonnains l'appellent en France d'un nom qui leur conuient assez bien, assauoir la *Patience*. Lobel & Pena adioustent vn autre *Hippolapathon*, qui a la

Hippolapathon à la fueille ronde, de Lobel.

Rhabarbarum monachorum putatum
psedo Rhab. recentiorum



Hippolapathon des Iardins.



fucille

feuille ronde. Les modernes l'appellent *faux Rhubarbe*; & n'y a que les plus diligens Herboristes qui en ayent, comme retirant mieux au *vray Rhubarbe*, à cause qu'il a la feuille plus ronde, & rabattue au bout, approchant fort au Glouteron, ou au Petasites, comme estant de mesme grandeur: toutefois il n'a pas la racine plus grande, ou beaucoup differente de l'*Hippolapathon*; mesme elle a les mesmes proprieté & naturel. Voilà quant à la description & aux especes du *Lapathon*, & *Hippolapathon*. Il reste maintenant à declarer leurs vertus. La decoctiō dit Dioscoride, de l'herbe de toutes les especes de *Lapathon* lasche le ventre. Crue appliquee avec huile rosat, ou Saffran, elle fait resoudre les apostumes, qui iettent vne fange semblable au miel. La graine du *Lapais*, & de la *Parelle*, & de l'*Ozeille*, prise en breuuge en eau ou en vin, est bonne contre la dysenterie, & à la passion cœliaque, au desuoement d'estomac, & contre la piqueure des scorpions. Mesme si on en prend deuant que d'estre piqué on ne sentira aucun mal de la piqueure. Leur racine cuite en vinaigre, ou appliquee crue guerit la lepre, les dettes, & les ongles aspres: toutefois il faut frotter la partie malade au Soleil auparauant avec du vinaigre & du nitre. Leur decoction appaise les demangeaisons, si on les en bassine, ou qu'on les en frotte dans les estuues. (Au texte Grec il y a *ἐπιαιτλιόμοροι*, ή *λάτρω μινύμοροι*, c'est à dire; *En la versant dessus, ou si on s'en fomente, ou bien qu'on la mesle parmy l'eau du bain*; toutefois ces mots ή *λάτρω μινύμοροι*, ne sont pas en beaucoup d'exemplaires. Et neantmoins il semble que Pline les y a leu, quand il dit à ce propos: *Elle sert aux demangeaisons meslee avec l'eau des bains.*) Cuites en vin, & distillees dans les oreilles, elles en ostent la douleur, comme aussi des dents, & font resoudre les escrouelles, & les oreillons. Avec vinaigre elles diminuent la ratelle. Mais il semble que les mots du texte Grec ne sont pas bien exprimez: car il y a ainsi *παρηγορεῖν ή αιταλγίαν, ή οδονταλγίαν ἐπιθεῖσαι ἐν οἴνω, ή δ'ακλυζομένα. διαφορεῖν ή χοιράδας, ή παρωτίδας ἐφ'ὅτι σὺ οἴνω, ή καταπλασθεῖσαι, σπλινα ή σὺ οἴνω.* C'est à dire, *Estans cuites en vin elles appaisent la douleur des oreilles, & des dents, si on les en laue. Cuites en vin & appliquees en cataplasme elles font resoudre les escrouelles, & les oreillons, & la ratelle aussi estans cuites en vinaigre.* Aucuns pendent seulement leurs racines au col pour guerir les escrouelles. Pilees & appliquees elles arrestent le flux des femmes: prises en breuuge avec du vin elles guerissent la iaunisse, brisent la pierre de la vessie, prouoquent les menstrues, & guerissent les piqueures des scorpions. La *Patience* a les mesmes vertus que les autres especes de *Parelle*. Pline ne leur attribue pas les mesmes effectes en medecine que Dioscoride: car il dit ainsi: *On se sert des Lapais sauuages contre la piqueure des scorpions: mesme ils empeschent ceux qui en portent sur eux d'en estre piquez; au lieu que Dioscoride dit, que qui en aura beu auparauant ne se sentira point offencé encor qu'il soit piqué des scorpions. Le suc tiré, dit Pline, des racines cuites en vinaigre est bon au mal des dents; & prins en breuuge il sert à la iaunisse.* Dioscoride les fait cuire en vin pour ces deux maladies. Il y a aussi faute aux exemplaires Latins de Pline, où il y a, *coletur*, au lieu de *colluatur*, qui veut dire, *s'en lauer*. Leur graine guerit les accidens de l'estomac, tant mauvais soient ils. Dioscoride dit *ἀσσην σωμαχῆς*, c'est à dire, *le desuoement d'estomac*, qui procede de ce que son orifice est chargé de mauuaises humeurs. Les racines de l'*Hippolapathon* ou *Patience*, ont cela de propre, de faire tomber les ongles rabouteuses. La graine prise en breuuge avec du vin au poids de deux dragmes guerit la dysenterie. Ce que Dioscoride attribue aux racines du *Lapathon sauuage*, de la *Parelle*, & de l'*Ozeille*. La graine de la *Parelle* lauee en eau de pluye est singuliere à ceux qui crachent le sang, y adioustant de l'*Acacia* la grosseur d'une Lentille. On fait d'excellens trochisques des feuilles, & racines de la *Parelle*, en y adioustant du Nitre, & vn peu de leur bouillon (Cornarius au lieu de *iure*, qui signifie *bouillon*, veut qu'il y ait *shure*, c'est à dire *d'encens*.) Quand on en veut vser, on les destrempe en vinaigre. Quant au *Lapathon des Iardins*, on l'applique sur le front aux fluxions chaudes des yeux. Sa racine guerit la gratelle & les apostumes qui rendent vne fange comme miel. Cuite en vin elle est fort bonne aux escrouelles, aux oreillons, & à la grauelle. Ce que Dioscoride dit du *Lapathon sauuage*. Le vin de sa decoction sert aussi à la ratelle, aux cœliques, aux dysenteries, & à la trop grande enuie d'aller à selle. Cornarius dit, qu'il faut lire, *sa graine prise en vin, &c.* La decoction du *Lapathon* est meilleure à tout ce que dessus; neantmoins elle fait rotter, prouoque l'vrine, & esclarcit la veuë. Meslee en l'eau des bains elle oste les demangeaisons; ou bien si on s'en frotte sans huile deuant que d'entrer au bain. Sa racine estant maschee raffermist les dents qui branlent. Cuite en vin elle reserre le ventre; & au contraire ses feuilles le laschent. En vn autre endroit il parle ainsi du *Lapathon sauuage*: *On ne s'en sert*, dit-il, *sinon avec de l'Orge mondé, pour donner meilleur goust aux viandes.* Cornarius tient, & avec iuste raison, que ces mots, *avec de l'Orge mondé*, sont superflus. Et de fait, on cuit les feuilles entieres de l'*Ozeille* comme des autres herbes parmy les viandes, comme avec la chair, ou le poisson, & non seulement avec de l'Orge mondé. Le *Lapathon*, dit Galien, a vertu de resoudre mediocrement; mais la *Parelle* l'a meslee: car outre ce qu'elle est resolutiue, elle est aussi repercussiuue. Leur graine est manifestement astringeante; tellement qu'elle guerit la dysenterie, & autres flux de ventre, principalement celle de la *Parelle*. Or la *Patience*, qui ne croist que dans les marais, a les mesmes proprieté; mais plus debiles. Aëce dit, qu'il faut lauer la playe de ceux qui ont esté mordus du chien enragé, avec la decoction de Camomille, des racines de *Lapathon*, qu'on appelle *Oxalis*, c'est à dire *Ozeille*: & qu'il

Le tempe-
rament &
les vertus.
Liu. 2. c. 108.

Liu. 20. c. 27.

Au mes. lieu.

Embl. 102.
liure 2. de
Diosc.

Au mes. lieu.

Liu. 20. c. 12.

Au mes. lieu.

Liure 7. des
simpl.

Liu. 6. ch. 24.

qu'il

qu'il a cogneu vn vieillard, qui guerissoit tous ceux qui estoient mordus du chien enragé, seulement avec de l'ozeille: car il lavoit la playe avec sa decoction, & la couuroit de l'herbe, & en donnoit à boire. Or ceux qui en ont beu pissent beaucoup sans pouuoir retenir leur vrine. Pour ceste cause ceste decoction guerit la iaunisse. Nous nous seruons aussi de l'herbe, frottant d'icelle avec du vinaigre, le feu volage ou la gratelle. Et de la racine pour guerir la demangeaison. On s'en sert aussi contre la morsure du chien enragé avec d'autres remedes. Le *Lapathon sauuaige* en fait tout autant. Il a les feuilles aiguës, & la racine longue comme vn petit Raiffort. Voilà ce qu'en dit Aëce. Au reste on fait de l'eau distillée des racines de la *Parelle*; laquelle est singuliere pour guerir les pustules de la peau, & les taches, le feu volage & les dertres; & en somme toutes les taches de la peau, principalement du visage, en la maniere que s'ensuit: Il faut prendre de ladite eau, & de celle de Melon bien meur, de chascune deux liures; dix œufs d'arondelles; du sel Nitre demie once; & ayant pilé ce qui veut estre pilé, faut mettre le tout avec lesdites eaux dans vn alembic de verre; & en tirer l'eau; de laquelle se faut lauer le visage au matin, & au soir le faut oindre d'huile de tartre, & d'Amandes. La decoction de la *Parelle* cuite en vin & prinse en breuuaige, guerit la iaunisse, & rend à la peau son premier lustre. Aucuns tiennent que celuy qui portera sur soy la racine du *Lapais sauuaige* cueillie au décroissant de la Lune, bien nettoyée, il n'aura iamais les yeux chassieux. Quant à la plante du *Bon Henry*, elle est bonne pour les playes; & sert merueilleusement pour mondifier & consolider les vlcères: mesme en la portant pendue au col, ou l'appliquant pilée sur les playes, elle en fait sortir les vers, s'il y en a. En somme elle est desiccatiue & deterfiue.

Touchant l'*Hippolapathon*, qu'on appelle *Rhubarbe des Moines*, Fuchse dit, que sa racine a vertu de purger, si l'ayant reduite en poudre on en prend au poids d'une dragme. Ce qui n'est pas de merueille, dit-il, veu que Dioscoride dit, que la decoction de l'herbe de tous les *Lapais* lasche le ventre; & que leurs racines cuites en vin guerissent la iaunisse, à cause qu'elle euacue la bile par le bas.

Tragus assure, que ceste racine prinse avec vn peu de Zinzembre euacue le phlegme & la bile par le bas; ce qu'il a veu par experience. Or il la faut ainsi aprester; c'est de prendre vne dragme de ceste racine seche, & vn scrupule de Zinzembre, & reduire le tout en poudre, & le prendre au matin à ieun dans du bouillon chaud.

Vertus du
Bon Henry.

En l'hist. des
Plant. c. 174.

Liu. 7. c. 104.

Des Asperges,

CHAP. XXVI.

Les noms.

Liure 2. des
alim.



ASPERGE s'appelle en Grec ἀσπράγγος, ou ἀσπράγγος; en Latin *Asparagus*: en Arabe *Halion*, ou *Helion*: en Italien *Asparago*: en Espagnol *Esparagos*. Les Apothicaires mangeans la premiere lettre l'appellent *Sparagus*. Les Grecs, dit Galien, appellent *Asparagi* quasi toutes les tiges tendres des herbes, qui poussent pour porter la graine, comme des Choux, des Laitues, des Arroches, des Blettes, des Poerees, des Mauues, des Raifforts, des Raues, de la Moustarde, du Pyrethre. Toutefois nous parions icy de la plante qui est proprement nommée *Asperge*, qui est ainsi appelée, à cause qu'on se sert principalement de ses tiges tendres, lors qu'elles commencent à sortir de terre. Dioscoride n'en met que deux especes; assauoir la *Sauuaige*, ou *pierruse* & la *cultiuée*. Galien met le βασιλικόν, c'est à dire la *Royale*, & le ἰδαίον, c'est à dire, de *marais*. Matthiol aussi dit, qu'il y a deux especes d'*Asperges*, assauoir les *cultiuées*, & les autres qui croissent d'elles mesme. Desquelles il s'en treuve de trois sortes, celle des *marais*, celle de *montagne*, & celle qui croist entre les pierres, qui est autrement appelée *Myacanthin*, ainsi que dit Galien. Et en Latin *Corruda*. Il y a aussi, dit Pline, des *Asperges sauuaiges* dites *Corruda*; les Grecs les nomment *Horminion* ὁπὸ τῆ ὀρμίνῃ, pource que leur decoction & la graine eschauffent à l'amour, ainsi que dit Pline. Mesme en Auignon ils les appellent encor aujourd'huy *Hormiconin*, les autres *Remiconin* ou *Myacanthon*, & encor autrement. Le treuve qu'il y a des *Asperges*, qui s'engendrent de cornes de belier concassées & mises en terre. Et en vn autre lieu: Nature auoit fait croistre les *Asperges* emmy les champs, à fin que chascun en pent cueillir: maintenant on les cultiue. Theophraste vse simplement du mot ἀσπράγγος, pour dire la *sauuaige*, quand il dit: Il y en a aussi qui sont entierement tout espines, comme les *Asparagi*, & le *Scorpius*: car elles n'ont point de feuilles que les espines. Ce que Plino traduit ainsi: L'*Asperge* & le *Scorpius* sont tout espine: car elles n'ont point de feuilles. Hermolaus veut que l'*Asperge* & *Scorpius* se doiue entendre pour vne seule plante, differente d'avec l'*Asperge commune*: mesme en ses additions sur Dioscoride il en dit tout de mesme. En quoy il s'est trompé, comme il appert par ce que Theophraste a escrit à part du *Scorpius*, & de l'*Asperge* *vieil*, disant: Entre les plantes espineuses, qui sont distinguees par especes, il y en a plusieurs qui ont les feuilles piquantes, & y en a peu qui soient tout espine. De fait à grand peine en scauroit on treuver d'autres que l'*Asperge*, & le *Scorpius*. Tous ces deux fleurissent apres l'Equinoxe d'automne. Le *Scorpius* fait sa fleur sortant d'un bouton sous le bout de l'aiguillon, laquelle est blanche du commencement; puis elle tire aucunement sur la couleur de pourpre. Mais l'*Asperge* produit vne certaine petite chose aupres de ses aiguillons, laquelle est faite comme vne masse, en laquelle il y a vne petite fleur. Le *Scorpius* n'a qu'une racine, courie & droite: mais l'*Asperge* en a beaucoup & de bien grandes, avec vne infinité de petites fort espesses, le dessus desquelles s'entretient, par où sortent les tiges.

Liu. 2. c. 118.

Les especes.
Liure 2. des
alim.

Liure 6. des
simpl.

Liu. 19. ch. 8.
Liu. 19. ch. 4.
Liu. 10. c. 20.

Liure 6. de
l'hist. ch. 1.

Liu. 21. c. 15.

Coroll. 139.
Liure 2. de
Diose.

tige

tige des Asperges sort au printemps, du dessus de leurs racines, ou bien de toute la plante: ceste tige est bonne à manger: mais avec le temps elle devient aspre & fleurit; & n'y a que les dernières qui fleurissent: & toutefois elles ne durent qu'un an. Or ce que Theophraste dit ἀναβλαστειν ἢ ἰκανός ἐν τῷ ἀσφραγίαι, Gaza l'a traduit, Exit caulis de Corrudagine; c'est à dire, la tige sort de l'Asperge sauvage. Toutefois il semble plustost que Theophraste par ce mot ἀσφραγία ou ἀσπαραγία, a entendu le dessus des racines des Asperges, ou bien toute la touffe, ou plante, comme nous l'avons traduit. Ce qu'Hermolaus a bien aussi remarqué. Il semble, dit-il, que Theophraste use du mot *Asparagia* pour toute la plante, ou bien pour la place où les Asperges sont semées, en la mesme façon que l'on dit en Latin *Cepina*, & *Rapina*, pour le lieu où sont semés les Oignons, ou les Raues. Gaza l'a interpreté *Corrudago*, comme si c'estoit vne autre plante que l'Asperge. Mais Cato use du mot *Corruda* en la mesme signification, que de *Cepina*, & *Rapina*. Il faut, dit-il, planter la *Corruda*, c'est à dire, les Asperges parmi les Cannes, pour en avoir les tendrons. Voilà ce qu'en dit Hermolaus. Au reste il a estimé que les anciens n'avoient pas eu cognoissance des Asperges cultivees; & qu'en langage Attique la *Corruda* s'appelle non *Horminion*; mais *Orminion*, ou plustost *Ormenon*; & par aucuns *Libycum*, qui est l'Asperge sauvage; & est proprement la *Corruda*, despuis qu'on a treuvé les Asperges cultivees. Quant au *Scorpius*, nous l'avons décrit en vn autre endroit. Il reste à parler des Asperges. L'Asperge cultivee produit premierement des sa racine des tiges tendres, verdes, liffes, rondes, sans fueilles, & poulpuës, quasi de la grosseur d'un doigt, le bout desquelles va en appointant. Matthioli les compare fort proprement à l'Orobanche. Icelles venans à croistre iettent des grandes branches garnies de fueilles comme de cheveux, & menuës comme celles du Fenouil, lesquelles en fin s'endurcissent comme d'espines. Il fait vne petite fleur passe, apres laquelle il y vient des petits boutons ronds, de la grosseur d'un Pois, qui sont verts au commencement: mais puis apres ils deviennent rouges, & sont pleins d'une graine noire, dure comme de corne. La racine aupres de la tige est spongieuse,

Coroll. 139.
liure 2. de
Diofc.

Liure de re
rustic. ch. 6.

La forme.

Liure 2. de
Diofc. c. 118.

Asperge cultivee.



Asperge sauvage, de Matthioli.



de laquelle il sort vne infinité de racines, si fort entrelasseees qu'on diroit que ce n'est qu'une piece. Les Iardiniere appellent ces racines ainsi entrelasseees *Espouges*, comme dit Columelle. Les anciens, dit-il, ont dit, que l'Asperge avoit vne espouge en la racine. Quant à la *Corruda*, ou *Asperge sauvage*, elle a les tiges ou tendrons, & le fruit semblables à l'Asperge cultivee. Au reste elle est tout espines & garnie d'aiguillons: car au lieu des fueilles faites comme de cheveux, dont la cultivee est garnie en ses petites branches, la sauvage a autant d'espines menuës, courtes, dures, & piquantes. Nous avons mis icy le pourtrait de l'une & de l'autre prins de Matthioli. Mais ceste *Asperge sauvage* qui croist de soy-mesme, n'est en rien differente de la cultivee, sinon pour raison du cultuage. Ce n'est donc pas la *Corruda*, qui est de differente espee avec l'Asperge, & beaucoup plus rare, comme dit Pena; car il ne s'en voit point le long de la marine de Venise, ny aussi peu en celle d'Allemagne,

Liure 11. ch. 3.

Corruda de Dodon.

Corruda de Pena.



de France, ou d'Angleterre, où toutefois il y en a beaucoup de *cultiuee*. Or elle est aisée à cognoistre d'auec l'autre; pource que toute sa plante est plus blanche & plus aspre, espandant ses branches parmy les hayes, avec les fueilles plus aiguës, plus courtes, & mieux disposees en ordre: les fleuts comme celles de l'Oliuier, iaunes, en grand nombre, sortans dessous les ailes. Sa graine n'est pas de la couleur du Corail come celle de la *cultiuee*: mais estant meure elle est verte-brune, vn peu plus petite que celle-là, & entassée pres des branches. Pena l'a fort bien fait pourtraire comme on voit icy. Ceste plante s'aime fort aux montagnes & collines exposees à l'air de la marine. L'*Asperge cultivée* croist par tout aux Iardins y estant semée & *cultiuee*. La *Corruda* croist aux lieux secs & sablonneux, en Languedoc, & principalement parmy les hayes & buissons. La *cultiuee* commence à pousser ses bourgeons ou tiges au commencement du printemps, qui sont alors fort bonnes à manger. Les friands les tiennent pour vn manger fort delicat. Celles de Rauenne ont esté tenues pour les plus belles, comme on fait encor à present. Or on les fait cuire avec du bouillon, puis on les apreste avec sel, huile, & vinaigre, ou bien avec du beurre frais entre deux plats, en y adioustant vn peu de Poyure, qui est vne viande de fort bon goust & delicate. Au contraire les tiges de la *Corruda* sont vn peu ameres & ne sont pas plaisantes à manger. On amasse leur graine en esté. Au reste Dioscoride declare premierement les vertus de l'*Asperge sauuaige*. Ses tiges, dit-il, ou iettons cuits & mangez font bon ventre, & font vriner. (Au vieil exemplaire il y a; Sa petite tige mediocrement cuite & mangée, &c. A quoy s'accorde l'experience: car en les cuisant longuement ils perdent leur vertu de lascher le ventre, & de prouoquer l'vrine. La decoction de la racine est bonne contre la difficulté d'vrine, contre la iaunisse, contre les accidens des reins, & à la douleur de la sciatique estant prinse en breuuage. Prinse avec du vin elle est bonne contre la piqueure des phalanges. Le ius tiré de ceste racine cuite guerit la douleur des dents, si on le tient dans la bouche. La graine prinse en breuuage a les mesmes proprieté. On dit, que les chiens meurent, s'ils boient la decoction des *Asperges*. On dit aussi que les *Asperges* croissent des cornes de belier concassées, & enterrees. Ce que Dioscoride dit n'estre pas vray-semblable. Or ce qu'il dit puis apres: Ceste *Asperge*, &c. Et ce qu'il adiouste puis apres, doit estre entendu de la *cultiuee*, tout ainsi que ce qui est dit deuant s'entend de la *sauuaige*. Ce qui appert en ce qu'il a dit des cornes de belier enterrees, entendant que par ce moyen de *sauuaige* qu'il estoit il deuiet domestique. D'auantage ce qui suit apres ne peut estre entendu du *sauuaige*. Car ayant dit au commencement du chapitre qu'il estoit assez cogneu à tous, apres auoir descrit ses proprieté il n'eust pas adiousté sa description. Ceste *Asperge cultivée*, dit Dioscoride, fait plusieurs branches, & a les fueilles comme le Fenouil, longues, & en grand nombre. Sa racine est ronde, grande, ayant vne esponge, (au Grec il y a ἔχουρον ῥόδουλον, c'est à dire, vne teste ou bosse.) Ses gettons tendres pilez en vin blanc, & prins en breuuage appaisent la douleur des reins. (Au texte Grec il y a μαλ' πύου φρενίδεα, c'est à dire, appaisent la phrenesie; au lieu de πύου

Le lieu.

Le temps.

Liure V. c. 118
Le temperament & les vertus.
And. Lacui.

Au mes. lieu.

veφ πινδα

us pinda; car il auoit dit au commencement du chapitre, Bonbei us pinda, il sert à la douleur des reins.)
 Roitiz, ou bouillis ils adouciſſent la difficulté d'urine, quand on ne piſſe que goutte à goutte, & ſont propres à la
 dyſenterie. Sa racine cuite en vin ou vinaigre appaiſe la douleur des diſlocations. Cuite avec des Figues ou des Pois
 ciches, & prinſe en breuuage, elle guerit la iauniſſe, allège la douleur de la ſciatique, & la difficulté d'urine, quand
 on ne piſſe que goutte à goutte. Sa racine attachée, ou ſa decoction prinſe en breuuage empêche de conceuoir, &
 rend la perſonne ſterile. Il y a au Grec πωιά ἀφύων ἢ ἀζωνον: Empêche de conceuoir & d'engendrer. Pline
 attribue quaſi les meſmes facultez en cas de medecine, à l'Asperge ſauuage & à la cultiuée. Les Asperges
 ſont fort profitables à l'eſtomac, comme l'on dit. Les prenant avec du Cumin elles reſoluent les
 ventofitez de l'eſtomac, & du boyau appellé Colon. Meſme elles eſclarcifſent la veuë. Elles laſchent
 moyennement le ventre. Elles ſont bonnes aux douleurs de la poitrine, & de l'eſchine, & des in-
 teſtins, en y adiouſtant du vin en les cuiſant. Leur graine prinſe en breuuage au poids de trois
 oboles avec autant de Cumin eſt fort bonne à la douleur des reins, & des flancs. Les Asperges inci-
 tent à l'amour, & prouoquent fort l'urine; toutefois elles vlcerent la veſſie. Plusieus tiennent que
 leur racine broyée, & prinſe en breuuage avec du vin blanc fait fortir la grauelle, & appaiſe la
 douleur des reins, & des flancs. Meſme aucuns ordonnent de boire de ceſte racine avec du vin
 doux aux douleurs de la matrice. Icelle cuite en vinaigre eſt bonne cõtre la ladrerie à ceux qui en
 vſent. On dit que celui qui ſe fera oingt d'huile dans lequel on aura broyé des Asperges, ne ſera
 point piqué par les mouſches gueſpes. Quant aux Asperges ſauuages elles ont plus d'efficace en
 toutes choſes que les cultiuées, & principalement les blanches. Elles diſſipent la iauniſſe. Il y en
 a qui ordonnent de boire vne hemine de leur decoction pour eſtre gaillard aupres des Dames. La
 graine fait le meſme effect prinſe au poids de trois oboles avec autant d'Aneth. Le ius auſſi tiré
 des Asperges ſauuages cuites eſt bon contre la morſure des ſerpens prins en breuuage. Leurs racines
 meſlées avec celles de Fenouil ſont ſingulierement bonnes à ce que deſſus. Chryſippus ordonne
 à ceux qui piſſent le ſang de prendre cinq iours durant trois oboles de graine d'Asperge, d'Ache, &
 de Cumin en deux cyathes de vin, ou ſoit trois onces. Et toutefois il dit, que ceſte mixtion n'eſt
 pas bonne aux hydropiques, combien qu'elle prouoque l'urine. Et qu'elle eſt auſſi contraire à
 l'amour, & à la veſſie, ſinon qu'on en baillaſt la decoction, de laquelle ſi vn chien boit, il en meurt.
 Et que le ius tiré de la racine cuite en vin ſert au mal des dents le tenant en la bouche. Les Asperges
 royales, dit Galien, c'eſt à dire cultiuées, & auſſi celles des marais ſont bonnes à l'eſtomac, ſont vriner,
 & nourrifſent peu. Toutefois eſtans bien digerees elles nourrifſent mieus que les bourgeons des
 autres herbes qu'on mange, d'autãt qu'elles ſont plus ſeches. Et en vn autre lieu l'Asperge, dit-il, qui
 croiſt entre les pierres, autrement appellée Myacanthinus, eſt deterſiue ſans aucune chaleur ou froi-
 deur euidente. Par ce moyen elle guerit l'opilation du foye & des reins, principalement les raci-
 nes & la graine. Meſme à cauſe qu'elle eſt ſeche, elle guerit la douleur des dents: car les dents

Li. 10. c. 10.

Liure 1. des
alim.

Liure 6. des
ſimpl.

Liure 4. ſeu.
dern.

Liure 1. des
Plant. d'Eſp.
chap. 84.

Seconde Corruada, de l'Eſcluſe.



Tome premier.

veulent le ſec. Auicenne dit, que les Asperges eſtans cuites
 & mangées ſont que tout le corps ſent bon; toutefois l'v-
 rine eſt puante. Or nous auons voulu adiouſter icy des
 eſpeces de Corruada, ou Asperge ſauuage, ſelon l'Eſcluſe. En pre-
 mier lieu la Corruada de Dodon, ou de Pena. Quant à celle
 que Matthiol a mis, l'Eſcluſe ne la reconnoit pas pour Cor-
 ruda: car il dit que c'eſt vne eſpece d'Asperge cultiuée, & pour-
 ce qu'elle croiſt ſur les coſtaux le long de la mer, il l'appelle
 Asperge marine. Elle a, dit-il, la tige plus courte, plus ferme
 & les fueilles plus groſſes, plus fermes, vertes tirans ſur le
 bleu; ſes grains ſont plus gros que de l'Asperge des Jardins,
 meſme ils ne ſont pas rouges comme Corail, ainſi que
 ceux-là. Peut eſtre, dit l'Eſcluſe, ſera ce celle eſpece que
 Galien appelle Asperge de marais. L'autre Corruada de l'Eſcluſe
 eſt branchue, & iette en ſes branches, ou verges branchues,
 molles & vertes, trois ou quatre eſpines aiguës, deçà & delà
 au lieu de fueilles, leſquelles ſont vertes auſſi bien que les
 branches. Au reſte il dit, qu'il n'y a point veu de fleur: mais
 bien force grains ronds, comme au precedent, qui ſont
 premierement verts, & eſtans meurs ils deuiennent noirs,
 pleins d'vn ſuc & d'vne chair verte, dans laquelle eſt en-
 cloſe la graine, noire par dehors & blanche par dedans.
 Quelquefois il n'y en a qu'vne, & quelquefois deux. Sa ra-
 cine eſt groſſe, longue comme celle du precedent. Il en croiſt
 force aupres du Taio en Portugal, & en l'Andalouſie aux
 lieux pierreux, aux coſtaux & emmy les hayes. Quant à la
 troiſieſme eſpece de Corruada, elle produit des verges d'vne
 coudec,

Corruda troisieme, de l'Escluse.



Des Fraises,

CHAP. XXVII.

Les noms.

En l'hist. des
Plant. c. 327.
Aux Espin.
chap. 1.



Es Simplicistes nomment l'herbe qui porte les *Fraises*, *Fragaria*, en Latin. On ne sçait encor comme les Grecs l'ont appelée. Toutefois aucuns estiment que c'est le *Rubus Ideus sans espines*, à quoy Fuchse s'accorde: neantmoins Dalechamp n'est pas de ceste opinion là, par l'aduis duquel nous auons décrit & pourtrait le vray *Rubus Ideus sans espines* bien diuers de ceste plante. Apulee dit, que les Grecs l'appellent *ῥόμβος*. Que s'il est ainsi, elle est bien differente du *Comaron* que nous auons décrit

Le Fraiser.

Les especes.

La forme.

Le lieu.
Le temps.
Dodon liu 1.
chap. 57.
Le tempe-
rarent &
les vertus.



coudee, branchues, blanches, & pleines de bois, semblables à celles de la precedente, garnies alternatiuement d'espines fermes, & blancheastres, qui tirent contre bas, selon que les branches sont diuersement courbees, à l'entour desquelles il y a cinq ou six fueilles fortans d'un mesme bouton, plus longues que celles de la premiere espece & plus molles, lesquelles estans maschees sont doucea- stres, & gommeuses. La fleur sort du creux des ailes, entre les fueilles, attachee à vne queuë longue & menuë, de couleur de vert passe. Le fruit qui vient apres est quasi rond, & semble estre parti en trois, combien qu'il n'y ait qu'un grain dedans & rarement deux, noir par dehors & blanc par dedans, ferme comme les deslusdits, vert au commencement, & rouge quand il est meur, & plein d'une poulpe ou suc espez & visqueux. Elle a plusieurs racines, comme les autres *Asperges sauvages*, longues, grosses, blanches au dedans, & iaunes par dehors. Elle produit quelques iettons qui sont bons à manger avec sel, huile, & vinaigre estans cuits, comme les autres *Asperges*. Il y en a fort grande abondance au dessus de Lisbonne en lieux pierreux & aspres, le long des chemins, & de la riuere du Tayo, comme il dit auoir veu. Toutefois il en croist bien aussi en d'autres lieux de Portugal, & quasi par toute l'Andaloufie.

fuyant l'opinion de Dioscoride, Galien & d'autres; veu que cestuy-cy est arbre, & l'autre est vne herbe. Au reste elle s'appelle en Latin *Fragaria*, du mot *Frago*, qui signifie estre odorant: en François *Fraiser*; & son fruit *Fraises*: en Italien *Frauole*: en Allemand *Eralbeer*. Seruius les appelle *Meures terrestres*. Aucuns tiennent que le *Fraiser* est vne espece de *Quintefueille*; mais quiconque voudra considerer ceste herbe de pres, il s'aperceura clairement que cela est faux, comme il sera dit en son lieu. Au reste il y a des *Fraises* qui croissent aux montagnes & parmy les bois, lesquelles on appelle *Fraises de montagne*; les autres dans les lardins, qu'on appelle *Fraises cultiuees*. On les distingue aussi pour raison de la couleur: car il y en a de blanches, & d'autres qui sont rouges. Or le *Fraiser* ne produit aucune tige; ains iette seulement plusieurs petites queuës veluës, sur chascune desquelles il y a trois fueilles ressemblans aucunement à la *Quintefueille*, dentelees à l'entour, & pleines de veines. Ses fleurs sont blanches, iaunes par le milieu, qui retirent assez bien à celles de la *Quintefueille*. Le fruit est premierement vert, & rond; mais estant meur, il est rouge ou blanc, de bon goust & sentant fort bon. Sa racine est noire, ou rouge par dehors, & blanche par dedans & fort cheueluë. Les vnes croissent aux Forests & montagnes ombrageuses: les autres dans les Jardins. Elles fleurissent en Aueil; leur fruit est meur en May, & en Iuin. Au demeurant tant l'herbe que le fruit deuant que d'estre meur sont d'un temperament froid & sec. Les *Fraises meures* sont froides

froides & humides, L'herbe, selon Matthiol, est froide au premier degré, & seche au second. Ses feuilles & ses racines guerissent les playes & vlcères, arrestent le flux des femmes & la dysenterie, prouoquent l'vrine, & sont propres pour la ratelle. *La decoction de l'herbe & de la racine prise en breuuage sert à l'inflammation du foye, & nettoye les reins & la vessie. Elle rasfermit les genciues & les dents, si on s'en laue la bouche, & arreste les defluxions. Quant aux Fraises, elles sont bonnes à ceux qui ont l'estomac plein de bile, & fort chaud. Elles estanchent aussi la soif. Le suc qu'on en tire est merueilleusement propre aux petits vlcères de la face prouenans de chaleur; efface les boutons durs du visage, & mis dedans les yeux il en oste les nuees, & estant appliqué il guerit les chaudes defluxions des yeux.*

Sur le ch. 38. du 4. liu. de Dioscor.

Des Courges, CHAP. XXVIII.

L est temps maintenant d'arranger les Plantes cartilagineuses par les carreaux de nostre Iardin; comme sont les Courges, Cocombres, & autres semblables. Les Grecs appellent la Courge, *καλοκλωθα, καλοκλωθη, & καλοκλωτα*: en Latin *Cucurbita*, à *concuruatu*, pource que pour peu d'empeschement qu'elle ait, elle se courbe aisément. Les Grecs, comme dit Ruel, ont nommé les Courges *καλοκλωτα* au rebours, comme si c'estoit vn fruit petit & court; au lieu qu'il n'y a ny arbre ny herbe qui porte si gros fruit. Euthydemus appelle la Courge, *Cucumerem Indicum*, Cocombre d'Indie; pource que sa graine a esté apportée d'Indie. Menodorus dit, qu'il y a deux sortes de Courges, l'une d'Indie, qui s'appelle en Grec *σικύα*, c'est à dire Cocombre; & l'autre qui s'appelle *καλοκλωθη*. Ceux de Gallipoli appellent les Courges longues *σικύα*; & Cucumeres, les rondes. Or il y a si grande affinité entre les Courges, Cocombres, Pompons, & Melons, que les Grecs confondent bien souuent leurs noms, & proprietéz. C'est instrument aussi, par le moyen duquel on tire le sang du corps, que nous appellons en François Ventouses, s'appelle en Grec *σικύα*; & en Latin *Cucurbitula*, qui est le diminutif de *Cucurbita*. Du commencement on se seruoit pour cest effect des Courges rondes estans sechees; maintenant on fait les Ventouses d'airain, de corne, ou de verre. Au reste il y a deux principales especes de Courges; assauoir la Courge cultiuee, ou de Iardin, appelée en Latin *Cucurbita satina*, ou *Hortensis*; en Grec *καλοκλωθα εδωδιμη*, c'est à dire, Courge bonne à manger; en Arabe *Haraha*, *Hara*, ou *Charba*; en Italien *Zucca*; en Espagnol *Calabazza*; en Allemand *Kurbis*. Et l'autre qui est Sauvage, dont nous parlerons puis apres. En Latin on appelle d'un mesme nom les longues, & les rondes. Et de fait, combien qu'elles soient differentes en figure, elles ont toutefois les mesmes proprietéz. Car on leur peut faire prendre telle forme qu'on veut, comme nous dirons tantost. Toutefois les Herboristes en content plusieurs especes, selon la diuersité de leur forme, & des lieux où elles croissent.

Les noms.

Liu. 1. ch. 20.

Atben. liu. 2.

Les especes.

Liu. 19. ch. 5.

Courge de treille longue.



Tome premier.

Pline met deux especes de Courges; l'une qui iette ses fleaux qui rampent par les murailles iusques aux couuerts des maisons, si fort elle aime à monter haut: & toutefois elle ne scauroit se soustenir d'elle mesme; & croist fort legerement: aussi est elle propre pour couvrir les treilles, & les tonnes. De là vient qu'on l'appelle Courge de treille. L'autre est la Courge commune, qui rampe par terre. Quant aux Courges de treille, c'est merueille d'y voir du fruit si gros, que pour vent qu'il face il ne bouge point, & neantmoins il est soustenu par vne queuë fort deliée. On fait aussi prendre telle forme qu'on veut à la Courge, la mettât en des petits paniers d'Ozier incontinent qu'elle est defleurie: car elle prend la figure qu'on veut, iusqu'à prendre la forme d'un dragon entortillé. Toutefois celles des Treilles estans en liberté croissent merueilleusement grandes: car il s'en est veu de telles, qui auoient neuf pieds de long. Ainsi donc il appert que les especes de Courges mises par les Herboristes, pour la diuersité de leur fruit, s'ont especes de Courge des treilles; & des communes: car ils en mettent vne grande & l'autre petite. La grande est ainsi appelée à cause de ses fleurs & fruits qui sont grands; & la petite au contraire. Quant à la troisieme, ils l'appellent longue, pource que son fruit est long. Matthiol en met aussi de trois sortes, la longue, la ronde, & la platte. La Courge longue fait ses fleaux longs, en façon de sarments, tendres, anguleux, & se va estendât par terre come la Vigne, si ce n'est qu'elle treuve quelque appuy, auquel elle se prend

Fuchs. 137. Dodon liure 5 chap. 32.

Sur Dioscor. liu. 2. ch. 127. La forme.

aisément, & s'y attache par le moyen de ses veillons, dont il y en a vn à chaque fucille, par lesquels elle grimpe aussi sur les arbres, & sur les treilles, & s'y entortille. Elle iette ses fucilles vne à vne par certains interualles, attachees à vne queuë, quasi rondes, si ce n'est qu'au bout il y a certains angles aigus, blancheastres, molles au toucher, vn peu veluës, & fort grandes, retirans assez bien à celles du Cabaret. Les fleurs sortent aupres des fucilles & veillons, & sont blanches, de la figure des fleurs de Lys, ou bien diuisées en cinq petites fucilles en façon d'estoile, veluës par dedans, qui sont en partie fertiles, & en partie steriles. Or on cognoist les steriles en ce qu'elles ont des filers au milieu, & sont plus veluës, & si n'ont point de bouton au dessous pres de la queuë, qui est le commencement du fruiët. Mais les fertiles ont trois petits filers fourchus, & ne sont pas attachees à la queuë immédiatement: car il y a vn petit bouton entredeux, quelque peu velu, qui est le commencement de la *Courge*, lequel va en estreçissant deuers la queuë. Et comme la fleur vient à flestrir, ce bouton croist peu à peu. En fin estant deuenu fort gros & long, il vient à se meurir. Et c'est ce qu'on appelle *Courge*. Ce fruiët au commencement est vert, & velu, ayant vne peau tendre, & la chair ou poulpe blanche, douce au goust. Estant meur il devient iaune. Sa peau s'endurcit, & sa chair devient spongieuse, & pleine de graine, laquelle est vnie, platte, aiguë par l'vn des bouts, auquel il y a comme deux cornes; de l'autre costé elle est largette. Son escorce est comme de bois & blanche, dans laquelle il y a vn noyau doux. La racine est blanche, estant diuisée en plusieurs autres petites. Quant à la *Courge de treille grande, ou platte*, elle est semblable à la precedente, quant aux veillons, aux fucilles, aux fleurs, & à la graine; mais elle est differente quant au fruiët: car elle fait son fruiët rond, gros & large. La *Courge de treille petite ou ronde*, est semblable à

Courge de treille grande.*Courge de treille moindre.*

ceste-cy, si ce n'est qu'elle fait la graine plus menuë, & le fruiët court & retroussé, avec vn col long & estroit. Toutefois ces diuersitez de figure en cas de *Courges* peuuent estre contrefaites par l'industrie des Iardiniers: car la graine qui est pres du col de la *Courge*, fait les *Courges* longues, & aussi celle du fond; mais non pas tant. Celle du milieu les fait rondes. Celle des costez les fait grosses, & courtes. Mais qui voudra auoir des grosses *Courges*, il faut prendre la graine du milieu de la *Courge*, & la planter la pointe contre bas. Au reste on se sert des *Courges* estans seches, comme de barils pour tenir du vin, & autres choses, & sur tout les pelerins & voyageurs s'en seruent pour porter à boire. Celles qu'on veut garder pour graine, il les faut laisser sur la plante iusques en hyuer, puis apres les faire secher au Soleil, ou à la fumee, de peur que la graine ne se pourrisse. Or il y a encor d'autres sortes de *Courges* estrangeres, que l'on dit auoir esté apportees des Indes Occidentales. Aussi il y en a qui les appellent *Courges d'Inde*; qui sont differentes quant à la grandeur, à la figure, & à la couleur; toutefois elles approchent toutes de la figure des Melons. Il y en a de grandes, de petites, & de mediocres, & d'autres qui sont rondes, comme on voit au present pourtrait, aussi

aussi

*Courge d'Inde
ronde.*



*Courge longue d'Inde, Cocombre de
Turquie selon Fuchse.*



aussi bien comme des *longues*, qui sont fort iaunes. Fuchse en a mis le pourtrait sous le nom de *Cocombre de Turquie*. Il y en a mesme de diuerses couleurs. Elles ont les fueilles beaucoup plus grandes que nos *Courges communes*, plus fermes, aspres, & approchans de celles de la Vigne, attachees à vne forte queuë aux branches, qui sont comme gros sarments, quartees, aspres, & veluës, qui s'espendent fort loin par dessus la terre; & estans appuyees à des perches ou autres appuis, elles montent bien aussi sur les treilles & les ombragent. Leurs fleurs sont grandes en façon de fleur de Lys, & de couleur d'or. On amasse leur fruiët en automne, qui se garde tout l'hyuer à la cheminee. Elles ont la graine grosse, faite en façon d'un noyau d'Amande, dans laquelle il y a

Chap. 266.

