

Bibliothèque numérique

medic@

**Galien, Claude. Le livre de C. Galen
traictant des viandes qui engendrent
bon et mauvais suc, mis en François
pour Monsieur le Baron de sainct
Plancard, Capitaine de Galeres**

Paris, V. Sertenas, 1553.
Cote : 39464



(c) Bibliothèque interuniversitaire de médecine (Paris)
Adresse permanente : <http://www.biium.univ-paris5.fr/histmed/medica/cote?39464>

39464

LE
LIVRE DE C.
GALEN TRAICTANT
DES VIANDES QVI ENGEN-
drent bon & mauuais suc, mis en
François pour Monsieur le
Baron de sainct Plancard,
Capitaine de Galeres.



Pour Vincent Sertenaer libraire, tenant sa bouti-
qué au Palais, en la gallerie par ou l'on va à
la Chancellerie, & au mont sainct Hi-
laire en l'hostel d'Albret.

1553.

AVEC PRIVILEGE.



Sonnet. Par F. D. F. G.

Doulce S A N T E , sans qui Vie n'est vie:
 Sans qui l'Esbat est plustost passion:
 Sans qui Plaisir est vraye illusion:
 Sans qui la vie onques n'est assouvie:
 Sans qui l'Avoir n'est que faim allouvie:
 Sans qui Bonheur n'est qu'yne vision.
 Sans qui l'Honneur ressemble affliction:
 Bref, sans qui n'est nostre vie qu'Enuye.
 Plus ne pourroit le Ciel nous fortuner,
 Qu'en te liurât aux hommes langoureux.
 Et toy Starach, & ton Galen heureux,
 Auroys-tu peu mieulx nous opportunier,
 Qu'en nous laissant moyen & regle feure
 Pour cōseruer la s A N T E brusque & pure?

Extrait des registres de Parlement.

IL est permis à Vincent Sertenas Libraire en Yniversité de Paris, de faire imprimer & exposer en vente un livre de C. Galen traictant des viandes de bon & mauvais suc, nouvellement traduit en Frâcoys. Et est defendu à tous autres Libraires & Imprimeurs d'imprimer ou faire imprimer ledit & liure, sans le vouloir & consentement dudit Sertenas, iusques à quatre ans, sur peine de confiscation des livres, & d'amende arbitraire. Faict en Parlement le xxij.iour de Decembre, 1552.
 Signé du Tillet.

A MONSEIGNEVR
LE BARON DESAINCT

Plancard, Capitaine des Galeres du
Roy, Iehā de Starach son humble
seruiteur, perpetuelle felicité.

MONSEIGNEUR, nous lisons que le temps
passé Apelles vn des excellentez
peintres qui oncques ont esté, ny se-
ront, selon Pline, oyant vn iour en
son ouuroir Alexandre le grand Roy de Mace-
done, disputer assez indoctement de la peinture,
luy dit doulcement, taisez vous pour Dieu, Sire:
Car mes seruiteurs se mocquent de vous. Voulāt par
ce inferer qu'vn chascū se doit mestre de ce qu'il
scait faire, ou dire, laissant le reste qu'il ignore
pour ceulx qui trop mieulx l'entendent. Car à di-
re la verité, vn homme ne se monstre iamais plus
ridicule que quand il fait ce qu'il ne scait, ny est
accoustumé de faire. Ce que quand ie viens à cō-
siderer, Monseigneur, il me fait quasi de tout
poinct perdre l'affection de mener à chefl'inten-
tion que i auoye de mettre en Frācoys, suyuant la
promesse que par cy devant vous en ay faict, vn
petit Traictē de Claude Galen, nommé Du bon
& mauvais suc, ou en brefil parle de toutes viā-
des qui engendrent bon & mauvais sang: Car si
à ij

EPISTRE.

vn Peintre le temps iadis a imposé silence à vn
des plus grandz & magnanimes Roys qui ayent
point esté par le passé, tenant propos des peintures
non si doctement qu'il appartenoit: Ne dois ie
pas craindre qui ne suis ny Roy ny Rien, qui peu,
ou point ay versé en la langue Françoise, en es-
gard à ceulx qui au temps présent sont en icelle
plus exquis & excellentz qu'onques n'a esté
Appelles en peinture, que par telz doctes es-
pritz ne me soit dit? taisez vous, laissez cela
pour nous, si ne voulez estre moquez de noz serui-
teurs, ce n'est pas vostre estat, vous estez trop mal
emparlé pour entreprendre telle besoigne. Ce que
en partie ie confesse, mais la pierre etant desfaite
tee ie ne pourroye qu'à mon grand deshonneur re-
uoquer, ny retracter ma promesse. Parquoy, ay
plus aymé estre veu du monde, mal paré & vestu
de langage, que de foy envers celuy, à qui ie dois
tout ce que ie puis, voire & ce que ne puis faire.
Et neantmoins ie responderay à ces Cicerons Fran-
çois, trouuantz quelque chose dure en la preſen-
te version, que la matiere icy traictée eſt philoſo-
phique. Or en la Philoſophie, ſelon Ciceron, il
fault premierement, & principalement conſiderer
le ſubiect & matiere qu'on traicté, & non peser
ny farder les parolles: Car en genre doctrinal les
choſes ne veulent pas eſtre ornées: mais (comme
dit