Courge pleine de verrues.



vn noyau doux & de bon goust. Ces *Courges* ne sont pas si fades que les nostres. Dalechamp adiouste encor outre celles-cy vne autre sorte de *Courges*, qu'il appelle en Latin *Cucurbita verrucosa*, *Courge pleine de verrues*, qui ont la racine, les fueilles, les fleurs, & les veillons comme les autres. Mais il y a de la difference quant au fruiët, qui a l'esforce lisse & vnie aux autres, combien que celles d'Inde sont garnies de costes releuees comme de dernes. Mais celles-cy sont toutes couuertes de bossettes & petits neuds en façon de verrues. En quoy on peut voir comme nature s'esgaye à diuersifier les choses. Il appelle aussi *Cucurbita laciniata*, *Courge frangee*, celle que Dodon a descrit sous le nom de *Pepo* *latus*, de laquelle le fruiët est plat, rond, & large, couuert d'une escorce menuë, & tendre, & frangee à l'entour. Il est fait en façon de bouclier, & a vne graine blanche au dedans semblable à celle du Cocombre, si ce n'est qu'elle est plus grosse. On l'appelle communement *des Oreilles*. On treuve aussi, dit Pline, des *Courges sauvages*, que les Grecs appellent *Somphos*. Elles sont creuses, car c'est de là d'où elles ont prins leur nom. Elles ne sont pas plus grosses que le doigt, & ne croissent sinon parmy les rochers. Le suc tiré de ceste *Courge* en la machant est singulier à l'estomac. Aucuns estiment que c'est la *Courge marine*. Au reste elle est bien differente de la *Coloquinte*, qui s'appelle aussi *Courge sauvage*. Ceste *Courge* que Pline appelle *Somphos*, est, selon

Liu. 5. ch. 29.

Liu. 10. ch. 3.

Courge frangee, ou des Oreilles.

Le lieu.

Liu. 19. ch. 5.



Les vertus.

Livre 2. des
alim.Livre 7. des
simpl.Le tempe-
rément.

Liu 2. c. 127.

comme dit Galien, & si nuit à l'estomac, & est de difficile digestion; tellement que si quelqu'un estant contraint à faute d'autre viande, vient à en manger, il sentira vne grande pesanteur froide dans son estomac, lequel en sera tout desuoyé, & aura enuie de vomir, qui est le seul moyen pour euitter ces accidens là. Pour ceste cause on a accoustumé de manger les Courges, comme plusieurs autres fruiçts qui ne sont pas de garde, apres les auoir bouillies, ou fricassées, ou rosties. Or la Courge estant bouillie n'a point de saueur manifeste, donnant au corps vne nourriture froide & humide, pour raison de quoy elle en donne aussi bien peu: mais elle passe legerement tant à cause de sa substance qui est glissante, que pource que toutes les viandes qui sont humides sans aucune astriction, sont de ce naturel là. Elle n'est pas aussi de fort dure digestion, pourueu qu'elle ne se corrompe dans l'estomac, comme il aduient quand elle est mal aprestee, ou qu'il y a de mauuaises humeurs amassées dans l'estomac; quelquefois aussi pource qu'elle sejourne trop longuement dans l'estomac, comme il en prend de tous les autres fruiçts humides qui ne sont pas de garde: car ils se corrompent dans l'estomac, si ce n'est qu'ils descendent legerement par le bas. Tout ainsi donc que la Courge de soy donne vne nourriture au corps laquelle n'a aucune qualité dont on se puisse apperceuoir au goust, ainsi la meslant avec des choses acres, ou salees, elle prend aisément leur qualité. Or estant rostie ou fricassée elle perd beaucoup de son humidité naturelle, & ce qui reste n'a point de qualité manifeste, non plus que quand elle est simplement bouillie. Au reste pour raison de son humidité naturelle il sera fort bon de mesler de l'Origan parmy: car il faut mesler parmy toutes telles viandes quelque chose acre, aspre, aigre, ou salee, si l'on veut qu'elles soient de bon goust, & qu'elles ne prouoquent pas à vomir. Quant à l'usage de la Courge en medecine, Galien dit, qu'elle est froide & humide au second degré. Pource le suc de ses racleures incorporé avec huile rosat est bon pour la douleur des oreilles, quand il y a de l'inflammation. Si on l'applique aussi chaude toute entiere, elle refroidit mediocrement les apostumes chaudes. Estant mangée elle est humide, & estanche la soif. Dioscoride dit, que la Courge qui est bonne à manger, estant pilee crue, & appliquée sur les enflures & apostumes, elle les appaise. Les racleures d'icelle sont bonnes contre l'inflammation du cerueau des petits enfans, estans appliquees sur le deuant de la teste. Elles sont aussi bonnes pour rafraichir les inflammations des yeux, & les gouttes des pieds. Le suc tiré de ces racleures distilé tout seul dans les oreilles, ou bien avec huile rosat, est singulier contre la douleur d'icelles. Estant appliqué sur la peau il est bon pour appaiser son ardeur durant les fieures ardentes. Le suc tiré par expression de la Courge bouillie, prins en breuuage avec vn peu de miel & de nitre, lasche doucement le ventre. Le vin mis dans vne Courge nouvellement creusee, si on le tient au serain, laschera le ventre estant pris en breuuage. Ceste derniere clausule est ainsi au Grec, *η εἰς τῆς κοιλίας αὐτὴν αἰμῆν, ἐγχεῖς τε οἶνον, ἢ ἐξαυθείας, κείρας τε πῆν νῆσι, μαδάσει τῶν κοιλίαν κέφως;* Ce qui vaudroit mieux d'estre traduit ainsi: Si ayant creusé la Courge crue on met

met

met du vin dedans, & qu'on le laisse au serain, puis que l'ayant trempé d'eau on le boine à ieux, il laschera doucement le ventre. Mais au lieu de ce qu'il y a aux communs exemplaires *πινῖν ὕδατος*, il y a aux vieux *δὸν μεῖν*, c'est à dire, qu'on le boine à l'instant. Pline met les mesmes remedes que Dioscoride touchant la Courge; mais il en adiouste bien dauantage. Le suc tiré de la Courge raclee ou pelee mis tiede dans les oreilles en oste la douleur. La chair de dedans ayant osté la graine, est singuliere aux durillons & gallons qui viennent aux pieds, & aux apostumes ouuertes. Le ius de la Courge cuite toute entiere avec sa peleure raffermis les dents qui branlent, & en oste la douleur. La decoction de la Courge cuite en vin est bonne pour reprimer les ardeses defluxions qui tombent sur les yeux. Ses fueilles pilces & appliquees avec fueilles fresches de Cyprés sont bonnes à guerir les playes. Autant en fait la Courge cuite dans de l'argille & incorporee avec graisse d'Oye. Ses peleures aussi rafraichissent les gouttes qui ne font que commencer, & les ardeurs de la teste, specialement des petits enfans. Appliquees elles seruent bien au feu S. Antoine, comme aussi leur graine. Le ius de la Courge reduit en liniment avec huile rosat, & du vinaigre, modere les ardeurs des fieures. La cendre des Courges seches bruslees guerit merueilleusement bien les brusleures. Chrysippus Medecin deffendoit de manger des Courges. Neantmoins tous tiennent pour tout assure, qu'elles sont bonnes à l'estomac, & aux vlceres des intestins & de la vessie. Or là où Pline dit; l'ardeur de la teste, singulierement des enfans; Dioscoride dit, *σπειρώση παιδίοις*, c'est à dire, les enfans qui endurent inflammation des parties qui sont à l'entour du cerueau, & de ses membranes. Car Paulus en escrit ainsi: *Siriasis est l'inflammation des parties qui sont à l'entour du cerueau des petits enfans, & de ses membranes.* Et vn peu apres il ordonne les racleures de Courges pour la Siriasis. Pline en vn autre endroit appelle cette maladie *Aduſtio infantium*, disant; *Oſibus in canino fimo inuentis aduſtio infantium, que vocatur Siriasis, adalligatis emendatur;* c'est à dire; Les os que l'on treuve dans la fiente des chiens, estans liez au col des petits enfans, guerissent l'ardeur d'iceux, laquelle on appelle Siriasis. En vn autre endroit il l'appelle *infantium distillationes*, disant; *infantium distillationibus, quod Siriasin vocant, illita medentur.* Quelquefois il vse simplement du mot Grec *Siriasis*; comme quand il dit, *Siriasisque infantium spongia humida cerebro humefacto, rana inuersa alligata efficacissimè sanat: quam aridam inneniri affirmant,* c'est à dire: Quant à la Siriasis des petits enfans, il est bon apres auoir humecté le cerueau avec vne esponge mouillee mise dessus, d'y appliquer vne grenouille à l'enuers; & dit on qu'en peu d'heures elle sera seche. Quant au mot *Strigmenta*, dont il vse, ou *ramenta*, c'est ce que Dioscoride appelle *ξύματα*, c'est à dire les racleures; disant que leur suc modere l'ardeur des fieures. Ce que Dioscoride dit: *Appliqué en liniment il soulage l'ardeur de la peau aux fieures ardeses, ou comme Cornarius l'a traduit; il est propre estant appliqué en liniment au dessus de la peau qui semble estre en feu durant les fieures chaudes.*

Liu. 20. ch. 3.

Liu. 1. ch. 13.

Liu. 30. ch. 1.

Liu. 22. c. 21.

Liu. 31. c. 10.

Des Cocombres, CHAP. XXIX.



Le Cocombre s'appelle en Grec *σίκυς*, & *σίκυς ἡμαρ*, & *σίκυον*: en Latin *Cucumis*, & *Cucumer*, pource qu'il est courbe, ainsi que dit Varro, comme si on disoit *Curuimer*. Demetrius, ainsi qu'escrit Athenee, dit qu'on les appelle *σίκυς* en Grec *δὸν τὸ σόδαξ καὶ κύνειν*, c'est à dire, pource qu'ils eschauffent à l'amour; au lieu qu'ils y sont contraires. Et de là, dit Athenee, est venu le proverbe Grec, *τὸν σίκυον τρώγουσιν γυνή, τὴν χλαῖναν ὕφανει*, c'est à dire, qu'il faut qu'une tisserande mange des Cocombres. Car pource que la plus part des tisserandes, selon l'opinion d'Aristote, sont lasciuies & impudiques, pour leur oster cest appetit impudique, le proverbe leur conseille de manger des Cocombres: car de fait, Diphilus dit qu'ils sont propres à cela. Mais ils sont plustost appelez *σίκυοι*, *δὸν τὸ σόδαξ καὶ κύνειν*, pource qu'ils iettent plusieurs branches & s'espandent au long & au large; non pas pource qu'ils prouoquent à luxure. Matron en ses vers appelle le Cocombre, *ſils de terre*. Heraclides Tarentin l'appelle *Hedygeon*, delicateſſe de la terre. Les modernes Grecs ont appellé les Cocombres *ἀγγύρια*. Simeon Sethi dit *ἀγγύρια τὰ λεγόμενα σίκυα, καὶ κεντὰ ἢ τετραγύρια*; c'est à dire: Les Cocombres s'appellent *Anguria*, & communement *Tetrangura*. Les Arabes les appellent *Chathe*, *Chetha*: les Italiens *Cocomero*: les Toscans *Cedriuolo*: les Espagnols *Cogombro*: les Allemans *Cucumern*. Or il y en a deux especes; assauoir le *cultiué*, & le *sauuage*. Pline suyuant l'autorité de Theophraste, dit que les Grecs en ont estably trois especes; assauoir ceux de *Lacedemone*, ceux de *Scythie*, & de *Bæotie*; & disent qu'il n'y a que ceux de *Lacedemone* qui aiment l'eau. Dioscoride n'a pas descrit le Cocombre, comme estant assez cogneu; mesme pas vn des anciens ne nous en a laissé les vrayes marques. Pour ceste cause plusieurs sont en doute, si c'est de nostre Cocombre que Dioscoride traite en vn chapitre à part, ou bien des *Citronilles*. Toutefois il semble que Matthiol a preuue par certaines coniectures, que Dioscoride, & les autres Grecs par le mot *σίκυς*, ont entendu nostre Cocombre. Car Dioscoride dit, que le Cocombre *sauuage* est tout semblable au *cultiué*, sinon quant au fruit, ayant les fueilles, les fleurs, & les branches toutes semblables. Ainsi donc puis que nostre Cocombre est du tout semblable au *sauuage*, il ne faut point douter, que Dioscoride ne descric en ce chapitre les vertus & proprietéz de nostre Cocombre, & non de la *Citronille*.

Les noms.

Liure 2. des Deipno.

Athen. au meslieu.

Les especes. Liu. 19. ch. 5. Liure 7. de l'hist. ch. 4.

Liu. 2. c. 128. Sur Dioscor. liu. 2. ch. 128.

Outre

Liv. 19. ch. 5. Outre ces raisons il y a l'autorité de Pline, qui en parle ainsi: Les Cocombres croissent en la forme que l'on veut. En Italie ils sont verts & petits; mais aux autres provinces il en croist de fort gros, & de jaunes, & aussi de noirs. Ceux d'Affrique sont estimez pour bons, où il en croist en grande abondance. En Mésie ils sont fort gros. Quand on les a mangé ils demeurent en l'estomac iusques au lendemain; mesme il est quasi impossible de les digerer; & toutefois ils ne sont pas fort mal sains. Ce qui est propre à nos Cocombres, & non aux Citrouilles. Car elles croissent fort grandes en Italie, & estans aqueuses & fort douces quand elles sont meures, elles passent legerement par l'estomac. Ce qui n'adient pas à nos Cocombres,

lesquels ayans vn suc froid & visqueux, sont pour ceste cause de dure digestion, & demeurent long temps à passer. En outre les Cocombres, ainsi que luy mesme dit, estans mis en vne canne lors qu'ils sont en fleur, deuiennent merueilleusement longs. Ce que nous experimentons tous les iours en nos Cocombres. Et ceux qui viendront de la graine de ceux-là, retiennent la mesme forme; tellement qu'à les voir en la plante ainsi longs & entortillez, on diroit que ce sont serpens. Dauantage ils haïssent fort l'huile naturellement, comme luy mesme escrit, & aiment d'autant plus l'eau; tellement que s'il y a de l'eau là aupres, ils s'en approcheront. Au contraire ils fuyent l'huile; que s'ils sont contrains, ou s'ils penchent contre l'huile, ils se courberont plustost que de le toucher. Ce qui se voit en vne seule nuit: si on met vn vaisseau d'eau au dessous, on verra que le Cocombre se fera abbaislé de quatre doigts; mais si on y met de l'huile, il se recourbera contremont. Ce qui ne peut aduenir aux Citrouilles, qui sont du tout rondes comme vne boule. Au reste le Cocombre cultiué, qui est bon à manger, iette ses tiges longues en façon de sarments, & aspres, par dessus la terre, avec des fueilles aspres, & à demy rondes, & plusieurs veillons. Ses fleurs sont jaunes pasles. Le fruiët est long & cartilagineux, couuert de plusieurs boutons, vert au commencement, en fin il deuiet jaune. La graine qui est au dedans, est blanche & large. Le Cocombre, que Columelle appelle *Cucumis anguinus*, est aussi vne espece de Cocombre, ayant les fueilles, les fleurs, & les sarments trainans, comme

Cocombre cultiué.

Au melieu.



La forme.

Cocombre long.



Cocombre anguin.



le prece

le precedent : mais le fruit est different , long de trois pieds & plus , estroit , & vn peu cannelé , de couleur de vert-brun , representant en la figure vn serpent . Tellement qu'il faut que ce soit vne espece differente du *Cocombre commun* ; ou bien qu'il soit creu de la graine du *Cocombre commun* , qu'on a fait croistre long en le mettant dans vne canne ou tuyau . On plante le *Cocombre* dans les Iardins . Il aime les lieux chauds . Il hait l'hyuer & la froidure . Les *Cocombres* ne fleurissent pas tout à coup , comme dit Pline , car ils iettent souuent fleur sur fleur . Ils ne craignent point les lieux secs , & sont couuers de bourre , & encor plus en croissant . L'Empereur Tybere aimoit fort ce fruit , ainsi que Pline escrit ; tellement qu'il ne se passoit iour de l'an qu'il n'en eust à sa table . Aussi les *Cocombrieres* estoient en des quesses posees sur des rouës , pour les pouuoir contourner çà & là , & les mettre au Soleil ; & en hyuer on les mettoit dessous certains couuerts hauts & bien exposez au Soleil . Au reste les anciens Grecs ont escrit , que pour auoir des *Cocombres fort doux* , il faut mettre tremper leur graine dans du lait ou du vin miellé , deuant que les semer . Ainsi Theophraste escrit aussi : *Si l'on trempe la graine des Cocombres dans du lait , ils en seront plus doux* . On a treuvé le moyen , dit Pline , pour garder les *Cocombres* & les Courges iusques aux nouueaux , en les mettant en composte . On dit aussi , qu'ils se gardent verts tout l'an , si on les met en vne fosse sur du sable , en vn lieu obscur ; puis qu'on les couure de foin sec , & de terre par dessus . Aujourd'huy ceux qui vendent les viandes salees , les mettent en composte avec du sel & du vinaigre , du Fenouil & de la Mariolaine . Ou bien avec de la moustarde broyee en vinaigre . Au demeurant Galien dit , que les *Cocombres* prouoquent l'vrine comme les Pompons ; mais non pas si fort , pource que leur substance n'est pas si humide ; parquoy ils ne se corrompent pas si tost en l'estomac . Or il se treuve des gens qui les digerent fort bien : mais si se fians en cela ils en mangent en grande quantité , en fin par succession de temps il se fait vn amas dans leurs veines d'humeurs mediocrement grosses & froides , lesquelles ne peuuent pas aisément se conuertir en bon sang par le moyen de la digestion qui se fait dans les veines . Par ainsi il se faut abstenir de toutes viandes mauuaises , combien que l'on les digere aisément : car peu à peu sans y penser il s'amasse par succession de temps vn mauuais sang dans les veines , qui pour peu d'occasion venant à se pourrir , engendre des fieures malignes . Et en vn autre endroit il dit , que le *Cocombre qui est bon à manger* , estant meur , est de subtile essence ; mais deuant qu'il soit meur , son essence est plus grosse . Il est aussi de qualité absteriue & incisive ; parquoy il prouoque l'vrine , & rend la peau du corps nette & polie , principalement si on vse de la graine sechee , puluerisee & bien tamisee , en lieu de poudre absteriue . Or les *Cocombres* sont de temperature froide & humide , non pas trop , mais quasi au second degré . Toutefois si on fait secher leur graine ou leur racine , elle ne fera plus humide ; mais desiccative ; & ce au premier degré , ou au commencement du second , & sera plus deteriue que la chair du fruit . A quoy s'accorde ce que Dioscoride en dit : *Le Cocombre cultiue fait bon ventre , & est tres-bon à l'estomac* . Il rafraichit , & ne se corrompt point . Il est bon à la vessie . Sa senteur fait reuenir ceux qui sont esuanouis . Sa graine prouoque mediocrement l'vrine , prinse avec du lait , ou du vin cuit ; elle sert aux exulcerations de la vessie . Ses fueilles appliquees en liniment avec du vin guerissent la morsure des chiens ; & avec du miel les boutons rouges qui viennent de nuit sur la peau . Voilà ce qu'en dit Dioscoride . Au demeurant ce qu'il dit au commencement deuoit estre autrement traduit : car il y a ainsi au texte Grec , *Σίκυς ἡμεῶν ἀκαίλιος, ἀσόμενος, ἀκακὸς ἢ φειρόμενος* , c'est à dire ; *Le Cocombre cultiue lasche le ventre , est agreable à l'estomac , & rafraichit , pourueu qu'il ne se corrompe* . Ce que Dioscoride a adiouste , pource que si le *Cocombre* vient à se corrompre , il engendre vne humeur bilieuse & acre , causant par ce moyen des fieures tres-ardentes ; tellement que tant s'en faut qu'il refroidisse le corps , qu'au contraire il le brusle . Ce que Galien enseigne en plusieurs endroits , & specialement au liure des viandes qui engendrent bon ou mauuais sang : Il faut , dit-il , conter au nombre des fruits les *Cocombres* , *Pompons* , & *Melons* ; toutefois tant s'en faut qu'ils engendrent bon sang , que s'ils ne passent legerement par le ventre , venans à se corrompre ils engendrent vn sang qui approche de la nature des poisons mortelles . Or comme tous ces braues autheurs sont d'accord en ceste opinion , comme aussi on en voit l'experience : ainsi l'opinion de Diphilus Carysius est tant plus à reprendre , lequel , ainsi que recite Athenee , dit qu'il n'est pas bon de manger les *Cocombres* à l'entree de table , pource qu'ils nagent par dessus , comme les Raifforts ; mais que les mangeant apres le repas , ils ne sont pas si dangereux , & si sont plus aisez à digerer ; autrement il dit , qu'il n'en faut point manger du tout ; mais au contraire , attendu qu'ils engendrent mauuais sang , il les faut manger deuant que point d'autre viande , à fin qu'ils passent plus legerement par le ventre , & ne s'y corrompent pas ; ce qui aduiendroit aisément , si on les mange à la fin du repas . Mais il adiouste ce qui est vray , qu'ils font vriner , & rafraichissent , & se distribuent mal-aisément par le corps , & demeurent long temps à passer par le ventre ; mesme qu'ils font auoir des frissons , engendrent la bile , & amortissent les appetits de luxure . Au reste les *Cocombres des Iardins* s'engrossissent à veuë d'œil , & se remplissent comme les Oursins de mer , quand la Lune est au plein , comme dit Athenee ; mais c'est leur aquosité qui s'augmente . Aucuns font tremper leur graine parmy l'herbe nommee *Culix* , estant broyee , pour les faire croistre

Le lieu.

Liu. 19. ch. 5.

Au mes. lieu.

Liure 3. des

cauf. ch. 12.

Au mes. lieu.

Liure 2. des

alim.

Le tempe-

rament &

les vertus.

Liure 8. des

simpl.

Liu. 2. c. 118.

Liure 3.

croistre sans graine. Ou bien ils engraisent leur graine d'huile de Iugioline deuant que la planter. Les mulets aiment les *Cocombres*, & en sont fort friands, & les sentent de bien loin. Tellement qu'il faut tenir clos les lieux où croissent les *Cocombres*, de peur qu'ils ne les foulent & gassent.

Des Pompons, & Melons,

CHAP. XXX.

Liu. 19. ch. 5.



Les noms.

Liure 1. des alim.

Problem. sect. 10. q. 31.

Les especes.

Les *Melons* sont espece de *Pompons*; & ceux-cy sont especes de *Cocombres*. Pline dit, que les *Cocombres* estans gros s'appellent *Pepones*. Il s'en treuve, dit-il, vne nouvelle sorte en la terre de Labour, qui sont faits comme de Coings. Je croy qu'ils soient venus d'auenture; & que de la graine d'un de ceux-là sont venus ces *Melons*, qu'on appelle *Melopepones*. Ils ne croissent point en lieu haut; ains rampent tousiours par terre. C'est grand cas, qu'outre ce qu'ils ont vne figure estrange, comme aussi la couleur & odeur bonne, ils abandonnent la queuë estans meurs, encor qu'ils traient par terre. Dont il appert que les *Pompons* sont espece de *Cocombres*: & que les *Melons* sont espece de *Pompons*, lesquels Palladius nomme *Melones*, disant qu'ils ont esté appellez *Melopepones*, pource qu'ils ont la forme des Pommés de Coing. Or ils sont differens des *Pompons*, pource que les *Pompons* sont plus grands, plus cannelez, & plus pleins de suc: toutefois ils ne sont pas si plaisans, & ont la chair plus molle, & moins de graine, & sont longs comme les *Cocombres*; au lieu que les *Melons* sont ronds. Πέπων donc en Grec signifie, ainsi que dit Galien, τὸ πέπων, c'est à dire, *meur*, ce qui conuient à tous les fruiçts meurs. Toutefois on a donné ce nom à vne particuliere sorte de fruiçt, comme on appelle μέλαν, c'est à dire, *noir*, l'ancre dont on escrit. Parquoy les Medeciñs n'ont pas voulu appeller ce fruiçt simplement *Pepona*; mais σικυοπέπων, c'est à dire *Pompon de Cocombre*. Aristote l'appelle σικυοπέπων, comme aussi Pollux; & aussi ασημεσίας. Dioscoride, Galien & Pline ont traité à part des *Cocombres*, & *Pompons*, ou *Melons*; en François on l'appelle *Pepon*, *Pompon*, & *Melon*. Il y en a plusieurs especes, qui sont differentes à raison du goust, de la forme, & de la couleur. Car il y en a qui sont ventrus, & cannelez depuis la queuë iusques au nombril, qui est à l'autre bout: & d'autres qu'on appelle *semelles*, qui ne sont pas si cannelez. Il y en a aussi qui sont couuerts d'une tisseure comme ret estendue sur toute l'escorce, d'un tres-grand artifice de nature. Les vns sont fort gros, comme la teste d'un homme, & quelquefois plus; les autres sont beaucoup plus petits. Les vns sont verts: les autres iaunes, ou pasles, ou cendrez, ou blancs. Il y en a aussi de noirs par dessus. Ils sont mesme differens en la couleur du dedans: car aux vns elle est rouge; aux autres blanche; & en d'aucuns blanche-rougeatre. Aux vns elle est douce & fort delicate: en d'autres elle est mal-plaisante. Il y en a aussi qu'on appelle communement *Melons de Turquie*. Quant aux *Melons* il y en a aussi de plusieurs sortes,

Pompons.



La forme.

dont les vns sont grands; les autres de la grosseur & forme d'un Coing, lesquels ont la chair quelquefois blanche, quelquefois iaune ou pasle, par fois molle; & d'autres l'ont ferme. On fait plus d'estime de ceux qui ont la chair blanche & ferme, & si douce qu'il semble aduis qu'ils soient confits en sucre, & pour ce aussi on les appelle *Sucrins*, & *Sucrez*. Dauantage les vns ont la graine entrelassee, & bien attachee à la chair; tellement qu'il en faut oster les grains l'un apres l'autre avec la pointe du couteau: les autres ont leur graine dans vne moëlle humide, qui tombe en secouant le *Melon*, & se separe aisément d'avec la chair. Il y en a aussi qui sentent le musc, & les Roses, & ce par l'industrie des Iardiniers, qui ouurent vn peu les grains de la semence par la pointe, & les mettent tremper en eau Rose avec du musc. Il y en a aussi vne sorte qu'on garde tout l'hyuer, lesquels ne meurissent pas sur la plante; mais deuiennent iaunes estans pendus au plancher: & y a du plaisir à les manger en hyuer. En Toscane on les confit en miel ou en sucre, tout ainsi que les Citrons. Touchant les *Citrouilles*, ce sont aussi espece de *Pompons*. Toutes ces especes de *Melons* croissent fort bien en France. Au reste la plante des *Pompons* produit des branches comme de sarments, longues, & veluës, trainans & rampans par dessus la terre comme celles du *Cocombre*, avec force fleaux. Sa fueille est comme celle de la Vigne: toutefois elle n'a pas les descoupeures si grandes, aspre & veluë, & aupres d'icelle il y a des fleaux, par lesquels ceste plante s'aggraffe aux plantes voisines. Les fleurs sont grandes & iaunes: le fruiçt

Melons.



fruiet est grand & gros, & rond, selon la diuersité que nous auons dit cy dessus, dans lequel il y a la graine large & blanche, plus grande que celle du Cocombre. Quant au Melon il produit ses sarments qui traient par terre comme le precedent; toutefois elles sont moindres. Ses feuilles sont semblables; mais moindres, & ne sont pas tant descoupees. Ses fleurs sont aussi semblables, & jaunes. Son fruiet est moindre, rond, & de diuerses sortes, comme nous auons dit. Sa graine est aussi moindre. De plusieurs qui croistrent en vne mesme plante, il y en a peu qui se treuent bons, & les autres ne valent rien. On cognoist les bons en ce qu'ils sentent fort bon, sont fort pesans, & ont la queuë grosse, & fort amere: car c'est vne marque infallible de la bonté, quand plus la queuë est amere. Ils aiment la terre bonne & grassie, exposée au Soleil, & la place libre pour se pouoir estendre à leur aise. Ils veulent estre arrousez en temps sec. Toutefois quand le fruiet commence à meurir, les pluyes leur sont fort contraires: car elles les rendent fades & de mauuais goust. Aux lieux chauds, & quand l'esté est chaud, ils en sont plustost meurs: mais en lieu froid, ils meurissent plus tard. Au reste Dioscoride dit, que la chair du Pompon estant mangée fait vriner; & guerit l'inflammation des yeux estant appliquée dessus. Ses racures mises sur le deuant de la teste guerissent l'inflammation des parties qui sont à l'entour du cerueau aux petits enfans. Appliquées sur le front elles destournent les defluxions qui tombent sur les yeux. Leur suc & leur graine

Liu 2. c. 118.
Le tempe-
rément &
les vertus.

meslée avec de la farine & sechée au Soleil, seruent de bon deterisif pour nettoyer la face, & luy donner lustre. La racine seche prise avec eau miellée au poids d'une dragme fait vomir. Si quel- qu'un desire de vomir mediocrement apres souper, il n'en faut prendre que deux oboles, ou vn scrupule. Ceste racine estant appliquée en liniment avec du miel guerit les vlcères de la teste qui iettent vne fange jaune, qu'on appelle Cerion. Or le traducteur a bien traduit ces mots: *Les radures seruent contre la sirsie estans appliquees sur le deuant de la teste*, encor qu'il y ait aux communs exemplaires, *ἡ βέρυμα ὑπὲρ τῆς κεφαλῆς ἀποδίδωκεν ἰσχυρὰν ἰατρικὴν ἐπιτρίβεται*: là où il semble qu'il y ait mal *βέρυμα*, qui signifie le deuant de la teste, au lieu de *ἔριμα*, qui signifie les radures, ainsi que le mesme Dioscoride a dit parlant de la Courge; *Ses radures sont bonnes pour appliquer sur le deuant de la teste des petits enfans, &c.* Toutefois Cornarius ne treuve pas mauuais qu'il y ait *βέρυμα*, entendant par ce mot le bout du Melon coupé, qui doit seruir au mesme effect que les ratiffeures de la Courge. Au demeurant Pline en dit quasi tout de mesme: *Quant aux Pompons*, dit-il, ils rafraischissent ceux qui en mangent, & font bon ventre. Leur chair est bonne pour appliquer aux chaudes defluxions des yeux. Leur racine guerit les vlcères qui iettent vne fange comme miel, lesquels on appelle Ceria. Estant sechée & puluerisée, & prise en eau miellée au poids de quatre oboles, elle est bonne contre les vomissemens, pourueu qu'apres auoir beu cela on se promeine enuiron cinq cents pas. On vse de la poudre de ceste racine pour faire des deterisifs. Son escorce fait vomir, & nettoye la peau du visage. Voilà ce qu'en dit Pline. En quoy il est du tout contraire à Dioscoride & à Galien (sinon qu'il y ait de l'erreur en son texte:) quand il dit, *que la racine sechée est bonne contre les vomissemens*, tellement qu'Hermolaus estime qu'il faut lire: *Eadem contrahit vomitiones, siccatur & in farinam, &c.* C'est à dire, *Elle fait aussi vomir estant sechée, &c.* Cornarius veut qu'il y ait; *Eadem ad vomitiones siccatur, &c.* C'est à dire; *On la fait secher pour faire vomir.* Et de fait, ceste correction s'accorde avec ce que Pline adiouste puis apres. Quant à ce qu'il dit, *que la racine est bonne à faire des deterisifs*, on pourroit douter, si Dioscoride parle de la racine, quand il dit, *que de son suc & sa graine meslée avec de la farine, & sechez au Soleil, il s'en fait des deterisifs.* Car combien que Dioscoride die aussi bien que Pline, *que la racine fait vomir*, il n'auoit pas encor parlé de ladite racine; tellement qu'il n'est pas vray-semblable, qu'il entende d'en parler. Au contraire, veu qu'il a iusque là tousiours parlé de la chair des Pompons seulement, & que suyuant mesme l'opinion de Galien, elle est deterisue, & sa graine encor plus, il faudra entendre icy de la farine de ceste chair estant sechée, ou bien de quelque autre farine commune, comme de Froment ou d'Orge. Et si elle ne sert pas pour nettoyer, elle seruira pour le moins pour donner corps aux trochisques, estant meslée avec le suc & la semence. Au surplus Galien declare clairement la nature des Pompons, & des Melons, disant: *Tous les Pompons genera-*

Liu 2. c. 117.
Embl. 121.
liure 2. de
Diose.
Liu. 20. ch. 2.

Au melien.

Liure 2. des
alim.

qu'ils sont deterfifs en frottant la peau du corps qui sera sale. Parquoy ils sont bons pour ôter les taches du visage causees par le Soleil, & les lentilles, & autres mauuaises taches. Toutefois leur graine est bien plus deterfiue que leur chair; tellement qu'elle est bonne à ceux qui sont sujets à la gravelle. Or leur chair engendre au corps des mauuaises humeurs sur tout n'estant pas bien digeree, & a accoustumé de causer la cholérique passion. Mesme deuant qu'elle soit corrompue elle est propre pour faire vomir. Et si on en mange par trop, sans manger puis apres quelque bonne viande, sans doute elle fera vomir. Voilà ce que dit Galien touchant les Pompons. En quoy il attribue à leur chair ce que Dioscoride & Pline attribuent à leur racine. Quant aux Melons, il dit, qu'ils sont moins humides que les Pompons, & ne sont pas de si mauuaise nourriture. Aussi ils prouoquent moins l'vrine, & ne passent pas si legerement par le ventre. Ils n'ont pas mesme telle vertu pour faire vomir que les Pompons, comme aussi ils ne se corrompent pas si aisément dans l'estomac, quand il y a des mauuaises humeurs amassees dans iceluy, ou quelque autre cause qui les pourroit faire corrompre. Et combien qu'ils ne soient pas si propres à fortifier l'estomac, comme d'autres fruiets d'automne; toutefois ils n'y sont pas si contraires que les Pompons; car ils ne prouoquent pas à vomir comme les Pompons. D'auantage on ne mange pas la chair du dedans des Pompons, où est la graine, comme on fait des Melons; ce qui sert à les faire passer plus legerement. Mais si on mange seulement leur chair, ils sejourneront plus long temps dans le ventre. Or on en fait de l'eau pour embellir le visage des femmes en ceste maniere: Il faut prendre des Melons & les tailler en pieces, & des racines de Pied de Veau & de Coleuree, & du ius de Limon, avec du lait de cheure, tant que tout ce que dessus en soit couuert; puis distiler le tout par vn alembic de verre. Le lait fait de la graine des Melons & Pompons, cuit avec de l'Orge mondé, est fort propre pour ceux qui ont la fièvre: car non seulement il rafraichit & estanche la soif: mais il desopile aussi le foye, & les veines, & fait vriner. Il est bon pour ceux qui ont la toux, aux phrithiques, & aux hectiques. Il est aussi singulier contre l'ardeur de l'vrine en y adioustant des trochisques d'Alchachenge, du suc de Rigelisse, de Manne, de Gomme Arabie, ou vn peu de Gomme dragant. Mais il fera encor meilleur si on y adiouste du lait de graine de Pauot, & de la decoction des grains d'Alchachenge & des Mauues. Au reste ce que les Medecins appellent *Citrulus*, comme si on disoit *Citreolus*, pource qu'il a la figure & la couleur d'un Citron, est aussi une espece de Pompon, ou de Cocombre. On l'appelle en François *Citrouille*: en Italien *Anguria*. Auicenne l'appelle *Batheca*. André de Bellune en l'exposition des noms Arabes, dit que *Melon Abrachi*, est le *Melon d'Indie*, c'est à dire la *Citrouille vulgaire*, que les Arabes appellent aussi *Batheca d'Indie*, ou *Batheca verde*, ou bien *Batheca filistin*, & quelquefois *Batheca alzachi*. *Bathec* aussi ou *Batheca* comprend toutes les especes de Melons, & Citrouilles. Serapion apres auoir traité des Pompons & Melons, selon l'opinion de Galien, fait vn chapitre à part des Citrouilles, qu'il appelle en langue Arabique *Dullaba*. Et pource qu'en la description de ses forme & proprietez il n'allegue aucunement les Grecs; mais

Matthiol sur
le 2. liure de
Diosc. c. 128.

En l'hist. des
Plant. c. 166.
La forme.

Le tempe-
rument.
Les vertus.



seulement les Arabes, il est aisé à cognoistre par cela, que les anciens Grecs n'ont point eu cognoissance des Citrouilles; & que pourtant ceux-là se trompent qui prennent les Pompons pour les Citrouilles; comme aussi Fuchs, qui prend le Cocombre, que nous auons descrit cy deuant, pour la Citrouille. Or la Citrouille fait les feuilles comme la Coloquinte, plus grandes & aspres, descoupees à l'entour en façon d'ailes ou de plumes. Sa tige est comme des sarments, & traîne par terre, comme les Cocombres ou Pompons. Sa fleur est iauue. Son fruiet est merueilleusement gros, rond, pesant, couuert d'une escorce lisse, verte, tachetee, & blanche à l'endroit qui est contre terre. Sa poulpe ou chair est humide & aqueuse; en quelques vns elle est fade, en d'autres elle est aigrelette, parmi laquelle est la graine large, deux fois aussi grande que celle des Pompons, avec vne pelure ferme, & vn noyau gros. Il y en a qui ont la graine noire & les autres rouge. Ce fruiet mesme deuant qu'estre meur se garde long temps en vn tas de Bled & s'y meurt. Il est froid & humide au second degré, & fort propre pour defalteter. Pource les Italiens aux iours Caniculaires en mangent la poulpe pour se rafraichir. Il est singulier aux fièvres ardentes & sur tout quand la langue est fort seche. Il modere l'acrimonie des humeurs, & y est propre, singulierement à ceux qui sont en fièvre causee plus par la malignité, que par l'abondance des humeurs. Car la Citrouille, ainsi que dit Serapion, ne lasche pas fort le ventre au commencement; parquoy elle est bonne à ceux qui sont foibles & debiles, maigres,

Des Pommes d'Amour, Chap. XXXI. 531

maigres, & attenuez, aufquels il faut plustost donner des medeiamens alteratifs, que des purgatifs. Et combien que les choses aigres sont propres à cest effect; toutefois celles qui sont fades avec vn peu de douceur, comme la *Citrouille*, y sont beaucoup plus propres: car les choses aigres, comme estans incisives & attenuatiues, amaigrissent dauantage la personne, & nuisent à l'estomac, & par mesme moyen aussi aux corps maigres & attenuez: & si les choses aigres sont aussi astringeantes, elles dessiechent sans donner aucune humidité. Mais celles qui sont fades, de substance grossiere, ayans quelque douceur, comme la *Citrouille*, rafraischissent, & rendent le corps humide, engendrans vn sang aqueux, qui estaint & dompte l'ardeur de la bile, tant au foye qu'aux veines. Au reste les *Citrouilles* sont de meilleur goust aux pais chauds. Aussi sont elles fort bonnes à Rome, en la Terre de Labeur, en l'Apouille, en Calabre, & en Sicile, & fort grandes. Mais celles de Cypre sont les meilleures de toutes, & les plus grosses. Il est creu des *Citrouilles* à Lyon de la graine qui auoit esté apportee d'Asie, qui sont bien semblables aux autres par dehors; mais elles ont la chair rouge & sont si douces au goust, qu'il semble que l'on ait mis du sucre par dessus, & qu'elles y soient confites. Il y a en outre vne autre sorte de *Pompons*, qui sont le fruit rond, & vn peu

Grand Pompon d'Indie, de Lobel.



plat, de la façon d'un *Melon*, ayant les tiges & les fucilles veluës, semblables aux autres communs; la fleur iaune, toute semblable aux autres: mais la graine est moindre & blanche. Il ne faut pas aussi oublier le *grand Pompon plat d'Indie*, de Lobel, qui n'est en rien different des autres que pour raison de la grandeur du fruit: car il s'en treuve quelquefois qui pesent quatre vingts liures. Il a aussi les fucilles plus rondes.