EPISTRE:

dit le Poëte) seulement se contenter d'estre enseignées: Non que l'eloquence & beau langage, s'il est en vn Philosophe, soit à moins priser, mais aussi s'il ny est point, n'est gueres à souhaiter. Aumoyen de quoy ie me suis esuyré de tout mon pouoir à rendre, & exprimer le sens de l'autheur, ores de mot à mot, ores par Periphrase, sans toutesfois avoir mis en desdaing l'ornement de la dictiōn, ou i ay peu, sans fouruoyer de la sentence, en suivant plustost le texte Grec que le Latin, lequel en plusieurs lieux ay trouué corrompu & mal tourné: Et l'eusse mieux restitué s'il m'eust été possible trouuer l'Exemplaire Grec, sur lequel la vieille translation a été faict: suivant laquelle en quelques endroictz ay emendé nostre texte Grec, en autres y ay adousté, sans toutesfois forcez la sentence, ny rompre le fil du propos, ainsi qu'un chascun pourra voir, s'il luy plaist le conferer. Je vouldroye prier ces bons espritz & disertes langues de nostre temps s'addoner, comme tresbien font les Italiens, à traſlater de Grec en nostre langue Frāçaise les disciplines, & Artz liberaulx pour gentz de bon esprit, & meilleur iugement, qui toutesfois n'ont eu l'heur d'apprendre lesdites langues, aux quelles les sciences sont escriptes: Il est vraysemblable que tout ainsi qu'ilz surmontent & devaudent tous les autres de leur sorte en elo-

à iij

quence, ou plustost en abondance & superfluité de propos d'amours & matières laſtives: ainsi ferroient ilz ce m'est auis, en propos & argument philosophique, s'ilz s'y adonnoiet: A quoy faire ie les prie de ce pas s'acheminer, & trouueront que Apollo avec ses Muses ne se laisse pas si aisement traicter & manier que ce petit enfant Cupido. Lors ilz meriteront qu'on les estime disertz & eloquentz, (ce qu'ilz appetent fort ambitieusement tant en vers qu'en prose.) autrement point: Car à bien parler l'eloquence ne peult estre separée d'avec philosophie: Lors dy ie peult estre qu'ilz ne seront pas si rudes & seures enuers moy. Mais ie fays mal de craindre le iugement de plusieurs en ceste tant petite traduction, qui n'a été entreprinse que seulement & principalemet pour vous Moseigneur, & mes Dames de Sainct Plancard: Puis pour mesieurs Monseigneur de Mortagur, & le Capitaine Pierre de Sainct Martin mon Cousin, Peres & nourrisiers avec vous de mez estudes. Car ie ne doute point que vous n'estimez cecy tant petit soit il, plustost du bon cuer & affection que ie le vous offre, que à raison de son beau style, & langage. Or ce fais-ie plus hardiment eſtant prouoqué & semond de la liberalité, de laquelle vous a plen vſer enuers moy ces années paſſées, pour poursuivre mes estudes de
mede-

EPISTRE.

medecine : Parquoy seroys ingrat si ne vous dom-
noye le premier fruct, que l'arbre qu'il vous a
pleu cultiuer, a porté. Non que par cecy ie tasche
à autre chose qu'à monstrer le bon vouloir, & in-
credible deuotion qu'ay de faire quelque chose à
vostre gré, en recognoissance de tantz de biés &
hōneurs que i' ay receu de vous, pour le peu de ser-
uice qu'avez eu de moy : ayant peult estre esgard
plus estoft à la lignée de laquelle ie suis extraict,
que à mes merites. Car ces biens la, & faueurs en
mon endroit sont si grandz, que si tout ce que ie
scaurois faire pour vous obeir estoit balacé, avec la
moindre partie d'icelles, il se moſtreroit beaucoup
plus leger, & de moindre valeur. Pour cela néan-
moins ie ne desſiteray oncques de ma vie de faire
quelque chose en vostre nom, se monstrat elle vn
rien, ou tant petite qu'on voudra à l'esgard de voz
benefices. Car il me semble tresraisonnable qu'un
chacun faſe en son endroict son pouoir, quand il
ne peult son vouloir. Parquoy donc, M'eſteigneur,
ſachant tresbien que prenez grand plaisir à lire
toutz bons liures, en sorte que ne laissez pasſer
nul iour duquel n'employez vne bonne partie à
la lecture d'iceulx, principalement ſi font en lan-
gues qui vous font familières, comme la Frāçoyſe,
Italiene, & Caſtillane. I' ay mis en Françoyſ par
maniere de paſſetēps le dict Traicté de Galē pour
à iiiij

EPISTRE.

vous en faire present, cōme vous ay promis: Nō tāt
à raison qu'il vous dura beaucoup à entretenir
vostre santé (car de cecy ay delibéré vous en faire
vn petit Traicté à parsoy, suiuāt vostre cōplexio)
que pour tesmoigner que ie tiens le bien, la gra-
ce, & fauer qu'il vous a pleu me faire en tel sou-
uenir, que ie demeurenay tousiours reuestu d'un
bon vouloir à vous honorer & seruir tout le tēps
de ma vie. Et iāçoit que ie vous face presēt d'une
chose qui n'est du tout à moy: Car à vray dire ie
ny a rien que le langage & quelques heures du-
jour qu'à ce faire y ay employées: Neantmoins
i ay tousiours estimé qu'il y a plus d'affaire à bien
entendre & expliquer les authetors anciens, qu'à
faire liures nouueaux, desquelz pour certain on-
ne tiendroit nul compte (que de bien peu) si les
anciens dont ilz sont prins & extractz (ie n'au-
se dire desrobez) estoient expliquez & entēdus.
Dequoy ce seul petit liuret vous pourra faire foy,
ou verrez enidemment estre descouvertz mil lar-
cins d'un tas de Régimes de Santé qu'on vend ça
& là, au nom de ie ne scay qui. Ce que seroit à
mō aduistollerable s'ilz ne desguisoient, & mu-
tiloient le larcin, tout ainsi que font ceulx qui des-
robēt les cheuaux, à fin qu'ilz ne soient cogneuz
de leurs maistres. Ie vous supplie donc Mon-
seigneur, me faire tant de bien & de grace que
daignez.

EPISTRE.

daignez receuoir ce que est à moy en ce liure que
je vous offre , qui est le premier fruit de mon la-
beur à vous promis & voué, tout ainsi que scay
estez constumier de receuoir avec bon visage, &
liberale face, ce qu'on vous presente,tat petit que
ce soit : Esperant si en ce prenez plaisir,faire d'a-
nantage cy apres en vostre nom . Carnul labeur
me scauroit lasser si vne fois entenç que mes estu-
des & peines vous sont agreables. De Paris le
vingtiesme iour de Decembre, 1552.

Spartam quam nactus es orna.

Aduertissement au Lecteur.

Il te plaira entendre, amy Lecteur, que la ou
tu trouueras le caractere, a, il denote que c'est
vne exposition des choses precedentes: Et le ca
ractere,c, signifie correction du texte Grec ou
Latin.

Faultes commises en l'Impression.

Saignir,feuillet 3,page seconde,ligne 18,lisez saigner. Viades
exquies,feuil. 9,page premiere.lig.1,lisez viandes que exquies.
Qu'auons dit le faillot,fe.12,pag.1,lig.19,lisez come auons dit qu'il
le failloit estre. Gascrigne,feul.12, page 2,lig.6,lif.Gascoigne.
Que si le,fe.16,pag.2,lig.8,lif.lequel si nous. Ligues,fe.21, pag.1,
lig.3,lif.lignes. Boufiez,fe.23,pag.2,lig.15,lif.boufiz. Porceaux,
feul.24,pag.2,lig.11,lif.cochons. Substantes,feul.46,pag.2,lig.
17,lifpz substantes.

TABLE DES CHOSES

PRINCIPALES CONTENVES EN CE
present traicté: En laquelle fault noter que A,
denote la premiere page du feuillet, B, la se-
conde.



Ccidétz &	Bestes faines.	26.a
maladies	Beurre.	16.a
causées p	Blé bastrand.	38.b
famine.	Blé bon.	33.a
fueillet premier.a.	Blette.	42.a
Accidétz apres la mor	Boulâgerie sâs leuain.	
sure d'vne beste ve-	18.b	
nimeuse.	Boletz.	21.a
Aigneaux.	Bolie.	31.a
Ailes de pouaille.	C	
Alimentz desquelz on	Ancrez.	43.b
est contrainct vser en	Carrottes.	42.b
teps de famine.	Casserons.	19.b
Amydon.	Cerises & guines.	57.a
Anguilles.	Cersueil.	42.a
Aron.	Ceruelle.	24.a
Arroches.	Chair.	22.a.26.a
Aulx.	Chair de porceau.	10.b
Austruches.	Champignôs.	4.b.21.a
B	Chastaignes.	27.a.28.a
Arbeau.	Cheureaux.	24.b
Belotes.	Choux.	20.b
Bestes.	Cicorée.	2.b.42.a
Bestes de laict.	Cochons.	24.b

TABLE.

C ol des volailles.	35.b	E au pour les chauldes cōplexiōs.	53.b
Commēt on est nourry.	34.b	Endiuie.	42.a
Complexions diuerfes en mesme corps.	46.b	Erasistrate reprins.	5.a
C oncombres.	41.a	Erueille.	38.b
Condriille.	42.a	Escargotz.	19.a
Cōsideration des choses mangées.	46.b	Eschalotes.	20.b
Contrepoison.	40.b	l'Escorpiō meurt par la salive humaine.	6.b
Cornetz.	19.b	Esprouuer les bons fruitz.	31.b
Corps bien tempere.	12.a	Etnos.	31.a
Courge.	41.b.59.a	Exercice preserue de maladies.	14.a
Cresme de lait.	57.b	Exercicemoderé.	14.b
Crudité cause la plus part des maladies.	14.b.60.b	Exercice apres le repas.	14.b
C œur.	22.a	Extremitez des bestes.	
Cuire les viandes.	34.b	F	
D		Aisantz.	13.b
D Actes.	28.b	Faseolz.	38.b
Difference de Da ctes.	29.b	Ferule.	4.b
Digestions.	34.b	Febues.	38.a
Douleur de teste.	53.a	Figues.	39.b.40.a
Douleur de teste pour boire de l'eau,&pour jeûner.	53.a	Figues avec noix.	40.b
		Foye.	21.b
		Francolins.	13.b
		Friable & tēdre,	46.a

TABLE.