Des Pommes d'Amour,

CHAP. XXXI.



AVICENNE appelle les *Pommes d'Amour*, *Melongena* en langue Arabique: les Italiens les appellent *Melanzanas*: les Genoïs *Merenzanas*. Matthioli dit, qu'en Toscane on les appelle *Petranciani*. Dodon les appelle du nom Espagnol *Verangenes*: les Allemans les nomment *Melanzan*, & *Dollopsfel*, c'est à dire *Pommes de fureur*. Aucuns estiment que ce soit la *Mandragore masle* de Theophraste. Je ne sçay, dit Ruel, pourquoy on les appelle en France *Pommes d'Amour*, si ce n'est à cause de leur beauté, qui fait qu'on les aime. Toutefois il y a bien d'autres *Pommes d'Amour*, comme nous dirons cy apres. Hermolaus les a appellé sans aucune raison, comme dit Scaliger, *Mala insana*: car combien qu'on en mange, elles ne font pas enrager pour cela; mesme on en sert communement à Genes pour le dessert. Or il y en a qui ont le fruit purpurin; les autres l'ont iaune-blanchastre, ou passe: mais ils sont semblables quant au reste. Au demeurant les *Pommes d'Amour* font vne seule tige, de la hauteur de demie ou d'une coudee, de la grosseur du petit doigt, massiue, dure comme bois, & ronde, branchue, rougeastre & veluë. Ses fucilles sont larges, brunes, qui retirent assez bien à la grande Morelle: toutefois elles sont vn peu aspres, & veluës, avec quelques vuidanges inegales, & aiguës au bout, auprès desquels il sort des courtes queuës rougeastres & veluës, chascune ayant sa coupelle garnie d'aiguillons, de laquelle sort la fleur rougeastre, & quelquefois blanche, composee de petites fucilles aiguës, & froncées, miparties en façon d'estoile, au milieu desquelles il y a des filers iaunes, avec vne queuë releuee par le milieu. Le fruit vient apres, qui est long, quasi de la grandeur d'un Cocombre, pour la plus part rouge, quelquefois iaune, ou blanc, couuert d'une escorce fort lisse, & ayant vne chair pleine de suc, spongieuse, & blancheastre, avec vne infinité de grains, petits, comme ceux du Poyure de Guinee. La plante fait vne infinité de racines cheueluës. On la seme dans les lardins au printemps. Elle fleurit en esté, & en automne. Et craint merueilleusement le froid. Brasauola & Fuchs re-prennent Hermolaus, de ce qu'il a pensé que les *Pommes d'Amour* fussent vne troisieme espece de *Mandragore*, qu'on appelle *Morion*, escriuant ainsi: Quant à la *Mandragore* appellee *Morion*, ie ne sçay qu'en dire de plus que ce que Dioscoride en a escrit: mais pource qu'on appelle le fruit de la *Mandragore*, *Pommes de terre*, & *Pommes de chien*, cela me fait souuenir de celles que nous appellons *Melanzana*, c'est à dire, comme ie croy, *Mala insana*, *Pomme furieuse*, desquelles ie ne m'esbaïs plus

Les noms.
Liu. 2. c. 445.
Liu 4. ch. 71.
Diosc. liu. 3.
chap. 84.
Liu. 2. c. 124

Livre 1. des Plant.

Les especes.

La forme.

Le lieu.
Le temps.
Aux Coroll.
ch. 79. liu. 4.
de Diosc.

Tome premier.

YY 2 que

Pommes d'Amour.

Liur. c. 455.
Le tempe-
rument &
les vertus.

Liure 5. des
Colle. c. 201.



que les anciens n'en ayent rien escrit, veu que tous les iours il se treuve de semblables choses, comme aussi il y a eu plusieurs choses anciennement que nous n'auons pas à present, ou pour le moins nous ne scauons que c'est. Donques ces *Pommes furieuses* croissent sur vne plâte assez commune, qui croist par tout, comme les Melons, les Pompons, & les Courges, & veut estre cultiuee de mesme. Ses fueilles retirent à celles du Figuier. Sa fleur est blanche, longue & belle. On mange communement leur fruit cuit en façon de Champignons, avec huile, sel & Poyure. Voilà ce qu'en dit Hermolaus. Or il n'y a personne de si peu de iugement qui puisse conclurre par ces mots, que les *Pommes d'Amour* soient fruits de la *Mandragore*, qui est appellee *Morion*. Les *Pommes d'Amour* estans vieilles, à ce que dit Auicenne, sont dangereuses; mais elles sont meilleures fresches. Or est il aisé à cognoistre par leur amertume & acrimonie, qu'elles sont d'un temperament chaud & sec au second degré. Elles engendrent la melancholie, les chancres, la lepre, les hemorrhoides, les apostumes plattes, des glandes, douleur de teste, & si font auoir l'haleine puante. Elles oppilent le foye & la ratelle, sinon qu'on les face cuire en vinaigre; & font la couleur du corps laide, noire & iaunastre, tellement que c'est merueille comme Auerroës les louë estans aprestees à sa mode. Fuchse dit, qu'il est tout certain que ces *Pommes* sont froides & humides, comme les Cocombres, ou Champignons. A present on les fait bouillir, puis apres les auoir pecees, & descoupees par menuës tranches ou rouëlles, on

les enfarine; puis on les fricasse avec de l'huile ou du beurre, & les sert on à table saupoudrees de sel & de Poyure. De fait elles sont d'assez bon goust. Les autres les font bouillir sur le feu, & les coupent par morceaux, & les mangent en salade avec huile & vinaigre & vn peu de Poyure. Ceux qui font estat de vendre les viandes salees, les mettent en composte aigre, qui est vn plaisant manger en hyuer & au printemps: toutefois elles sont de dure digestion. Aucuns en mangent pour se rendre plus vaillans champions avec les femmes. Peut estre ont elles ceste propriété, pource qu'estans de difficile digestion, elles engendrent des ventositez. Ramolf escrit, qu'il a veu en Syrie des

Melanzana, ou Melongena des Arabes.*Melanzana noire.*

Pommes

Des Pommes d'Or, Chap. XXXII. 533

Pommes d'Amour, que les Arabes appellent *Melongena*, ou *Bedengia*, de trois sortes de couleur, assavoir de grises, de jaunes, & d'autres qui estoient quasi purpurines. Leur fruit estoit long & recourbé, semblable à vne Courge longue, & est d'une même figure en toutes les trois sortes. Outre-plus le même auteur dit, qu'il y a deux especes de *Pommes d'Amour* noires, lesquelles sont appellees par les Mores *Bathleschain*. Icelles sont vn fruit quelquefois long & par fois rond, du tout noir, ou bien noirastre, ayant l'escorce lisse, qui reluit quand on la regarde de loing. Ce fruit, ainsi que dit Auerroës, est plus sain estant cuit que non pas à le manger tout cru.

Des Pommes d'Amour, ou Pommes d'Or, CHAP. XXXII.



EST E plante est aussi estrangere, & differente de la precedente, laquelle porte vn fruit, qu'on appelle *Pommes d'Amour*, ou *Pommes d'Or*: en Latin *Pomum amoris*, ou bien *Aurum*: en Italien *Pomi d'oro*: en Allemand *Goltoppffel*. Ceste plante fait vne tige ronde, passe, velue, de trois ou quatre pieds de hauteur, branchue; les feuilles grandes, avec des grandes descoupeures; & cinq ou six fleurs ensemble, jaunes, attachees à des queuees courtes, apres lesquelles il y vient des *Pommes* rondes, cannelees comme les Melons; qui sont premierement vertes, puis estans meures elles sont jaunes: il y en a aussi qui sont rouges. Or Dodon la décrit bien plus exactement au *livre troisieme des medecines purgatives*: Elle fait, dit-il, les tiges rondes, de deux coudées de haut & plus, avec plusieurs branches pleines de suc, qui tombent aisément; & vne infinité de feuilles descoupees en plusieurs façons, quasi comme celles de l'Agri-moine. Ses fleurs qui sont jaunes, sortent de dessous les feuilles; apres lesquelles il y vient vn fruit rond, avec des profondes cannelures, de la grosseur d'une Pomme moyenne, lequel estant meur est de couleur rouge fort belle, ou bien de couleur jaune comme l'Or & reluisante, & sans cannelures, plein d'une moëlle humide comme de suc, dans laquelle est la semence. Toute l'herbe est puante, & de couleur verte blancheastre, & vn peu velue. Elle croist aisément dans les Jardins y estant semee. Elle s'aime en terre grasse & veut estre arrousee. Elle fleurit en Iuillet & en Aoust. Son fruit est meur en automne. Ces *Pommes*, comme aussi toute la plante, refroidissent; toutefois vn peu moins que la Mandragore; parquoy il est dangereux d'en user. Toutefois aucuns en mangent les *Pommes* cuites, avec huile, sel & Poyure. Elles donnent fort peu de nourriture au corps, laquelle est mauuaise & corrompue. Aucuns tiennent que c'est le *Lycoperson*, duquel Galien fait mention: les autres que c'est le *Glacion* de Dioscoride.

Pommes d'Or.



De la Noix Methel des Arabes, CHAP. XXXIII.



LA plante estrangere que les Arabes appellent *Noix Methel*, & *Leuz alkei*, ou *Alkei*, est nommee par les Italiens *Stramonium*, & *Stramonium*, & *Pomo spinoso*: par les Turcs *Tatoula*: par les modernes Grecs *Paracoccalon*, ou *Barycoccalon*, c'est à dire, *Noix qui assoupi, ou endort*. Aucuns la nomment *Corona regis*: les Venitiens *Melospino*: les François *Pommes de Perou*: les Allemands *Stechoppffel*, & *Rauch oppffel*. Cordus l'appelle *Iusquiamme du Perou*. Fuchse dit, qu'aucuns ont mis la *Stramonium* pour vne espece de *Morelle*: non pas qu'elle s'accorde avec la description de la

Morelle; mais pource que ses feuilles ont quasi vne telle odeur que l'Opium: Les fleurs, dit-il, de ceste herbe sentent bon, comme les fleurs de Lys. Il semble qu'elle approche fort des dernieres especes de *Morelle* quant aux vertus. Ce neantmoins Dodon décrit la *Stramonium* comme vne plante à part. Matthiol en la premiere Edition de ses Commentaires sur Dioscoride a escrit de même que Fuchse touchant la *Stramonium*. Mais en la seconde Edition ayant changé d'aduis, il dit que la *Noix Methel* est le fruit de la *Stramonium*, suyuant l'autorité d'Avicenne, qui dit que la *Noix Methel* est stupefactiue, & semblable à la *Noix Vomique*, ayant l'escorce garnie d'aiguillons gros & courts, & la graine comme celle de la Mandragore, suyuant Matthiol. Mais quant à moy, ie lis, comme celle des Citrons. Gesner aussi tient que la *Stramonium* de Fuchse est la *Noix Methel* d'Avicenne, & qu'elle

Tome premier.

YY 3 peut

Les noms.

Le lieu.

Le temps.

Les noms.

En l'hist. des

Plant. c. 264.

Liv. 3. ch. 86.

Sur le 4. liu.

de Dioscor.

chap. 69.

Liv. 1. de

Diosc. c. 141.

Aux Jardins

d'Allemag.

peut estre mise au nombre des *Mandragores* ; pour le moins que c'est plustost vne plante à part qu'une espece de *Morelle*. A quoy il semble que s'accorde André de Bellune, d'autant qu'il ne décrit autre chose sous le nom de la *Noix Methel*, que le fruit de la *Stramonia* : La *Noix Methel*, dit-il, suyuant l'opinion d'Ebeubitar, & de tous les Physiciens, Syriens, & Egyptiens, est le fruit d'une plante qui ressemble quant à la grandeur & aux feuilles, aux *Pommes d'Amour*, dont aussi elle a esté nommée par quelques Arabes *Berbengine*, c'est à dire semblable aux *Pommes d'Amour*. Sa fleur est

Stramonia.



La forme.

Les vertus.

blanche, grande & longue. Son fruit, qui est appelé *Noix Methel*, est comme vne *Noix aspre*, qui a l'escorce garnie d'espines, & de la graine au dedans semblable à celle des *Pommes de Mandragore*, qui est douce & grasse. Les Apothicaires & Medecins Leuantins se seruent de ce fruit, quand il est question d'assopir, assurant que c'est la *Noix Methel*, pource qu'il a les mesmes proprietes qui sont attribuees à la *Noix Methel* par Auicenne, & que l'experience montre qu'il fait les mesmes effects. Ainsi donc la *Stramonia*, ou soit *Noix Methel* fait vne tige ronde, quasi de la hauteur de deux pieds. Ses feuilles sont cendrees, quasi semblables à celles de la *Morelle* : toutefois elles sont plus grandes, spécialement celles qui sont les plus pres de la racine. Ses fleurs sont blanches, rondes, creuses, quasi à mode d'une cloche, sentans comme celles des *Lys*. Ses fruits sont ronds comme vne pomme, verds, garnis d'espines tout à l'entour, & pleins de graine au dedans, comme les *Pommes d'Amour*. Il ne s'en treuve sinon dans les Jardins des Simplicistes. Au reste Auicenne a escrit que la *Noix Methel* est venimeuse, & stupefactiue; qu'elle cause vn sommeil profond, estant d'ailleurs contraire au cerueau & au cœur. Estant prise au poids de demie scrupule elle enyure : mais si on en prend au poids d'une dragme, elle fait mourir dans vn iour par le moyen de sa qualité venimeuse. Les autres disent qu'il en faut vne dragme pour enyurer, & deux pour faire mourir. Rhafis dit, qu'elle est stupefactiue, & appaise les douleurs, & quelquefois fait mourir ; qu'elle oppile les conduits, &

fait vomir : si l'on en prend plus d'une dragme, l'on en meurt. Pour à quoy obuier il faut faire boire force beurre chaud, & tenir les extremitez du corps dans de l'eau chaude. En outre il faut faire souuent vomir. En somme il se faut seruir de tout ce qui sert contre le poison de la *Mandragore*. Or tout ce qui est dit par de Bellune suyuant l'autorité d'Ebeubitar, a esté aussi escrit d'un commun consentement par Abraham, lequel est allegué par Serapion, Hachse, & Auicenne, Medecins Arabes fort renommez, assauoir que ce fruit est semblable à la *Noix Vomique*, & sa graine à celle du Citron. Auicenne & Abraham la comparent à celle de la *Mandragore*. Hachse dit, qu'il a l'escorce aspre, & de bon goust, & Auicenne dit qu'elle est couverte d'aiguillons gros & courts. Lonicerus & Amatus Portugais se sont abusez en traitant de ce fruit, pensans que la comparaison avec la graine de la *Mandragore* doie estre entendue touchant la qualité stupefactiue, & non quant à la figure. Marghiol apres auoir esté en ceste mesme erreur, comme il a esté dit, s'est puis apres retracté. Anguillara apres auoir rabbatu ladite opinion, dit, que c'est l'*Hippomanes* des Grecs. Ce qui de fait est bien vray-semblable. Car celui qui a commenté Theocrite dit, que l'*Hippomanes* fait le fruit comme le *Cocombre*, (assauoir le sauvage) espineux, & les feuilles comme le *Pauot* ; toutefois qu'elles sont plus noires. Ce qui se voit en ceste plante. On peut bien aussi lire, que son fruit est espineux comme est le *Cocombre*.

De la *Noix Vomique* vraye,

CHAP. XXXIV.



Il y a trois especes de *Noix Vomique*, qui est aussi vne plante estrangere, appelée par les Arabes *Leuz atracaba*, & par la plus part des Indiens *Datura*, desquelles nous descrirons pour la premiere, celle dont on se sert le plus : car de fait, elle est si fort en vusage, qu'il y a peu de putains qui n'en tiennent parmy leurs ioyaux & besognes plus cheres, pour les raisons qui seront deduites cy apres. Or elle a vne tige de la grandeur de celle des *Guimauues*, auxquelles elle retire assez bien ; toutefois elle est plus branchue. Ses feuilles retirent merueilleusement bien à celles de la *Stramonia*, tant en grandeur comme en figure ; toutefois elles sont plus dentelees à l'entour, quasi comme les feuilles du *Glouteron*. Ses fleurs sont blanches, du tout

tout

Datura, de Acoſta.



tout semblables à celles du Liferon que les Espagnols appellent *Correguela mayor*, c'est à dire *grand Liferon*. Son fruit retire à celui de la Stramonia ou Noix Methel, & est rond, de la grosseur d'une Noix, verd, garny de neuds petits & tendres, non pas d'aiguillons piquans comme la Noix Methel. Abraham, lequel nous auons loué au chapitre precedent, dit qu'il est vn peu plus gros qu'une Noisette, noüeux, de couleur entre pers & blanc (assauoir quand il est meur) plein de graine semblable à des Lentilles & de mesme couleur, de la figure d'un cœur d'homme, & amer au goust. Sa racine est blanche & sent comme le Raiffort; mesme si on la tient long temps pres du nez, elle fait esterneuer. Elle est couuerte d'une escorce aucunement amere; toutefois moins que celle qui couure la tige & ses branches. Elle croist es lieux ombrageux, & le long des eaux. Ceux de Malabar appellent ceste plante *Vmata caya*: ceux de Canara *Datiro*: les Arabes *Mayana*: les Perſes & les Turcs *Datula*: les Portugais *Datura*, & la *Burladora*, c'est à dire l'*Herbe plaisante*. Plusieurs gens doctes, & mesme la plus part des Medecins de ce pais là estiment que c'est la *Noix Methel* des Arabes, à cause qu'elle luy ressemble, & qu'elle est froide au troisieme degre, & seche à la fin du second. Les putains de ce pais là ont vne mauuaise coustume, qu'elles font boire pour leur plaisir aux hommes demie dragme de ceste graine puluerisee avec du vin, ou autre liqueur qui leur vient plus à propos, laquelle rend les pauures gens qui en ont beu hors du sens par vn long espace; tellement qu'ils rient, ou pleurent, ou dorment.

Le lieu.

Les noms.

*Le temps
rayment &
les vertus.*

Bien souuent ils parleront aux personnes & respondront comme s'ils n'estoient point troublez, combien qu'ils le soient vrayement, & ne cognoissent pas ceux avec lesquels ils parlent, & apres estre reuenus à soy ils ne se souuiennent aucunement des propos qu'ils ont tenus. Or il y en a de si stiles à sçauoir donner ce breuuage, qu'elles osteront le sens à vne personne pour autant d'heures qu'elles voudront. Et de fait i'en pourrois alleguer plusieurs exemples que i'ay veu & ouy raconter: toutefois pource que cela ne sert de rien à nostre propos, ie m'en tairay, & me contenteray de dire, que ie n'ay iamais peu sçauoir personne qui soit mort pour auoir beu ce breuuage, combien que i'en aye veu qui ont esté hors du sens par quelques iours. Ce qui procedoit de ce qu'ils en auoient prins trop grande quantité; & en tel cas on est en danger d'en mourir, d'autant qu'il y a vne qualité pernicieuse en ceste graine, combien qu'en ce pais là ils ayent de coustume d'en donner avec du Poyure & des fueilles de Betele, pour faire vriner, estimans que cela y est fort propre. Quant à moy ie ne l'ay iamais esproué, & mesme ie ne l'ay pas voulu esprouer, attendu qu'il y a assez d'autres medicamens propres à cela. Or quand les Medecins Espagnols sont appelez au secours de ceux qui ont beu de ceste graine, ils leur ordonnent des medicamens propres pour les faire vomir, à fin de faire sortir tout ce qui est attaché dedans l'estomac; & puis apres des clysteres bien acres pour euacuer. En outre ils ordonnent des ligatures serrees pour diuertir, comme aussi des ventouses & la saignée. Mais les Medecins du pais, & les Chrestiens aussi natifs dudit lieu, ayans en horreur la saignée & les ventouses, ne procurent autre chose que de faire vomir, & ordonnent aussi les ligatures serrees, & les frottemens; & si cela ne suffit, ils ordonnent des bains d'eau chaude pour faire suer; & apres que le malade a vomy, ils luy font boire du vin meslé avec du Poyure & de la Canelle. Et quant au manger, ils s'en dispensent mieux que les Espagnols; car apres auoir euacué la matiere, ils dispensent le malade de manger des poules, & boire du vin doux, ou du vin cuit. Au reste vne dragme de la racine de *Datura* prinſe avec du vin fait dormir profondement, & auoir des visions estranges en dormant. La graine mise en infusion par l'espace d'une nuit dans du vinaigre, puis estant bien pilee est fort souueraine pour appliquer sur le feu volage, & sur le fem S. Antoine: car elle les guerit en peu de temps. Suyuant la susdite description de ceste premiere espece de *Datura*, l'Escluse estime que c'est la mesme plante que les Turcs de Constantinople appellent *Tatula*, de laquelle ils vsent fort communement. Quant aux autres deux especes, elles sont quasi semblables à la precedente quant à la figure & au fruit; mais il y a de la difference quant aux fleurs. Car celles de la seconde, combien qu'elles soient de la mesme figure que la premiere, elles sont toutefois iaunastres, & aucunement rouges aupres de la queue. Mais celles de la troisieme approchent plus des fleurs du Jusquiame. Au demeurant ils n'vsent en ce pais là de l'une ny de l'autre de celles-cy, sinon quand ils veulent faire mourir quelqu'un. Et neantmoins les Medecins Brachmenes vsent de la graine de la seconde, qui a les fleurs iaunes, & en font des pillules de

la grosseur d'un grain de Poyure, lesquelles sont fort souveraines pour guerir le flux de ventre qui survient aux fieures ardentes, comme aussi la dysenterie. Or elles se font en ceste maniere: Il faut prendre vne dragme de ceste graine, du Poyure noir & du long, du Santal blanc, de l'Atincar, des racines de Bifa, que l'on apporte des montagnes de Bengala, & Patanne, des fueilles de Bangué, de chascun demie dragme; & piler le tout bien menu sur vne pierre de marbre, sur laquelle les peintres ont accoustumé de brasser leurs couleurs; puis en former des pillules, desquelles on en ordonne autant qu'il semble estre de besoin. Au surplus ie suis de l'opinion de plusieurs autres, assavoir, que la *Noix Methel* est le fruit de la *Stramonium*, & la *Noix Vomique* est le fruit de *Datura*; & qu'il y a peu de difference, comme il a esté dit, laquelle procede seulement de la diversité des lieux, comme aucuns estiment; & que la *Noix Vomique* a esté ainsi appelée, d'autant qu'ainsi que dit Serapion, estant prinse toute seule, ou bien broyée avec du sel ou autres medicamens, elle prouoque à vomir, comme aussi estant meslée avec du miel, ou de la graine d'Aneth ou de Fenouil. Mais estant prinse en breuvage avec de l'eau chaude, elle euacue les humeurs bilieuses & le phlegme. Aucuns toutefois tiennent, qu'elle a esté ainsi nommée, pource que pour remedier à son venin & poison, on prouoque ceux qui en ont prins à vomir.

Du Tue-chien d'Indie, Noix Vomique des Apothicaires,
CHAP. XXXV.



Nous auons adioint consequitiuement apres les susdites deux sortes de Noix, le *Tue-chien d'Indie*, de peur que personne ne soit abusé par le nom que les Apothicaires luy ont donné des long temps. Or il vient d'une plante d'Indie, dont les fueilles rampent par terre. Sa racine est vnue de costé & d'autre, ayant certaines bossettes releuées deuant & derriere, rondes, quasi de la figure d'un œil, de couleur brune, & vne peau aucunement veluë, ou plustost cottonnée. Au demeurant ie ne me souuiens point d'auoir leu, qu'elle ait aucune autre vertu que de faire mourir les chiens, de laquelle elle a prins son nom. Et de fait j'ay expérimenté, qu'un chien en ayant mangé avec de la chair de beuf hachée bien menu, en mourut quasi au mesme instant.

Des Pommes de Merueille, CHAP. XXXVI.

Les noms.

LA Pomme de Merueille s'appelle en Latin *Balsamine*, ou *Balsamina*; & par d'autres *Momordica*: à Venise & à Padouë *Carantia*: en Toscane *Pomo di Ierusalem*, & en quelques endroits d'Italie

Liure 1. des
Plant. c. 111.

Pomme de Merueille, de Matthiol.

La forme.



Viticella: en François *Pomme de Merueille*. Cordus l'appelle *Cucumis puniceus*. Lobel *Balsamina cucumerina punicea*. La plante des *Pommes de Merueille* a esté incogneue aux anciens, si ce n'est la *Courge* que Plin appelle *Somphos*, comme il a esté dit cy dessus. Elle espad çà & là des fleaux longs, minces, & anguleux. Ses fueilles sont comme celles de la Vigne, ou de la Coleuuree; mais moindres, avec de plus grandes descoupeures à l'entour, lisses & molles, à la veuë, & au toucher. Aupres de chascue fueille elle produit des veillons entortillez, par le moyen desquels elle s'aggraffe à ce qui est aupres d'elle, & rampe contremont. Elle fait des fleurs comme le Cocombre, iaunastres, dont les vnes sont steriles, les autres fertiles. Les steriles ont au milieu quelque peu de filets iaunés; mais il n'y a point de bouton aupres, qui est le commencement du fruit à venir. Les fertiles ont trois filets au milieu, recourbez & fourchus, & tout ioignant d'elles vn bouton long, qui est le fruit qui commence à venir, lequel apres que les petites fueilles des fleurs sont tombées, croist peu à peu, & se fait long, pour la plus part de figure ouale, ou en sabot, de tous les deux bouts. Son escorce est poulpue, pleine de boutons, & d'aiguillons. Ce fruit estant meur est rouge, & se creue aisément, quand il est parfaitement meur, monstrant la graine dont il est plein au dedans, semblable à celle de la Citrouille, si ce n'est qu'elle est moindre, ayant l'escorce espesse, dure, grasse, & glissante, & fort rouge. Sa racine est plus menuë que le petit doigt & cheueluë au bout. Ceste plante ne croist point sans estre semée, & diligem

Des Pommes de Merueille, Ch. XXXVI. 537

diligemment cultiuee. Son fruit n'est point meur que sur le commencement d'automne, ou au mois d'Aoust & de Septembre. Ses Pommes sont chaudes au premier degré, & seches au second, comme quelques vns assurent. On les met dans de l'huile Omphacin, & les tient on au Soleil longuement ou en vn bain d'eau chaude, ou bien dans du fumier de cheual; puis on en tire de l'huile, qui est excellent pour oster l'inflammation des playes & des mammelles, & pour appaiser les douleurs. Syringué dans les lieux secrets des femmes il guerit leurs vlcères & inflammations. Ces mesmes fruits sont excellens pour oster la douleur des hemorroides estans mis en infusion comme il a esté dit cy dessus, dans l'huile d'Amandes douces, ou huile de graine de Lin, adioustant à chaque liure d'huile vne once de vernis liquide. Cest huile guerit aussi les brusleures tant du feu que de l'eau. Il est fort bon pour en oindre les nerfs piquez ou blessez. Il amoindrit les cicatrices des playes, & les efface du tout. Aucuns modernes ont escrit, que les femmes qui ne peuvent auoir d'enfans deuiendront fertiles, si en sortant du bain préparé avec les choses propres à cest effect, elles s'engraissent l'entree de la matrice de cest huile, puis qu'elles ayent affaire avec leurs maris. Il est bon pour la rompure des petits enfans, si on oingt souuent l'endroit de la rompure avec cest huile. Ils disent aussi, que ses fueilles reduites en poudre, si on en prend enuiron vne cucilleree avec la decoction de Plantain, ou de Prelle, guerissent les playes des intestins. Il y en a aussi qui louent fort ceste poudre contre la colique, & contre les tranchees du ventre. Au reste il y a vne autre plante appellee *Balsamine*, & *Balsamella*, qui est toutefois differente de la precedente. Les Italiens l'appellent *Balsaminum*, au genre neutre. Dodon l'appelle *Balsamina femelle*; & l'autre cy dessus *Balsamina masle*, sans aucune raison, veu que ce sont plantes du tout differentes. Lobel & Pena l'appellent aussi *Balsamina femina Persicifolia*, c'est à dire ayant les fueilles de Pescher. Elle produit vne tige dès la racine plus haute d'vne coudee, rouge comme celle du Pourpier, aussi

Le temps.
Dodon liure
3. chap. 87.
*Le tempe-
rément &
les vertus.*
Matthiol sur
Diosc. liu. 4.
chap. 177.

Balsamine.

Balsamine femelle, ou Merueille de Matth.

Balsamina, de Fuchse.



grösse pres de terre comme on peut empoigner avec la main; & au dessus beaucoup plus menüs que le petit doigt, à l'entour de laquelle depuis le bas iusques au haut il sort de tous costez des petites branches, droites, & longues d'vne coudee, lesquelles sont lisses, cõme aussi la tige, composees d'vne substance charnuë & pleine de suc, comme les tiges du Pourpier; mais beaucoup plus fortes. Toute la plante est garnie de fueilles semblables à celles du Saule, ou du Laurier qui a les fueilles minces, vn peu dentelees à l'entour. Ses fleurs sont grandes, rousseastres tirant sur le purpuree, quasi de la façon des Violettes de Mars; mais beaucoup plus grandes, au dernier desquelles il y a vne pointe courte, & vne queuë recourbee; combien qu'elles ont bien aussi par le deuant vne plus longue pointe. A chaque fleur il sort autant de petits boutons velus, pleins d'vne graine noire, grosse comme le Millet, & vn peu aspre. Elle a des racines grosses & fortes, desquelles il en sort vne infinité d'autres menües & grasses,

Du

Les noms.

Fuchf. c. 280.
Liu. 5. ch. 69.
Liu. 19. c. 20

Es modernes ont nommé la plante qui est icy peinte ; *Piper Indicum*, *Piper Calicutium*, *Bresilicum*, & *Piper Hispanum*: en François *Poyure d'Inde*, & *Poyure de Bresil*, ou *d'Espagne*. Aucuns tiennent que c'est le *Zinzembre de chien* d'Avicenne. Dodon dit que c'est le *Capsicum* d'Actuarius. Selon l'opinion de Fuchse c'est le *Siliquastrum* de Pline, ainsi appellé à cause des grandes gouffes qu'il produit. Il l'appelle aussi *Piperitis*, pource que sa graine a vn tel goust & acrimonie que le *Poyure*; toutefois ceste plante est bien differente de celle qu'on appelle

Liu. 20. c. 27.

communement *Piperitis*. *Castor*, dit Pline, monstroit vne autre sorte de *Poyure*, qui a la tige rouge, & longue, avec plusieurs neuds. Ses fucilles retirent à celles du *Laurier*. Sa gyaine est blanche, menuë, & a le goust du

Liu. 19. c. 19.

Poyure. Et en vn autre endroit: Le *Panax*, dit-il, a le goust du *Poyure*; toutefois le *Siliquastrum* participe

Au mel. lieu.

encor plus de ce goust là; pour ceste cause aussi on l'appelle *Piperitis*. Fuchse a distingué ce *Poyure* en quatre

Les especes.

especes: car il y a, dit-il, le grand & le petit. Le grand fait les gouffes grandes, noirastres, ou brunes. Au contraire le petit les fait moindres & rouges. Celuy de la troisieme espece les fait fort lon-

Au mel. lieu.

gues & rouges. Le quatrieme les fait larges, & d'autant plus courtes. Dodon en establit trois especes, distinguées selon la grandeur & figure des gouffes. Dont le premier a les gouffes de moyenne lon-

La forme.

gueur, & grosseur. Il l'appelle *Capsicum*: le second les a longues & estroites, à raison dequoy il l'appelle *Capsicum oblongum*: le troisieme les a courtes, larges, & rondes; il l'appelle *Capsicum latum*. Quant

aux autres parties, ils sont assez semblables. Or ce *Poyure* fait vne tige d'vne coudee de haut, ou encor plus, de la grosseur du petit doigt, avec certains angles & canneleures, verte; & à l'endroit

d'où sortent les fucilles & les branches, rouge-brune, pleine au dedans d'vne moëlle comme celle du *Sureau*. Il a les fucilles longues, larges par le commencement, puis s'estrecissans en pointe, de

figure moyenne entre celles du *Laurier* & de la *Morelle*. Ses fleurs sortent par les ailes des petites

Capsicum ou *Poyure d'Inde* grand & petit, de *Matihol*.



Poyure d'Inde large, de *Dodon*.



branches, & sont blanches, composees de cinq ou six petites fucilles, disposées en façon d'estoile, avec quelque peu de fillets au milieu. Icelles estans tombées il y vient des petits vases ou gouffes rondes sans aucune jointure, sortans de leur coupelle, de la longueur & largeur qui a esté ditte cy dessus, lesquelles du commencement sont vertes; mais estans meures elles sont noires ou brunes, en celui de la premiere espece; mais aux autres elles sont rouges, ou brunes, ou bien rouges, & reluisantes comme du *Corail poly*; pleines d'vn grand nombre de graine jaune-blanchastre, platte, retirant à vne *Lentille*, sinon qu'elle est plus menuë. Il a vne infinité de menuës racines & cheuclüs. Sa tige, ses fleurs & sa racine n'ont point de qualité euidente. Les gouffes avec leur graine, & la poulpe qui

Poyure d'Inde long, de Dodon.

Poyure d'Inde rond, de Dalechamp.



qui est entre-deux, ont vn goust fort acré, qui pique la langue, & sont odorantes. Il croist par tout estant planté dans des pots de terre. Il fleurit en esté. Les gousses viennent apres les fleurs. Nous auons adiousté vne autre sorte de Poyure d'Inde selon Dalechamp, qui est rond & cannelé. Il croist dans les Jardins; & fait vne racine fort cheueluë, iaunaistre; la tige d'vne coudee de haut, & quelquefois plus, graille, verte-brune, branchue; les fucilles frangees à l'entour, plus larges pres de la queuë & aiguës au bout, vertes par dessus, & blancheastres par dessous; la fleur petite, attachée à vne queuë courte, composée de cinq petites fucilles blanches, & iaune au milieu. Son fruit est

Le lieu.

Le temps.

Poyure de Bresil, de l'Escluse.



rond avec des canneleures profondes, rougeastre, plein de petits grains iaunaistres, & d'vn goust acré. Il a les mesmes proprieté que les autres. C'est vne plante estrangere, & ne croist pas sans estre semée, & diligemment cultiuee. Lobel la met entre les Solanes, l'appellant *Solanum pomiferum des Herboristes*; & en François Poyure de Guinee; combien qu'il ne brulle pas. Il faut encor adiouster vne espece de *Capsicum Bresilianum*, c'est à dire Poyure de Bresil, que l'Escluse a remarqué en quelques lieux de Portugal; qui fait des branches d'vne coudee de long, vertes; les fucilles quasi semblables à la Morelle; vn peu plus estoites; la fleur petite & blanche, comme celle de la Morelle. Son fruit est pendant à des longues queuës, petit, vert du commencement, puis apres noiraistre; mais estant meur il est rouge, dans lequel il y a beaucoup de graine largette, comme celle des autres cy dessus, si ardente & bruslante, que si on en goustte, on s'en sentira brusler le gousier quelques iours apres. Il fleurit & porte son fruit durant tout l'automne, & quasi tout le long de l'hyuer aux pais chauds. Les Portugais l'appellent *Pimienta de Bresil*, c'est à dire Poyure de Bresil, pource qu'il y en croist à force, & qu'il y est fort en vsage. Voilà ce qu'en dit l'Escluse. Fuchs dit, que ces sortes de Poyure eschauffent & dessechent grandement; comme la grande acrimonie de la graine, & l'amertume des fucilles le monstrent clairement; tellement que plusieurs avec bonne raison vsent de ceste graine au lieu de Poyure vray. Car de fait, elle a les mesmes facultez. Dodon dit que ce Poyure d'Inde est chaud & sec au

Liv. 5. ch. 69.

Le tempe-
rément &
les vertus.

troisies

troisieme degré. Quant aux vertus il en dit de mesme que Fuchse, adioustant que si on en mesle parmy les viandes, il les rend iaunes; qu'il eschauffe l'estomac, fait faire bonne digestion; qu'il resout les escrouelles & autres enfleures froides ou phlegmatiques; & qu'en l'appliquant en liniment avec du miel il efface les taches du visage & les lentilles; toutefois qu'il n'est pas bon d'en vser souuent, pource qu'il a vne certaine qualité occulte qui est maligne, par le moyen de laquelle il fait mourir les chiens s'ils en mangent. La *Piperitis*, dit Pline, que nous auons aussi appellé *Siliquastrum*, prinse en breuuage est fort bonne au haut mal. Elle est propre aux genciues, aux dents, & à faire bonne haleine, & pour ceux qui rottent. Auicenne dit, que le *Zinzembre de chien* fait mourir les chiens; qu'il est chaud au second degré, & sec au premier; qu'estant broyé frais avec la graine il efface les taches & lentilles de la peau & du visage, & resout les enfleures qui sont dures.

Des Raifforts,

CHAP. XXXVIII.

Les noms.

Liure 2.



Liure 9. ch. 5.

Liure 1. c. 106.

Les especes.

Liure 7. de

l'hist. ch. 4.

Liure 2.

Liure 19. ch. 5.

Liure 19. ch. 5.

Le Raiffort se nomme en Grec $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$, & $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$. Homere le nomme $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$: en Latin *Raphanus*, *Radix*, & *Radicula*. Il est appellé *Raphanus*, selon Athenee, $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$, pource qu'il se monstre aisément. Car de fait il sort de terre trois iours apres qu'il a esté semé. Quant au nom de *Radix*, Varron dit qu'il est venu du Grec; pource qu'anciennement les Grecs disoient *Radix*, au lieu qu'ils disent maintenant *Raphanus*. Sinon qu'on vucille dire, qu'il a prins ce nom, de ce qu'il surpasse en grandeur les autres racines: pour le moins il y en a peu de plus grosses. Car quelquefois il s'en treuue de si estrangement grands, comme aux lieux froids où il s'aime, comme en Allemagne, qu'au tesmoignage mesme de Pline il s'en voit d'aussi gros que des petits enfans. Ce qui se voit encor aujourd'huy en la Thuringe, & pres la ville d'Erford. Or faut il noter qu'il y a vne autre herbe, qui est nommee simplement *Radicula*; & en Grec *Struthon*, laquelle est bien differente du Raiffort. Dauantage qu'Aristote, Theophraste, & autres anciens prennent le mot $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$, pour les Choux, & non pour le Raiffort. Ce qui a trompé Pline: tellement qu'il confond les Raifforts & les Choux, comme nous l'auons declaré cy dessus en traittant des Choux; & comme il sera encor dit cy apres. Les Arabes nomment le Raiffort, *Fugel*, & *Fegtel*: les Italiens *Raphano*, & *Radice*: les Espagnols *Rauano*, *Rauanillo*: les François Raiffort, comme qui diroit, *racine forte & acre*. Dioscoride met deux especes de Raifforts, dont il appelle l'un $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$ $\eta\mu\epsilon\rho\sigma$, Raiffort cultivé; & l'autre $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$ $\alpha\gamma\epsilon\iota\alpha$, Raiffort sauuaage, qu'on appelle en Latin *Armoracia*, ou *Armoracium*. Mesme les Romains retenans encor aujourd'huy le mot ancien transposans seulement la premiere lettre appellent le Raiffort sauuaage, *Ramoracia*. Theophraste en met plusieurs especes: On les distingue, dit-il, par les fueilles, racines, couleurs & suc, & semblables choses, comme le Raiffort Corinthien, le Cleoneen; le Liothalasien, le Bæotien. Le Corinthien deuiet fort gros; & a la racine descouuerte: car il pousse contremont au rebours des autres, qui poussent dans terre. Le Liothalasien, qu'aucuns appellent Thracien, resiste bien au froid. Le Bæotien est le plus doux, de figure ronde, & non longue, comme le Cleoneen. Athenee allegue ce passage de Theophraste en ceste sorte: Theophraste aux liures des plantes dit, qu'il y a cinq especes de Raifforts, le Corinthien, le Liothalasien, le Cleoneen, l'Amorreéen, & le Bæotien, &c. Or Theophraste adiouste, que ceux qui ont les fueilles lisses, sont plus doux & de meilleur goust: au contraire ceux qui les ont aspres, sont plus forts. Il s'en treuue aussi vne espece qui a la fueille toute semblable à la Roquette. Voilà ce que Theophraste dit touchant les Raifforts. Ce que Pline a tout prins de luy; mais ce que Theophraste escrit $\pi\epsilon\iota$ $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$, Pline l'escrit des Nanets: Eux mesme, dit-il, mettent cinq especes de Nanets, assauoir les Nanets de Corinthe, de Cleone, de Liothasus, (& non de Liothalasie, comme il y a aux communs exemplaires de Theophraste,) ceux de Bæotie, & finalement ceux qu'ils appellent verts. Entre tous, ceux de Corinthe sont fort gros, & ont la racine quasi hors de terre: car elle ne tire pas contre bas comme celle des autres; mais pousse contremont. Ceux de Liothasus, ou de Thrace endurent fort bien le froid. Mais ceux de Bæotie sont fort doux, & remarquables pource qu'ils sont ronds & courts, & non pas longs, comme ceux de Cleone. Or en general tant plus ils ont les fueilles minces, ils en sont plus doux: & au contraire ceux qui les ont aspres, anguleuses, & velues, sont plus amers que les autres. Il y en a aussi vne espece de sauuaages, qui ont les fueilles comme la Roquette. Voilà ce que Pline a prins de Theophraste; dont il appert qu'il a prins les $\rho\alpha\phi\alpha\upsilon\sigma$ de Theophraste, pour les Nanets. Et au contraire vn peu apres parlant des especes des Raifforts: Les Grecs, dit-il, en ont estably trois especes, selon la difference des fueilles: car il y en a de crespes & de frises; & d'autres qui sont lisses, & aussi des sauuaages; pensant que Theophraste par le mot *Raphanus* eut entendu les Raifforts; au lieu qu'il parle des Choux, comme il a esté dit au chapitre des Choux. Vn peu apres le mesme Pline traite fort bien des Raifforts: Les Latins, dit-il, en ont parlé autrement: car ils mettent en premier lieu ceux de l'Aglio, qui sont longs & transparents; apres ceux qui sont faits comme vne Raue, qu'on appelle Raifforts de Syrie, qui sont fort doux, & tendres, & ne craignent point le froid. Toutefois les meilleurs de tous sont ceux qu'on a apporté n'a gueres de Syrie, pour le moins les anciens n'en ont point fait de mention; car ils durent tout l'hyuer. Il y a aussi des Raifforts sauuaages, que les Grecs appellent

appellent *αἴρα*. Ceux de Ponte les appellent *Armos*, ou *Leuce*; & nos Romains *Armoracia*, qui ont plus de feuilles que de racine. Au reste les bons Raifforts se cognoissent à la tige. Car ceux qui sont forts & aspres au goust, ont les tiges plus rondes, & plus grosses, & les tuyaux plus longs, & les feuilles plus aspres & rudes. Or le Raiffort *cultiué* a les feuilles grandes, larges, & fort descoupees, semblables à celles du Naueau; les tiges rondes; les fleurs blancheastres, & des gousses enfilees, aiguës au bout, dans lesquelles est la graine rousse ou brune, laquelle est acre. Quant à la racine il y en a de plusieurs sortes, selon la diuersité des especes & du cultiuage. Car les vns les

La forme.