Froumage.	15.b	Hôme phlegmatique.
Froumage de brebis	45.b	Hôme sanguin.
16.b		45.b
Froumage viel.	18.a	Huitres.
Froumage frais.	18.a	Humeurs crues.
Froumêtee.	10.b.59.b	11.a
Fruitz de reserue, ou non.	33.a	Humeurs grosses.
Fruitz d'arbres.	39.a	61.a
G		Humeurs meslées.
Alen.	10.a	61.b
Garon.	58.a.b	Humeurs subtiles.
Gasteau.	18.a	I
Gens occupez.	9.b	Ntestins.
Gingidion.	42.a	Inuenteurs de fectes
Gisier.	35.b	reprins.
Glandes.	24.a	Ioncée & Cresme.
Glandz.	27.a	57.b
Gouions.	13.b.43.b	Itria.
Grenades.	41.a	18.b
Griues ou Tours.	13.b	Aict.
Groing de bestes.	23.b	15.b.17.b
H		Laict de Cheure.
Herbes.	42.a	16.a
Histoire d'vne fa mine.	1.a	Laict de Vache.
Histoire des maladies de Galen.	7.b	16.a
Homme colere.	45.b	Laict grossier.
Hôme melancolique,	45.b	Le laict a trois substan ces.
		16.a
		Laict clair.
		Laict de Chamelles.
		16.b
		Laict d'Anesse.
		16.b
		Le laict selon la diuer-

T A B L E.

Sit� de l'aage des bestes, du pasturage & parties de l'an.	16.b	les bien aisez.	9.b
Laict caill� en l'estomach.	17.a	Maniere de viure pour toutes c�oplexi�s.	45.b
Laict comment ne se caille en l'estomach.	17.b	Maniere de viure pour gens occupez.	56.a
Laict succ� de la beste	17.b	Marque des bonnes viandes.	30.b
Laict trop cuit.	17.b	Matrice.	35.b
Laict clair faict vuider	18.a	Maulue.	42.59.a
Laict de femme.	25.a	Les Medecines pour- quoy elles ont est� inuent�es.	11.b
Pour le laict precepte general.	25.b	Melca.	57.a
Laictue.	42.a	Melons.	41.a
Laictue sauvage.	42.a	Merles.	13.b
Langue.	24.b	Merlust.	13.b
Lechythos.	30.b	Meures.	39.b.41.b
Lentilles.	20.b.38.b	Miel.	54.b
Ce Liure pour quelles ages a est� fait.	29.b	Mil.	38.b
Loups.	43.b	Moulles.	20.a
Lupins.	39.a	Moust.	51.b
M Aladies apres v-		Mouuem�t volontai-	
ne grande fa-		re.	
mine.	3.a	Mouuem�t naturel.	
Maniere deviure pour		Moyen pour attendrir le poisson.	44.a

TABLE.

Muscles ou chair. 22.b	Oseille. 42.a
Tete des Muscles. 22.b	Oximel. 55.a
Queue des Muscles. 22.b	Composition d'Oxi- mel. 55.b
Nature des medi- camentz. 11.b	Oyc. 36.a
Nature des corps. 45.a	Oyfeaux. 42.b
Nauseaux. 42.b	Pain bien fait. 10.b
Nefles. 41.a	Pain mal fait. 15.b
Nege. 66.b	Panis. 38.b
Noix de Pin. 21.b	Parelle. 42.a
Nourriture bône. 30.a	Pastenagues sauvages. 42.b
Oeufz durs. 19.a	Patisserie. 18.b
Oeufz cuitz en la poile. 19.a	Perdriz. 13.b
Oeufz molletz. 19.a	Pere de Galen. 7.a
Oignons. 42.b	Pesches. 33.b
Olyre. 12.b.38.b	La Pierre comêt s'en- gendre aux Rains. 12.a
Opinion d'Hypocra- te vraye. 5.b	Pigeons. 13.b
Opinion d'Erasistrate faulse. 5.a	Pignolatz. 31.a
Opilation de foye. 11.a	Poires. 41.a
Oreilles. 36.a	Pois. 38.a
Orge. 32.b.37.b.38.a	Pois ciches. 39.a
	Poisson petrin. 43.a
	Poisson sans escaillle.
	Poissons grands. 19.b

TABLE.

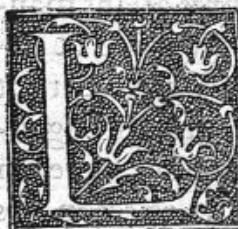
Poissons de marescage. 42.b	Racines. 42.a
Poisson pris pres de grosses villes. 43.a	Raifortz. 42.b
Poisson de mer. 43.a	Raisins. V 39.b
Pompons. 41.a	Rate. XII 22.a
Popes. 19.b	Reins. M 21.b
Porreaux. 42.b	Rhyemata. 18.b
Poulaille. 13.b	Rouget Barbé. 44.b
Poulpres. 19.b	S
Pourceau de moyen aage. 36.b	Ang caille. 17.a
Pourpied. 42.a	Scandix. 42.a
Praxagoras. 15.b	Segle. 38.b
Precepteur mauuais. 6.a	Segue. 4.b
Prunes. 33.b	Seiches. 19.b
Q ueues. 35.a	Senegré. 38.a
Qui est soigneux de sa santé , peu ou point chet en ma- ladie. 36.b	Serpentine. 20.b
Qui se peult exercer, peult plus libremét vser de toutes vian- des, que les gens oc- cupez. 14.a	Signes pour cognoi- stre le bon poissó de mer. 43.b
	Soles. 13.b
	Sportula. 10.a
	Suc acerbe. 28.a
	Suc austere. 28.a
	T Aute. 19.b
	Tendons. 22.b
	Testicules. 21.b
	Tetins. 25.a
	Thonine. 19.b
	Tourterelles. 13.b

TABLE.

Tragus.	12.a	Vin blane.	48.b
Truffles.	21.a	Vin vermeil.	49.a
	V	Vin clairet doulx.	49.b
V Eaux.	24.b	Vin clairet & paille.	49.50.51.a
Veines Mezeraines.	11.a	Vin clairet fumeux à qui nuit ou proffite	50.a.b
Ventre des animaulx.	36.a	Vin doulx et gros.	51.b
Viandes tres bonnes.	13.a	Vin puant.	49.b
Viandes grosses.	26.a	Vin fort & vieil.	54.b
Viades apprestées avec du moult, ou farine.	18.a	Desquelz vins se fault abstenir.	49.b.52.a
Des viandes grossieres precepte general.	29.b	Vin Phalerne.	49.b
Des viades autres, precepte.	31.34.a	Vins austeres, rudes, verdz.	49.b
Viandes mauvaises de deux sortes, & quelz maulx engendrent.	61. a	Vins changent de nature par l'aage.	51.b
Viandes contre l'alteration.	57.58.a	Vin vieil.	52.a
Vie oysiue.	14.a	Vin nouveau.	52.a
Vin.	47.a.48.a	Vin rafreschy.	60.a
		Vtilité de ce liure.	26.b
		Y Eux.	36.b

Fin de la Table.

LE LIVRE DE
GALEN TRAICTANT
DES VIANDES QUI ENGENDRENT
bon & mauvais suc, mis en
François pour Monsieur le Baron de
saint Plancard, Capitaine de Ga-
lères.



A disette & fami-
ne, qui par longs Long di-
scours des
maladies q
ans cy deuant a sans sont surue-
nues incô-
relasche molesté & tinet apres
affligé maints pais rue
une logut
famine.

subiectz & tributai-
res à l'Empire Romain, a euide-
ment donné à congoistre à ceulx
qui de tout poinct ne sont despour-
ueuz de sens & entendement, quelle
force les mauuaises humeurs & nour-
riture ont pour causet maladies.
Car les bourgeois & habitants des

A



villes, comme de coustume est de faire prouision l'esté du bled qu'on a affaire pour le demeurant de l'année, ont enleué des champs tout le froument ensemble, l'orge, febues, lentilles, laissantz le reste des fruitz qu'o'appelle legumes aux laboureurs & gertz des champs : en prenant neantmoins d'iceulx certaine partie.

Lesquelz l'hyuer apres ayant mangé ce qu'on leur auoit laissé & de party, ont esté cōtrainctz vser tout le printemps de viandes qui engendrent mauuais suc, mangeant le tēdron des branches, le reiection des arbres & arbtisseaux, eschalottes & racines d'herbes qui font mauuais sang. Ilz se saouloient aussi pour se refaire d'herbes sauverages & chape stres, qu'on mage volontiers, vsantz d'icelles par vn temps desmesurement: Semblablement de beaucoup d'au-

d'autres cuites, desquelles onques au parauant seulement pour esprouuer n'auoient gousté. I'ay este constraint par tout ce liure cy d'appeller par peri-phrase, n'ayat propre terme Fraçois(herbes bônes à manger, ou herbes qu'on mange voluntiers) ce que les Grecz en vn mot disent (lachana) par ce, comme ie pense, qu'elles sot semées en fouyat la terre: Car (lachaino) en grec signifie fouyr, les latins les ont appellées (olera) parce que nous en vsions le plussouent en potage qui se fait communément en vn pot de terre, le quelles Latins ont nommé(olla) & le Gascon(oula) dont ce mot (olus) vient, come dit Varro. Or de ces herbes ainsi nômées en y a qui sont domestiques & semées es iardins, comme Laitues, Borraches, Ble-tes, Porée: d'autres qui sont chamestres & sauuages, lesquelles estant deuenues grandes & seiches seruent de medica-ment, à raison de leur vertu acre & ve-

avril

A ii

TRAICTE

tement, qui est moindre & plus debile
en elles estant encors ieunes & tendres,
a cause de leur humidité, abondante aux
choses qui ne font que venir de naistre:
Laquelle humidité amoindrit & mate
leur force & acrimonie. Au moyen de
quoy lors on peult manger leur tendron
sans en estre endomagé: mais apres estre
deuenues grandes sont si fortes, si rudes
& espineuses, que mesme les bestes n'en au
sent manger. De ces herbes icy en y a
de deux especes, l'une est beaucoup pene
trante, subtile, & amoindrissante les hu
meurs grosses & espeisses, comme le Py
rethre, Benioin, Seneué, Ortye, Anys, Fe
noil & autres: l'autre espece est de moin
dre & moyenne force, de sorte qu'elle
ne brise ne aussi engroſſit les humeurs du
corps, comme sont les laitues des champs
(qui sont espece de Cicorée) la Cicorée
sauuage, la Coudrille, & semblables,
ainsi que Galen dit au commencement du