Raiffort *cultiué*, de Matthiol.

Raiffort de la seconde espece, de Matthiol.



Raiffort *purpuree petit*, de Lobel.



ont longues, blanches, rondes, tendres, frailes, & transparentes, qui ne sont pas fort acres: les autres les ont grosses, quasi en façon de Naueau, dures, fortes, & de plus malplaisant goust. Quant à la *seconde espece de Raiffort* de Matthiol, Lobel & Pena l'appellent *Raiffort petit purpuree*. Il en croist en plusieurs Iardins d'Italie, qui ont la couleur tirant sur le rouge; & d'autant qu'ils sont moindres, ils sont aussi de meilleur goust, & moins forts. Ils seront encor meilleurs estant detrempez en eau salee, pour reueiller l'appetit, si on les mange à l'entree de table. Au surplus le *Raiffort sauuage* a les feuilles comme le *cultiué*; toutefois elles sont moindres & plus descoupees. Sa tige a plus d'un pied de hauteur. Ses fleurs sont iaunes; les gousses petites, pleines d'une graine fort menuë. Sa racine est de beaucoup moindre & plus acre & forte que celle du *cultiué*; tellement qu'il faut qu'il y ait de l'erreur au texte de Dioscoride, quand il dit *ρίζα ἡ ἰσὺν, μαλακὴ, ὑπόδερμη*, c'est à dire selon la traduction de Ruel; Sa racine est graille, tendre & un peu acre ou forte. Parquoy Lacuna dit, qu'il faut qu'il y ait, suyuant un vieil exemplaire *μακρὰ*, c'est à dire, longue, au lieu de tendre. Car de fait, le *Raiffort sauuage* est beaucoup plus dur que le *cultiué*, & plus froncey, plus long, & d'un goust plus acre. Fuchse a mis au lieu du *Raiffort sauuage*, ou *Armorache* le pourtrait de ceste plante qu'on appelle communement en Latin *Raphanus rusticus*, ou *Raphanus magnus*, ou *montanus*; en Grec *ραφανὶς ἀγροτικὴ*: en François *Raiffort sauuage*: en

En l'hist. des
Plant. c. 355.

Raiffort sauuage, de Dodon,

Raiffort sauuage, de Matthiol.



Allemand *Merrettich*, peut estre à cause de son nom, & du goust de ceste plante qui est fort acre. Toutefois Matthiol & plusieurs doctes Simplicistes tiennent, qu'il s'en faut beaucoup que ce ne soit le *vray Raiffort*. D'autant que selon le tesmoignage de Dioscoride, le *Raiffort sauuage* a les fucilles comme le *cultivé*. Au contraire le *Raiffort des champs* a les fucilles beaucoup plus grandes, plus larges, comme celles de la Patience, & encor plus grandes & plus aspres; les tiges tendres, courtes, & grailes, à la cime desquelles il vient des petites fleurs blanches, puis apres des petites gousses, dans lesquelles est la graine. Sa racine est longue, grosse, & d'un goust tres-fort, qui pique merueilleusement la langue. Et de fait, ceste plante & specialement la racine, est chaude & seche quasi au troisieme degre, de laquelle on vse quasi par toute l'Allemagne & la Hongrie à faire les fausses sur la chair, ou sur le poisson, au lieu de moustarde. Les modernes, dit Cordus, ont mis ceste racine au nombre des *Raifforts*; toutefois sans raison: car il n'y a point d'auteur ancien, qui ait eserit, que *Merrettich* soit *vne espeece de Raiffort*. Aussi il tient que c'est le grand *Thlaspi*, que les Arabes ont appellé *Cresson blanc*. Cornarius aussi estime que la *Ramorache* est vne plante differente de celle qu'on appelle communement parmy l'Allemagne *Raiffort sauuage*; & que les Apothicaires nomment *Raphanus maior*; & en Allemand *Mherrattich*, c'est à dire *Racine plus forte*, sinon que ce nom soit prins du mot *Armoracia*. Elle croist le long des chemins, & aux lieux sablonneux, & quelquefois dans les prés. On la seme aujourd'huy en Allemagne; tellement que par ce moyen elle s'adoucit & devient meilleure. Elle commence à croistre au mois d'Auril, & fleurit en Iuin. Quant au *Raiffort cultivé* on a accoustumé de le semer dans les Jardins. Or il le faut semer, selon Pline, en terre menuë, & humide. Il haït le fumier & se contente de paille pourrie simplement. Le *Raiffort sauuage* croist sur le bord des fosses, & autres lieux humides. Pline dit, qu'on le seme aussi en Italie. Car ayant dit au passage cy dessus allegué, que le *Raiffort sauuage* s'appelloit *Armoracia*, il adiouste vn peu apres; *On en seme aussi en Italie, & l'appellent Armoracia*, parlant du *sauuage*, que l'on seme en Italie, l'apriuoisant par ce moyen, comme aujourd'huy en Allemagne on seme le *Raiffort des champs* dans les Jardins, ainsi qu'il a esté desia dit. Quant aux *Raifforts cultivés* on les seme au printemps & en esté; aussi on en peut auoir en esté & en hyuer: car ils sont fort communs. Touchant leurs proprietés, Dioscoride en dit ce qui s'ensuit; ce qui seroit peut estre mieux d'estre traduit autrement que n'a fait Ruel; Le *Raiffort eschauffé*, il engendre des ventositez, & est bon à la bouche: mais il est contraire à l'estomac. Il fait rotter & vriner, & fait bon ventre. Si on le mange à la fin du repas, il aide mieux à faire la distribution de la viande: mais estant mangé au commencement il soufleue la viande. Il est bon d'en manger à l'entree du repas pour ceux qui veulent vomir. Il aiguise les sens: estant cuit il est bon contre la vieille toux, & pour dissiper les grosses humeurs qui sont dans la poitrine. Son escorce prinse avec vinaigre miellé est plus singuliere pour faire vomir. Elle est bonne aux hydropiques: appliquee en cataplasme elle sert aux accidens de la ratelle. Avec miel elle reprime

Liu. 2. c. 106.

Dodon liu. 5. chap. 37.

Sur le 2. liu. de Dioscor. chap. 186.

Embl. 101. liu. 2.

Le lieu.

Le temps.

Le temperament, & les vertus. Liu. 2. c. 106.

reprime les vlcères corrosifs, & guerit les meurtrisseures de la peau. Elle sert aussi contre les morsures des vipères, & à la pelade pour faire reuenir le poil, & avec farine d'Yuroye pour oster les lentilles. Elle est fort profitable estant prinse en viande ou en breuuage, à ceux qui se sentent estouffer apres auoir mangé des Champignons. Elle prouoque les menstrues. Sa graine fait vomir, & vriner. Prinse en breuuage avec vinaigre elle diminue la ratelle. Cuite en vinaigre miellé elle est bonne pour gargariser tout chaud en la squinance. Prinse en breuuage avec du vin elle est profitable contre la morsure des serpens nommez *Ceraistes*. Appliquée en liniment avec vinaigre elle fait fort bien choir les croustes & escarres des gangrenes. Quant au *Raiffort sauuage*, ses feuilles & sa racine sont bonnes à manger cuites, comme les autres herbes de lardin. Sa racine eschauffe, fait vriner, & cause grande chaleur. Or voicy que Pline en dit, & bien à propos: Les *Raifforts*, Liu. 19. ch. 5. dit-il, sont faits d'escorce & de cartilage, mesme il y en a qui ont l'escorce plus espesse que d'aucuns arbres. Ils tiennent fort de l'amer, & ce selon qu'ils ont l'escorce plus grosse ou menue. Il y en a aussi qui ont le demeurant dur comme bois. Au reste tous *Raifforts* sont venteux & prouoquent la personne à rotter. Aussi n'est ce pas vne viande delicate, principalement si on mange d'autres herbes avec; mais si on les mange avec oliuots confits, on ne rottera pas tant, ne si puant. En Egypte on en fait grand cas pour la grande quantité d'huile qu'ils font de leur graine: & par ainsi, quand ils en peuuent semer, ils en sement, pource qu'il y a plus de profit qu'au Bled, & si n'en payent pas tant de gabelle, combien qu'ils en tirent beaucoup d'huile. Mais ce qu'il adiouste vn peu apres: *Ils sont grands ennemis de la Vigne; car elle se recule d'eux, si on en plante aupres d'elle*, nous auons monstré cy dessus en traitant des *Choux*, que cela doit estre entendu des *Choux*, & non des *Raifforts*. Quant à leurs proprietés en medecine, il en traite au mesme endroit, disant: Les Medecins ordonnent de les manger crus à ieun avec du sel pour amasser les humeurs acres qui chargent les entrailles, preparans par ce moyen les conduits pour faire vomir. On dit mesme que leur suc est necessaire aux parties nobles du corps, attendu qu'il n'y a point d'autre moyen de guerir vne vlcération du cœur, comme il apparut en Egypte es anatomies que les Rois d'Egypte faisoient faire pour cognoistre les causes des maladies. En vn autre lieu il en traite plus au long: *La decoction des Raifforts* prinse en breuuage au poids de trois cyathes est propre pour briser & faire sortir la grauelle. Liu. 20. ch. 4. Cuits en eau & vinaigre, & reduits en liniment ils sont propres aux morsures des serpens. Le *Raiffort* aussi est bon à la toux prins au matin à ieun avec du miel. Sa graine fricassée ou maschée est bonne aux douleurs de costé qu'on appelle *Lagonoponon*. La decoction des feuilles de *Raifforts*, ou leur suc prins en breuuage au poids de deux cyathes, ou trois onces, fait mourir les poux. Mesme le *Raiffort* pilé & reduit en liniment est singulier aux apostumes chaudes; mais son escorce enduite avec miel efface les meurtrisseures. Les plus forts *Raifforts* sont bons à manger à ceux qui sont trop endormis, pour les esueiller. Leur graine fricassée, pilee, & incorporee avec miel, sert grandement à ceux qui ont courte haleine. Plusieurs vsent des *Raifforts* pour contrepoison. Mesme ils sont contraires aux scorpions, & aussi leur graine; de sorte que s'en estant frotté les mains on peut manier les scorpions sans danger, & mettant vn *Raiffort* sur vn scorpion il en mourra. Nicander afferme aussi, qu'ils sont singuliers contre le venin des Champignons ou du Iusquiamé. Aussi les deux Apollodores ordonnent d'en donner à ceux qui seroient empoisonnez de glu. Toutefois Citicus ordonne à cest effect la graine broyée en eau. Mais Tarentinus ordonne le suc du *Raiffort*. Les *Raifforts* aussi diminuent la ratelle, & si sont bons au foye, & pour appaiser la douleur des reins. Prins en vinaigre ou avec de moustarde ils seruent aux hydropiques, & à ceux qui sont trop endormis & faitards. Praxagoras les ordonne en l'iliaque passion. Et Plistonius en la cœliaque passion. Ils guerissent les vlcères des intestins, & la pourriture qui est aux parties nobles, en les mangeant avec du miel. Toutefois il y en a qui les enduisent d'argille pour les faire cuire, & les mangent au mesme effect que dessus. Estans ainsi preparez ils sont bons à faire venir les mois aux femmes. Prins avec vinaigre & miel ils chassent la vermine des intestins. Leur decoction reduite au tiers, & prinse avec du vin est bonne à la rompure, quand le boyau tombe. Elle tire aussi le mauuais sang. Medius ordonne de les manger cuits au mesme effect, & à ceux qui crachent le sang, & pour faire venir le lait aux nouvelles accouchees. Hippocrate ordonne aux femmes à qui les cheveux tombent de se frotter la teste de *Raifforts*; & de les appliquer sur le nombril, quand elles se sentiront tourmentees de l'amarry. Les *Raifforts* rendent aussi la viue couleur aux cicatrices. Leur graine pilee & appliquée avec eau reprime les vlcères chancreux & corrosifs, que les Grecs nomment *Phagedena*. Democritus tient que les *Raifforts* eschauffent à l'amour: & peut estre que c'est à cause de cela que quelques vns ont dit, qu'ils estoient contraires à la voix. On dit que les feuilles des *Raifforts* qui sont fort longs sont bonnes pour esclarcir la veuë. Au reste si on se sent trop pressé d'vne medecine de *Raiffort*, il faut incontinent apres prendre de l'Hyssope: car il y a de l'antipathie & contrariété naturelle entre ces deux herbes. Le ius des *Raifforts* est bon à ceux qui ont l'ouye dure estant distillé dans les oreilles. Prins à la fin du repas ils sont bons à ceux qui veulent vomir. Quant au *Raiffort sauuage*, il a cela de particulier, qu'il est meilleur pour faire vriner. Or faut il noter, que Pline entend icy vne plante bien differente des *Raifforts*, asl'auoir l'*Apios ischas*. Quant à Liu. 26. ch. 8.

ce que Pline dit au commencement; qu'il les faut manger à ieuu avec du sel, & que cela prepare les conduits pour vomir plus à l'aise; Dioscoride dit au lieu de cela: Que le Raiffort mangé deuant toute autre viande fait soufleuer la viande; par ce moyen il est bon à ceux qui veulent vomir. Mais ce que Dioscoride dit: Que mangeant du Raiffort apres le repas, il aide à la distribution de la viande, Galien y contredit, disant; le m'esmerueille de ces Medecins & ignorans, qui mangent apres soupper des Raifforts crus pour aider à la digestion, assurant qu'ils ont bien espreuë cela en eux mesmes. Et toutefois tous ceux qui les ont ensuiuy s'en sont treuuez mal. Sur la fin Pline se contredit à soy mesme, quand il dit, qu'il est bon d'en manger apres le repas pour ceux qui veulent vomir; au lieu qu'au parauant il auoit dit, qu'il les falloit manger à ieuu avec du sel pour vomir plus à l'aise. Or voyons vn peu ce que dit Galien touchant les Raifforts tant en viande, qu'en medecine: Les Bourgeois, dit-il, mangent le Raiffort seul, le plus souuent deuant toute autre viande, avec du Garum, pour faire bon ventre. Aucuns y adionstent vn peu de vinaigre. Mais les paisans les mangent souuent avec du pain, comme des autres viandes qui croissent d'elles mesmes. Ils mangent bien aussi la tige & les fueilles; mais c'est plustost par force qu'autrement. Quant à leur racine, on en mange ordinairement, & sert plustost pour donner appetit que de nourriture; attendu qu'avec ce qu'elle eschauffe manifestement, elle est aussi attenuatiue: car sa qualité acre surmonte les autres. Au printemps elle a accoustumé de produire vne tige haute, comme les autres herbes qui iettent tige, laquelle on fait bouillir pour la manger, avec de l'huile, du Garum & du vinaigre, comme la tige des Raues, de la Monstarde, des Laiçtues. Et de fait, elle est de plus grande nourriture que la racine crue; pource qu'elle perd toute son acrimonie en cuisant. Si est ce toutefois qu'elle donne fort peu de nourriture. Il y en a aussi qui font bouillir la racine mesme comme les Raues. En vn autre endroit il dit, que le Raiffort eschauffe au troisieme degré, & desseche au second. Or le Sauvage a plus de vertu en l'vne & en l'autre de ces qualitez, Mesme la graine a plus d'efficace que n'a pas la plante, & est resolutiue: pour ceste cause elle est propre aux meutrisseures, & autres taches de ternisseure. Voilà ce qu'en dit Galien. Matthioli escriit, que la racine du Raiffort descoupee menu, & arrousee de bon vin blanc pur, & eschauffee en la paille, puis appliquee sur le penil, fait sortir l'vrine retenuë des long temps. Son suc fait le mesme effect prins en breuuage au poids de deux onces avec de la Maluoisie. Vne once de l'escorce d'icelle avec autant de Mercuriale, quatre grains de Saffran, poudre de Casse odorante au poids d'vne dragme, & deux dragmes de suc de Saunier; le tout broyé dans vn mortier, & enuclopé dans vn linge bien delié, & appliqué à l'orifice de la matrice, c'est vn souuerain remede pour les femmes qui enfantent avec difficulté. Le suc de la mesme racine incorporé avec huile d'Amandes douces ou ameres, & vn peu de Coloquinthe & vin blanc, guerit le cornement des oreilles, si on le distile tout chaud dedans.

Des Raues,

CHAP. XXXIX.

Les noms.
Li. 2. satyr.
7.



A Raue est appelée en Grec $\rho\alpha\psi\acute{\upsilon}\lambda\eta$, & $\rho\alpha\psi\acute{\upsilon}\lambda\iota\varsigma$: en Latin *Rapa*, & *Rapum*, d'où vient le diminutif *Rapulium*, duquel vsé Horace. Les Arabes la nomment *Seliem*, *Selgem*, ou *Alfegiem*: en Italien on l'appelle *Rapo*: en Espagnol *Nabo rondo*: en Allemand *Ruebem*: en François *Raue*, ou *Naueau rond*. Le mot Grec $\rho\alpha\psi\acute{\upsilon}\lambda\eta$ est prins de ce que les Raues pour la plus part sont rondes: car les Grecs appellent $\rho\alpha\psi\acute{\upsilon}\lambda\eta$, ou $\epsilon\pi\omicron\gamma\acute{\upsilon}\lambda\eta$, ce qui tiend du rond. Mesme Hippocrate appelle les pillules du mot *Gongylon*. Elle est appelée *Rapa*, comme qui diroit *Ruapa*, ainsi que dit Varro: ou du verbe *Rapere*, pource qu'on les prend par tout. Toutefois il est plus vray-semblable que ce mot est prins du Grec: car, comme dit Athenee, les Grecs vsent du mot *Rhaphy*, ou *Rhapy*. Apollas, ainsi que tesmoigne le mesme Athenee, dit que les Lacedemoniens appelloient les Raues $\gamma\alpha\sigma\acute{\iota}\rho\alpha\varsigma$, c'est à dire *ventres*. Toutefois Nicander Colophonien dit, que les Bœotiens appelloient les Choux $\gamma\alpha\sigma\acute{\iota}\rho\alpha\varsigma$; & les Raues, *Zacelidas*. Amerias & Timachides tiennent que ce sont les Courges, qui s'appellent ainsi, non pas les Raues. Or du mot *Rapum* vient *Rapina*, & *Rapitium*: en François *Raniere*. Aussi Caton appelle *Caules Rapitios*, la tige des Raues. Au reste il y a deux especes de Raues, selon Dioscoride, assauoir les *cultiuees* & les *sauuages*. Pline les distingue autrement: Les Grecs, dit-il, en font de *masses* & de *semelles*, & disent que les vnes & les autres viennent d'vne mesme graine, selon ce qu'on les seme: car si on les seme fort espez, elles deuiendront masses, comme aussi en terre forte. Et plus la graine des Raues est menuë, elle en est d'autant meilleure. Or il y a trois sortes de Raues: car les vnes sont plattes, les autres rondes; celles de la troisieme sorte ont la racine longue comme les Raifforts, & sont appelées *sauuages*, ayans les fueilles aspres & faites à angles. Nous lisons en Athenee, que Theophraste met deux especes de Raues, le *masle* & la *semelle*, qui croissent d'vne mesme graine. Et toutefois voicy ce que Theophraste en dit: *Aucuns disent qu'il y a diuerses especes de Raues: les autres disent que non; & qu'il n'y a point de difference sinon de masle à semelles; & que l'vne & l'autre croissent d'vne mesme graine: mais pour auoir des semelles il les faut semer plus rares: car si on les seme espesses, elles seront toutes masses: comme aussi si on les seme en mauuaise terre. Ce que Pline tient aussi disant: Il semble que nous auons assez suffisamment traité des Raues: toutefois les Medecins en font de masses, & de semelles; dont les rondes sont masses; mais celles qui sont plattes & creuses sont semelles, lesquelles sont*

Liure 9.

Chap 35.
Les especes.
Li. 78 c. 13.

Au mes. liq.
Liure 7. de
l'hist. ch. 4.

Li. 19. ch. 5.

font les meilleures, & plus aisees à mettre en composte; & disent que la graine de ces Raues plattes estant souuent resmee se change en fin en Raues rondes. Nous recognoissons donc trois especes de Raues; assavoir les larges, ou massés; les rondes, ou femelles; & pour la troisieme les Raues sauvages. Au reste la Raue cultivee La forme. fait au commencement ses fueilles grandes, larges, aspres, avec des grandes deschiqueteures par les costez, comme celles des Raiforts: puis apres elles poussent leur tige, en laquelle il vient des petites fleurs jaunes; puis des petites gouffes pleines d'une graine brune; le tout fort semblable aux Choux. Sa racine est grosse, blanche, & de telle grandeur, que Pline assure qu'il en a veu qui Liu. 18. c. 13.

Raue cultivee platte.



Raue longue.



Raue sauvage.



Tome premier,

pesoient plus de quarante liures. Matthiol aussi dit qu'il en ^{Sic Dioscor.} a veu plusieurs qui pesoient trente liures, & mesme cent, en ^{liu. 1. c. h. 104.} quelques lieux. Ce qui est vn grand miracle de nature, qui d'une si petite graine fait de si grandes racines quasi en trois mois. Il dit aussi en auoir veu au territoire d'Ananie, qui ^{Au meslieu.} estoient longues & rouges. Les vnes ont la racine platte ou ronde, les autres l'ont longue & ronde en façon de Naueau; autrement elles ne sont point differentes des autres. La Raue ^{Li. 2. c. 104.} sauvage, selon Dioscoride, croist emmy les champs. C'est vne plante haute d'une coudee, branchue, lisse au dessus, ayant les fueilles lisses, de la largeur d'un doigt, ou plus; sa graine vient en des gouffes faites en façon de coupettes. Quand on les ouure, on treuve dedans vne autre gouffe qui est faite en façon de teste, dans laquelle il y a de la graine menuë, noire par dehors, & blanche par dedans. Pena dit qu'il en croist force en Flandres & en Allemagne, où on la feme pour nourrir les beufs de leurs fueilles: car elle en produit vn grand nombre; tellement que sa racine n'est plus comme celle des Raues, mais fort graile; autrement elle ressemble assez bien aux Raues cultivees longues; toutefois elle est aisee à recognoistre; d'autant qu'elle a plus de fueilles, plus crespees & froncies. La plante appellee *Rapistrum*, & à Lyon *Ranenon*, est aussi vne espece de Raue sauvage. Elle croist le long des chemins & parmy les Bleds, spécialement aux regions Septentrionales; & fait vne infinité de fleurs jaunes comme celles des Choux ou des Raues. Elle produit des tiges de la ZZ 3 hauteur

hauteur d'une coudee & demie, garnies de feuilles, comme celles des *Raues sauvages*, lisses & vertes comme celles des Choux, non pas comme la Roquette: car cela appartient à l'Erisimon de Dioscoride. Sa racine est menuë, & n'est point cheueluë, ayant le mesme gouft que la *Raue sauvage*; mesme elle a quasi les mesmes facultez, & avec plus d'efficace. Matthiol l'a prins pour l'Erisimon de Dioscoride, le pourtrait de laquelle est cy dessous sous le nom d'*Irio*. Plusieurs Simplificistes suyuant l'opinion de Fuchse, estiment que la plante qu'on appelle communement *Rapunculus*, & *Rapontium*, & *Rapunculum*: en François *Raiponce*: en Allemand *Rapinätzeln*, que l'on mange communement en salade, soit la *Raue sauvage*. Toutefois

Sur le 2. liure
de Dioscor.
chap. 104.
Chap. 42.

Raiponce petite, de Matthiol.

La Rai-
ponce.



Le lieu.

Liu. 5. ch. 35.

Raiponce
2. s. pece.

Matthiol n'approuue pas ceste opinion; pource que les gouffes des *Raiponces* ne sont pas doubles, & que leur graine n'est point detersue, comme il sera dit de la graine de la *Raue sauvage*. Or la *Raiponce* est vne plante de la hauteur d'une coudee, qui produit premierement des feuilles longues, couchees par terre, quasi semblables au commencement à celles des Violettes de Mars. Apres elle iette ses tiges rondes, dures, branchues à la cime, & garnies de feuilles longues, & estroites. Au bout des branches elle fait des fleurs purpures tirans sur le pers, composees de quatre petites feuilles. Sa graine est menuë & brune, enclose en vne petite teste simple. Sa racine est longue de trois ou quatre doigts, assez grosse, & ventruë par le milieu, blanche, fraile, tendre, ayant vn suc doux. Ce que Dioscoride n'eust pas oublié de dire, si la *Raiponce* eust esté la *Raue sauvage*. Elle croist aux champs non cultiuez, aux hayes, & aux prés. On la seme aussi aux Iardins pour en auoir de plus grandes racines, lesquelles plusieurs treuent fort bonnes. On les mange en salades crues & cuites. Dodon suyuant, comme i'estime, l'opinion de Fuchse, appelle la *Raiponce*, *Raue sauvage petite*, & en met vne autre espee; assauoir le *Rapunculum maius*: en François *grande Raiponce*, qu'il appelle *Raue sauvage grande*. Ceste plante fait les tiges droites, creuses, avec des feuilles qui sont premierement larges, puis apres estroites, lesquelles sont tachetees de noir en certaines plantes, qu'on prend pour les *masles*. A la cime des tiges il

Raiponce petite, de Dodon.



Raiponce grande, de Dodon.



Vient

vient des grands espies garnis de fleurs longuettes, lesquelles deuant qu'estre espannies font faites en façon de petites cornes recourbees. Estans espannies elles se separent en quatre petites fucilles perles, ou purpures, ou grifastres, ou blanches. Apres lesquelles il y vient plusieurs petites gouffes iointes ensemble semblables aux testes ou coupettes des Raiponces cy deuant dites, si ce n'est qu'elles sont moindres. Sa racine est grosse, blanche, pleine de suc, du mesme goust & figure que celle de la precedente. Dodon assure que ceste plante est l'*Alopecurus* de Theophraste, dequoy nous parlerons en lieu plus propre. Au surplus Dalechamp adiouste encor vne autre espece de

Pyramidalis, espece de Raiponce, selon Dalechamp.



Raiponce, qu'il appelle *Pyramidalis*, pour raison de sa figure; d'autant qu'elle est comme vne Pyramide, large au bas, & estroite au dessus. Ceste plante fait vne racine longue, grosse, tortue, & branchue, jaunastre, qui dure long temps; & supporte fort bien la rigueur de l'hyuer, & reiette tous les ans. Elle fait plusieurs tiges de la hauteur d'un homme, garnies de fucilles par certains interualles, semblables à celles des Raiponces; dont les vnes sont attachees à des longues queuës; & les autres à des plus courtes; mesme il y en a qui sortent de la tige sans queuë. Mais à la cime elles sont quasi tout ioignant la tige; pour le moins il ne s'en faut guieres. A chascun endroit par où les fucilles sortent, il fort des petites verges deçà & delà, garnies de plusieurs fleurs perles, ou blancheastres, belles, qui retirent à celles des Raiponces, apres lesquelles il vient des petites gouffes garnies d'escorce, quasi rondes, & pleines de graine menuë. Elle croist en nos quartiers estant semée. On tient que c'est vne espece de Raiponce; pource que ses fucilles, ses fleurs, & sa graine, retirent à celles de la Raiponce. Or pour retourner à nos Raues, on les seme dans les Jardins, & specialement es champs cul-

Le lieu.
Le temps.
Liu. 18. c. 13.

tivez, en Iuin & en Iuillet. On les amasse au mois d'Octobre, quand leur racine est assez grosse. La Raue, dit Plin, n'est point fascheuse pour raison du terroir: car elle vient mesme aux lieux où il ne croist autre chose. Elles se nourrissent aux brouillats, aux bruines, & au froid, & deuenent merueilleusement grosses. Aussi ne s'en treuue il pas en plus grande abondance ny de meilleures en toute la France, qu'au pais de Limosin, à cause qu'il est subiect aux brouillats, aux bruines, & à la froidure. Plin & Columelle disent, que les meilleures viennent au territoire de Norcia, & que celles du territoire de l'Aglio en la campagne de Rome vont apres. Athence & Pollux louent celles de Mentinee. Entre les Alpes là où il ne croist pas beaucoup de Bled, les Raues y sont fort vtiles & necessaires, tant pour nourrir les hommes que le bestail. Theophraste en escrit ainsi, *χειμῶνος ἢ χαίρει ἢ αὐτῇ βοσκή, καὶ ῥαφῆναι διόνται ἀμὰ γλυκαίνουσι, καὶ τὴν ἀσθενίαν εἰς τὴν ῥίζαν κρείττω, καὶ εἰς τὰ φύλλα. τὰς ἢ νοτίαις καὶ ταῖς βόταις ἐγκαυλῆται.* Ce que Plin a ainsi traduit: On tient que le froid fait adoucir les Raues, & les fait deuenir grosses; & qu'au contraire le chaud les fait ietter en fucilles. Celles que l'on seme en esté ne seront point mangees des chenilles, qui ont accoustumé de manger les fucilles quand elles sont tendres, si l'on mesle de la suye parmi la graine en les semant, ou bien si on met tremper ladite graine vne nuit entiere dans le suc de Zoubarbe. Ce que Columelle assure d'auoir bien espreuë. Au demeurant Dioscoride dit, que la racine de la Raue nourrit bien estant cuite: elle engendre des ventositez, & fait vne chair humide, & flacque, & incite à luxure. La decoction des Raues est bonne pour fomentier les gouttes des pieds & les mules; mesme il est bon de broyer la Raue, & l'appliquer dessus. Si l'on met du cerot rosat dans vne Raue creusee, & qu'on le face fondre sur les cendres chaudes, cela sera propre pour appliquer sur les mules escorchees. On mange les cimes de ses tiges estans cuites, lesquelles font vriner. Au Grec il y a: Leur asperge est bonne à manger, &c. Plin les appelle *Cymas*. L'un & l'autre entend les bouts & tendrons qui sortent entre les fucilles. La graine des Raues est bonne pour mesler aux antidotes & theriaques, specialement quand c'est pour oster le sentiment de la douleur, qu'on appelle en Grec *Anodina*. (Le texte Grec dit: La graine est propre pour mesler aux antidotes & theriaques qui appaisent les douleurs. Ruel donc a mal traduit *Anodina*, qui ostent le sens de la douleur: car ce sont les medicamens narcotiques qui rendent la personne stupide, lesquels par leur extreme froidure ostent le sens de la douleur, & non pas la douleur. Mais ceux qu'on appelle *Anodina*, n'assoupiissent pas les sens; mais appaisent la douleur en relaschant les parties, & les adoucissant.) Prinse en breuuage elle est bonne contre les venins, & prouoque la luxure. La Raue mise en composte nourrit moins; mais elle reucille l'appetit beaucoup mieux. On se sert de la Raue sauvage pour

Livre 7. de l'hist. ch. 4.
Liu. 18. c. 13.
Liu. 2. c. 104.
Les vertus.

mesler avec les medicamens qui seruent à nettoyer la peau du visage, & de tout le corps, specialement ceux qui sont composez de farine de Lupins, ou d'Ers ou de Froment, ou d'Yuroye. Plin en eserit quasi les mesmes choses disant: Les *Raues* seruent aussi en medecine. Elles guerissent les mules des talons, si on les applique chaudes dessus. Elles eschauffent aussi les pieds bouillies en eau & appliquees dessus. Leur decoction chaude est singuliere aux gouttes, specialement aux froides. Broyees crues, & appliquees avec du sel elles sont bonnes à tous les accidens des pieds. On dit que la *graine des Raues* enduite, & prinse en breuuage est singuliere contre la morsure des serpens, & contre tout autre venin. Plusieurs tiennent aussi, qu'elle sert de preseruatif prinse en vin & huile. Democritus defend d'en manger, pource qu'elles engendrent des ventositez. Diocles les louë grandement, assurant qu'elles eschauffent la personne au ieu d'amour. Autant en dit Dionysius, principalement estans mises en composte avec de la Roquette. Il dit aussi qu'estans cuites au feu, & incorporees avec de la graisse, elles sont bonnes aux douleurs des iointures. Quant aux *Raues sauvages* elles croissent principalement parmy les champs. Ceste herbe iette plusieurs branches, & vne graine blanche deux fois plus grosse que celle du Pavoit. Ceste graine incorporee en vrine par esgales portions est singuliere à nettoyer la peau tant du visage que de tout le corps. Quant aux racines d'Ers, d'Orge, de Froment & des Lupins, elles ne seruent de rien. Ceste derniere clausule est fort incorrecte aux communs exemplaires: car ces derniers mots *mista vrina pari, &c.* ne sont pas à propos de ce que dessus. Il faudra donc les corriger ainsi selon Dioscoride; *Hoc ad leuigandum cutem in facie totoque corpore utuntur, admixto in smegmata qua ex Erui, Tritici, Lolij, aut Lupini farina fiunt.* C'est à dire, *On s'en sert pour nettoyer la peau du visage & de tout le corps, le meslant parmy les deterfifs qui sont composez de farine d'Ers, ou de Froment, ou d'Yuroye ou de Lupins.* En vn autre lieu il dit, que le suc des *Raues sauvages* qui est acre, estant tiré au temps des moissons, sert à mondifier les yeux, & à esclarcir la veuë estant incorporé avec du lait de femme. Touchant l'usage des *Raues* en viande, voicy ce qu'il en dit: Il n'y a chose meilleure & dont on se serue plus que de la *Raue*: car en premier lieu tous les animaux en viuent, comme aussi plusieurs especes de volaille, principalement estans cuites en eau. Les bestes à quatre pieds mangent aussi les fueilles des *Raues*. Mesme la *Rauisse* en sa saison est aussi bonne que les cimes & tendrons des Choux; & plus quand elle est seche & flaque, que quand elle est verte. Quant aux *Raues* elles sont bien de garde: car elles se gardent mesme en terre, & aussi sechees iusques aux nouvelles, qui est vn grand moyen pour se garder d'auoir faim. En Piemont ils estiment la euillette des *Raues* la plus profitable apres celle du Bled & du vin. Quant à *Galiea* voicy ce qu'il en dit: Le dessus de la *Raue* qui est hors de terre, est de la nature des autres herbes potageres: mais la racine qui est en terre, deuant qu'estre cuite est dure, & n'est pas bonne à manger; mais estant cuite en eau, elle nourrit autant que racine qui soit de sa sorte. Or on l'apreste communement en plusieurs façons; car on la met en composte en vinaigre, ou en faumure, pour en manger tout l'an. Elle engendre vn sang au corps vn peu plus gros que le temperé. Parquoy si quelqu'un en mange par trop, sur tout s'il ne les digere pas bien, il se remplira de sang cru dans les veines. Quant à ferrer ou lascher le ventre, on ne scauroit dire qu'elles le laschent ny aussi qu'elles le referrent, singulierement estans bien cuites: car elles veulent estre cuites longuement, & celles là sont meilleures qui sont cuites deux fois. Que si on les mange mal cuites, elles sont de dure digestion, engendrent force ventositez & nuisent à l'estomac, quelquefois aussi elles donnent des tranches au ventre. Il dit dauantage; que la graine des *Raues* eschauffe la personne à l'amour, comme elles engendrent des ventositez; & que leur racine est de dure digestion; qu'elle enfle, & engendre le sperme. Il faut aussi adiouster ce qu'en dit Simeon Sethi: Les *Raues*, dit-il, sont de grande nourriture, font vriner; elles enflent, & engendrent le sperme, & causent des opilations au foye. Elles adoucissent le gousier & la poitrine. Si on en vse par trop elles engendrent des grosses humeurs & oppilent le foye. Elles ne referrent le ventre ny ne le laschent. Estans mangees avec sel & vinaigre elles reueillent l'appetit. Leur graine pilee, & prinse en grande quantité eschauffe la personne au ieu d'amour. On dit que qui aura prins de ceste graine avec du Calament, & de Terre seellee, ne pourra estre offensé ny par poison, ny par morsure de beste venimeuse. Estant pendue au col elle sert aux accidens des haines par vne certaine proprieté particuliere. Quant aux *Raiponces* on les mange avec sel & vinaigre pour se mettre en appetit, & pour faire vriner, sur tout estans vn peu cuites. Appliquees en liniment avec de farine de Lupins & d'Yuroye elles nettoient la face, & rendent la peau de la face belle & de tout le corps aussi. Le suc des fueilles & de la tige, specialement de la petite espee, distilé dans les yeux avec lait de femme esclarcit la veuë.

Des Nauets,

CHAP. XL.

Les noms.

LE Nauet, ou Naveau est appellé en Grec *βουιάς*: en Latin *Napus*: en Italien *Nauone*: en Espagnol *Nabicas*: en Allemand *Steckrueben*. Le mot Grec *βουιάς* est prins de la grosseur de ceste plante, d'autant qu'elle fait la racine fort grosse & ronde: car les Grecs appellent les coustaux, collines, & lieux

lieux bossus, *βένυς*. Dioscoride n'a point décrit les *Nauets*, ny ne les a point distingué par especes. Nous lisons en Athenee, que Theophraste n'a point fait de mention de *βένυς*, encor que Nicander qui a esté deuant luy, en a bien fait mention; toutefois qu'il appelle vne espece de *Raue*, *μαστέ*, qui sera peut estre le *Nauet*; pource, comme i'estime, qu'il semble que les *Nauets* soient especes de *Raues*, d'autant qu'ils ressemblent aux *Raifforts* & aux *Raues*, comme il sera dit cy apres suyuant l'autorité de Pline. Car ils ressemblent aux *Raifforts* quant aux fueilles & à la racine: mais leur tige, leur fleur, & leur graine retire à celle des *Raues*. I'estime aussi que pour ceste mesme cause Galien ne met point de difference entre la *Raue* qui s'appelle *γόνυλις*, & *βένυς*, qui est le *Nauet*, quand il dit; *Soit qu'on appelle ceste plante Gongylis ou Bunias; ce qui est hors de terre tient de la nature des autres herbes potageres, &c.* Et au liure des simples medicamens, il ne fait point de mention de *Bunias*, declarant seulement les proprietéz & facultez de *Gongylis*, comme il a esté veu cy dessus. Pline a rapporté ce que Theophraste escrit des *Raifforts* touchant leurs especes, aux *Nauets*, comme il a desia esté dit cy deuant. En quoy il appert, qu'il a prins les *Nauets*, pour ce que Theophraste appelle *βανιδας*. Or le mesme Pline comme ne se souenant pas des especes de *Nauets*, qu'il auoit mis auparauant, en fait deux autres distinctions, disant: Les Medecins Grecs se seruent de deux sortes de *Nauets* en medecine: l'vn qui a les queués des fueilles faites à quarres estant en fleur. (Cornarius dit qu'il faut lire, *l'vn qui a les tiges anguleuses en fleurissant*) & est appellé des Grecs *Bunion*, la decoction duquel prinse en eau miellee, ou bien vne dragme de son ius sert aux purgations des femmes, aux accidens de la vessie, & pour faire vriner. Sa graine rostie, puluerisee & prinse en eau chaude au poids de quatre cyathes est bonne aux dysenteries. Mais elle supprime l'vrine, si on ne messe de graine de Lin parmy. Quant à l'autre espece ils l'appellent *Bunias*. Elle est semblable aux *Raifforts* & aux *Raues*. Sa graine est singuliere contre tout poison & venin; pource on en met aux contrepoisons. Par ce discours de Pline Matthiol veut inferer, que *Bunion* est ceste plante qu'on appelle en Toscane *Nauet sauage*. Et luy mesme en ses Epistres dit, que le *Bunion* de Dioscoride est le *Nauet sauage*. En quoy il erre grandement avec Pline: car *Bunias* est bien different d'avec *Bunion*, duquel nous parlerons entre les plantes qui portent des *Ombelles*. En outre Matthiol dit, qu'il ne se treuve que deux especes de *Nauets*, assauoir le blanc & le jaune, desquels le blanc est plus gros, & a la couleur plus plaisante. Toutefois il n'est pas si sauoureux, ny de si bon goust. Fuchse & Dodon mettent deux especes de *Nauets*; assauoir les cultinez & les sauages; lesquels sauages Fuchse appelle *Bunias sauage*, & non pas *Bunion*. Dodon décrit le *Bunion* bien different d'avec le *Bunias sauage*. Au reste le *Nauet cultiué* a beaucoup de fueilles sortans de la racine, grandes & larges, avec de fort grandes descoupeures d'vn costé & d'autre; fort semblables aux fueilles des *Raues*; si ce n'est qu'elles sont plus lisses. Du milieu des fueilles la tige sort de la hauteur d'vne coudee, laquelle porte les fleurs, les gouffes, & la graine comme les *Raues*. Sa racine est longue, ronde, grosse, plus forte que

Liure 2. des alim.

Liu. 19. ch. 5.

Liu. 20. ch. 4.

Liure 4. de Diosc. c. 119. Liure 5.

Liure 4. de Diosc. c. 124. Les especes. En l'hist. des Plant. ch. 63. Liu. 5. ch. 34. Liu. 5. ch. 23. La forme.

Nauet cultiué.

Nauet sauage, de Dodon.



celle

celle de la Raue. Quant au *Nauet sauuage*, il est semblable au precedent: mais il a les fueilles plus descoupees, assez semblables à celles de la Roquette. Sa racine est plus courte & plus ronde. On feme le *cultiué* aux Iardins & aux champs. Le *saunage* croist en lieu humide le long des ruisseaux & riuieres. Pline ayant parlé des *Raues* adiouste puis apres; quant aux *Naucaux d'Amiterno*, qui ont quasi le mesme naturel que la Raue, ils se nourrissent aussi au froid. Et en vn autre lieu: A Rome, dit-il, on tient ceux d'Amiterno pour les meilleurs, puis apres ceux de Nursia, & en troisieme rang ceux de nostre pais de Verone. Martial appelle les *Nauets*, *Pilas Nursinas*, disant:

Nos Amiternus ager felicibus educat hortis.

Nursinas poteris parcius esse pilas.

Liure 18. ch. 1.
Liure 19. ch. 5.
Liure 2. c. 105.
Liure 1. des Antidot.
Liure 5. des Epist.
Liure 4. de Diosc. c. 105.

Les verus. Au demeurant Dioscoride dit, que la racine du *Naucau* cuite engendre des ventositez, & est de peu de nourriture. Sa graine prinse en breuuage diminue la force des poisons. On en mesle aux contrepoisons. On met leur racine en composte. Galien examinant les Simples dont la Theriaque est composee, dit qu'il faut prendre la graine du *Nauet sauuage* qui soit creu en Candie. Toutefois Matthiol dit, qu'il ne faut pas croire Galien en tout & par tout; d'autant qu'Andromachus ne parle ny du *cultiué*, ny du *saunage*; mais seulement de la graine douce de *Nauet*. Ce qui semble deuoit estre plustost entendu de la graine du *cultiué*, pource que celle du *saunage* n'a aucune douceur: mais plustost vne acrimonie & amertume. Ce qui se treuve au contraire au *cultiué*. Dauantage Andromachus le ieune, comme aussi Democrite n'ordonnent simplement que la *graine de Nauet*. Joint l'autorité de Dioscoride, qui dit que la *graine des Nauets* oste la vertu aux poisons mortelles, & qu'on en mesle aux contrepoisons. Toutefois il peut estre que Galien auoit remarqué particulierement, que la graine des *Naucaux sauuages de Candie* auoit quelque vertu singuliere contre les poisons. Pour ceste cause ordonnoit il de la mettre en la Theriaque. Mais à faute de celle là, Matthiol veut qu'on vse de celle du *cultiué*; adioustant en outre que ceste graine tue les vers estant prinse en breuuage avec ius de Limons, ou d'Oranges. Avec la decoction du *Capillus Veneris*, ou de Lentilles, elle fait sortir la rougeole & autres pustules; d'autant qu'elle chasse la matiere qui cause ceste maladie de dedans le corps la faisant aller dehors; & qu'en outre elle resiste par sa propriété naturelle à la malignité de ceste maladie. Elle est singuliere pour faire vriner, si on en prend vne cueillere dans du vin avec vne dragme de graine de Lin. Elle fait vomir les cruditez qui sont dans l'estomac, la prennant avec de l'Oxymel & eau tiede. Il est aussi fort bon à ceux qui ont la jaunisse, & à ceux qui commencent à estre hydropiques, de prendre par plusieurs iours vne dragme de ceste graine avec la decoction du Marrube.

De la Moustarde,

CHAP. XLI.

Les noms.
Liure 9.
Liure 19. ch. 8.



Au mes. lieu.

Les especes.
Sur le 2. liure de Dioscor. chap. 148.
Liure 5. ch. 55.
Chap. 203.
Liure 19. ch. 8.
La forme.

Es Grecs appellent la *Moustarde*, *σινάμη* & *σινάμη*. Athenee & Pline disent que les Atheniens l'appellent *σινάμη*; les autres *Thapsi*, ou *Saurion*. En Latin on la nomme *Sinapis*, & *Sinapi*: en Arabe *Cardel*, ou *Chardel*: en Italien *Senape*, *Moustarde*: en Espagnol *Mostaza*: en Allemand *Seneff*, & *Senff*: en François *Senene*, & *Moustarde*: peut estre que ce dernier nom vient de ce qu'on broye ceste graine avec du moust pour seruir de sausse aux viandes. Or elle s'appelle *σινάμη*, ainsi que dit Athenee, *ὅτι σίνεται τὸς ὄπαι τῆ ὀσμῆς*, pource qu'à la sentir elle nuit à la veüe. Et *σινάμη*, comme qui diroit *σάφου*, pource qu'elle est d'un naturel acre, & pour ceste cause fascheux. Ou bien de ce qu'elle est fort petite: car les Grecs nomment vne chose hors de nature *σίνης*. Et c'est delà, qu'a prins son nom le Poisson qui est nommé *Apua* sans h. D'autres veulent, que la *Moustarde* soit appelée *σινάμη*, comme qui diroit *σίνης*, c'est à dire *sans douceur*, pource qu'elle est douce d'une grande acrimonie. Matthiol & Dodon mettent trois especes de *Moustarde*. Fuchse n'en met que deux. Pline dit qu'il y en a trois especes; l'une qui est *graille*; l'autre qui a les *fueilles comme les Raues*; & l'autre qui les a comme la Roquette. La meilleure graine de *Moustarde* est celle d'Egypte. Au reste il y a de *Moustarde cultiuee*, & de *saunage*. Quant à la *cultiuee* il y en a de deux *fortes*; dont l'une a la graine brune, ou rousseastre. Celle de l'autre est blanche. Nous appellons ceste-cy *blanche*; & l'autre *noire*. La *Moustarde des Iardins*, qui est la plus grosse & commune, & *noire*, a la tige veluë, branchue: ses fueilles qui sont pres de terre ressemblent à celles du *Naucau*, ou de la Roquette; toutefois elles sont moindres & plus aspres, descoupees tout à l'entour. Les autres fueilles sont encor plus petites & crenees. Ses fleurs sont jaunes. Ses gousses rondes & veluës, pleines de graine rousse-brune, chaude & acre, dont on dit en commun proverbe François, pour dire vn homme fin & rusé, *qu'il est plus fin que Moustarde*; d'autant que ceste graine par sa vertu ignee surprend le nez, & le cerueau; tellement que les larmes en sortent par les yeux. Quant à l'autre espece de *Moustarde des Iardins*, elle ressemble à la precedente en ses tiges, aux fueilles, & à la grandeur. Ses gousses sont pleines d'une graine passe, qui n'est pas si forte que celle de la precedente. Pena met vne sorte de *Moustarde blanche* du tout semblable à la commune, sinon qu'elle est blanche & deux fois plus grosse. Quant à la seconde espece de *Moustarde* de Matthiol, Lobel & Pena la prennent

Moustarde des Jardins.*Moustarde cultivee.*

prennent pour *Moustarde sauvage*, ayant les feuilles comme l'Ache, ou plustost comme la Berle. Au reste assez semblable aux autres en la figure & acrimonie de la graine. La troisieme sorte de *Moustarde* de Matthioli est *sauvage*, ayant la tige & la graine menuë. Lobel & Pena l'appellent *Moustarde sauvage petite* ayant la feuille comme la *Bourse au berger*. Elle croist en lieux secs, parmi les masures pres des villes; & a les feuilles fort dechiquetees, comme celles de la *Bourse au berger*; toutefois ses dechiqueteures sont plus aiguës & plus menuës. Elle fait ses fleurs quasi par ombelles, & ses gouffes à la cime, comme l'Erysimon de Dioscoride. Sa tige est de la hauteur d'un pied. Toute la plante a un goüst tres-acre, comme la *Moustarde*. Au reste Dalechamp adiouste encor *une espece de*

Moustarde sauvage.*Moustarde herissee.**Moustarde,*

Mouſtarde, qu'il appelle *Sinapi Echinatum*, *Mouſtarde heriſſee*, laquelle croiſt emmy les champs à l'en-
tour de Montpellier. Elle a la racine aſſez groſſe & cheueluë; & beaucoup de tiges d'une coudee
de haut; les fueilles longues, eſtroites, quelque peu deſcoupees à l'entour, & y en a peu par les
tiges; la fleur iaune, compoſee de cinq petites fueilles. Ses gouſſes heriſſees ſont quartrees, dans
leſquelles eſt la graine d'un gouſt acere. En outre nous auons mis icy le pourtrait d'une autre eſpece

Mouſtarde amere, de
Dalechamp.



Le lieu.

Le temps.

Les vertus.
Liu. 2. c. 149.

de *Mouſtarde*, que le meſme Dalechamp appelle *Mouſtarde amere*.
Ceſte plante aime les lieux gras & humides où l'on a accouſtu-
mé de ſemer le Chanure. Elle croiſt à la hauteur d'une coudee,
avec peu de racines, courtes, menuës, & blanches; la tige haute
d'une coudee, rayee, & rougeaſtre, pleine au dedans d'une moël-
le ſpongieuſe, & branchue. Ses fueilles ſont longues, eſtroites,
vertes-brunes, quaſi comme celles de l'Hyſſope. Elle fait beau-
coup de fleurs iaunes compoſees de quatre petites fueilles. Sa
graine eſt fort menuë, rouſeaſtre, enſerree dans des gouſſes lon-
gues, & fort menuës. Toutes les parties de ceſte plante ſont
tres-ameres. Elle fleurit peu à peu deſpuis le mois d'Aouſt
juſqu'au mois de Novembre. Il ſ'en treuve force aux terres qui
ſont le long de la Saone aupres de l'Abaye de l'Ille Barbe au
deſſus de Lyon. On ſeme toutes les deux ſortes de *Mouſtarde*
cultiuee dans les Jardins, & parmi les champs. Elle aime la terre
bien labouree, & encor plus la terre remuee; toutefois elle croiſt
par tout, meſme ſans eſtre cultiuee. La ſauuage croiſt aux lieux
pierreux & humides, & le long des chemins. Elle fleurit en Iuin
& en Iuillet; puis apres elle porte la graine. Elle a beaucoup &
de bien grandes vertus en medecine. Car en premier lieu, ſelon
Dioſcoride, elle eſchauffe, ſubtilie, & attire. On la mange pour
attirer le phlegme du cerueau. Son ſuc incorpore en eau & miel
eſt fort bon pour gargarizer, quand les glandes de deſſous la
langue ſont fort dures & enſlees; & contre l'aſpreté dure & in-
ueterée de l'artere. Broyee & appliquee pres du nez elle fait
eſternuer. Elle eſt auſſi ſinguliere au mal caduc, & pour faire
reuenir à ſoy les femmes qui endurent la ſuffocation de l'amary-
ry. On l'applique ſur la teſte des faitards & endormis: mais il les
faut premierement raire. Elle eſt propre en la douleur de la ſcia-
tique pour attirer au dehors & alterer le mal, eſtant incorporee avec des Figues, & appliquee ſur
la partie juſqu'à ce qu'elle en deuienne rouge; & auſſi pour les douleurs de la ratelle, & toutes
autres telles douleurs inueterées. Elle guerit la pelade, ſi on en frotte la partie. Elle nettoye la face.
Incorporee avec miel, graiſſe ou cerot, elle guerit toute meurtriſſeure. On en frotte les mauuaiſes
dettres & gratelles, avec vinaigre. On la boit auſſi ſechee pour empeſcher que les accès des fieures
ne retournent. Ou bien on en met parmi ce qu'on boit en façon de griotte ſeche (le texte Grec
dit *πικρὰν ἢ καὶ ἀπὸς ἀειόδου ἐνεόν, ἢ ἀπὸς ἰππασόριδου τοῦ ποτῆς*). Ce qui ſeroit mieux traduit
ainſi: *On la boit ſeche contre les accès des fieures, la ſaupoudrant par deſſus ce qu'on boit comme de farine.*) On
a accouſtumé de la meſler avec ſuccés aux emplaſtres attractifs, & qui gueriffent les rongnes.
Broyee & appliquee avec vne Figue elle ſert à l'onze dure, & aux oreilles qui cornent. Son ſuc
eſclarcit la veuë, & guerit l'aſpreté des paupieres eſtant appliqué en liniment avec du miel. On
tire le ſuc de la graine fraiſche, puis on le fait ſecher au Soleil. Pline dit que la *Mouſtarde* eſt fort
piquante & ignee, & ſaine à la perſonne; & qu'elle croiſt de ſoy-meſme ſans eſtre cultiuee. Tou-
tefois que la graine en eſt meilleure, ſi on replante ſon herbe. Neantmoins dès que l'on en a ſemé
vne fois en vn lieu, on a aſſez de peine d'en deſfaire la place; pource que la graine tombant en
terre reprend incontinent. On l'accommode en la paille pour faire des ſauſſes, & luy fait on per-
dre toute ſon acrimonie. On mange auſſi les fueilles de *Mouſtarde* cuites, comme les autres herbes
potageres. En vn autre endroit il traite plus à plein des effets & de l'vſage de la *Mouſtarde*: Py-
thagoras, dit-il, aſſigne le premier lieu entre tous les medicamens fumeux à la *Mouſtarde*: car il
n'y en a point qui penetre ſi toſt dans le nez, & au cerueau. Pilee & appliquee avec vinaigre elle
eſt ſinguliere aux morſures des ſerpens, & aux piqueures des ſcorpions. Elle eſt auſſi fort propre
pour reſoudre le poiſon des Champignons venimeux. Fondue en la bouche, ou gargarizee avec
eau miellee elle purge les phlegmes du cerueau. Eſtant maſchee elle ſert au mal des dents. Garga-
rizee avec miel & vinaigre elle eſt propre à la luette, & aux maladies de l'eſtomac, & du poulmon.
Si on continuë d'en manger, elle fait cracher aiſément, & eſt bonne à ceux qui ont courte haleine.
Prinſe tiede avec ſuc de Cocombre elle ſert à ceux qui ont le haut mal. Elle fait eſternuer, & pur-
ge par ce moyen le cerueau & les ſens, laſche le ventre, prouoque l'vrine, & les mois aux femmes.
On

Liu. 19. ch. 8.

Liu. 20. c. 24.

On l'applique sur les hydropiques, & à ceux qui ont le haut mal pilee, en adioustant le tiers de Figues & de Cumin. Incorporée en vinaigre, & approchée du nez elle fait reuenir les femmes estouffées de l'amarry, & les lethargiques & dormars. Apres il declare l'usage de la *Moustarde* incorporée avec des Figues & sans icelles, pour faire rougir la partie. Et si les lethargiques sont par trop endormis, il la faut appliquer sur les cuisses, ou bien sur la teste avec des Figues & du vinaigre. Appliquée elle est fort bonne aux douleurs inueterées de la poitrine, des reins, des anches, & des espaulles, & de toutes les parties, desquelles il est besoin d'attirer hors les humeurs mauuaises qui sont dedans. Et ce en faisant vessier la peau, & y faisant leuer des petites pustules. Que si la durté est trop grande, on y pourra appliquer la *Moustarde* seule sans Figues. (Dalechamp tient qu'il faut lire ainsi: *Que si la durté de la ratelle est trop grande*) & si on craint l'operation caustique, on la pourra enuveloper en vn linge double. On s'en sert aussi à faire reuenir le poil tombé par la pelade, avec terre rouge, & aux gratelles, aux rongnes, & au mal S. Main, & à la tigne, & à faire mourir les poux. Mesme on s'en sert aux spasmes qui font tenir la personne droite & roide; & à ceux qui font retirer la teste en arriere. On en frotte aussi les paupieres rudes & crasseuses, & quand on a les yeux chargez de caliginositez. Or on en tire le ius en trois fortes, lequel on met secher au Soleil en vn pot de terre. Il fort aussi vn certain laiët des petites tiges de la *Moustarde*, lequel estant seché est propre au mal des dents. On prend aussi la graine & la racine de *Moustarde*, & les ayant laissé tremper en du moust on les pile par apres. Et si on hume plein le creux de la main de ce ius ainsi tiré, il est singulier pour renforcer la gorge, fortifier l'estomac, les yeux, le cerueau & tous les sens. C'est aussi vne fort bonne medecine pour les fieures lasses des femmes. La *Moustarde* prinse en breuuage avec vinaigre rompt la pierre. Reduite en liniment avec miel & graisse d'Oye, ou avec cire de Cypre, elle est singuliere aux meurtrisseures & ternisseures. On fait aussi d'huile de *Seneué*, mettant tremper la graine en huile, & la pressurant par apres. Cest huile est singulier pour eschauffer les nerfs refroidis, les reins, & les gouttes sciaticques. Or Galien rend la raison de toutes ces choses en peu de mots: La *Moustarde*, dit-il, eschauffe & desseche au quatriesme degre. En vn autre lieu il fait estat de la graine d'Alexandrie, comme aussi Pline louë celle d'Egypte. Simeon Sethi dit aussi & à bon droit, que la *Moustarde* refout l'humidité qui est en la teste & en l'estomac; & qu'elle est propre aux accidens de la ratelle, causez par humidité & ventositez; comme aussi aux fieures quartes qui sont causees par le phlegme aduste; & aux gouttes phlegmatiques. Toutefois qu'elle nuit à la veüe, & au cerueau chaud, & au foye. Elle aide à la digestion, & à la distribution des viandes grossieres. Elle consume les humiditez de l'estomac. Appliquée en liniment sur la gratelle ou lepre, elle la change en mieux. Elle desseche aussi la langue chargée de trop d'humidité. La prennant avec miel elle guerit la toux. Appliquée avec des Figues aux douleurs de la hanche, & à la ratelle, elle y est profitable. Car elle attire au dessus ce qui est dans le corps. Son parfum chasse les serpents. Aujourd'huy on met tremper la graine de *Moustarde* dans de l'eau, puis l'ayant espreinte avec les mains, on la pile avec du vinaigre en vn mortier pour seruir de fausse piquante aux viandes. Ou bien on met tremper ladite graine dans du moust au temps de vendenges, puis on la fait moudre; par ce moyen elle perd vne grande partie de son acrimonie, & se garde toute l'annee. Et n'y a fausse plus commune en hyuer. Et de fait elle est assez plaisante, & fait treuuer les viandes bonnes, principalement en hyuer. Mesme quand on ne treuue pas la viande bonne pour en trop vser ou autrement, la *Moustarde* sert comme d'aiguillon pour reueiller l'appetit, & faire prendre enuie de manger au palais qui est degousté. Mais elle prend incontinent par le nez, & n'y a rien, comme dit Pline, qui penetre plustost au cerueau. Tellement que si on n'en vse par mesure, son odeur penetre incontinent dans le nez, & fait esternuer, & pleurer; comme Columelle le tesmoigne par ce vers;

Liure 8. des simpl.
Le temperament.
Liure 9. des med. loc.

La Moustarde qui fait pleurer ceux qui la sentent.

Aussi Aristophane voulant introduire Cleon bien fasché & en grand cholere, dit:

Ayant veu la Moustarde il refrenoit son front.

Liure 10.

Aux cheual.

De la Roquette,

CHAP. XLII.



La Roquette s'appelle en Grec *Ῥοquette*: en Latin *Eruca*: en Arabe *Iergir*, *Ergir*, ou *Giargir*: en Italien *Ruchetta*, ou *Rucola*: en Espagnol *Oruga*, & *Aruga*: en Allemand *Rokette*, & *Rokelen*. Aucuns estiment qu'elle est appelée *Ῥοquette*, pource qu'elle donne bon goust au potage, & qu'elle y est bonne. Ce que Pline mesme tesmoigne, quand il dit, que la Roquette donne si bon goust aux viandes, que les Grecs l'ont appelée *Ῥοquette*. Mais elle est appelée *Eruca* en Latin, pource qu'elle ronge: car elle pique la langue, & la bouche de ceux qui la mangent. Au reste il y a deux sortes de Roquette, assauoir celle des Iardins, & la sauuage. Celle des Iardins a la feuille longue & estroite, avec des descoupeures profondes; toutefois elles sont rares, comme celles du Cresson, acres au goust & assez ameres; la tige de la hauteur d'un pied, ou d'un pied &

Les noms.

Liure 10. c. 13.

Les especes.

La forme.

Roquette de Jardin.



Roquette sauvage.



demy, à la cime de laquelle il y a des fleurs blanches, ou pâles. Elle porte sa graine en des petits cornets, comme l'Irrio. Sa racine est blanche, menuë, & acre. La *sauvage* a les feuilles plus estroites que celle des Jardins, avec plus de descoupeures, d'un goust plus acre, & plus sauoureux, & vn grand nombre de tiges, & des fleurs jaunes. Quasi toute la plante est garnie d'une infinité de cornets tendans contremont. Sa graine est semblable à celle de la Moustarde, acre & vn peu amere.

Liur. 2. c. 734.
Le tempe-
rément &
les vertus.

On mange l'une & l'autre communement en salade avec la Laitue. La *Roquette*, dit Dioscoride, eschauffe la personne à l'amour, si on la mange crue en abondance. Sa graine fait le mesme effect, & prouoque l'vrine. Elle aide la digestion, & fait bon ventre. On se sert de la graine pour faire des fausses; & pour la garder long temps on la met en trochisques avec du lait ou du vinaigre. Il croist aussi de la *Roquette sauvage* en Espagne du costé d'Occident, dont ceux du pais se seruent de la graine en lieu de Moustarde. Elle prouoque bien mieux l'vrine, & est plus acre, que celle des

Liur. 19. ch. 8.

Jardins. Au reste Pline declare les vertus & proprieté de la *Roquette*, disant: La *Roquette* & le Cresfon Alenois croissent aussi bien en hyuer qu'en esté. Mais sur tout la *Roquette* supporte bien la froideur, & est de naturel contraire à la Laitue: car elle eschauffe la personne à l'amour; & c'est pourquoy on la met ordinairement avec la Laitue, pour temperer par sa chaleur la froideur de la

Liur. 20. c. 13.

Laitue. En vn autre endroit il dit, que la graine de la *Roquette* est bonne contre les piqueures des scorpions, & aux morsures des mularaignes, & qu'elle chasse toute sorte de vermine du corps de l'homme. Appliquee en liniment avec miel elle oste toutes les taches de la peau du visage. Et avec vinaigre elle oste les lentilles. Avec fiel de beuf, elle rend la couleur viue aux cicatrices noires. On dit que si ceux qui doivent estre fouëttez boient de ceste graine avec du vin, cela les endureit & fait qu'ils ne sentent pas tant de douleur. Il y en a qui tiennent que pilant la *Roquette*, & en frottant les yeux, cela esclarcit la veüe, & guerit la toux des petits enfans. Sa racine cuite en eau fait sortir dehors les pieces des os rompus. Trois feuilles de *Roquette sauvage* cueillies avec la main

Liure 2. des
alim.

gauche, & pilees en eau miellee, prises en breuuage guerissent la jaunisse. Galien aussi dit, que ceste herbe est notoirement chaude; tellement qu'on ne la scauroit guieres bien manger, sinon avec des Laitues. Elle augmente le sperme, & eschauffe la personne au ieu d'amour; & qu'elle fait aussi mal à la teste, si on la mange seule. Or non seulement les dessusdits autheurs; mais les Poëtes aussi disent, que la *Roquette* est propre pour inciter à luxure, comme Martial qui dit:

La Roquette excitant la Venus languissante,

Et Columelle:

La Roquette qu'on seme aupres du Dieu Priape

Pour rendre les maris plus hardis à l'Amour.

Il l'appelle aussi *Salax*, qui est la mesme signification, disant;

La Roquette salace est aux Jardins fecunds.

Comme aussi Ouide; *Je dy qu'on s'uye aussi les Roquettes salaces.*

Or

Roquette de marais: ou Herbe S. Barbe.



Or il semble qu'il faille mettre au nombre des *Roquettes* ceste herbe que l'on seme aux Jardins en certains lieux pour la manger en salade, laquelle les Simplicistes appellent communement *l'Herbe sainte Barbe*: & en Allemand *S. Barbava kraut*. Nous la nommerons *Roquette de marais*. Elle a la tige ronde, dure, & cannelée; les fucilles descoupees comme la *Roquette*; les fleurs jaunes; les gouffes rondes, pleines de graine. La racine s'estendant de biais & fort longue. Elle croist emmy les champs, & autres lieux non cultivez, specialement en lieux humides. Elle fleurit en May & en Juin: puis apres elle produit sa graine en ses gouffes. Pena dit qu'on la pourroit à bon droit nommer *Pseudobunias*, c'est à dire *faux Naueau*, pource qu'elle a les descoupeures, la grandeur, les fleurs & la gouffe comme le Naueau. Elle croist par tout és terres humides. Quand on en mange on la sent premierement vn peu acre, puis aussi vn peu altringeante; tellement qu'il n'y a point de doute qu'elle ne soit chaude & seche. Or son temperament & l'experience, monstrent, qu'elle est bonne pour les playes, principalement aux vlcères sordides, ausquels la chair croist par trop: car d'autant qu'elle est acre quelque peu, elle mondifie les ordures; & pource qu'elle est fort desiccative, elle peut consumer la chair. Aucuns nomment aussi *Roquette cendree*, l'herbe qui est icy peinte, pource que ses fucilles retirent à la *Roquette sauvage*. Elle a la racine mediocrement cheueluë, & grosse; la tige haute d'un pied & demy, anguleuse, couverte d'une bourre blanche & molle, les fucilles comme la *Roquette sauvage*, blancheastres par dessous, & du tout grises par dessus, pleines de bourre & espesses; les fleurs à la cime des

La Roquette de marais.

Le lieu.

Le temps.

Roquette cendree.

tiges comme entassees en grappe, couvertes d'un cotton fort espez, & tachettees de points noirs. Elle croist en la marine de Corseque pres la ville d'Alacca. L'Escluse met le pourtrait d'une autre *Roquette estrangere*, qui produit plusieurs tiges d'une seule racine, de la hauteur d'un pied & demy, rondes, grailles, avec beaucoup de petites fucilles longues, estroites, encauces, qui semblent estre vn peu rongees à l'entour, & d'un goust acre. Ses fleurs sont jaunes, entassees au sommet des tiges, moindres que celles de la *Roquette commune*; apres lesquelles il y vient des gouffes à demy

Roquette cendree, de Dalechamp.



Tome premier.

Roquette estrangere, de l'Escluse.



AAA 2 ronds,

Roquette sauvage aux feuilles
estroites.



Les noms.

rondes, enfees, dans lesquelles il y a vne graine rouffcastre & acre. Sa racine est grosse comme le petit doigt, blanche & quelque peu chevelue. Elle croist en quelques endroits de Castille, qui ne sont pas cultivez, & le long des chemins: & fleurit au mois de May. En Flandres elle fleurit en Iuin & en Iuillet. Il estime que ceste plante doit estre mise au nombre des Roquettes. Lobel l'appelle *Leucoium marinum Patavinum*. Il a fallu aussi mettre icy la plante que Lobel appelle *Roquette sauvage aux feuilles étroites*, à cause qu'elle a quelque affinité tant en son naturel qu'en la figure, avec la Roquette, & la Tortelle: car elle fait au dessus de ses tiges recourbees, & d'une condee de hauteur, des fleurs iatines, comme la Roquette sauvage; & des petits cornets, comme les gouffes de la Moustarde oy du Cresson sauvage, pleins d'une semence acre; les feuilles estreites, de mesme couleur que celles de la Roquette sauvage; toutefois elles ne sont pas dechiquetees; & quasi de mesme grandeur que celles du Tarcon, qui ont le goust de la Roquette, ou de la Tortelle: pour ceste cause on tient qu'elle est de mesme naturel. Mesme les modernes tiennent que c'est le *vray Erysimon*, ou *Tortelle*.

De la Tortelle, ou Erysimon, CHAP. XLIII.



ERYSIMUM en Latin s'appelle en Grec ἐρύσιμον. Il s'appelle aussi en Latin *Irio*, selon le témoignage de Pline. Les François le nomment *Tortelle*. Il est appelé en Grec ἐρύσιμον, ὄνομα ἑπέριον,

c'est à dire, de ce que ses feuilles sont fort descoupees, comme celles de la Roquette. D'autres tiennent qu'il est ainsi appelé pour son excellence, comme qui diroit ἐρίσιμον, c'est à dire, précieux & exquis. D'autres disent qu'il est ainsi nommé ὄνομα ἑπέριον, à cause que pour sa grande chaleur il a vertu d'attirer. Les Latins l'ont nommé *Irio*, ab irruendo, pource que par sa force ignee, & goust acre il se fait incontinent sentir au goust. Dioscoride dit, que l'*Erysimon* a les feuilles comme la Roquette sauvage; les tiges souples, comme vne courroye, des fleurs jaunes; & des gouffes au sommet, menuës comme celles du Fenugrec, & cornues; la graine comme le Nasitort, menuë, & bruslante au goust. Au reste il est bien à considerer, que Theophraste met l'*Erysimon* pour vne espece de Bled, & le fait semblable à la Iugioline; tellement que par ce moyen il est bien different de celui de Dioscoride, qui a les feuilles comme la Roquette, du nombre des plantes acres, & non espece de Froment.

Liure 2. de
l'hist. ch. 3.
Au mes. c. 7.

Liure 18. ch. 7.

Liure 22. c. 25.

Liure 6. des
simpl.
Liure 1. des
simpl.

Car Theophraste escrit: *Les Bleds d'esté, comme le Millet & le Panic, ont la tige en façon de canne. Mais celle de la Iugioline, & de l'Erysimon est plus ferulacee. Et derechef: Personne ne mange de la Iugioline verte, ny des Lupins, ny aussi peu de l'Erysimon, ou de l'Orminon: peut estre pource que ces plantes sont ameres.* Or l'*Erysimon* ressemble à la Iugioline & est gras. Pline fait mention de l'un & l'autre *Erysimon*. Car en un lieu suyuant Theophraste, il le met au nombre des Bleds: *Les Bleds d'esté, dit-il, qui se sement devant le leuer de la Poussinere, comme le Millet, le Panic, la Iugioline, l'Orminon, l'Irio, selon la coutume d'Italie, &c.* Et un peu apres: *Nous auons, dit-il, mis entre les Bleds d'esté la Iugioline, le Millet, & le Panic. La Iugioline est venue des Indes, là où ils en font de l'huile. Elle est blanche. L'Erysimon d'Asie & de Grece luy ressemble. Et de fait on les prendroit pour vne mesme chose, s'il n'estoit plus gras. Nos Latins l'appellent Irio. Or on le deuroit plustost mettre au nombre des herbes medecinales, que des Bleds.* Et un autre passage il traite de l'*Erysimon* de Dioscoride, disant: *Nous auons dit au traité des Bleds, que l'Irio retiroit au Sefame. Les Grecs l'appellent Erysimon: les Gaulois Velar, (en l'exemplaire de Cornarius il y a Velam.) Ceste plante est fort branchue, & a les feuilles comme la Roquette, un peu plus estreites. Sa graine retire à celle du Cresson Aenois.* Galien aussi au traité des medicaments simples, compare l'*Erysimon* avec les plantes acres, & de nature ignee. Et au traité des viandes, il le compare à la Iugioline. Dont il appert que ce dernier est bien different de cest autre là. Combien qu'il semble que Pline n'y ait point mis de distinction, & qu'il les a prins pour vne mesme plante. Hermolaus & Ruel ont dit, que ceste *Roquette sauvage*, que les Italiens appellent *Gentile*, est l'*Erysimon*, l'opinion desquels Matthiol ne reçoit pas, & met deux autres especes d'*Erysimon*. Dont il dit, que le premier a quasi toutes les marques que Dioscoride baille à son *Erysimon*: l'autre a les feuilles moindres, & les cornets ou gouffes un peu plus grosses, lequel il tient pour le *vray Erysimon*. Toutefois Pena & Lobel reprennent Matthiol, en ce qu'il a prins pour le premier *Erysimon*, la plante qui est appelée communement *Rapistrum*, pource qu'elle a le goust des Raues, & qu'il y a quelque ressemblance entre ses feuilles & celles des Raues; veu qu'elle

Irio, de Matthiol.

Autre Irio, de Matthiol.



qu'elle n'a rien qui s'accorde avec l'Erysimon de Dioscoride; & mesme qu'elle n'a pas les fueilles semblables à la Roquette sauvage de Matthiol. Mesme son odeur & son goust ne sont pas si acres comme en l'Erysimon, ioint qu'elle n'a pas les vertus de l'Erysimon, comme il sera dit tantost. Donques le vray Erysimon de Dioscoride a la racine longue & de bois; les fueilles comme la Roquette sauvage, lesquelles sont mal-aisees à recognoistre d'avec celles de la Bourse au Berger, quand elles commencent à fortir; si ce n'est à gens bien experimentez, en ce que celles de la Bourse au Berger ne sont pas si vertes, & sont plus aiguës au bout; au lieu que celles de l'Erysimon sont plus

Vray Erysimon.



rondes au bout & raccourcies, grasses, & en grand nombre pres de terre. Leur descoupeure est aussi plus grande. Sa tige est d'une coudee & demie, & quelquefois plus. Il fait sa graine en des gousses comme celles de la Roquette sauvage, excepté qu'elles sont beaucoup plus petites. La graine est acre & bruslante. Il fait des petites fleurs au dessus des tiges. Il est fort commun par les carrefours, cymetieres, & mazures. Dodon en son histoire des Plantes tient que l'Erysimon de Theophraste ou le Rapistrum, est ceste plante qu'on appelle en François Velar, & Tortelle, laquelle Lobel prend pour le premier Erysimon de Matthiol, assavoir pour le Rapistrum des champs. Et Pena tient que c'est la vraye Lampsana, comme il a esté dit en ce mesme liure. Le mesme Lobel tient que le second Erysimon de Matthiol, qu'aucuns prennent pour la Roquette sauvage, est le vray Erysimon. Au reste Dioscoride dit, que l'Erysimon croist aupres des villes, des chemins & des lardins. Il est bon, dit-il, contre les defluxions qui tombent sur la poitrine; mesme quand on cracheroit de pourriture & de fange. Il est bon à la jaunisse, & à la sciatique. Incorporé avec du miel & reduit en looch il est bon contre les venins. (Le texte Grec dit: Sa graine est bonne pour les defluxions qui tombent sur la poitrine, à ceux qui ont quelque apostume en la poitrine, à la toux, à la jaunisse, & à la douleur des hanches, ou soit sciatique, si on la prend avec du miel en façon de looch. On la boit aussi contre les venins mortels.) Il est singulier aux chancres cachez, aux oreillons, à la durté des mammelles, & à l'inflammation des genitoires, estant

Le lieu.

Liu. 2. c. 217.

Les vertus.

Tome premier,

AAA ; appli

appliqué en liniment avec d'eau ou du miel. En somme il attenuë & eschauffe. Il s'adoucir beau-
 coup pour en vser en clysteres, si l'ayant trempé en eau on le rostit; ou bien si l'ayant enuelopé dans
 vn linge, & couuert de paste par dessus, on le rostit semblablement (Ruel ayant fuyuy vn exemplai-
 re incorrect, a ainsi traduit ce passage: mais au vieil exemplaire il n'y a pas τὰ κλύσματα, c'est à dire
 les clysteres; ains ἐς τὰ ἐκλύσματα, c'est à dire pour mettre en looch) & de fait Galien conferme ceste
 leçon, escriuant ainsi des vertus de l'Erysimon: Comme la graine de l'Erysimon est semblable au Na-
 sitort; ainsi est elle aussi d'une faculté ignee, & chaude. Or pour s'en seruir en looch, il sera bon
 de le mettre tremper en eau à fin de le refroidir, ou bien l'ayant plié dans vn linge, & couuert de
 paste le faire rostit. Il est singulier estant reduit en looch pour faire cracher les grosses & visqueuses
 humeurs qui sont dans la poitrine, & les poulmons. Mesme il sert aux durillons, & aux durtez
 des mammelles & genitoires qui ont duré longuement. Dioscoride dit, qu'estant reduit en cata-
 plasme avec eau & miel, il est profitable aux chancres cachez. Pline en dit tout autant, & adiouste
 encor quelque autre chose: L'Erysimon, dit-il, prins avec miel est fort bon à la toux, & pour faire
 cracher les pourritures qui sont en la poitrine. Il sert aussi à la jaunisse, aux accidens des reins, à la
 pleuresie, aux tranchees & aux cœliques. Il est profitable aux oreillons, & aux chancres estant
 appliqué dessus, & aux inflammations des genitoires avec eau, ou bien avec du miel. Il est singu-
 lier pour les petits enfans, comme aussi aux accidens du fondement, & aux gouttes, avec du miel,
 & des Figues. Prins en breuuage il sert de contrepoison contre tous poisons & venins, & est fort
 bon à ceux qui ont courte haleine. Incorporé en vieil oingt il est bon de l'appliquer sur les fistules,
 pourueu qu'il n'en entre point dedans. Or nostre Erysimon a les mesmes facultez: car il est com-
 posé d'une substance mediocrement subtile & incisive, meslee avec des parties humides & deter-
 sives: tellement qu'il est propre pour attenuër, & nettoyer le phlegme gros & visqueux, sans le
 dessecher par trop; & pour le faire sortir de la poitrine sans grand effort, à cause qu'il a vn peu de
 ventosité meslee parmy. Parquoy c'est vn excellent remede pour l'artere, fort profitable aux
 asthmatiques, qui ont les poulmons remplis & oppilez, comme aussi à la voix enrouëe, encor que ce
 seroit dès long temps. Rondelot mon precepteur fut le premier que ie sçache qui le mit en vusage,
 par la seule decoction duquel il me souuient qu'il rendit la voix gaillarde & claire à vn enfant de
 Chœur qui l'auoit du tout cassé, & quasi perdue avec le soufflé mesme.

Du Nasitort, ou Cresson de Jardin,

CHAP. XLIV.

Les noms.