liure

*liure de la diete attenuante & amaigris-
fante.* Par ce ceulx qui estoient là
presentz ont peu veoir à l'œil la
peau de plusieurs sur la fin dela Pri-
meuere, & de presque tous sur le
commencement de l'esté entachée
de maintes ulcères diuerses en espè-
ce. Car il en y auoit qui ressemblloit
à Erysipelas(que le vulgaire appelle
le feu S. Antoine) autres à inflama-
tiōs, autres à Herpes, autres à Dertres,
autres à Gratelles, autres au mal de S.
Ment (q les Grecz nōment Lepre:)
Dont celles la qui ysoient tout doul-
cement & sans douleur, nettoyerent
& purgerent les mauuaises humeurs
des entrailles & plus profondes par-
ties du corps: les autres semblables à
Anthracz, & Loups qui sourdoient
accompagnées de Fiebures, l'ogue espa-
ce de téps apres ont acablé & occis
les malades, bié peu en sont reschap-

A iii

pez. Il y eut pareillement siebures en
grād nombre sans roignes ny vlc-
res, non sans flux de ventre puant
& corroisif, finissant en expreſſions,
& Dileanteries : Puis les vrines poi-
gnantes & puantes blesſoient la vef-
ſie de plusieurs. Les dictes siebures
ont ſinyl en quelques vns par ſueurs
& icelles puantes, ou par apostumes
& collectiō d'humeurs corrumpues.

Ceulx qui n'ont eu l'heur d'auoir
quelqu'vne de ces choses cy, ſot tre-
ſtous mortz, lvn avec inflammation
evidente en quelqu'vne des en-
trailles, l'autre avec grande & felonie
ſiebure. Or quelques vns, & biē peu
des medecins, qui s'aſerent enhar-
dir de faignir les patientz au com-
mēcement de la maladie (car à bon
droit ilz doytoient ce faire, par ce
que leur force estoit defia au para-
uant debilitée & amoindrie) n'ont

pas

pas trouué si bon sang qu'on tireroit bien d'vn corps sain & dehait: ains estoit plus tost faue , plus tost noir, plus tost trop cler & flumati- que,plus tost picant & poignant:ai- griffant la veine par ou il ruisseloit & decouloit, si que à peine on pouuoit rafemer & consolider la playe de la lançete. D'auantaige quelques vns, mesmemēt ceulx qui y ont lais- sé la vie , ont enduré grands alteres & accidentz, qui leur ont causé refue ries & tourmentz d'esperit; acosteze & accompagnez de veilles & in- quietudes, ou bien de somme pro- fond(que les Grecz nomment cata- phora.) Pas n'est de merueilles si lors les malades estoient cheuales & importunes de diuerses & du tout contraires maladies , ou accidentz, consideré qu'ilz estoient differentz & contraires entre eux , non seulo-

A iiiii

TRAICTE

ment de nature, complexion, ou aage, mais aussi de reigle & precedente maniere de viure: Car les viandes desquelles ilz vsoient durant la famine, estoient de vertu & faculte cō traire: A raison que chacun d'eulx empoignoit indifferemment & sans estile tout ce qu'il s'offroit & pouoit trouuer à manger , qui estoit le plus souuent contraire lvn à l'autre. Les vns prenoiēt viādes aigres , ou acres & picantes,ou salées,ou amères;Les autres ores d'aspres & austeres , ores astringentes, ores trop refroidissantes,ores trop humectantes & remoiffantes, ores de grosse substance, ores gluâtes, ores venimeuses : Bref i'en ay veu mourir plusieurs d'auoir mangé des Champignons,plusieurs d'auoir mangé de la Segue , ou de la plante qu'on appelle Ferule , desquelz bien peu s'en sont sauvez. Vn

cha-

chacun donc voyant cecy & enten-
tiuement considerant, ponoit faci-
lement iuger que tout ainsi que mil-
le, & mille sortes d'vlceres, & autant
de tumeurs & enfleures diuerses se
sont emparées de la peau au dehors,
comme Inflammations, Erysipe-
las, Tumeurs endurcies & nœudz
(que les Grecz appellent Scirrhos)
Apostumes froides : Tout ainsi au
dedans, les principales parties des
entrailles pouuoient estre preue-
nues des mesmes indispositions &
encombres. Or ceulx la seuls, qui
contreuiennēt à la doctrine que Hip-
pocrate a donné des humeures, cr-
rent & faillent grādement, ausantz
amener & assigner autre raison &
cause des Tumeurs, Enfleures & ma-
ladies que les humeures. Nonobstant
que partie d'eux m'ayt secrètement
confessé que ce qu'ilz contredisent à

Galen reprend icy Erasistrate & ses con-
sors qu'ils disoient les maladies ne proue-
nir des humeures.