Es Grecs appellent ceste plante κάρδαμον: les Latins *Nasturtium*: les Arabes
Nasalchef, ou *Narf*: les Italiens *Nasturtio* & *Ayretto*: les Espagnols *Nasturco*, &
Malpica: en François on l'appelle *Cresson de Jardin*, *Cresson Aenois*, & *Nasitort*: en
 Allemand *Kressen*, & *Gardenkress*. Les Apothicaires ont retenu le mot Latin.
 Aucuns Herboristes Barbares l'appellent *Cressio hortensis*. Il y en a qui estiment
 qu'il est appelé κάρδαμον en Grec, comme qui diroit καρδάμων, faisant mal à
 la teste. Car de fait, il penetre dans le cerueau par son acrimonie, & comme
 ayant vne vertu ignee il fait mal à la teste. Selon d'autres il est ainsi appelé κάρδαμον
 c'est à dire pource qu'il cache la prunelle de l'œil en faisant serrer les paupieres. Car en l'approchant des
 yeux on est contraint de les fermer. D'où ils ont deriué le mot καρδάμων, qui signifie fermer les
 yeux. D'autres estiment qu'il est ainsi appelé δὸν τῆς καρδίας, pource qu'il est cordial, & est singulier
 aux esuanouiffemens procedans du cœur qui est offensé. Ce qu'il semble qu'Aristophane veut
 signifier, quand il dit ἐστὶν ἔφαρον κάρδαμον, *Je mange ay hier du Cresson, qu'est-ce que tu parles de Cresson*. Et,
 ceux qui ont vn cœur vis, les iustes, & ceux qui descendent le Cresson, c'est à dire, qui sont clair-voyans. Mais
 on l'appelle en Latin *Nasturtium*, selon que dit Pline, à *narium tormento*, pource qu'il fait mal au nez.
 Or Pline adiouste; *Et inde vigoris significatio prouerbio id vocabulum usurpauit*. Dalechamp veut qu'il
 y ait ainsi; *Et inde vigoris significatio prouerbium id vocabulum usurpauit veluti torporem excitantis*. Et
 pource que ceste leçon qui est aux communs exemplaires, est vn peu fascheuse, veu que le mot
excitantis n'est pas bien consonant avec le genitif precedent, veu qu'il faudroit qu'il y eust plustost
excitans, le raportant à *significatio*, ou *prouerbium*. Il semble que Cornarius a leu ce passage beaucoup
 plus correctement comme s'en suit: *Et inde vigoris significatio prouerbio eius esum usurpauit veluti torpo-
 rem excitantis*. C'est à dire: *Tellement que pour signifier vne chose vigoureuse, on a mis en prouerbe de manger
 du Nasitort, comme reueillant la personne*. Et de fait, il y a vn prouerbe Grec qui dit ἐστὶν κάρδαμον
 mange du Nasitort, pour denotter vn lourdaud, sot, & grossier, pource qu'ils estimoient que le Na-
 sitort estoit propre pour reueillir l'esprit, comme il sera dit cy apres. Dioscoride ne fait mention
 que d'une espee de Nasitort. Pline en ayant mis premierement deux especes, vn blanc & l'autre noir, vn
 peu apres fait mention du Nasitort sauuage. Nous en mettons icy trois premieres especes, assauoir celui
 de Jardin, le sauuage, & le marin, duquel nous traiterons entre les plantes marines. Fuchs & Dodon
 appellent le Nasitort sauuage, *Iberis*. Or le Cresson de Jardin fait ses tiges rondes, d'un pied ou d'un
 pied & demy de hauteur, menuës, garnies de petites fucilles descoupees, d'un goult acre &
 bruslant,

Au Thes-
moph.
Aux Guesp.Liu 20. c. 13.
Les especes.Chap. 127.
Liu. 5. ch. 65.
La forme.

Nasitort de lardin.

Nasitort sauvage, de Dalechamp.



bruslant, & des petites fleurs blanches; puis apres des gousses rondes & serrees, dans lesquelles est la graine rouge noirastre. Il croist par tous les lardins estant semé. Il fleurit en Esté, specialement au mois de Iuin. Et produit sa graine incontinent apres. Quant au sauvage, il a la racine longue, menuë, cheuclüë, & blanche; & fait plusieurs tiges de la hauteur d'une paume, & en terre grassie de la hauteur d'un pied. Il a beaucoup de fueilles semblables à celles de celui de lardin, dont ses branches sont fort garnies. Sa fleur vient par ombelles, blanche tirant sur le purpuree. Sa graine vient en des gaines larges, & fourchues, comme celles du Thlaspi, d'un goust acre, & de mesme odeur que celui des lardins. Il croist aux terres à froment, aux lieux pierreux & maigres. On tient, dit Pline, qu'il en croist de merueilleusement grand en Arabie. Il dit aussi, comme Dioscoride, qu'il y en a de Babilonien. Au demeurant la graine de tous les Nasitorts, selon Dioscoride, est acre, chaude, contraire à l'estomac; esment le ventre, fait sortir les vers, consume la ratelle, tue le fruit dans le ventre, prouoque les mois aux femmes, eschauffe la personne à l'amour. Et est estimee semblable à celle de la Moustarde, & de la Roquette. Elle guerit les lepres & gratelles. Appliquee avec miel elle diminue la gratelle, & mondifie les vlcères qui iettent fange comme miel. Estant cuite en potage elle fait cracher les mauuaises humeurs qui sont dans les poulmons. Prinse en breuusage elle resiste aux venins des serpens; mesme le parfum d'icelle les chasse. Elle empesche les cheueux de tomber; fait meurir les charbons, & les rompt. Elle est singuliere à la sciatique estant appliquee avec griotte seche & vinaigre; elle refout les enflures, & les apostumes, fait meurir les foroncles, appliquee avec saumure. L'herbe fait les mesmes effects, combien qu'elle n'ait pas tant de force. Pline declare bien plus au long les vertus du Cresson de lardin, & est en quelque chose different de Dioscoride: Le Cresson Alenois, dit-il, refroidit la personne au ieu d'amour, & aiguise l'esprit. Il lasche le ventre. Prins en eau au poids de dix deniers, il euacue la bile. Appliqué en liniment avec farine de Feues sur les escrouelles, & mettant vne fueille de Chou dessus, il y est souverain. Le noir est propre à purger le cerueau, & à esclarcir la veuë. Prins avec vinaigre il raffermist le cerueau à ceux qui l'ont troublé. Prins en breuusage avec du vin, ou bien avec vne Figue il aide à la ratelle. Il guerit la toux, si on en prend tous les matin à ieu avec du miel. Sa graine prinse avec du vin chasse la vermine du corps; & fera encor plus d'operation si on met du Mentastre parmy. Prinse avec de l'Origan & du vin doux, elle est bonne à la difficulté d'haleine, & à la toux. Cuite en lait de cheure elle est bonne aux douleurs de la poitrine. Appliquee avec poix elle refout les apostumes plattes, que les Medecins appellent *Pani*; & attire hors du corps les aiguillons. Appliquee en liniment avec vinaigre elle nettoye les taches du visage. Aux chancres on l'applique avec vn blanc d'œuf. On l'applique avec vinaigre aux accidens de la ratelle. Mais aux petits enfans il la faut appliquer avec miel. Sestius adiouste que le parfum de ceste graine chasse les serpens, & qu'elle est bonne contre les scorpions. Dauantage qu'estant broyee, & appliquee avec

Le lieu.

Le temps.

Liu. 19. ch. 8.

Liu. 2. c. 141.

Le tempe-
rément, &
les vertus.

Liu. 20. c. 13.

Moustarde, elle est singuliere contre les douleurs de teste, & à la pelade; & qu'elle sert à ceux qui ont l'ouye dure, l'appliquant sur les oreilles broyee avec vne Figue; & que sa decoction distillee dans les oreilles guerit la douleur des dents. Incorporée avec graisse d'Oye elle nettoye les eschagues, & les tignons & vlcères de la teste. Appliquée avec du leuain elle fait meurir les foroncles, & fait apostumer & rompre les charbons. Avec miel elle mondifie les vlcères chancreux & corrosifs. Enduite avec griotte seche & vinaigre elle est bonne aux sciariques, & aux douleurs des reins, comme aussi aux dertres & ongles rabotteuses; d'autant que ceste graine est caustique & bruslante. Toutefois le *Nasitort saunage* a plus de vertu que tous les autres. Voilà ce qu'en dit Pline.

Liu. II. c. 17.

Et au contraire Pline dit, qu'elle raffroidit la personne au ieu d'amour. A quoy s'accorde Florentin aux Geoponiques attribuees à Constantin: *L'on dit que ceux qui mangent du Nasitort, il leur fait les sens plus aigus.* Puis encore: *Il reprime la luxure.* Toutefois veu que cela est contraire à Dioscoride, & mesme à l'experience, il faut dire qu'ils n'ont pas cogneu la vertu du *Nasitort*, ou vrayement qu'il y a faute en ces passages là.

Liure 7. des simpl.

Or Galien declare bien clairement les vertus du *Nasitort*, & ses facultez, disant: *La graine du Nasitort est caustique & bruslante comme celle de la Moustarde; parquoy elle est bonne pour guerir la douleur de la sciatique & de la teste, & par tout là où il est besoin d'eschauffer iusqu'à tant que la partie en soit toute rouge.* On en mesle aussi aux medecines que l'on ordonne aux asthmiques, comme ayant vertu d'inciser tres-fort les humeurs grosses, tout ainsi que la Moustarde, à laquelle elle ressemble en tout & par tout. Mesme son herbe estant seche a la mesme vertu que la graine. Mais estant encor verte & humide, à cause de l'humidité aqueuse qui y est meslee, elle n'a pas tant de vertu que la graine à beaucoup pres: car de fait, son acrimonie est si bien temperée, qu'on la peut manger avec du pain. Voilà ce qu'en dit Galien.

Nasitort du Peru.

Aujourd'huy l'on en mange communement en esté avec les Laitues en salade. Nous auons adiousté icy vne autre sorte de *Nasitort rare estrange*, que Myconius docteur Medecin appelle *Nasitortium Peruvianum*, *Nasitort du Peru.* Et le décrit ainsi: C'est

Nasitort du Peru, de Myconius.



vne plante qui a deux coudees de haut, iettant çà & là d'un seul tronc plusieurs tiges rondes, massiues, pleines de neuds, vertes tirant sur le roux, & lisses; desquelles il sort plusieurs branches qui s'estendent au long & au large; tellement qu'elles ont besoin d'estre soustenuës: aussi embrasse elle les plantes voisines. En icelles il y a des feuilles attachées à des longues queuës, lesquelles sont rondes, lisses & pleines de nerfs qui sont comme lignes, tirans du milieu de la feuille iusques aux bords d'icelle, où ils finissent en façon d'espines. Les feuilles ne sont pas du tout rondes; mais sont faites quasi en façon de pied d'Oye. Elles sont creuses comme vn goubelet ou tasse, vertes par dessus; mais par dessous elles ne le sont pas tant. Leur queuë y est quasi attachée par le milieu d'icelles, pres de laquelle à l'endroit où elle sort de la tige, il sort vne autre queuë longue, qui porte vne fleur iaune en façon de panier, composée de cinq petites feuilles, lesquelles sont environnées par dehors de cinq autres feuilles rouges, comme aussi tout le panier est rougeastre. Ce panier est fait de telle façon comme en la Consolide Royale, si ce n'est qu'il est tout droit. Aux trois petites feuilles d'embas a costé de la fleur il y a certaine diuision, au milieu de laquelle on voit vne tache rouge. Et par le milieu de ces mesmes feuilles tout au long dès le centre iusques au bord de la feuille, il y a vn filet en façon de bord, composé d'vne infinité de petits poils menus, & iaunes, comme l'on voit en la Flambe. Au demeurant en toutes les petites feuilles depuis le

fonds du panier iusques au dessus, il y a certaines lignes rouges. Ceste fleur ne sent rien du tout, & sort en Automne, apres laquelle il y demeure comme vn vase vert qui semble estre composé de trois vases, & est aspre, comme l'on voit en la seconde espeece d'Heliotropion. Sa graine quand on l'amasse est verte & molle, en apres elle deuiet noire & se fronce. Sa racine est blanche, mi-partie en plusieurs autres, & cheueluë, & ne va pas fort auant en terre. Le goust de la racine de ceste plante, comme aussi de ses tiges, feuilles, & fleurs, est de mesme que celui du *Nasitort*: mesme elle a quasi la mesme odeur. Tellement que Myconius a eu raison de l'appeller *Nasitort*, lequel a esté incogneu aux anciens. Il l'a aussi appellé *Peruvianum*, pource qu'il a esté apporté du Peru, Car il ne croist pas en nos quartiers, sinon dans les Jardins y estant semé, & cultiué soigneusement.

De la Cardamine, Chap. XLV. 561

fement. Son gouft montre qu'il a les mefmes vertus que le *Nafitort*, parquoy on en pourra vfer en falade & en medecine comme de l'autre. Or il fut donné à Dodon le pourtrait d'une plante fous le nom de *Nafitort d'Indie*, laquelle il defcrit ainfi fuyuant le pourtrait, qui toutefois n'eftoit pas des mieux faits. Elle refemble au Lifer: fes fucilles font larges, anguleufes, & font peintes d'un fort beau vert. Sa fleur eft iaune, & a par detriere vne petite corne comme la fleur du Del-

Nafitort d'Indie, de Dodon.



Nafitort fauage, de l'Efclufe.



phinion. L'Efclufe auffi a mis le pourtrait d'un autre *Nafitort fauage de Valence*, lequel il defcrit ainfi: Il ne fait, dit-il, qu'une tige, laquelle fe diuife tout aupres de terre en petites branchettes, veluë, afpre, verte, & ronde, de la hauteur d'un pied. Ses fucilles font menuës & fort defcoupees, retirans quasi à celles du *Nafitort commun*; toutefois elles font plus menuës, & vertes, d'un gouft acre. Il produit au bout des branches, ainfi que le *Nafitort commun*, des petites fleurs paffes en façon d'efpic, puis apres deux petites gouffes, compofées de deux pieces, avec vne queuë qui s'auance, dans lesquelles y a de la graine femblable à celle du *Nafitort*. Il ne fait qu'une feule racine blanche, laquelle meurt tous les ans. Il s'en treuve au Royaume de Valence, où il fleurit en Mars. Or pource qu'il eft femblable au *Nafitort* en beaucoup de parties, il l'a nommé *Nafitort*. Et de fait, à ce qu'on peut iuger par le gouft, il peut bien auoir les mefmes facultez.

De la Cardamine, ou Crefson,

CHAP. XLV.



A plante appellee *Cardamine* à quelque affinité avec le *Nafitort*: & eft ainfi appellee felon Dioscoride, pource qu'elle a quasi le mefme gouft que le *Nafitort*. Dioscoride appelle le *Sifymbriion*, *Cardamine*: d'autres l'appellent *Sion*. Or la *Cardamine* n'eft en rien femblable au *Sifymbriion*, finon quant au nom: car c'eft pluftoft vne efpece de *Nafitort*, que de *Sifymbriion*. Ruë, Matthiol & Fuchfe tiennent, que la *Cardamine* eft ceste plante que les Apothicaires nomment *Nasturtium aquaticum*, ou *Creflionem*: en François du *Crefson*: en Allemand *Brunnenkroff*: en Italien *Crefcione*: pource que toutes les marques de la *Cardamine* de Dioscoride luy conuiennent fort bien. Car c'eft vne herbe qui fe treuve communement aux ruisseaux avec la Berle, & ne croift point ailleurs qu'aux lieux aquatiques: & a le gouft du *Nafitort*: pour ceste caufe eft elle appellee *Cardamine*. Les Apothicaires l'appellent *Nasturtium aquaticum*. En outre elle fait du commencement la fucille ronde; mais eftant grande elle a la fucille defcoupee comme la Roquette. Finalement elle a les mefmes vertus, que Dioscoride & les autres anciens ont attribuees à la *Cardamine*. Or Dioscoride s'eft contenté de la defcrire en peu de paroles, comme eftant assez cogneuë. Mais au refte elle fait vne tige creufe, d'un pied & demy, toute garnie par le bas de racines cheuëes;

Les noms.
Liu. 1. c. 121.
Au mef lieu.
Liu. 2. ch. 60.
Sur le 2. liu.
de Dioscor.
chap. 120. &
121.
Chap. 275.

La forme.

*Sisymbrium, ou Cardamine I. Cresson
vulgaire, de Matthiol.*

*Sisymbrium, ou Cardamine II. de
Matthiol.*



ueluës, du creux de ses ailes il fort plusieurs bouquets de fleurs blanches. Sa graine vient en des gouffes, & est petite & acre. Les petites branches estans enuieillies sont garnies par tous les neuds de certaine cheueleure blanche, qui retire aux cheueux des vieilles gens. Plinc en fait aussi mention: car ayant traitté du premier *Sisymbrium*, il adiouste, que celuy qui croist dans l'eau ressemble au Nasitort. Pena & Lobel estiment que c'est la plante que Crateuas appelle *Sion eruce folium*, comme

Liu. 10. c. 22.

Sur Dioscor.
liu. 1. ch. 121.

*Sisymbrium, ou Cardamine III.
de Dodon.*



nous l'auons remarqué aux plantes *marescageuses*. Or il y a vne autre *Cardamine* de la mesme espee, selon Matthiol, laquelle est icy peinte en second lieu. Elle a les fucilles & les tiges beaucoup moindres, & vne infinité de petites branches, houppees seulement à la cime, desquelles il fort des petites fleurs blanches. Ceste-cy croist non seulement aux ruisseaux & lieux aquatiques; mais aussi aux Iardins & le long des chemins. Elle a vn goust fort acre. Pena & Lobel ayans prins la premiere *Cardamine* de Matthiol, ou soit le *Cresson commun*, pour le *Sion* de Crateuas, qui a les fucilles comme la Roquette, tiennent que ceste seconde *Cardamine* de Matthiol est la premiere *Cardamine* ou *Sisymbrium aquatique* premier de Dioscoride. Comme aussi fait Dodon l'appellant en François *Passerage sauvage*, pour raison de l'acrimonie de sa chaleur, ou bien *petit Cresson aquatique*: en Allemand *Gauchblum*, *vuilder Kress*. Il y a des Simplicistes qui l'appellent *Flos Caculi*. Quant au Nasitort sauvage que Fuchse appelle *Iberis*; Cordus l'appelle *Nasturtium siluestre*, *Nasitort sauvage*: Tragus l'appelle *Nasitort des prés*. Il fait ses fucilles rondes du commencement, puis apres il pousse vne tige ronde, quasi de la hauteur d'un pied, de laquelle il fort des fucilles longues, avec des grandes descoupenres d'un costé & d'autre, quasi semblables à celles de la Roquette. Au sommet des tiges il y a des fleurs blanches, puis apres des petites gouffes, dans lesquelles est la graine. Il croist aux prés humides & le long des fossez & estangs. La seconde *Cardamine*, ou *Sisymbrium second*, selon l'opinion de Lobel, croist aux prés humides d'Angleterre, d'Allemagne, de Flandres, & autres regions froides où le *Cresson* croist, auquel elle retire quant à ses fucilles basses.

Le



Le plus souvent elle ne fait qu'une tige de la hauteur d'un pied, garnie de petites feuilles semblables à celles du Cresson des Jardins, & des fleurs blanches purpurées, comme celles de la Roquette ou du Naueau, plus grandes que celles de la première Cardamine, qui sont de même goût, comme aussi toute la plante, & de mêmes facultés que le Sifymbriou. Lobel adiouste encor une autre Cardamine, qu'il appelle *Trifolia*, c'est à dire en façon de Treffle, qui est assez commune dans les Jardins des Herboristes & autres principaux Jardins de Flandres. C'est une petite plante de la hauteur d'une paume, qui a le goût du Cresson, & les feuilles qui retirent aucunement à celles de la

Cardamine IV. de Dalechamp.



Cardamine, ou Cresson; toutefois elles sont disposées alternativement, comme celles de l'Oxys de Plin; & traient par terre. Sa fleur est blanche & vient sur des petites queues, comme celle de l'Isopyron commun, ou de la Cardamine. Sa racine est fort chevelue. Outre celles-cy Dalechamp adiouste encor deux especes de Cardamine; assavoir la moindre Cardamine aquatique, & la Cardamine odorante. Quant à la Cardamine moindre aquatique, elle a la racine menuë, longuette, quelque peu chevelue, blanche; les feuilles un peu moindres, que celle que Dodon appelle *Sifymbriou Cardamine*. Sa fleur est petite, blanche, moindre que celle de la précédente, & plus menuë & graille. Ses gouffes sont petites & de même goût. Elle croist sur le bord des fosses qui sont à l'entour des prés. Quant à la Cardamine odorante elle a la racine assez grosse, longue d'une paume, & qui va peu à peu en appointant, pleine de plusieurs petits grains blancs qui ne sont pas plus gros que des grains de Coriandre; comme en la Brise-pierre blanche, fort chevelue. Ses feuilles sont comme celles du *Sifymbriou Cardamine* de Dodon, traïnans par terre, grandes, noirâtres, d'un goût acre, & d'une si bonne odeur quand on les masche, qu'il semble que ce soit Cannelle. C'est pourquoy on l'a appelé *Cardamine odorante*, ou *Nasturtium odoratum*. Elle a la fleur & la graine comme les autres. Aucuns estiment que ce soit le *Callitrichon* de Plin, qui a les feuilles, comme il dit, semblables à celles des Lentilles; les tiges comme les Ioncs, fort menuës, & la racine aussi fort mince. Elle croist

Au mes. lieu.

Liu. 25. c. 11.

és

Cardamine V. odorante de Dalechamp.

Liur. 2. c. 121.
Le tempera-
ment, &
les vertus.

Liure 8. des
simpl.



Les noms.

és lieux ombrageux & humides, & est d'un goût brulant. Dalechamp a treuvé de ceste *Cardamine odorante* en Bourgogne parmy les forests de Sapins, & de Pesses, aux lieux garnis de mousse. Au reste Dioscoride dit, que la *Cardamine* eschauffe, prouoque l'urine, & qu'elle est bonne à manger crue. Elle nettoye les lentilles & taches du visage, en l'appliquant la nuit dessus, puis l'ostant au matin. Galien dit, que le *Sisymbrium Cardamine*, comme ayant quasi un mesme goût que le Nasitort, estant seché est chaud & sec au troisieme degré: mais tandis qu'il est vert & humide, il ne passe pas le second degré. C'est pourquoy les Medecins vsent de la decoction du *Cresson*, quand l'urine est retenuë, ou bien ordonnent de le manger cru pour faire vriner & rompre la pierre. On le mange communement tant cru que cuit à l'entree de table. Appliqué tout chaud dessus le penil avec du Raifort, & des racines de Persil, du vin blanc pur, & du beurre, il fait sortir l'urine qui seroit retenuë. Son suc meslé avec vinaigre est bon pour ceux qui sont trop endormis estant appliqué en liniment.

Du *Thlaspi*, CHAP. XLVI.

Tl y a vne herbe qui ressemble à la Moustarde, à la Roquette, & au Nasitort, laquelle s'appelle en Grec $\tau\theta\lambda\alpha\sigma\pi$, & $\eta\ \theta\lambda\alpha\sigma\pi$, & $\theta\lambda\alpha\sigma\pi\delta\iota\sigma\tau\iota\sigma$, & $\tau\theta\lambda\alpha\sigma\pi\ \alpha\gamma\epsilon\iota\sigma\tau\iota\sigma$ en Latin *Thlaspi*, & *Thlaspe*, *Capsella*, & *Scandulaceum*. Aucuns Herboristes modernes l'appellent *Nasturtium tectorum*, pour-

ce que communement elle croist sur les murailles. D'autres l'appellent *Nasturtium siluestre*, *Nasitort sauvage*. Communement on l'appelle en nos quartiers *Senene*, ou *Moustarde sauvage*, pour ce qu'estant broyee elle sent la Moustarde. Les Espagnols l'appellent *Paniquejo del flor blanco*: les Allemans *Baurnsenf*, & *Baurnkresz*. Les Grecs l'appellent *Thlaspi*, eu esgard à la forme de son fruit, qui ressemble au Nasitort, si ce n'est qu'il est plus large, & comme concassé & à demy rompu. Car $\theta\lambda\alpha\sigma\pi$ signifie, *casser & froisser, & aplattir en rompant ce qui auparauant estoit rond, avec un maillet ou pierre*. Ou

bien à cause que la couuerte de sa graine qui est faite en façon de feuille, est rompue & fendue en trauers ou par le milieu. Dioscoride met deux especes de *Thlaspi*, dont l'un a la feuille estroite, & l'autre de *Crateuas*, qui a les feuilles larges. Pline met ces mesmes especes sans parler de *Crateuas*. Les doctes Simplicistes en font bien plus d'especes, selon la forme de la graine, de laquelle nous auons desia dit que ceste herbe auoit pris son nom, comme il se verra par la description d'une chascune d'icelles. Or nous commencerons par le *Thlaspi* de Dioscoride: C'est vne herbe ayant les feuilles estroites, de la longueur d'un doigt, tournées contre terre, grassettes, & fendues au bout. Sa tige est menue, longue de deux paumes, avec quelques branches à l'entour. (Au Grec il y a $\delta\iota\sigma\phi\upsilon\alpha\delta\alpha\varsigma\ \delta\lambda\iota\gamma\alpha\varsigma\ \epsilon\chi\omicron\nu\tau\epsilon$, c'est à dire, avec peu de branches) autour desquelles est le fruit, qui depuis la queuë va en eslargissant. Sa graine est semblable à celle du Nasitort, encluse en des gouffes faites en façon de celles des Lentilles, excepté qu'elles sont fendues au bout; (au texte Grec il y a $\epsilon\iota\ \omega\ \sigma\omega\epsilon\mu\acute{\alpha}\pi\omicron\nu\ \epsilon\mu\phi\epsilon\tau\epsilon\varsigma\ \kappa\alpha\theta\acute{\alpha}\mu\epsilon\tau\alpha\ \delta\iota\sigma\kappa\omicron\iota\delta\iota\varsigma\ \delta\iota\omicron\nu\epsilon\tau\ \epsilon\tau\theta\lambda\alpha\sigma\pi\delta\iota\sigma\tau\iota\sigma$. C'est à dire, Dans laquelle il y a vne graine menue, semblable à celle du Nasitort en façon de palet, & comme raplatie. Il semble que Ruel leu $\phi\alpha\kappa\sigma\iota\delta\iota\varsigma$, veu qu'il a traduit, en façon de Lentille, & non sans raison: car de fait elle y retire fort. Ou bien il l'a traduit ainsi, selon Pline: toutefois aux communs exemplaires il y a $\delta\iota\sigma\kappa\omicron\iota\delta\iota\varsigma$) dont aussi il a prins son nom. Sa fleur est blanche. Il croist par les sentiers & murailles, & parmy les hayes. Sa graine est d'un goût aspre. (Ruel

Thlaspi I. de Matthiol.

Liur. 2. c. 150.
Les especes.

Liur. 27. c. 13.

La forme.



Le lieu.

Thlaspi II. de Matthiol.



(Ruel traduit ainsi ceuy, selon Pline : le texte Grec dit *ακρί-
μα δεινόν*, c'est à dire, la graine est acre) & fort chaude. L'au-
tre Thlaspi de Crateuas, qu'aucuns appellent *Monstarde de
Perse*, a les fueilles larges & les racines grandes. Ce qu'il
semble que Pline ait tout emprunté de Dioscoride, ou bien
de quelque autre autheur, d'où Dioscoride l'auoit prins : Il
y a, dit-il, deux sortes de Thlaspi; l'un a les fueilles estroites, de la
longueur & largeur d'un doigt, tournées contre terre, fendues à la
cime; la tige d'un demy pied, avec quelques branches, en façon d'un
pauois; & a vne graine enclose, faite à mode d'une Lentille; si ce
n'est qu'elle est concassée: & de là vient son nom. Sa fleur est blanche.
Elle croist par les chemins & le long des hayes. Sa graine a un goust
aspre. L'autre Thlaspi qui est appelé par aucuns *Napy Persique*, a les
fueilles larges, & les racines grandes. En ces mots de Pline il
semble qu'il s'en faille quelque chose, assauoir le mot, *fruit*,
lequel est comparé aux pauois. Voicy ce que Galien dit du
Thlaspi: On vse, dit-il, du Thlaspi qu'on apporte de Candie,
& qui croist par tout, de couleur entre iaune & blond, rond
& plus petit qu'un grain de Millet. Mais il est meilleur d'v-
fer de celuy de Capadoce, lequel tire sur le noir, & n'est
pas du tout rond, plus gros de beaucoup que le precedent,
& est vn peu applatti d'un costé, dont aussi il a prins ce nom
de Thlaspi. Tous deux croissent en abondance en Capadoce.
Parquoy il ne faut pas generally tenir pour le meilleur
celuy de Capadoce; mais spécialement celuy qui croist en
Saurus, qui n'est pas semblable ny à celuy de Candie, ny à
celuy qui croist par tout. Voilà ce que dit Galien du Thlaspi;

Liu. 17. c. 13.

Liure 1. des
antiidot.

dont il appert qu'il y a deux especes de Thlaspi, différentes pour raison de la graine, de la figure & de
la couleur, outre celle que Dioscoride & Pline mettent pour la seconde espece. Quant au premier
Thlaspi de Dioscoride & de Pline, selon l'opinion de Matthiol, Fuchs, & autres doctes Simpli-
cistes, c'est celuy dont le pourtrait est icy mis au premier lieu; lequel combien qu'estant desia
elleué en tige, il n'a pas les fueilles fendues en la cime; toutefois puis qu'il a toutes les marques
du Thlaspi de Dioscoride, il faut croire que c'est le vray Thlaspi, principalement pource que deuant
qu'il monte en tige, comme il est aisé à voir à qui y voudra prendre garde, au commencement du

Thlaspi III. de Matthiol.



Printemps, il fait ses fueilles couchées par terre, fendues des
deux costez par la cime. Toutefois ces fueilles sont de peu
de duree, & sestrissent incontinent. Mais celles qui sont en
la tige, sont estroites, comme dit Dioscoride, grassettes, de
la longueur d'un doigt. En outre sa tige est menuë, longue
de deux paumes, avec quelques branches, à l'entour des-
quelles est le fruit, assauoir des gousses plattes, en façon de
palet, ou de Lentille, dans lesquelles est enclose la graine
semblable à celle du Nasitort, d'un goust acre. Pena & Lo-
bel estiment que ce Thlaspi est fort commun, & qu'il a les
fueilles comme la Vaccaria. Aucuns estiment que c'est le
Thlaspi de Crateuas, dont Dioscoride & Pline font mention;
toutefois ils se trompent: car il n'a pas les fueilles larges, &
les racines grandes, comme le Thlaspi de Crateuas. Mais s'il
y a plante cogueuë pour le iourd'huy qui soit le Thlaspi de
Crateuas, Matthiol tient que c'est celle dont nous auons
mis cy dessus la description & le pourtrait, sous le nom de
Raphanus rusticus. D'autant qu'elle a les fueilles larges, les
racines grandes, & est singuliere à la sciatique. Cordus att-
si tient pour tout assuré, que ceste herbe que les Allemans
appellent *Merretich*, & les Arabes *Nasitort blanc*, à cause que
sa racine est blanche, est le grand Thlaspi. Nous auons aussi
adiouste vne autre espece de Thlaspi, selon Matthiol, la graine
duquel ressemble au Thlaspi. Il croist à l'entour de Prague,
en lieux rabotteux & pierreux, & fleurit au milieu du Prin-
temps, & fait sa graine au mois de Iuin, laquelle est acre au
goust. Outre plus Matthiol adiouste, vne troisieme & qua-

Sur le 2. liu.
de Dioscor.
chap. 186.

Le lieu.
Le temps.

Liu 5. ch. 65.

Tome premier.

BBB

triefme

*Thlaspi IV. de Matthiol.**Thlaspi aux feuilles estroites, de Fuchse.*

triefme espece de *Thlaspi*, desquels nous auons aussi mis le pourtrait. Les doctes *Simplicistes* ont remarqué encor plusieurs autres especes de *Thlaspi*, desquelles nous auons mis la description au liure des Plantes qui croissent es lieux aspres & secs, & aux montagnes. Il y a aussi vn petit *Thlaspi marin*, duquel nous traiterons entre les Plantes maritimes. Venons donc aux vertus du *Thlaspi*, selon *Dioscoride*. Sa graine, dit-il, prinse en breuuage au poids de quinze dragmes purge la bile par le haut & par le bas. Elle est bonne pour mettre aux clysteres contre la sciatique. Prinse en breuuage elle fait sortir le sang, rompt les apostumes au dedans du corps, fait venir les mois aux femmes; toutefois elle tue l'enfant au ventre de la mere. L'autre *Thlaspi* est bon aux clysteres pour la sciatique. *Pline* en dit tout autant en semblables mots; comme aussi *Galien*, disant; La graine du *Thlaspi* est d'une faculté acre; tellement qu'estant prinse en breuuage elle fait rompre les apostumes de dedans le corps, prouoque les mois, & fait inourir l'enfant au ventre de la mere. Mise en clystere elle euacué iusques au sang, & est bonne à la sciatique. Aussi estant prinse au poids de quinze dragmes elle euacué les humeurs bilieuses par dessus & par dessous.

Les vertus.
Liu. 2. c. 150.

Liu. 27. c. 13.
Liure 6. des
simpl.

De l'Arabis, ou Draba,

CHAP. XLVII.

Les noms.

La forme.



ESTE plante est nommée *Araba*, ou *Draba*, ou bien *Arabis*. *Scrapion* la met pour une espece de *Nasitort*, & l'appelle *Nasitort de leuant*, à cause de sa grande acrimonie. Aucuns l'appellent *Nasitort de Babylone*. Or voicy ce qui s'en treuve escrit aux exemplaires de *Dioscoride*: L'herbe *Draba* croist à la hauteur d'une coudée, produisant des menues branches, garnies de feuilles deca & delà, qui ressemblent à celles du *Lepidion*: toutefois elles sont plus molles & plus blanches. A la cime des branches il y a vne ombelle semblable à celle du *Sureau*, de laquelle sortent des fleurs blanches. On fait cuire ceste herbe avec l'orge mondé, spécialement en *Capadoce*. Sa graine estant sechee sert à mettre parmi les viandes au lieu de *Poyure*. Toutefois *Marcel Vergile*, *Matthiol*, & autres personnages doctes tiennent que ce chapitre n'est pas de *Dioscoride*; mais qu'il luy est faussement attribué, & ce avec grande raison: car en premier lieu, si nous prenons bien garde au nom de ceste herbe, nous treuuerons qu'il n'est ny Grec ny Latin, veu que *Galien*, *Oribaze*, *Paul*, ou *Aëce*, ny mesme *Pline*, & autres auteurs Grecs ou Latins n'en ont rien escrit. Dauantage, ceste herbe se treuve inseree deux fois en l'exemplaire Grec de *Dioscoride* escrit à la main, au second liure: car elle est mise icy apres le *Thlaspi*; & à la fin du liure apres le *Glaston*, deuant le *Telephion*. Ce qui montre bien ouuertement, qu'elle a esté faussement inseree en *Dioscoride*. Au reste soit que *Dioscoride* en ait escrit, ou bien quelque autre *Herboriste*, *Dodon* estime que c'est la plante de laquelle nous auons mis icy le pourtrait. C'est vne herbe de la hauteur d'un pied, qui a les feuilles estroites, quasi semblables

Liu. 5. ch. 63.

Arabis ou Draba de Dodon, ou Thlaspi de Candie.



Arabis ou Draba de Matthiol.



Autre Arabis ou Draba de Pena & de Lobel.



blables à celles de l'Iberis ; & porte des ombelles à la cime de ses petites tiges, desquelles il sort des petites fleurs blanches, ou bien purpurees tirans sur le blanc ; puis apres des petites gouffes plattes, semblables à celles du Thlaspi, sinon qu'elles sont plus petites, dans lesquelles est la graine, d'un goust acré & chaud, comme celle du Thlaspi. Dodon luy attribue les mesmes vertus qu'au Thlaspi. Cordus estime que Pline a parlé de ceste herbe sous le nom de *Dryophonon*. Car apres auoir parlé de la *Dryopteris*, il adiouste: Le *Dryophonon* est vne herbe semblable, ayant les tiges menuës, longues d'une coudee, garnies de fueilles deçà & delà, larges d'une pouce, comme celles de l'Oxymyr sine; toutefois elles sont plus blanches & plus molles. Sa fleur est comme celle du Sureau, & blanche. On en mange les petites tiges cuites, mais on vse de sa graine au lieu de Poyure. Matthiol a mis le pourtrait d'une autre *Draba*, laquelle il estime estre la vraye; toutefois pource que Serapio dit, que la *Draba* a vne grande acrimonie, & au contraire il y en a fort peu en ceste-cy, cela est cause qu'il n'ose assenter si la *Draba* qui croist en Italie, est celle de laquelle Serapion a escrit; si ce n'est qu'il faille croire, que ceste difference procede de la diuersité des Clymats, comme Galien a escrit de l'Aron. Lobel met aussi vne autre *Draba*, laquelle participe de la nature de la *Draba de Narbonne*, & du Myagris. On la cognoist en ce qu'elle a force tiges menuës, longues d'une paume, qui traitent par terre; & la racine fort menuë, la fleur blanche, composée de quatre petites fueilles. Voila ce qu'en dit Lobel.

Sur le liu. 2.
de Dioscor.
chap. 187.

De l'Iberis, ou Passerage sauuage, CHAP. XLVIII.

ESTE herbe est appellee *Iberis* en Grec, du nom de la region où elle croist. Paulus escrit qu'elle s'appelle aussi *Lepidion*, & *αγροκόρανον*, c'est à dire *Nasitort sauuage*. Aëce l'appelle *Cardamine*, pource qu'elle a le goust, l'odeur & la figure du Nasitort. Galien aussi dit, qu'elle a

Les noms.
Liu. 3. ch. 17.
Liu. 3. c. 184.
& liu. 12. c. 12.
Liu. 7. des
simpl.

Liure 10. des
phar. loc. c. 2.

les mesmes odeur & vertus que le Nasitort: dont Cornarius estime qu'il y a de la faute en Dioscoride, & qu'au lieu de *καρδαμυκόν*, il faut lire *καρδαμύμν*. Galien declare aussi que le *Lepidion*, & *Iberis*, c'est vne mesme herbe, disant: Il y a vn liuret de Damocrate intitulé *Clinicus*, auquel il traite en vers Iambiques de trois medicamens. En premier lieu de celuy qui est composé de l'herbe qu'il nomme *Iberis*. Puis apres Galien adiouste; qu'un sien amy Medecin a esté guery en Iberie par le moyen de ceste herbe que Damocrates appelle *Iberis*, la cognoissant seulement de veüe, & n'en sçachant point d'autre nom; mesme que celuy qui luy auoit enseigné l'usage de ceste herbe, n'en sçauoit pas le nom. Mais aux enseignes qu'il en donne, il semble qu'il appelle *Iberis*, l'herbe qui est appellée en Grec *Lepidion*, laquelle il nomme *Iberis* du nom du pais où son amy auoit esté guery. Apres Galien recite les vers de Damocrates, par lesquels il décrit l'*Iberis*; adioustant puis apres, qu'Archigene a escrit aussi de ceste *Iberis*, l'appellant *Lepidion*. Et qu'il dit qu'elle est bonne à la ratelle, & à la sciatique, alleguant la recepte d'Hygienus Hipparchus pour la sciatique, & les frissons: *Prennez de l'Iberis, qu'aucuns appellent Lepidion, ou Agriocadamon, &c.* Veu donc qu'*Iberis* & *Lepidion* est vne mesme herbe, il est tout notoire que le chapitre de l'*Iberis* a esté mal à propos adiouste à la fin du premier liure de Dioscoride par quelque Medecin ou Libraire trop curieux, & non par Dioscoride: car ce n'est pas là sa propre place: mais plustost au liure second, où il traite des Plantes acres, & aussi du *Lepidion*. Or Damocrates en fait vne telle description:

Ceste herbe croist par tout, par tout elle est frequente,
Pres des vieux Monumens, pres des vieux murs pendante,
Pres des anciens chemins, que le pied de long temps
A de ses pas foulé; pres desquels de maints ans
Le laboureur soigneux n'a conduit sa charrüe.
Son chef est tousiours verd, & sa tige fueillüe
Resemble au Nasitort, dont les fueilles aux bois
Verdoient au Printemps; mais moindres toutefois.
Sa tige en haut s'estend le long d'une coudee
Ou bien quelque peu moins, ou peu plus releuee:
Elle porte en Esté ses fueilles iusqu'à tant
Que l'Hyuer les met bas par son froid penetrant
Qui les bruste & desseche amenant ses gelees:
Toutefois la racine en garde les poussees
Que tu verras sortir venant le renouveau.
Sa tige a vne fleur semblable au lait nouveau
En sa blanche couleur, mince & beaucoup changeante:
Sa graine suit apres si petite & muante
Qu'elle pourroit tromper & la veüe & les yeux.
Sa racine a vn goust fort acre & ennuyeux
Comme au vray Nasitort auquel elle est semblable.