Hippo-

dictiorie

Hippocrate & maintiennent que les humeurs n'ont aucune efficace pour causer maladies, ou tenir en santé, n'estre que par emulation & desir de contention : Neantmoins qu'ilz auoient honte attaignatz desia l'an cinquante cinq de leur aage de se reduire, & condescendre à l'opiniō de Hippocrate, & icelle publiquement approuuer. Car, disoient ilz, nō seulement noz disciples , mais toutz ceulx qui iusques à maintenant nous ont frequentez, & yſé de nous, en ce se diroiet offencez & deceuz: ioinct qu'ilz estoient prisez & honnorez de plusieurs pour maintenir vraye ſecte & opiniō : laquelle ſi publique- mēt preschoient eſtre faulſe & erro née, ſeroient estiméz plus ignares & indoctes que les autres: Et nul de ceulx qui au parauát les appelloient & employent à leurs affaires, ſe soul cieroit

cieroit d'euilz, ny les frequenteroit.

Certes il est aisne à pardonner ceux cy sans reprendre ny arguer leur intention, non toutesfois sans nous douloir de leur meschief & infortune : Par ce que devant qu'ilz peusent iuger de ce qu'ilz apprenoient, sont tumbez entre les mains de tres mauvais precepteurs. Mais ceulx la doiuent estre hays qui pour vne ambition & cupidité de gloire ont esté les premiers inuenteurs des Seutes & faulses opinions. Car ilz n'errent contre leur vouloir, ains de leur propre mouuement s'estudient à tromper & abuser leur prochain, & ceulx qui plus familierelement les frequentēt: Attendu mesmement qu'il n'y a personne si despoueuë de sens qui ne scache bien quand le sang & humeours du corps acquierent quelle mauuaise & venimeuse qualité,

TRAICTE

lité combien de maulx , perilz , & encombres s'en entresuyuent.

Ceulx donc, cōtre lesquelz i'escry cecy, disent & tiennent estre impossible de mettre differēce entre ceulx qui meurent de poison, & ceulx qui de maladie & indisposition de corps. Pour le moins n'y a homme qui ne voye clairement que l'humeur & venim qu'une bestē venimeuse nous laisse & emprant en la playe de sa morsure, ne nous cause vne mortification & esflourdissement, ou putrefaction, ou flegmon & inflammation, ou extreme douleur en la partie pointe & vulnerée: Comme aussi le Scorpion expirera à l'instant, si quelqu'un en ieun cra
riett ou fa
miliarité che sur luy par deux ou trois fois,
qu'une na
tive a avec
l'autre, et
cause de
sa mort, ou
de sa vie. Car tout ainsi qu'il y a natures & cōplexions qui ont conuenence & fa
miliarité ensemble: ainsi mesmes en

ya

y a il de contraires, l'vnne taschant la corruption & totalle ruine de l'autre. A ceste cause nous viuons des viandes & alimēts familiers & propres à nous & nostre nature: les contraires à icelle aspirent à nostre ruine. Mais de cecy auons parlé plus amplement aux liures des facultés naturelles, & medicaments simples. Or pour confirmation de ceste présente dispute il suffira vous faire entendre ce que i'ay veu & obserué au téps de la famine. Et si voulez croire à moy (qui ne suis semond ny induit à mentir par nulle raison, ains suis marry de ce que plusieurs escriuent choses faulses) ie vous declare-ray de point en point ce que i'ay cogneu & aprins en toute ma vie par longue experience, appellat de ce les Dieux tesmoings.

Mon pere estoit fort fçauat & ex-
Histoire des malades

TRAICTE

que Galen perte en Geometrie, Architecture,
en en sa Jeunesse. Logique, Arithmetique, & Astro-
nomie: puis entre les Philosophes le
plus recommandé & admirable en
équité, bonté, & courtoisie: Luy
donc m'ordonna telle diete & rei-
gle de viure en mon enfance, que ie
passay tout ce temps la sans nul mal
ny maladie: Venant sur mon ieune
aage de dixhuit ans, mon pere, par
ce qu'il aymoit fort l'Agriculture &
labourage, se retira aux champs, me
laissant à mes estudes, ausquelles i'e-
stoye si adonné & iour & nuit, que
ie deuançoye tous mes cōpaignōs
& consorts. La saison des fructz ve-
nue, ie m'oubliay par trop mangeat
tāt & tant des fructs qui tātoſt per-
dēt leur saison, que l'Autonne fuiuāt
fus surpris de grieue maladie, en sor-
te que ie fus contrainct me faire sai-
gner. Lors mon pere se retirant à la
ville

ville me tâsa mallement , me reduisant en memoire la reigle & manie
re de viure qu'il m'auoit ordonnée:
laquelle de ce pas me recomanda,&
commanda garder & entretenir, en
fuyant & deuant l'incontinence &
vie desreiglée de mes compaignoſ:
Et fit tant par fa diligence que l'an
suyuant ie vesquy sobrement & cō
tinément en l'vſage desdictz fructz
qui toſt paſſent : Et ainsi ie m'entre
tins fans mal , ny maladie tout cest
an la , qui eſtoit de mon aage le dix
neufiesme . L'an ensuyuant mon pe
re eſtant decede, ie commençay ren
trer en mon grand chemin , & man
ger en abondant desdictz fructz ;
auec mes conſorts : de forte que ie
recheus en ceste meſme maladie , &
eus affaire de ſaignée , ny plus ny
moins qu'auparauant.