Liu. 5. ch. 8. Plinẽ declare fort clairement ces vers, disant: Il n'y a pas aussi long temps, que Seruilus Damocrates des premiers Medecins de son temps, treuua vne herbe, à laquelle il donna vn nom à son plaisir, la nommant *Iberis*, comme il se voit aux vers qu'il a composez pour la description de ceste herbe. Elle croist principalement aupres des vieilles sepultures, parmy les mazures, & le long des chemins & lieux non cultiuez. Elle iette fleur, & a les fueilles comme le Nasitort. Sa tige est de la hauteur d'une coudee. Sa graine est si menüe, qu'à peine la peut on choisir à l'œil. Sa racine a l'odeur du Cresson Aleuois, &c. La description aussi que Dioscoride en fait, est du tout semblable, soit que ce soit luy-mesme qui l'ait faite, ou bien que quelque autre autheur

Liu. 1. chap. dernier. l'y ait adiouste: *L'Iberis*, dit-il, a les fueilles comme le Nasitort, plus vertes au Printemps, & la tige d'une coudee ou moindre. Elle croist es lieux qui ne sont pas cultiuez. En Esté elle fait vne fleur blanche, & alors elle est en sa plus grande vertu. Elle fait deux racines comme celles du Nasitort, chaudes & bruslantes. Or il y a de l'erreur en ceste description; *μηκόν ἢ ὅσον πηχύαιον ἢ ἔλαττον*, c'est à dire, la tige d'une coudee ou moindre: Car il y faut adiouster *καυλῆ*, & *πλέκ*, en ceste façon: *μηκόν ἢ καυλῆ ὅσον πηχύαιον, πλέκ ἢ ἔλαττον*. C'est à dire, La tige de la longueur d'une coudee, ou plus ou moins: car Damocrates le dit ainsi;

Liu. 12. ch. 2. Liu. 3. c. 184. comme aussi Aëce recitant les vers de Damocrates en prose. Et Archigene aussi en l'Epistre qu'il escrit à Ariston, ainsi qu'Aëce le tesmoigne, en laquelle il décrit l'*Iberis*, vsant quasi des mesmes mots: tellement qu'il semble les auoir prins de Dioscoride, ou bien que quelqu'un a prins en Archigene ce chapitre de l'*Iberis*, & l'a adiouste à la fin du premier liure de Dioscoride. Au reste

Matthiol sur Diosc. liu. 1. chap. dern. La forme. l'*Iberis*, ou *Lepidion* des anciens Grecs, s'uyuant l'aduis des plus doctes Simplicistes, est la plante qui est icy peinte, laquelle est appellée en Italien *Nasturtio saluatico*: en François *Passerage sauuage*, & *Cresson sauuage*. Elle a les tiges rondes, de la hauteur d'une coudee, branchues: les fueilles estroites; les fleurs blanches, & des gouffes dans lesquelles est la graine; la racine grosse, blanche, & tres-forte au goust. Les Simplicistes la plantent dans les Iardins. Toutefois en Italie & Languedoc elle

Liu. 19. ch. 8. croist de soy-mesme es lieux qui ne sont pas cultiuez. Et d'autant que ce que Plinẽ escrit d'une forte

Iberis, ou Lepidion de Matthiol: Passerage
sauuage, ou Cresson sauuage.

Lepidion de Paulus & de Pline,
ou Passerage.



forte de *Lepidion*, ne conuient point à celuy que nous venons de descrire, attendu qu'il dit, qu'il fait la tige haute d'une coudee; les fueilles comme le Laurier, qui toutefois sont molles: & que Paulus aussi dit, qu'en son pais il croist vne *Iberis* branchue, qui a les fueilles semblables à celles du Laurier, & encor plus grandes: Il faut conclurre que ce *Lepidion* icy, ou *Iberis*, est du tout different des dessusdits, veu mesme que Dioscoride appelle son *Lepidion* *Βεράιον*, c'est à dire petite herbe. Et de fait, ce *Lepidion* grand de Paulus & de Pline est sans doute l'herbe que les modernes appellent *Piperitis*, (non pas celle de Pline, de laquelle nous auons desia traité cy deuant) pource qu'elle pique la langue par son goust qui est tres-acre. Les Apothicaires l'appellent *Raphanus siluestris* (toutefois ce n'est pas le *Raiffort sauuage*, duquel nous auons parlé apres celuy des Jardins, ny le *Raiffort des champs* non plus) mais ceste herbe qu'on appelle en François *Passerage*, à cause de son goust ardent. Les Allemans l'appellent *Pfeffkraut*. Cordus & Tragus l'appellent *grand Lepidion*. Il a les fueilles longues, larges, semblables à celles du Laurier; toutefois plus larges & plus longues; vn peu dentelees tout à l'entour; les tiges rondes, mal-aisées à rompre, quasi de deux pieds de hauteur, à la cime desquelles il y a des petites fleurs blanches; apres lesquelles il y vient vne graine menüe. Sa racine est longue & simple, qui va rampant sous terre, & reiette tous les ans plusieurs tiges. Tous les Simplicistes la plantent communement en leurs Jardins, & depuis qu'elle est vne fois semée, il est mal-aisé d'en deffaire la place. Or est il temps de declarer les vertus de la premiere *Iberis*, ou *Lepidion*. Galien dit qu'il eschauffe au quatriesme degré; & ressemble au Nasitort, tant en l'odeur, comme au goust, & aux vertus: toutefois il ne desseche pas si fort. Quant aux effectz qui prouiennent de ces qualitez, il les faut prendre au chapitre de l'*Iberis*, que nous auons dit auoir esté adiousté en Dioscoride. Ses racines, dit-il, incorporees avec oingt salé en façon d'emplastre sont bonnes à la sciatique, estans appliquees sur le mal par l'espace de quatre heures, pourueu qu'on entre puis apres dans les estuues, & puis qu'on engraisse le lieu d'huile, avec de la laiue. Damocrates ordonne ce mesme remede de la racine d'*Iberis* en ces vers:

Tu en amasseras l'Esté en abondance,
Car c'est alors qu'elle est en sa plus grand' puissance
Estant verte: mais seche elle est de moins d'effect:
Puis l'ayant bien pilé (ce qui certe se fait
Avec difficulté) en vicil oingt l'incorpore,
Après applique-la sur la iambe, & encore
Sur la cuisse, & la lie: & fera son progrès
Deux heures sur la femme, & quatre en l'homme: apres
Meine les dans le bain sans les frotter ny oindre

Tome premier.

BBB 3

D'huile

Liu. 3 ch. 77.

La forme.

Livre 7. des simpl.

Le temperament & les vertus.

D'huile ny d'autre onguent : le chaud les venant ioindre
 S'il esment au dehors quelque lente sueur
 Tu les exhorteras d'endurer la douleur,
 Et les arrouseras : car soudain il s'enleue
 Vne demangeaison extreme, & puis soustene
 Vne chaleur poignante, & dure à supporter.
 Puis les ayant lané, & soudain fait froter
 Tu les rameneras doucement, & sans peine:
 Car combien qu'en allant au chariot on les traine,
 Ou qu'ils y soient portez des mains de leurs amis,
 Ils s'en retourneront à leurs pieds & remis
 En leur force & vigueur, si mon conseil ils suiuent
 Qu'ils treuueront tres-bon, s'ils le font & ensuiuent.
 Apres prens assez d'huile avec bien peu de vin
 Dont tu les laueras, & froteras, à fin
 D'abatre la sueur, & la graisse, & l'ordure:
 Puis enuelleras de peur de la froidure
 De laine bien douillette & la iambe & le flanc.

- Liure 10. des phar. loc. Par ce moyen, dit Galien, Damocrates assure d'auoir guery des douleurs de teste inueterées, & d'autres maladies inueterées & mal-aisees à guerir, en toutes les parties du corps, & mesme des paralyties; & en somme toutes les maladies auxquelles les autres Medecins vsent de la Moustarde emplastrée, ou de la Thapsie. Aëce met aussi ce mesme remede pour la sciatique en deux endroits; comme aussi Pline disant: La racine de l'Iberis a l'odeur du Cresson Aleuois. On s'en fert principalement en Esté, & tandis qu'elle est fresche seulement. Elle est fascheuse à piler. Elle est fort propre à la sciatique, & à toutes douleurs des jointures, estant incorporee en oingt, & appliquee sur la partie malade; toutefois il ne la faut pas laisser aux hommes plus de quatre heures au plus, & aux femmes deux; quoy fait il faut entrer en vn bain d'eau chaude, & puis se froter tout le corps d'huile & de vin: & s'il y demeure encor quelque sentiment de douleur de reste, il faudra recommencer de vingt en vingt iours: par ce moyen elle guerit tous les rheumes & fluxions internes. Et neantmoins il ne faut pas vser de ce remede, quand il y a de l'inflammation en la partie; mais faut attendre qu'elle se diminuë. Par ces escrits de ces autheurs si signalez Cornarius conclud, que le chapitre de l'Iberis en Dioscoride est corrompu en vn endroit, là où il y a, *εἰς ἰλαίω μετ' ἰεῖν ἢ ἰσὶς ἴσους Ἰππεύιδω*; c'est à dire, apres il faut oindre la partie d'huile avec de laine; au lieu qu'il faut qu'il y ait, *εἰς ἰλαίω μετ' οἴνω τοῖς τόποις Ἰππεύιδω*; c'est à dire, il faut oindre la partie d'huile & de vin; pource que Damocrates & Pline l'ordonnent ainsi; comme il appert par ce qui a esté dit cy dessus.
- Liure 11. ch. 2. Ainsi aussi Aëce dit: Estant sorty, apres s'estre oingt bien fort de vin & d'huile, & s'estre bien froité, il faut couvrir la hanche de laine nette. Et en vn autre endroit: En sortant du bain il faut mesler vn peu de vin avec beaucoup d'huile, & en oindre la partie. Au reste les dessusdits autheurs n'ordonnent que la racine de l'Iberis seulement pour la sciatique: mais Paulus se sert aussi des fueilles: car il escrit ainsi: On a veu souuent par expérience, que l'Iberis, qui croist en nostre país ayant les fueilles semblables au Laurier, & encor plus grandes, est singuliere non seulement à la sciatique; mais aussi en d'autres maladies inueterées. Toutefois ses fueilles ont plus d'efficace en Esté. Que si elle n'est fueillue en ce temps là, il faut piler l'escorce de la racine, & l'incorporer avec graisse de porceau en façon d'emplastre; puis l'estendre sur vn linge espez, & l'appliquer dessus la partie dolente, &c. Dioscoride aussi ordonne les fueilles du Lepidion pour la sciatique: Ses fueilles, dit-il, sont fort acres & chaudes; parquoy c'est vn souuerain remede, si on les pile avec de la racine d'Enula, & qu'on les applique sur le mal les y laissant vn quart d'heure. Elle est aussi bonne à la ratelle en la mesme façon; & guerit la lepre ou rongne. On tient que sa racine pendue au col guerit du mal des dents. Or Cornarius estime qu'il y a de la faute là où il est dit, par l'espace d'un quart d'heure; bien qu'il y a au Grec *ἑνὰ τέταρτον ὥρα*. Car attendu que tous les autres autheurs, comme il a esté dit, ordonnent d'appliquer l'emplastre du Lepidion, & l'y laisser quatre heures durant, il n'est pas possible qu'il n'y ait icy de la faute, en disant vn quart d'heure. Et de fait l'emplastre ne scauroit en si peu de temps faire son operation. Et il s'est bien peu faire qu'on ait mis *τέταρτον*, au lieu de *πλάσας*, specialement s'il y auoit au texte, vn *Δ*, pour exprimer le nombre de quatre. Au reste Pline se sert en medecine du Lepidion, & de la racine aussi autrement que Dioscoride: Le Lepidion, dit-il, est vne plante caustique & bruslante; aussi est elle propre pour oster toutes les taches du visage; toutefois c'est avec vlcération: mais ces escorcheures se guerissent aisément avec cire & huile rosat. On s'en fert semblablement aux gratelles, aux rongnes, & au mal S. Main, & à nettoyer les cicatrices des vlcères. On dit, que la portant liee au bras quand on a mal aux dents du costé de la dent malade, qu'elle appaise la douleur.



Le mot Grec *κρονόπιος* signifie un Pied de Corneille. Et de fait, ceste plante a les fucilles ainsi fendues, & disposees en façon d'un Pied de Corneille. Or *Coronopus*, suyuant l'opinion de Manard, Scaliger, Matthiol, Fuchse, Cordus, & autres doctes Simplicistes, est ceste herbe fort commune par les Jardins, laquelle on mange en salade, qui est appellee communement *Cornu cerui*, à raison de la figure de ses fucilles: en François *Corne de Cerf*: en Italien *Herba stella*: en Allemand *Krautfuß*. Combien que Dioscoride la descriit en fort peu de paroles; C'est, dit-il, vne petite herbe, longue, couchee par terre, ayant les fucilles fendues. On la mange cuite comme les autres herbes potageres. Elle a vne racine menuë, & astringente, laquelle est bonne aux cœliques, (ou comme il y a au vieil exemplaire *ἡ ῥίζα ἐστὶν ἰσχυρὴ καὶ ἐπιτομητικὴ πρὸς τοὺς κοιλιακούς*, c'est à dire, La racine de laquelle estant bouillie & mangée, est bonne aux cœliques.) Elle croist sur les chaussees aux lieux non cultivez, & le long des chemins. Pline en dit aussi tout de mesme en peu de mots: La Corne de Cerf est vne longue herbe, & dechiquetee. On la seme quelquefois, pource que sa racine est bonne aux cœliques, estant cuite sous les cendres. En vn autre endroit il dit, qu'il y a des herbes piquantes, qui ont leurs tiges couchees par terre, comme le *Coronopus*. Ce qui est prins de Theophraste, lequel met le *Coronopus*, ou *Corne de Cerf* entre les *ἄπυροφύλλα*, c'est à dire, Entre les plantes qui iettent leurs fucilles des la racine, & aussi entre les herbes piquantes qui croissent d'elles-mêmes. Et combien que Dioscoride ne die pas, que la *Corne de Cerf* est piquante, & n'en traite pas au troisieme liure parmy les Plantes espineuses; mais au second entre les Herbes potageres que l'on mange ordinairement, il ne faut pas toutefois reprouer l'opinion de ceux qui tiennent, que la *Corne de Cerf*, qui est icy peinte, est le *Coronopus* de Dioscoride. Car Theophraste a eu esgard peut estre à la forme des fucilles, singulierement des nouvelles, lesquelles ont des descoupeures si menuës, qu'il semble que ce soient espines, comme Matthiol a bien sçeu dire, combien qu'elles ne soient pas piquantes. Ou bien, comme dit Fuchse, on peut appeller les descoupeures, *aiguillons*, si on veut. Doncques le *Coronopus*, ou *Corne de Cerf* a les fucilles longues, estroites, veluës, qui ont de chascue costé

Les noms.
Le lieu.
Liu. 22. c. 19.
Liu. 21. c. 16.
Liure 7. de l'hist. ch. 9.
Liure 2. de Diosc. c. 123. Chap. 169.
La forme.

Corne de Cerf, de Matthiol.



trois ou quatre petites fucilles, tellement que la fucille entiere ressemble aux Cornes de Cerf branchues, & trainent par terre, disposees en façon d'estoile, du milieu desquelles il sort des petites tiges rondes & veluës, lesquelles portent vn espic, la fleur, & la graine, qui ressemblent entierement à celles du Plantain, & y a fort peu de difference. Elle ne fait qu'une racine, garnie toutefois d'une infinité d'autres cheueluës. Dioscoride & Pline, comme il a esté dit, assurent qu'elle est bonne aux cœliques; à quoy Galien s'accorde aussi: La racine, dit-il, de la *Corne de Cerf* sert aux cœliques, comme l'on dit, s'ils la mangent. Aëce en dit tout autant. Paulus dit qu'elle est bonne à la colique, & non aux cœliques. Et toutefois il n'en faut pas accuser le Libraire, comme ayant failly; mais Paulus luy mesme, lequel ayant dit, que l'Alouëtte sert à la colique, adiouste puis apres; On tient aussi que la racine de la *Corne de Cerf* est bonne à la colique estant mangée. Matthiol dit qu'il se treuve de la *Corne de Cerf* es lieux maigres au conté de Goritie, laquelle ceux du pais appellent *Serpentine*, pource que sa racine prise en breuuage avec du vin est singuliere contre la morsure des viperes, & autres bestes venimeuses: de sorte qu'il a veu par experience, qu'aucuns qui en auoient esté mordus, ont esté gueris par le moyen de ce seul remede. Nous en faisons aussi mention entre les Plantes qui croissent es lieux aspres, au chapitre de l'*Holostion*. Il y en a aussi vne autre qui est appellee *petite Serpentine*, du tout semblable à la precedente, si ce n'est qu'elle est plus petite: car ses tiges n'ont pas de hauteur plus d'une ponce, ou d'une ponce & demie. Elle

Les vertus.
Liure 7. des simpl.
Liure 7.
Corn. Embl. 116. liu. 2.

croist à la cime des steriles montagnes des Seuenes en Languedoc en grande abondance. C'est, comme ie croy, celle dont Pena a mis le pourtrait, que ceux de Montpellier prenoient faussement pour l'*Holostion*, veu que sa racine est du tout differente d'avec la description de la *Corne de Cerf*. C'est la mesme aussi que l'Escluse a pourtrait & descriit sous le nom de *Holostion de Salamanque*, comme nous l'auons monstré au lieu cy dessus allegué; pour le moins elle luy retire fort bien. Suyuant donc ce que nous venons de dire de la *Corne de Cerf*, il appert clairement que ceux-là

*Serpentine la plus petite de toutes, de Lobel.**Corne de Cerf sauvage, ou Serpentine.*

font en vne grande erreur, qui estiment que la *Corne de Cerf* soit la plante qui est appelée communément par les Herboristes *Pes corninus*, & par aucuns *Pes gallinaceus*, *Pied de corbeau*, ou *Pied de coq*, de laquelle les Medecins se seruent quelquefois pour vicerer quelque partie du corps, quand il en est besoin, veu que sans doute c'est vne espece de *Grenouillette*, comme il sera dit en son lieu. Il y a eu d'autres personnages doctes, lesquels ayans employé beaucoup de temps & de diligence à cognoistre la nature des Plantes, ont eu autre opinion touchant le *Coronopus*. Et singulierement Leoniceus, lequel tient que le *Coronopus* est l'herbe que l'on appelle communément *Capriola* en sa langue, & en Italien *Sanguinella*, pource que les enfans en Esté se la fourrent dans le nez pour se faire saigner.

*Coronopus de Ruel, selon Dodon.**Coronopus de Marseille, de Pena.*

Toute

Toutefois Manard n'est pas de son opinion : car combien que ceste herbe porte au sommet de ses tiges comme cinq espies menus, lesquels estans eslargis forment comme vn Pied de Corneille, ou d'autre oiseau ; toutefois veu qu'on ne la mange pas ; & qu'elle n'a point la fueille descoupee, & qu'on ne la seme pas dans les Iardins ; ioint qu'estant seche elle se tient droite comme foin, ce ne peut estre le *Coronopus*. Que si quelqu'un allegue, que selon Theophraste & Plin, le *Coronopus* est vne plante espineuse, & pour ceste cause, que ce peut estre la *Capriole*, ou *Sanguinelle*, il sera bien aisé de luy respondre ; parce que la tige de la *Capriole* est toute pleine de neuds en façon de canne, & ne traîne pas en terre ; mais croist toute droite, & porte des espies. Dodon tient que la plante que nous auons appellee *Coronopus*, n'est pas le *Coronopus* de Dioscoride ; mais il l'appelle *Pseudocoronopus* ; & met le pourtrait d'une autre plante, qu'il dit approcher fort du *Coronopus* de Dioscoride, laquelle Ruel décrit fort exactement, disant : Il y a vne herbe qui croist par tout par les sentiers & chemins battus, comme si elle aimoit d'estre foulee aux pieds, & se traîne tousiours par dessus terre. Elle a les fueilles fort descoupees, les tiges plattes, la fleur blanche, & petite. Sa graine est enclose dans certaines boursiettes rondes, herissees à l'entour, dans lesquelles il y a double concauité, dans chascune desquelles il y a vne graine. Et pource que sa fueille par ses descoupeures ressemble à vne Corne de Cerf, on l'appelle communement *Corne de Cerf*. Toutefois Ruel n'ose pas asseurer, comment ceste herbe s'appelloit par les anciens. Pena dit qu'il la faut bien prendre pour vne espece de *Coronopus*, plustost que la *Serpentaire* de Matthiol, laquelle a les fueilles bien differentes de la *Corne de Cerf*, & est plustost vne espece de *Holostion*. Le mesme Pena adiouste encor vne nouvelle sorte de *Coronopus*, dont les anciens ny mesme les modernes n'ont point fait de mention, laquelle croist communement sur les collines & rochers le long de la mer de Marseille, parmy la

Coronopus rampant, de Lobel.



Dregante, espendant ses fueilles bien espez, semblables à celles de la petite Ioubarbe des montagnes, ou comme la Pesse ; ainsi ageancees & fermes, avec vne infinité de petites tiges de la longueur d'une paille. Sa graine est menuë, enclose d'as des espies semblables à ceux du Plantain, ou de la Serpentine commune. Sa racine est longue, & grosse, dure comme bois, vn peu chaude au goust, & aromatique.

De la Mente,

CHAP. L.



Les Grecs, dit Plin, ont changé le nom à la *Mente*, à cause de la bonne senteur qu'elle a ; car anciennement ils l'appelloient *Mintha* ; dont les anciens Latins ont tiré le nom de *Mentha*. Ce que Plin a dit, pource qu'à present les Grecs appellent la *Mente*, $\eta\delta\upsilon\sigma\upsilon\mu\epsilon\tau\omicron$, pour raison de son odeur souëvue. Les Arabes l'appellent *Nabatnabo* ; les Italiens *Mentha* ; les Espagnols *Hierua Buena* ; les Allemands *Muntz* ; les François *Mente*. Dioscoride ne met que deux especes de *Mente*, assauoir la *cultiuee*, ou celle de *Iardin*, de laquelle il ne fait point de description, comme estant assez cogneuë ; & la *sauuage*, qui est appellee en Latin *Mentastrum*. Les modernes en ont remarqué plusieurs especes : & de fait, Matthiol dit qu'il y en a plusieurs especes ; dont l'une a les fueilles courtes & crespees ; l'autre a la tige & la fleur rouge, & l'autre l'a blanche. Fuchse en met quatre especes differentes ; & Dodon autant, & deux de la *sauuage*. La premiere espece de *Mente* selon Matthiol, a les fueilles courtes & crespees ; de laquelle nous traiterons tantost, selon l'opinion de Dodon, & de Fuchse. L'autre a la tige & la fleur rouge ; & l'autre l'a blanche. Matthiol met le pourtrait de ces deux dernieres. Outre-plus il adiouste la *Mente Grecque*, qui est appellee *Sauge Romaine*, de laquelle nous traiterons en vn autre chapitre. La premiere espece de *Mente de Iardin*, selon Fuchse & Dodon, est celle qu'on appelle en Latin *Mentha crispa* ; en François *Mente crespee* ; en Allemand *Deyment*, & *Kransdeyment*. Lobel l'appelle *Mente commune rampant à la fueille ronde*. Elle produit des petites tiges, quarrées, noistres, couuertes de bourre ; les fueilles quasi rondes, dentelees, bienvertes, froncies, molles, & fort odorantes ; les fleurs purpures qui sortent en rond par chaque neuden façon de couronne. Sa racine est fort cheuclüë, & s'espand fort loin par dessous terre. La seconde espece de *Mente*, selon les mesmes auteurs, s'appelle en Allemand

Kransf

Liu. 19. ch. 8.

Les noms.

Liu. 3. ch. 35.

Les especes.

Chap. 110.

Liu. 2. ch. 62.

La forme.

*Mente de lardin cressée, I. espece
de Mente de Dodon.*



*Premiere espece de Mente de lardin selon
Matthiol; III. selon Dodon.*



*Seconde espece de Mente de lardin,
de Matthiol.*



Kranzmuntz, & Kranzsaßam, c'est à dire, Baume cressé. Lobel l'appelle seconde espece de Mente aux feuilles rondes, ayant la fleur en espic, ou bien Mente croisée. Elle est fort semblable à la précédente, ayant les feuilles rondes, noirâtres, odorantes, les tiges quarrées, & les racines rampantes par dedans terre: mais elle fait les fleurs en espic. C'est la seconde espece de Mente de lardin, selon Matthiol. Quant à la troisieme espece de Mente de lardin, selon Dodon, aucuns l'appellent Menta Sarracenicæ, & Menta Romana: en François Mente de Nostrre-Dame, & Mente Romaine: en Allemand Balsammuntz, & Vnser fraunenmuntz. Lobel l'appelle Menta Romana Officinarum, ou prasantior, angustifolia. Matthiol la met pour la premiere espece de Mente de lardin. Elle a la feuille longue & aiguë comme les feuilles de Saule; toutefois elle est plus blanche, plus molle, & plus veluë; les fleurs purpurées, entassées en espic au dessus des tiges; la racine tendre & cheveluë. Nous auons adiousté icy le pourtrait d'une autre Mente Romaine, ou Sarrazine, de Myconius, qui est appelée par les habitans des monts Pyrenees, où il en croist en grande quantité, Hierua del Moro, c'est à dire, Herbe Sarrazine. Elle croist principalement es lieux froids, aux prés, & le long des ruisseaux: à grand peine s'en voit il ailleurs. C'est vne herbe d'une coudee de haut, & quelquefois moins. Elle iette plusieurs branchettes dès la racine, qui sont comme cannelées de l'un des costez; & vn peu veluës, ausquelles il y a des petites feuilles courtes, non pas fort larges, vertes, & dentelees à l'entour, odorantes, d'odeur moyenne entre l'Ageraton, & le Mentastre, si fort approchant de celle de la Mente Romaine,

qu'elle pourroit bien seruir au lieu d'icelle. A la cime des branches elle fait plusieurs fleurs semblables à celles de la Camomille, iaunes au milieu & blanches à l'entour, & odorantes. Ses racines sont blanches. Elle fleurit en Iuillet & en Aoust. Ils la font cuire parmy la chair pour luy donner goust. Myconius tient que c'est vne espece de Mente Romaine, pource qu'elle a le mesme goust & odeur, & les feuilles quasi de mesme, sinon qu'il y ait d'autres Simplicites qui soient de contraire

contraire

Mente Sarrazine, de Myconius.



Mente cultivee IV. de Dodon.



contraire opinion. La quatriesme espece de Mente s'appelle en Allemand *Hertzkrant*, & *Balsamkrant*: en François *Herbe de cœur*. Lobel l'appelle *Mente Romaine aux feuilles étroites*, ou bien *Mente cordiale*. Elle a aussi les feuilles longues; les tiges & la racine comme celle de la troisieme espece; mais ses fleurs sont purpures, sortans par les neuds comme celles de la premiere espece. Quant à la *Mente sauvage*, elle s'appelle en Latin *Mentha silvestris*: en Grec $\eta\delta\upsilon\sigma\mu\omicron\varsigma$ & $\alpha\gamma\epsilon\omicron$: en François *Mente sauvage*, & *Mente chevalline*: en Italien *Mentastra*: en Allemand *Rosmuntz*, & *Vuilder balsam*. Elle a la

Mente sauvage commune, de Matthiol.



feuille plus veluë, comme dit Dioscoride, & du tout plus grande que celle du *Sisymbrium*, ou *Tymbree*; mais elle sent mal; pour ceste cause ceux qui sont sains n'en vsent guieres. C'est celle dont nous auons mis icy le pourtrait selon l'opinion des *Simplicistes*. Elle a les tiges quarrées, veluës; les feuilles languettes, froncies, molles, garnies d'un cotton blanc, tant dessus que dessous, & plus veluës, & est plus haute que la *Mente aquatique*, & de plus mauuaise odeur. Ses fleurs viennent en façon d'espics à la cime des tiges. Sa racine est tendre & cheueluë. Quant à la seconde espece de *Mente sauvage* de Dodon, c'est le *Sisymbrium*, dont nous traiterons au chapitre suyuant. Lobel adioust d'autres especes de *Mentastra*, qu'il appelle *Campensa*, & *Zuuolense*, fort semblables à la *Mente sauvage commune*; toutefois leurs feuilles sont plus noires, plus longues, & ont les denteleures plus grandes, & sont moins couuertes de bourre; & ont aussi les espics de leurs fleurs entrecoupez. Elles croissent en Frise au territoire de Campen & Zuuolen. Quant à la *Mente sauvage blanche d'Angleterre*, Pena dit qu'on en tient aux plus beaux Jardins de ce pais là. Elle est beaucoup moindre & plus odorante que la commune. Ses feuilles sont en partie verdes, & en partie blanches comme neige, & fort polies, comme sont celles de l'*Hyssope* & de la *Sauge* en ce pais là, ainsi que luy mesme l'a remarqué. Touchant la *Mente sauvage petite espice*, elle a l'odeur moins forte, & plus plaisante, & la feuille semblable à l'*Heliotropion Tricoccon*. Au reste toutes les especes de *Mente cultivee* croissent dans les Jardins par tout. Elles s'aiment à l'abry, & en terre qui

Le lieu.

qui

*Mente sauvage, ou Mentastrum Campense
& Zuolense, de Lobel.*



*Mente sauvage petite à espics,
de Lobel.*

*Le temps.
Liu. 3. ch. 35.
Les vertus.*



Liu. 19. c. 10.

Liu. 30. c. 14.

*Mente sauvage blanche d'Angleterre
de Pena & Lobel.*



qui ne soit ny grasse ny fumee. Elles viennent plustost en lieu humide. La *Mente sauvage* s'aime aux lieux marescaugeux : car il s'en treuve par tout aux lieux abreueuz. Toutes fleurissent au mois d'Aoust. Venons maintenant aux vertus. Dioscoride dit, que la *Mente* a vertu d'eschauffer, restreindre, & dessecher. Son suc prins en breuuage avec du vinaigre estanche le sang, tue les vers ronds du ventre, & prouoque la personne à luxure. Trois branchettes de *Mente* prinse en breuuage avec le suc de Grenade aigre appaisent le vomissement, le hoquet, & la cholérique passion. Estant appliquee avec griotte seche elle fait resoudre les apostumes. Mise dessus le front elle appaise la douleur de teste. Elle appaise les douleurs des mammelles enflées & trop pleines de lait. Appliquee avec sel elle est bonne contre la morsure des chiens. Avec eau miellee elle guerit la douleur des oreilles. Mise aux parties honteuses des femmes deuant qu'auoir affaire à l'homme, elle les empesche de conceuoir. Si on en frotte la langue qui est aspre, elle l'adoucit. Ses fueilles mises dans du lait, l'empeschent de se cailler & prendre en fromage, (selon aucuns il y a κλαυάκια, c'est à dire ses branchettes.) En somme elle est bonne à l'estomac, & donne bon goust aux fausses. Pline dit, que la *Mente* est de bonne odeur, & que les paisans en vsent parmy leurs viandes. Estât vne fois plantee en vn lieu elle y dure long-temps. Vn peu apres : La *Mente*, dit-il, a vne odeur propre pour recueillir l'esprit : son goust recueille l'appetit, aussi en met on ordinairement parmy les fausses. Elle empesche le lait d'enaigrir, & de se cailler, parquoy on en met parmy le lait qu'on veut boire, pour le garder de se cailler, de peur que par ce moyen il n'estouffe la personne. Aucuns la donnent à cest effect avec d'eau ou vin mielle. - On dit qu'estant ainsi prinse elle empesche d'engendrer ; pource qu'elle dissout le sperme, & l'empesche de se prendre. Elle estanche le sang tant aux hommes qu'aux femmes, & empesche les purgations des femmes. Prinse avec amydon & eau elle restraint les defluxiōs de l'estomac. Syriation s'en seruoit pour guerir les apostumes de la

de la matrice. Item les accidens du foye la donnant en breuvage avec vin miellé au poids de trois oboles, & à ceux qui crachent le fang prinse avec du bouillon. Elle est singuliere pour guerir la tigne de la teste des petits enfans; & desseche l'humidité des arteres, & reserre celles qui sont seches. Prinse en eau & vin miellé elle euacue le phlegme pourri & corrompu. *Le ius de Mente* est singulier pour faire bonne voix: mais il ne le faut prendre qu'un peu deuant qu'on vueille harenguer. Gargarisé avec du laiçt, de Coriandre, & de Rue il est propre à ceux qui ont la luete enflée. Il est aussi propre à l'inflammation des glandes de dessous la langue avec de l'alum. Avec du miel il guerit l'aspreté de la langue. Prins seul il est propre aux conuulsions interieures, & aux accidens du poulmon. Democritus dit, qu'estant prins avec du suc de Grenade il reprime les vomissemens, & fait passer le hocquet. *Le ius de Mente* fresche tiré par le nez, guerit les defectuositez du nez. *La Mente* broyée, & prinse en vinaigre est singuliere en la cholérique passion; & restreint toutes les fluxions interieures de fang. Appliquée avec griotte seche elle est propre à la colique, & aux mammelles enflées. On s'en sert aussi en la douleur de teste s'en frottant les iouës. Prinse en breuvage elle sert contre les scolopendres, contre les scorpions marins, & contre les serpens. Appliquée en liniment elle est bonne aux defluxions chaudes des yeux, & à toutes eschambouilleures de la teste, comme aussi aux accidens du fondement. La portant seulement en la main elle empesche la personne de s'escorcher en marchant. Distillée aux oreilles avec vin miellé elle y est singuliere. On dit que mordant la *Mente* sur la plante neuf iours durant sans l'arracher, pourueu qu'on die qu'on fait cela pour guerir la ratelle, elle guerit les accidens d'icelle. La poudre de *Mente* seche prinse en eau autant qu'on en pourroit prendre avec trois doigts, est propre pour les douleurs de l'estomac. Prinse parmy du vin elle chasse les vers du ventre. Voilà comment Pline attribue beaucoup plus de vertus à la *Mente* que Dioscoride. Et en outre il luy contrarie en quelque chose: car Dioscoride dit, *ἀφροδισιακή*, c'est à dire, qu'elle eschauffe la personne à l'amour: & au contraire Pline dit, comme veut Cornarius, qu'elle y est contraire: & même il en adiouste la cause. Toutefois Pline ne dit pas qu'elle nuise à l'amour, ou qu'elle y soit contraire: mais qu'elle empesche d'engendrer: ce que Dioscoride appelle *ἀσπέρμα*. Florentin, comme il est escrit aux Geoponiques, en dit tout autant: Si l'on met, dit-il, de la *Mente* dans du laiçt, encor que puis apres on y mette de la presure, le laiçt ne se prendra pas. Puis il adiouste: On tient aussi qu'elle est contraire à l'amour. Hippocrate aussi & Aristote sont contraires à Dioscoride; mais diuersement: car Hippocrate dit, que la *Mente* eschauffe, fait vriner, & reprime les vomissemens; & si on en mange souuent, elle rend liquide la semence genitale, si bien qu'elle s'escoule aisément; empesche que le membre ne puisse dresser, & rend le corps debile. Aristote en ses Problemes propose ceste question: *Pourquoy c'est que l'on dit communement qu'il ne faut pas manger de la Mente, ny en planter en temps de guerre? n'est ce point,* dit-il, *pource qu'elle refroidit le corps, comme il appert en ce qu'elle corrompt le sperme?* Ce qui est contraire à l'hardiesse & à la generosité, comme luy même le monstre en vn autre Probleme; disant que ceux qui sont froids de nature sont plus craintifs: & au contraire, ceux qui sont de chaude complexion sont plus hardis. Mais Hippocrate entend, que le trop grand vsage de la *Mente* est contraire à l'amour, pource que par sa chaleur elle extenuë le sang, & rend le sperme liquide; & pour ceste cause elle empesche d'arresser. Et Aristote entend, que la *Mente* refroidit par accident, & debilitte, pource qu'elle corrompt le sperme. Galien descriuant les proprietiez de la *Mente*, rend la raison pourquoy c'est qu'elle eschauffe la personne au ieu d'amour, disant; *Hedyosmos*, qu'aucuns appellent *Minthe odorante*. Car il y a vne autre *Mente* qui sent mal, appelée *Calamente*; l'une & l'autre a vn gouft acre, & est chaude au troisieme degré. Toutefois la *Mente odorante* est plus debile que la *Calamente*, & n'est pas si chaude: car pour parler generalement, la *Calamente* est come sauuage; & la *Mente* comme domestique. Parquoy à raison de l'humidité que le cultiuage luy acquiert, elle incite mediocrement à luxure. Ce qui est commun à toutes choses, qui ont en elles vne humidité à demy cuite, & venteuse. Et à raison de ceste temperature aucuns en vsent aux apostumes la meslant avec griotte seche. Ce qu'on ne scauroit faire de la *Calamente*, pource qu'elle eschauffe & desseche plus fort qu'il n'est de besoin en telles maladies. Elle a aussi quelque amertume & aspreté: par le moyen de l'amertume elle tue les vers, & par son aspreté elle restraint le crachement de fang, estant prinse en eau & vinaigre. Elle est de substance subtile autant qu'herbe qui soit. Or il ne faut pas oublier ce que Simeon Sethi en dit: elle est bonne au foye froid, & fortifie le ventre & l'estomac. Elle fait faire bonne digestion & appaise le vomissement & le hoquet. Elle est aussi propre aux deffaits de cœur, & pour donner appetit. Elle resout les ventositez, & tue les vers, specialement le suc de la sauuage. Elle eschauffe la personne à l'amour, & desopile le foye. Toutefois il n'en faut pas manger son saoul, pource qu'elle attenuë le sang, le rend aqueux, & le change en bile iaune. Dauantage elle fait que le sang le plus subtil se resout, tellement qu'il ne reste que le gros & melancholique. Parquoy il faut que ceux qui sont bilieux s'abstiennent d'en manger. Broyée avec du sel c'est vn singulier remede pour la morsure du chien enragé en l'appliquant dessus. Sechee & pilée, & prinse apres le repas, elle aide à la digestion; & est propre à ceux qui ont la ratelle mal disposée. Prinse en breuvage avec du vin elle est singuliere aux femmes qui sont en travail d'enfant. On dit,

Tome premier.

CCC

qu'estant

Liu. 11. c. 14

Livre 1. de la Diet.

Sect. 10. Prob. 1.

Livre 6. des simpl.

Le temperament.

qu'estant maschee elle est bonne pour appliquer és yeux chassieux; & que sa decoction prinse en breuuage guerit tout soudain ceux qui crachent le sang du gousier. Sa graine lasche le ventre; toutefois elle nuit aux poulmons. Matthiol dit, que l'eau distilee de la *Mente* prinse en breuuage au poids de quatre onces estanche le flux de sang par le nez, ce qui pourroit sembler estrange à plusieurs. Il reste maintenant à voir ce que Pline dit de la *Mente sauuage*: Le *Mentaître*, dit-il, est vne espece de *Mente sauuage*. Elle se prouigne comme la Vigne; mesme si on en plante vne branche à l'enuers, elle ne laisse pas de reprendre. Et vn peu apres: Le *Mentaître* n'est autre chose que *Mente sauuage*; & n'y a point de difference, sinon en la forme des fueilles: car le *Mentaître* a les fueilles comme le Basilic, qui ont l'odeur du Pouliot. Aussi plusieurs l'appellent *Pouliot sauuage*. (Aux communs exemplaires il y a, de la couleur du Pouliot, ce qu'il appert estre faux en sentant l'vn & l'autre; & Dioscoride aussi le montre clairement; lequel au chapitre de la *Calamente* décrit la premiere & la seconde espece en vne mesme maniere. Et toutefois Pline a confondu toutes ces deux especes en vne. Galien au passage allegué cy dessus prend la *Calamente* pour la *Mente sauuage*; & toutefois il en traite à part puis apres en son rang. Ce qui n'est pas de merueille, dit Fuchse, d'autant que ces autheurs ayans esté abusez par l'affinité de ces plantes, assauoir de la *Mente*, du *Pouliot*, & de la *Mente sauuage*, ont confondu leurs noms & especes. Au reste Pline apres auoir décrit le *Mentaître*, adiouste ses proprietéz en medecine, lesquelles Dioscoride a obmis au chapitre de la *Mente*; combien que puis apres il met quasi les mesmes choses que Pline au chapitre de la *Calamente*. Or Pline en escrit ainsi: Du temps de Pompee le grand on cogneut par experience que les fueilles de la *Mente sauuage* maschees, & appliquees sur la ladrerie y estoient fort bonnes: car vn ladre s'en estant couuert le visage pour se deguifer, se treuua guery par ce moyen. Ces fueilles aussi sont bonnes enduites & prinsees en breuuage contre le poison des scolopendres, & contre la morsure des serpens, si on en prend deux dragmes en trois onces de vin. Aux pointures des scorpions on en vse avec sel, huile & vinaigre: mais pour les scolopendres on vse de leur decoction. On garde la poudre de ces fueilles seches pour seruir contre toute sorte de poison. Ceste herbe semee en quelque lieu en chasse les scorpions; aussi fait son parfum. Prinse en breuuage elle purge les nouvelles acouchees; mais elle fait mourir l'enfant au ventre, si vne femme enceinte en vse. Elle est singuliere à ceux qui ne peuuent respirer sans se tenir droitz, aux tranchees de ventre, & à la cholérique passion. Appliquee sur les lombes elle y est bonne, comme aussi aux gouttes. Son suc est bon pour chasser les vers des oreilles, estant distilé dedans; & à la jaunisse estant prins en breuuage. Il sert aux escrouelles estant appliqué dessus en liniment. Il fait perdre les pollutions & songes veneriques qui aduiennent de nuit. Beu en vinaigre il chasse les vers du corps. Si on s'en laue la teste au Soleil avec du vinaigre, il guerit les eschaques de la teste.

Du *Sisymbrium*, ou *Mente aquatique*,

CHAP. LI.

Les noms.



ESTE plante s'appelle en Latin *Sisymbrium*, comme en Grec *σισυμβριον*: en Arabe *Sinasbarium*, ou *Sinasbar*. Varro tient qu'elle est appelée *Sisymbrium*, de *Sisymbrio*, qui estoit vne petite putain qu'on introduisoit parlant aux comedies anciennement. Aucuns l'ont aussi appelée *Coronne de Venus*, pource que la ieunesse amoureuse, qui se plait à porter des chapeaux de verdure, en faisoit de ceste herbe, pour iouir de sa verdure, & de sa bonne odeur tout ensemble en leurs festins. Dioscoride en met deux especes, dont il appelle l'vne *Sisymbrium*

Liure 2. c. 127.

Les especes.

sauuage, & l'autre *Sisymbrium Cardamine*. Quant à ce dernier *Sisymbrium*, qui n'a rien de commun avec l'autre que le nom, nous en auons desia traité cy deuant. Il reste maintenant à parler du sauuage; qui est vne espece de *Mente*, dont on l'appelle en François *Mente aquatique*: en Allemand *Fischmuntz*,

La forme.

& *Vuassermuntz*. Lobel l'appelle *Menta Sisymbria*, ou *aquatica*: les Apothicaires *Balsamine*. Ceste plante ressemble à la premiere espece de *Mente* des Iardins, ayant la tige quarrée, aucunement purpuree; les fueilles comme la *Mente*, dentelees, plus larges, & plus odorantes; les fleurs purpurees, blancheastres, qui sont à la cime des tiges en façon de petits boutons ronds. Ses racines sont longues, rampans par terre. Elle croist parmi les eaux. Ce qui s'accorde avec ce que Dioscoride en

Le lieu.

Au mes. lieu.

escrit, disant: Le *Sisymbrium* croist és lieux qui ne sont pas cultiuez; & ressemble à la *Mente* des Iardins; toutefois il est plus odorant, & a la fueille plus large. On en fait des chapeaux. Pline parle

Liure 20. c. 22.

Liure 19. ch. 8.

aussi de ce *Sisymbrium*, quand il dit: Le *Sisymbrium sauuage* est appelé par aucuns *Thymbreion*, & n'a pas plus d'vn pied de hauteur. Et en vn autre lieu: Il y a, dit-il, plusieurs montagnes routes couuertes de Serpolet & de *Sisymbrium*, comme en Thrace, où il s'en treuue grãde quantité, que les eaux amènent des montagnes; puis apres on les replante dans les Iardins. A Sicyone ou Chiareza ils en vsent de mesme, comme aussi en Athenes, du mont Hymettus. Et toutefois il se treuue de beau *Sisymbrium* aux murailles des puits, & à l'entour des viuiers & estangs. Ce qu'il a prins de Theophraste, toutefois mal à propos: car Theophraste dit, qu'il y a quelques lieux, où les montagnes & aussi les plaines, sont garnies de Serpolet, & non du *Sisymbrium*, comme en Thrace: &

Liure 6. ch. 7.

de l'hist.

qu'il

Sisymbrium sauvage, Mente aquatique, ou Baume sauvage.

Sisymbrium cultivé, ou Baume de l'ardin.



qu'il y a aussi du Serpolet sauvage, qu'on dit avoir esté apporté des montagnes, comme en Chia-
reza & Athenes, &c. Tellement que suivant Theophraste, il faudroit qu'il y eust ainsi: *il y a quel-*
ques lieux ou les montagnes & les plaines sont garnies de Serpolet, &c. Or le mesme Theophraste fait men-
tion en quelques lieux du *Sisymbrium cultivé*; lequel Matthioli & autres doctes Simplicistes tiennent
estre ceste plante que les Apothicaires appellent *Balsamita*, & communement *Menta Romana*, ou
Crispa: en François *Baume cressu*. Il semble aussi que Florentin aux *Geoponiques*, l'appelle *Baume de* Liu. 11. c. 13
Jardin. Lobel l'appelle *Sisymbria Mentha agreitis satina*, qui est la mesme plante que Dodon met
pour la *seconde espee de l'ardin*, comme il a esté dit au precedent chapitre; pour le moins elle est de
la mesme sorte. Les Italiens l'appellent aussi *Balsamita*, ou *Mentha cressa*. Car elle a les fueilles ron-
des, plus larges que la Mente commune, cressées; la tige quarree, rougeastre & verte: & a l'odeur La forme.
plus forte que la Mente. En somme ce *Baume* se change aisément en Mente, s'il n'est bien dili-
gemment cultivé. Ce que Theophraste a écrit du *Sisymbrium*, disant: *Ce que le Baume se change en* Liu. 5. ch. 2.
Mente, cela vient par nonchalance: car quand on le laisse sans cultiver comme de costume, il jette ses racines plus
avant en terre; en quoy il employe toute sa vertu. Ce qui le rend plus debile, & luy fait perdre l'acrimonie de son
odeur, comme si leur ressemblance procedoit de ces deux choses; assavoir des roiettons, & de l'odeur. Car l'acrimo-
nie étant perdue, ceste odeur qui y reste étant moindre & moins penetrante, devient semblable à celle de la
Mente. Pline ne dit pas que le *Baume* se change en Mente; mais en *Calamente*. Toutefois veu qu'il Liu. 19. c. 10.
est tout asseuré qu'il a prins cecy de Theophraste, les hommes sçavans estiment qu'il y a de la fau-
te en ce passage; & qu'il faut simplement lire *Mente*, au lieu de *Calamente*. Aucuns aussi estiment
que le *Baume* se change en *Mente* seulement à raison de son odeur vehemente; non qu'elle change
de nature ou d'espee. Sur quoy voicy ce que Scaliger personnage tres-docte, & entier, en dit:
Aucuns esprits turbulens delaisent à tous propos la commune opinion, establisans des regles ge-
nerales, comme ceux qui disent que le *Baume* se change en Mente, eu esgard à son odeur tant seu-
lement, sans changer d'espee ou de nature. Mais quant à moy, ie dis qu'il perd sa premiere forme,
son lustre, sa rondeur, son odeur, & son goust; & se change en Mente, comme ie l'ay veu souvent
& le puis asseurer. Au reste Dioscoride dit, que la *Mente aquatique* est chaude. Sa graine prinse
avec du vin est bonne à ceux qui ne pissent que goutte à goutte, & à la gravelle. Elle appaise les
tranchees du ventre, & le hoquet. Ses fueilles sont propres pour enduire sur le front & sur les iouës,
contre la douleur de teste; & contre la piqueure des abeilles & des guespes. Prinse en breuvage
elle appaise les vomissemens. Pline declare bien plus au long les vertus tant de la *Mente aquatique*,
que du *Sisymbrium Cardamine* tout ensemble. Mais Galien traite bien plus clairement & en peu de
paroles de la *Mente aquatique*: Le *Sisymbrium*, dit-il, est de parties subtiles, & a vertu de refoudre,
d'eschauffer, & dessecher au troisieme degré. Sa graine aussi est de subtiles parties & chaude; pour

Tome premier.

CCC 2 ceste

Liure 1. des
Plant.

Liu. 2. c. 121.
Le tempe-
rément &
les vertus.

Liu. 20. c. 22.
Liure 8. des
simpl.

Sur Dioscor.
liu. 2. ch. 121.

ceste cause aucuns l'ordonnent avec du vin pour guerir les tranchees du ventre, & le hoquet. Voilà ce qu'en dit Galien. Matthiol dit, que le *Baume* & la *Mente aquatique* aussi chasse les vers, & les ventositez, soit qu'on en prenne l'herbe puluerizee, ou bien leur decoction. Elle est bonne aux ventositez de la matrice, si on l'applique sur le ventre, l'ayant eschauffee avec la Matricaire, & arrousee de bon vin pur, sur vne tuile. Elle sera encor meilleure pour les douleurs de la matrice apres l'enfantement, si l'ayant hachee menu avec de la Matricaire, & des fleurs de Camomille, & incorporee avec trois ou quatre œufs, & fricassée en vne paelle sur le feu, avec huile de Lys, on en fait vn gasteau pour l'appliquer tout chaud sur le nombril. On l'applique fresche & seche l'ayant arrousee de Maluoisie, contre les douleurs de l'estomac. Leur suc appliqué en liniment sur les genitoires, guerit les pollutions nocturnes, ou le flux de sperme.

Du Coq,

CHAP. LII.

Les noms.

Li. 2. ch. 64.



ESTE herbe icy peinte croist par tout par les Iardins, & est appellee par aucuns *Mentha Graca*, & *Mentha Sarracenic*: en Toscane *Salvia Romana*, pource que ses fueilles ressemblent plustost à la Saugé, qu'à la Mente. Il y en a d'autres qui l'appellent *Herba diua Maria*; & d'autres *Lassulata*. Dodon l'appelle *Balsamita*: en François *Coq*. Il y en a aussi qui tiennent qu'elle a quelque affinité avec le *Costus* estrange, pour le moins quant au nom, l'appellans *Costus des Iardins*; l'opinion desquels il semble que Florentin appreue dans les Geoponiques, quand il dit, qu'on plante le *Costus*, & le *Baume* dans les Iardins, au mois de Novembre, lesquels ont la racine qui dure long temps, & sentent bon; comme aussi la Marjolaine en Aueil & en May. Car il semble que de son temps on appelloit *Baume*, le *Sisymbrium* des Iardins, comme il a esté dit; & *Costus* la plante dont nous traitons à present. Donques le *Coq* a la fueille plus longue que la Saugé, quasi semblable à celle de la Beroine, dentelee à l'entour, verte-blanchestre; les

La forme.

Costus des Iardins, ou Coq.

Li. 1. ch. 21.

Li. 2. ch. 97.

Li. 20. c. 17.



Li. 27. c. 11.

tiges d'une coudee, & quelquefois plus, à la cime desquelles il y a des fleurs iaunes, en façon de petits boutons, comme la Tannee; toutefois ils sont plus petits. Sa racine est cheueluë & branchue. Toute l'herbe est vn peu amere, & astringeante, & sent mal. Matthiol l'appelle *Mente Grecque*. Il y a plusieurs Herboristes qui l'appellent *Costus hortensis*; comme Ruel aussi a fait en deux endroits: & toutefois en vn autre lieu il prend ce *Costus* icy des Iardins, qu'on appelle en François *Coq*, pour le *Siliquastrum*, ou *Piperitis* de Pline, qu'il dit auoir esté treuue par Castor, ayant la tige rouge, longue, avec force neuds; les fueilles comme le Laurier; la graine blanche, menuë, de mesme goust que le Poyure, laquelle est bonne aux genciues, aux dents, & pour faire bonne halcine, & empescher de rotter. Laquelle description de *Siliquastrum* Ruel dit conuenir à nostre *Costus des Iardins*, sans que rien y contredise; mesme que ses vertus sont semblables; tellement qu'il croid sans doute, que c'est le *Siliquastrum*, ou *Piperitis* de Pline. Toutefois attendu que le *Siliquastrum* fait des gouffes grandes & longues, dont aussi il a prins ce nom de *Siliquastrum*; & que la graine a le goust du Poyure, dont aussi on l'appelle *Piperitis*, comme il a esté dit au chapitre du *Siliquastrum*; par cela, dis-je, il appert, que Ruel a esté abusé en cecy. Aucuns estiment que ce soit plustost le *Leucas* de Pline, duquel il escrit ce peu de paroles: *Leuce* est vne plante semblable à la Mercuriale. Elle a prins ce nom de ce que tout le long de la fueille il y a vne ligne blanche par le milieu. Peu apres il adiouste; c'est peut estre la mesme qui est aussi appelée *Leucas*, laquelle est singuliere contre tous les poisons

de la mer. Les auteurs ne la distinguent pas par especes; car ils ne disent sinon que les fueilles de la sauage qui sont plus larges, ont plus d'efficace; mais que la graine de ceste-cy est plus acree. Au reste Matthiol dit, que toute la plante du *Coq* est chaude & seche; qu'elle ouure, attenuë, & fortifie; & qu'elle est detersiue & prouocatiue, & propre aux accidens de la matrice. Elle guerit les hydropiques, principalement ceux qui ont l'eau espendue par tout le corps; pource qu'elle reschauffe le foye refroidy, & desopile les veines. On l'applique en liniment avec huile Irin aux accidens de la ratelle; & bouillie en vin à ceux qui ont difficulté d'vrine. Elle nettoye les lentilles, vitilignes, & autres taches de la peau, si on la frotte de son suc. Les femmes qui sont sujettes au

mal

Sur Dioscor.
liu. 3 ch. 35.
Le tempe-
rument, &
les vertus.

mal de la matrice, en font des gasteaux. Il y en a aussi qui les couurent de paste claire, & les font frire en la pacle avec huile, ou du beurre, & les mangent ainsi. Le suc de ceste herbe prins en breu- uage tue les vers du ventre. Il est singulier à la matrice froide. Il fortifie l'estomac, tant pris en breu- uage, qu'appliqué en liniment, & guerit les vomissemens. Toute la plante chasse les serpens en l'espendant par terre, ou si on en fait du parfum, & est contraire à leur venin.

Du Basilic, CHAP. LIII.



LE Basilic s'appelle en Grec *ἀκίμων*: & en Latin *Ocimum*: en Arabe *Berendaros*, & *Bedarog*: en Italien *Basilico*: en Espagnol *Albahara*: en Allemand *Basilien*, & *Basil gram*: en François *Basilic*; comme aussi tous les Herboristes de nostre temps, & les Apothicaires & aussi plusieurs nations ont retenu ce nom, qui est venu des modernes Grecs, qui l'appellent *βασιλικόν*, c'est à dire *Royal*, pource que pour sa bonne odeur il merite d'estre tenu dans les maisons Royales. Toutefois aucuns nomment ainsi le *Basilic Caryophyllaton* tant seulement. Il y en a qui tiennent qu'il est appellé *Ocimon*, pource qu'il ne demeure comme rien à croistre: car il commen- ce à leuer trois iours apres auoir esté semé. Toutefois ceste etymologie conuient mieux à cest *Ocymon*, qui est vne sorte de foin & de pasture, qui est ainsi appellé du mot Grec *ὄκω*, qui signifie *viste*. Parquoy aucuns disent, qu'il seroit plus propre d'escrire *Oximon* par *z*, comme venant du mot *ὄζω* qui signifie *estre odorant*, pource que de fait ceste herbe sent fort bon. Aucuns establisent deux especes de Basilic, dont l'un a les fueilles larges; & celles de l'autre sont estroites. Fuchse en met trois especes, le petit, le moyen, & le grand, entre lesquels il n'y a point de difference que pour raison des fueilles; d'autant que le premier les a fort petites; celles de l'autre sont vn peu plus larges; & le troisieme les a fort larges: toutefois ils ont tous vne mesme couleur. Matthioli aussi dit, qu'il y a trois especes de Basilic, lesquelles il distingue plus exactement en la seconde Edition de ses Com- mentaires, qu'il n'auoit fait en la premiere. Il met donc le plus grand pour le premier: & le moyen en second lieu, duquel il y en a deux sortes: car l'un a l'odeur comme les autres sortes communes; mais l'autre sent le Citron; pour raison de quoy les Arabes l'appellent *Citratum*. Le troisieme est le plus petit de tous; les Italiens l'appellent *Basilico Gentile*. De toutes lesquelles especes Serapion a fait mention, appellent le *Basilic moyen*, ou *second*, duquel parle Dioscoride en ce lieu icy, *Ocimon non Caryophyllaton, Basilic non Girofflé*. Et celuy qui est le plus menu, & le plus odorant de tous, *Ocimon Caryophyllaton, Basilic Girofflé*. Et le dernier *Ocimon Citratum, Basilic Citronnier*, à raison de son odeur. Or le Basilic croist de la hauteur d'un pied; & fait plusieurs branches rondes, & les fueilles de cou- leur de vert-blaffard. Il fleurit peu à peu, premierement pas le bas, puis apres au dessus. Sa fleur est

Les noms.
Dodon liure
2. chap. 60.
Les especes.
Chap. 107.

Liu. 2. c. 135.

La forme.

Grand Basilic.



Tome premier.

Basilic moyen, de Fuchse.



CCC 3 petite,

petite, blanche; quelquefois purpuree. Sa graine est menuë & noire. Il ne fait qu'une racine, qui est droite, grosse & comme de bois: mais de celle-là il en sort par les costez d'autres qui sont menuës & longues. Le *grand Basilic*, selon Matthiol, a les feuilles beaucoup plus grandes que celles du *Passevelours*, larges, longues, grosses, semblables à celles du *Citronnier*. Le *second* a les feuilles & les branches moindres, duquel le *Basilic commun* est une espece; mais l'autre a l'odeur si semblable au *Citronnier*, qu'il n'y a comme point de difference que l'on puisse appercevoir, dont *Mesue* & les autres *Medecins Arabes*, comme nous auons dit cy dessus, l'ont nommé *Citratum*. Le *troisiesme*

Basilic moyen, de Matthiol.*Basilic petit.**Basilic Girofflé.*

Le lieu.

Le temps.
Liure 5. des
cauf. ch. 8.Liur. 2. c. 135.
Les vertus.

a les feuilles estroites, menuës, &c. Mais il sent le meilleur de tous. Au demeurant le *Basilic* estant semé dans les Jardins y croist fort bien. On a aussi accoustumé de le mettre dans des pots de terre aux fenestres des maisons. Il fleurit en Iuin & en Iuillet; puis apres il fait la graine. *Theophraste* dit, que le *Basilic* se change quelquefois en *Serpolet*; & dit que le *Soleil* est cause de ce changement. Or il parle ainsi: Le *Basilic* estant longuement au *Soleil* se change en *Serpolet*, pource qu'il se desseche: car sa feuille se fait moindre, & ainsi l'odeur des choses seches est plus vehemente; d'autant qu'elles sont moins nourries. Au reste *Dioscoride* dit, que si on mange du *Basilic* en quantité, il obscurcit la veüe, lasche le ventre, engendre des ventositez, prouoque l'vrine, & fait auoir du lait aux nourrisles: & toutefois il est de dure digestion. Appliqué avec farine de griotte seche, vinaigre & huile rosat, il sert à l'inflammation des poulmons. (Au texte Grec il n'est pas parlé du poulmon: mesme *Cornarius* en sa traduction ne l'y a pas mis.) Appliqué tout seul il est bon contre les piqueures du dragon marin, & des scorpions. Avec de la *Maluoisie* il guerit la douleur des yeux. (Selon le texte Grec il faut distinguer autrement ceste clause, & lire ainsi; Aux piqueures du dragon marin & des scorpions, & tout seul avec de la *Maluoisie*, &c.) Son suc esclarcit la veüe, & desseche les catarrhes. Sa graine prinse en breuuage est bonne à ceux qui de leur naturel engendrent des humeurs melancoliques, à ceux qui ont difficulté d'vrine. Tiree par le nez elle

elle

elle fait esterneuer, comme aussi fait l'herbe : toutefois il faut fermer les yeux, quand ce vient à esterneuer. Aucuns deffendent de manger du Basilic, pource qu'estant masché & mis au Soleil il engendre des vers. Les Africains disent d'auantage, que celuy qui aura mangé du Basilic ne sentira point de douleur, encor qu'il fust piqué d'un scorpion. Au contraire il y a eu des anciens qui ont dit, que non seulement le Basilic estoit dommageable à ceux qui le mangent : mais qu'il ne sert mesme rien en medecine ; & qu'il est dangereux. Comme Pline le declare disant : Chrysippus Liu. 20. c. 12. blasme entierement le Basilic, disant qu'il est contraire à l'estomac, qu'il supprime l'vrine, & obscurcit la veüe : en outre qu'il trouble les sens & fait dormir ; & qu'il offence le foye ; tellement que les cheures mesmes n'en mangent point pour raison de cela : à cause de quoy aussi il conseille aux hommes de n'en manger point. D'autres adioustent, que mettant du Basilic broyé dessous vne pierre, il engendrera vn scorpion : & que si l'ayant masché on le met au Soleil, il engendre des vers. Les Africains tiennent que le iour qu'un homme aura mangé du Basilic, s'il est piqué d'un scorpion, il n'en sçauroit eschapper. Dauantage aucuns disent que broyant vne poignée de Basilic avec dix Cancres marins, ou bien de riuere, tous les scorpions qui sont là autour s'assembleront à ceste composition. Diodotus parmy ses receptes dit, que le Basilic fait auoir des poux à ceux qui en mangent. Au contraire les modernes assurent que les cheures en mangent, & que personne n'eust iamais le sens troublé pour en auoir mangé. Outre-plus, que le Basilic prins en vin avec vn peu de vinaigre est fort bon aux piqueures des scorpions terrestres, & contre le venin aussi des marins ; mesme que l'on a veü par experience, qu'il est bon de faire sentir du Basilic avec du vinaigre à ceux à qui le cœur fait, & aux faitards qui sont trop endormis, & qu'il rafraischit ceux qui sont en feu : qu'estant appliqué en liniment avec huile rosat, ou huile de Meurte, ou bien avec du vinaigre, il est singulier aux douleurs de teste ; & qu'on s'en sert aux defluxions acres des yeux, l'appliquant avec du vin. En outre, qu'il est bon à l'estomac, & que prins avec du vinaigre il refout les ventositéz, & garde de rotter ; qu'estant appliqué sur le ventre il le reserre, & neantmoins il fait vriner. Par ainsi qu'il est bon à la iaunisse, & aux hydropiques : qu'il reprime toutes defluxions, & est singulier à la cholérique passion. Aussi Philistion l'ordonnoit aux cœliques ; & le faisoit bouillir pour la dysenterie. Plistonius en vsoit aussi en la colique. D'autres l'ordonnent aussi avec du vin, à ceux qui vont souuent à selle sans rien faire ; & à ceux qui crachent le sang, & en la dureté des parties interieures du corps. Estant appliqué sur les mammelles il en fait perdre le lait. Il est fort bon distilé aux oreilles des petits enfans, specialement l'ayant meslé avec graisse d'Oye. La graine broyée, & attirée par le nez fait esterneuer ; mesme estant appliquee sur le front elle causera distillation de cerueau. Mangée avec du vinaigre elle mondifie les lieux secrets des femmes. Incorporée avec du Vitriol elle fait tomber les verrues. Elle eschauffe la personne à l'amour ; aussi en met on en la nature des asnesses & des iumens, quand elles sont en amour. Voilà ce qu'en dit Pline. Auicenne aussi au liure des vertus du cœur, semble estre contraire à Dioscoride : car il dit, que le Basilic engendre vn sang trouble & melancolique ; pource que par son humidité superflue il remplit les veines de ventositéz. A quoy il semble que Galien aussi s'accorde, quand il dit : Le Basilic est chaud au second degré. Il a en soy vne humidité superflue ; parquoy il n'est pas bon d'en manger. Mais estant appliqué par dehors, il est bon pour refoudre & faire mourir. En vn autre endroit il dit, qu'aucuns vsent du Basilic en viande, & le mangent avec du Garon, & de l'huile : mais il est de mauuaise nourriture, dont aucuns ont dit que si on met du Basilic broyé dans vn pot de terre neuf, en peu de iours il s'y engendrera des scorpions ; sur tout si on met chauffer le pot tous les iours au Soleil. Et toutefois cela est faux. Bien peut on vrayement dire, que c'est vne herbe contraire à l'estomac, qui est de difficile digestion, & engendre mauuais sang.

Liure 3. des simpl.

Liure 2. des alim.

Du Basilic sauuage, CHAP. LIV.



Les Grecs appellent ceste plante *ἀνιπεύδης*, pource qu'elle a les fueilles comme le Basilic. Dioscoride dit, que les Latins l'appellent *Ocimastrum*, comme qui diroit *Siluestre Ocimum*, Basilic sauuagé. Il semble aussi que Pline l'ait ainsi appellé. En Italien on l'appelle *Basilico saluatico* : en Espagnol *Allabaqua montesina* : en François *Basilic sauuagé*. Dioscoride dit, qu'il a les fueilles comme le Basilic, & les branches de la longueur d'une paume, veluës ; des gousses semblables au Iusquiamé, pleines de graine noire, comme celle de la Nielle ; & a la racine menuë qui ne sert à rien. Matthiol prend pour le Basilic sauuagé la plante qui est icy peinte, qui croist par toute l'Italie en grande abondance, principalement emmy les Bleds, le long des hayes, & des champs. Elle a vrayement les fueilles comme le Basilic de Iardin ; les branches veluës, quarrées, de la longueur d'une paume, ou d'une coudeë, à la cime desquelles il sort des fleurs blanches, quelquefois purpures. Ce que Dioscoride a obmis, desquelles sortent des petits vases, comme au Iusquiamé, qui ont vn ventre large, & le col estroit, & sont dentelees à l'entour, comme des dents de viperes, dans lesquelles est vne graine noire, quasi comme celle de la Nielle. Fuchse a mis vn

Les noms.

Liu. 20. c. 13.

Liu 4. ch. 25.

La forme.

Sur le liu. 4. de Dioscor. chap. 26.

*Basilic sauvage grand, de Matthiol.**Basilic sauvage, de Fachse.*

autre *Basilic sauvage*, auquel il estime que toutes les marques de celui de Dioscoride contiennent si bien que rien plus, sans qu'il s'en faille pas vne: car il a les feuilles quasi semblables au Basilic, des petites branches, longues d'une paume, quarrées, veluës; & des fleurs de mesme figure que les fleurs du Basilic, lesquelles sont purpures; en quoy elles sont differentes, pource que les fleurs du Basilic sont blanches. Apres ces fleurs il y vient de telles gousses comme au Jusquiame, pleines d'une graine noire comme celle de la Nielle. Il a vne racine menuë, qui ne sert à rien. Qui plus est il sent aucunement comme le Basilic. Dodon en a mis le pourtrait sous le nom de *Acinus*. Or

Ocimoides petit, ou blanc.

Tab. 22. c. 17.
Ocimoides
petit, de
Dalech.
La forme.



Le lieu.
Le temps.

il y a encor d'autres especes de *Basilic sauvage*, selon l'opinion de Dalechamp, dont il appelle la premiere *Ocimoides minus*, qui est peut estre la seconde espece de *Perdicion* de Plin. Il a vne racine longue, grosse, & de bois au dedans, couverte au dehors d'une poulpe charnue, nouëuse, de laquelle il sort plusieurs fleaux deça & delà, dont prouiennent les branches longues d'une coudee, ou plus, rondes & nouëuses, & à chasque neud il y a deux feuilles, qui ressemblent à celles de la Soucy ou des Violiers jaunes. Il y en a aussi plusieurs tout aupres de la racine, qui sont couchees par terre: toutefois celles qui sont à l'entour des tiges, sont plus longues que les autres & aiguës. Ses tiges sont si grasses à la cime, qu'il semble en les maniant qu'elles soient graiffées de miel. Elles se multipartissent aussi en plusieurs branches rondes, d'un pied & demy de longueur, nouëuses, sortans par les neuds d'en haut, par lesquels nous auons dit que sortoient les feuilles. Sa fleur est blanche, composée de cinq petites fucilles, en telle sorte qu'il semble que chacune d'icelles soit composée de deux feuilles jointes ensemble; d'autant qu'elles sont multiparties par vne ligne tout du long tout de mesme comme en la *Vaccaria* de Dodon, que les Apothicaires appellent *Ben album*. La fleur estant tombee il y reste vne coupelle longue, qui va en pointe au bout, verte, pleine de graine, laquelle a vn goust visqueux & amer. Il croist en lieux aspres, & sablonneux, froids, & exposez aux vents; & fleurit au mois de May. L'Escluse dit, que ceux de Salamanque l'appellent *Sesamoides magnim*, &

Sesamoides petit, ou Ocimoides le plus petit.



en a mis le pourtrait sous ce nom là. Apres lequel il adiouste vne autre plante du tout differente; laquelle est aussi appelée par ceux de Salamanque *Sesamoides petit*, combien que ce nom ne conuienne pas avec sa description. Ceste plante peut estre de la hauteur d'une paume, iettant trois ou quatre sions ou vergettes rondes de sa racine, qui est simple, enuironnees de petites fueilles comme celles du Lin, fort espesses & sans aucun ordre. Au bout de ces verges il fort plusieurs petites fleurs entassees comme vn espic, ou vne grappe de raisin, lesquelles sont premierement purpures tirans sur le vert, puis apres elles ont vne cheueleure menuë, blanche-palle, au milieu desquelles il y a comme quatre grains verts, lesquels apres que la fleur est tombee se changent en petites gouffes, pleines d'une graine menuë & noirastre. Sa racine est blanche, assez grosse & dure, & qui ne meurt point, mesme elle reiette tousiours deuant l'hyuer. Elle croist aux coustaux voisins de Salamanque, en lieux pierreux; & fleurit au mois de May, puis apres elle fait sa graine. Il y a plus de raison de l'appeller *Ocimoides le plus petit*, que non pas *Sesamoides*. Elle a vn goust mal-plaisant & amer. Pena met aussi le pourtrait de deux autres plantes, qu'il dit estre appellees communement *Muscaria*, *Viscaria*, ou *Muscipula*, pource qu'elles sont si enduites d'une certaine viscosité comme de glu, que non seulement la main s'y engluë, mais aussi les mousches & les papillons en volant s'y treuuent prins à tous propos. Nous tenons que la premiere d'icelles soit l'*Ocimoides petit*, ou *blanc*, que nous venons de descrire. Quant à l'autre il dit qu'elle n'est pas fort

differente, ayant les tiges, les fueilles, les coupelles, & la graine toutes semblables; mais sa fleur est fort petite, en grappe, de couleur de iaune-vert, nous en auons mis icy le pourtrait. On la pourroit nommer *seconde espece d'Ocimoides*, rampant, que plusieurs prennent pour le *Cucubalus* de Pline, duquel nous auons traité au liure des herbes qui s'appuyent à ce qui est aupres d'elles. Voila quant aux diuerfes especes de *Basilic fauusage*. Ausquelles nous adiousterons encor le *Basilic fauusage*

Liu. 27. ch. 8.
Liure 2. des
Plant. d'Esp.
chap. 53.

Muscipula seconde de Pena, ayant la fleur mouffue.



Basilic fauusage de Valence, de l'Escluse.



de

de Valence, selon l'Escluse, qui a vn pied de hauteur, les branches quartees & veluës: les fueilles deux à deux par chasque neud, l'vne au droit de l'autre, de la grandeur & figure de celles du Basilic, & alstringeantes au goust. A la cime de ses branches, il y vient des fleurs disposees en rond, comme celles du Marrube, blanches, semblables à celles du Basilic, fortans de certaines coupes piquantes. Sa graine est comme celle du Marrube, noire. Sa racine est comme celle de l'Ortie, ou du Lamium. Il croist en grande abondance le long des ruisseaux que l'on destourne de la riuiere pour les faire passer par dedans la ville de Valence en Espagne, là où l'Escluse dit l'auoir veu fleury au commencement d'Auril, & plein de graine; mais qu'il n'en a point veu ailleurs. On l'appelle en ce pais là *Ocimastrum*, combien que la description de Dioscoride ne luy conuient guieres bien. Lobel l'appelle *Marrube d'Espagne* sentant la Stœchas. Au reste la graine du *Basilic sauuaige* de Dioscoride, prinse en breuuage avec du vin, est de grande vertu contre la morsure des viperes & autres serpens. Elle sert à la sciaticque prinse avec miel, vin, Myrrhe, & Poyure. Aueuns, dit Galien, appellent l'*Ocimoides*, *Philetarium*. Sa racine ne sert à rien: mais sa graine est de parties subtiles, & delicatiue sans acrimonie. Pline apres auoir escrit du Basilic, adiouste que le *Basilic sauuaige* fait plus grande operation en tout ce en quoy l'on employe celuy des Iardins. Et neantmoins il a cela de particulier, qu'il est fort bon aux accidens qui prouiennent de vomir trop souuent. Sa racine prinse en vin, est singuliere aux apostumes de la matrice, & sert grandement aux morsures des bestes venimeuses. Toutefois attendu que cecy ne s'accorde pas à ce que Dioscoride & Galien disent du *Basilic sauuaige*, il ne peut estre que le *Basilic sauuaige* de Pline soit leur *Ocimoides*.

Liu. 4. ch. 25.
Le tempe-
rument &
les vertus.
Liure 8. des
simpl.
Liu 20. c. 13.

De la Caryophyllata, ou Benoiste, CHAP. LV.

Les noms.
Liu. 26. ch. 7.
Matth. sur le
liure 4. de
Diosc. ch. 17.

Les especes.
Chap. 143.

La forme.



N ne sçait pas encor au vray comme les anciens Grecs, & Latins, ont appellé ceste herbe, si ce n'est d'auenture le *Geum* de Pline, qu'il dit auoir les racines menues, qui sentent bon. Aueuns le prennent faulxement pour le *Lagopus* de Pline: car il ne croist pas parmy les Bleds. Les modernes l'appellent *Caryophyllata*, pour raison de l'odeur de ses racines. On l'appelle communement *Benedicta*, *Benoiste*, & *Sanamunda*. Fuchse en a remarqué deux especes, lesquelles ne sont pas toutefois fort differentes; dont il appelle la premiere *Benoiste des Iardins*, laquelle a raison du cultiuage a les fueilles vn peu plus tendres que les autres, comme aussi les fueilles & espies. Sa fleur aussi est moindre, & plus pale, que celle de la sauuaige. Quant à l'autre il l'appelle *Benoiste sauuaige*, elle a les fleurs beaucoup plus grandes, & plus iaunes. Nous en auons aussi mis icy le pourtrait de deux, à l'auoir de la *Benoiste commune*, & de la *Benoiste de montagne*. La *Benoiste commune* a les fueilles diuisees en trois, à la cime, veluës, & vn peu aspres, retirans

Benoiste de Matthiol.



Le lieu.

Sur le liu 4.
de Diosc.
chap. 17.

aucunement aux fueilles d'Agrimoine, auprès desquelles il y en a deux autres en la mesme queuë beaucoup moindres, elles sont toutes descoupees à l'entour, la tige est branchue, ronde, d'vne coudee & demie de hauteur, noieuse, & veluë. Ses fleurs sont comme celles de la *Quintefucille*, apres lesquelles il y vient de petits boutons velus dans lesquels est la graine. Elle fait plusieurs racines, rousses, qui sentent comme les Cloux de Girofle. Les Herboristes la plantent dans les Iardins. Elle croist aussi le long des chemins, à l'entour des hayes des champs & des Iardins, & s'aime en lieu ombrageux. Quant à la *Benoiste de montagne*, elle a la racine noire, grosse au dessus qui va peu à peu en s'estrecissant, & fort cheuclue de tous costez, sans aucune odeur, & d'vn goust fade. Elle porte peu de fueilles qui retirent à celles de la *Benoiste des Iardins*, dentelées à l'entour. Sa tige est longue d'vn pied, menuë, garnie de peu de fueilles, qui sont petites. La fleur est iaune, ayant plusieurs lignes rouges, & vn bouton au milieu, lequel apres que la fleur est tombee, se remplit d'vn poil noir, & herissé. Elle aime les lieux aquatiques. Matthiol met le pourtrait d'vne autre *Benoiste de montagne*, laquelle est appelée par Lobel *Benoiste grande* aux fueilles rondes. Elle a les fueilles plus espesses & fronces, & plus veluës que la commune, qui fortent en grand nombre des la racine, sur des queuës longues, vn peu aspres & descoupees à l'entour, couchees en terre, & des tiges menuës sans aucunes branches à la cime, garnies de quelque peu de petites fueilles. A la cime de chascune

Benoiste de montagne, de Dalechamp.

Benoiste de montagne, de Matthiol.



chascune tige il y a vne fleur, belle, quasi trois fois plus grande que celles de la *Benoiste commune*, & de couleur d'or, laquelle venant à flestrir, il y vient vn bouton tout fait par pointes, d'un grand artifice de nature. Sa racine est longue d'une paume, de la grosseur du petit doigt, rousscastre & sans cheuclure, sentant le Clou de Giroffle, & d'un goust astringeant. Il estime qu'elle est de plus grande efficace que la commune. Pena met encor vne autre *Benoiste*, que les modernes appellent aussi *Geum Alpinum*. Elle a au bas plusieurs fucilles, semblables à celles de Lierre, avec quelques

Benoiste, ou Geum des Alpes, de Pena.



pointes: elles sont rondes comme celles du Cabaret, ou de la Brise-pierre blanche; toutefois elles sont plus grandes. Sa racine est noieuse, de laquelle il fort vne tige droite de couleur de brun ou roux-blanchcastre, graile, longue d'une coudee, branchue à la cime, & chargée de petites fleurs blanches, faites en façon d'estoile. Toute la plante reschauffe aucunement & desseche, & a le goust de la *Benoiste*, ou de la *Sanicula*. Au reste tous les modernes, & mesmes vn tres-ancien Herbiere, tiennent que la *Benoiste* est chaude & seche au second degré. Quant aux fucilles elles monstrent au goust d'estre fort astringeantes, comme aussi la racine. On la fait secher apres l'auoir bien nettooyee, & arrousee de vinaigre par dessus, puis on la met dans les coffres, pour donner bonne senteur aux vestemens. On vse de sa decoction pour aider à la digestion, & pour appaiser la douleur de la colique. Elle resout les douleurs & cruditez de la poitrine & des costez, par son plaisant goust. L'Herbiere escrit à la main dit qu'elle a vertu de resoudre, & desopiler, & qu'estant cuite en vin elle prouoque les mois aux femmes, si on en estuue les lieux secrets, & qu'elle est singuliere contre toutes poisons prise avec du vin, qu'elle aide à la digestion, & que sa decoction faite en vin guerit la douleur de l'estomac & des intestins, prouenant de froid & de ventositez. La decoction aussi de ceste herbe est fort singuliere pour les playes interieures. On en doit aussi frotter les playes exterieures, Matthiol aussi dit que les modernes vsent de la *Benoiste* en breuuage pour les playes interieures de la poitrine. Son suc meslé en verd de gris est bon pour syringuer

Le temperament & les vertus. Fuch. c. 143.

Sur le liu 4. de Dioscor. chap. 17.

syringuet les vlcères cauerneux, & mal-aisez à guerir. Son odeur recree les esprits, & fortifie le cerueau froid. Prinse en breuuage elle sert aux cœliques, aux dysenteries, au flux des femmes, & au crachement de sang. Elle est bonne aux rompures esquelles le boyau descend, tant prinse par dedans qu'appliquee au dehors. Son temperament est chaud & sec, principalement sa racine, laquelle est odorante & astringeante au goust, par le moyen desquelles qualitez elle attenuë, resout, restraint & fortifie.

Du Targon ou Dragon,

CHAP. LVI.

Les Iardiniers ont aujourd'huy en leurs Iardins vne herbe dont les Grecs ny les Arabes n'ont fait aucune mention, si ce n'est Simeon Sethi qui l'appelle *Tarchon*. On l'appelle communement en François *Dragon*, ou *Targon*: en Italien *Dragoncello*, & *Dragone*; dont Matthiol & les modernes l'ont nommee *Dracunculus hortensis*. C'est

Les noms.
La forme.

Dragon des Iardins.

Sur Dioscor.
liu. 4. ch. 59.

vne herbe qui a la fueille estroite, languette, vn peu noirastre, assez semblable à celle de l'Hysope, laquelle brusle la langue aussi bien que sa racine, & a vn tel goust comme le sel, ou vinaigre. Sa tige est ronde, de la hauteur d'vne coudee, diuisee en plusieurs branches, petites, desquelles il sort de petits boutons, lesquels venans à s'espandre, il en sort de petites fleurs iaunes, quelquefois blanches; puis apres vne graine menuë & noire. Sa racine est longue, graile, & cheueüe, qui rampe par dedans la terre. Aucuns estiment que ceste plante soit artificielle, & qu'elle ne croist point de soy-mesme; mais qu'elle vient d'vn Oignon creusé, & remplv de graine de Lin, puis planté en terre; toutefois ceux qui l'ont voulu essayer ont esté deceus. L'acrimonie qu'elle a, luy a donné bruit pour les salades, par laquelle il est aisé à iuger qu'elle est du nombre des plantes qui sont fort chaudes. Dalechamp estime que ce *Targon* est le *Chrysocome* de Dioscoride, qui est de la hauteur d'vne paume (toutefois estant cultiuee elle est plus grande) ayant les fueilles comme l'Hysope, & chargée de grains, la racine espesse, menuë, comme celle de l'Ellebore noir, semblable à celle du Souchet, d'assez bon goust, entre-doux & aspre. Ce qui conuient bien au *Targon*. Il en croist de soy-mesme aux montagnes pierreuses qui sont pres de Bourg, à l'entour d'vn village nommé Ceisèria, en allant en vn petit bourg qui est au conté de Bourgogne, nommé Chauanas.

Fin du V. Liure de l'Histoire Generale des Plantes.

LIVRE