Du

TRAICTE

Du depuys i'ay esté malade ores chasque année, ores de deux ans lvn iusques à l'aage de vingthuit ans. Or estoye ie en danger ceste année là d'auoir quelque apostume au foye, en l'endroict ou il se ioinct au dia-phragme. Parquoy ie deliberaymet tre ordre de ce pas à ma santé, & ne manger plus de ces fruitz, excepté des figues & raisins bien meurs, & avec mesure autrement que par le passé. I'auoye vn compaignon plus aagé que moy de deux ans, qui trouua bonne telle maniere de viure, avec lequel ay vescu par lôgs ans sans mal ny maladie: à raison que touts deux nous estudiyons à faire exercice de corps, à fin de ne töber en cruditez & indigestions: & touts noz autres cōsorts & amys, qui par mon conseil se sont adonnez à semblable exercice & maniere de viure, ont e-
sté,

fté , comme ie voy , de tout poinct
sains , les vns depuis vingt cinq ans ,
les autres depuis moins de temps
qu'ilz ont tāt cōmandé à soymesme
de ne manger des fruitz caduques ,
& transitoires , ny d'autres viandes
qui engendrent mauvais sang , des-
quelles parlerōs en ce traicté . Ceulx
donc qui ont puissance de faire exer-
cice auant manger , n'ont pas affai-
re de diete si estroitement reiglée
et compassée qu'ilz ne puissent yfer
d'autres viandes exquises . Au con-
traire ceulx la qui sont distraictz &
occupēz en beaucoup d'affaires , nō
seulement fault qu'ilz ysent de cer-
taine et exquise diete , mais aussi par
foys ont mestier de medicamentz
& remedes salutaires pour entrete-
nir & continuer leur santé . Car il y
a plusieurs gents de tel estat & con-
dition de vie , qu'ilz ne pourroient

B

TRAICTE

bonnement se recreer, ny exerciter auant la refection, ny mäger à deüe & competente heure, ny bien cuire & digerer la viande, pour estre par trop occupez: ausquelz est impossible d'estre sans maladie, si de foys à autre ne se purgent, tantost d'vne vehemente purgation, & conuenente flebotomie, tantost de breuuages prins en temps & lieu, lesquelz sont dediez à entretenir la santé.

*Aduertisse
mēt de l'or
thode qu'il
tiendra en
ce liure.*

I'enseigneray donc vne certaine diete pour faire bō sang à ceulx preudre & meñierement qui sont aisez, menantz trainctz d'aller allener ny frequenter les portes et maisons des riches, auant le iour, pour les saluer, ny se refroydir maintes foys, apres auoir sué, trauaillants en leur vacation: ny conduyre quelqu'vng & assister aux Bains, et Estuues, puis le remener

ner & acôduire au logis: ny eulx estoit
baignez, ou estuez vistemé
s'en retourner souper.

*Le temps passé les Rommains bien asséz auoient de costume donner quel que repue franche , ou bien vne piece vaillant dix carolus & demy (qu'ilz appelloient Sportula) à touts & chacun de ceulx qui leur venoient faire la court; & dire le bon iour chasque matin: ce que Galen auoit veu estant venu à Rome, du temps de l'Empereur Antonin.

En apres ie reuiendray aux Attizants & gents de mestier , qui vivent en peine & trauail, & leur donneray quelques preceptes pour entretenir leur santé. Et pour mieulx entendre le propos, fauldra se souuerir de ce qu'auons traicté es trois commentaires , qu'ay faitz de la faculté des aliments.

b ii

Du pain, fourmîtée, chair de pourceau & autres viandes de bœuf, mais gluant, & gâté. Les viandes donc qui font bon mêt, sont les pains faictz de pure farine sans son ny ordure, bien appreilleez & pestris, bien cuits en vn grand four, bien assaisonnez et mixtiônez de leuain, et de sel: Apres les quelz sont les pains cuictz dans vn petit fourneau (lesquelz point n'egalent aux autres en bonté.)

La fourmentée est de tresbon suc, comme aussi la chair de pourceau, moyennant qu'elle soit bien cuitte et digerée en l'estomach, & conuertie en bon sang par le foye: Vray est qu'elle a en soy quelque viscosité, qui cause obstruictiō de foye et de reins, signâment à ceulx la qui naturellement ont les cōduictz d'icelus estroictz et ferrez. A ceste cause ceulx qui trop souuent envsent, sentent ausdictes parties, come vne pesanteur:

teur: Et aucune foy quelque douleur L'obstruⁿ
est causée d'obstruction & opilation ^{ction de}
de foye, qui empêche que la viande ^{foye quelq}
cuite dans l'estomach ne se distri- ^{foys cause}
bue par toutes les parties du corps, ^{douleur,}
& qu'un tas d'humeurs s'arrêtent
aux veines qu'on appelle Meserei-
ques (c'est à dire intestinales, par ce
que sont entre les intestins & boy-
aux) & en la partie creuse & inferi-
eure du Foye, dont y a danger qu'il
ne s'en ensuyue quelque flegmon &
inflammation aux dictes parties, ou
putrefaction & corruption desdi-
es humeurs. Car il fault nécessai-
rement que des humeurs du corps
crues & espessies vne de deux choses
s'en ensuive, à sçauoir, ou qu'elles
soyent cuites & conuerties en sang,
ou que deuennent & degenerent
en corruption & pourriture: Tout
ainsi qu'on voit aduenir aux autres

B iii

chooses si par longs iours demeurent
mussées & accrochées en lieu chault
(^e & humide.) Au moyen de quoy
les medecins ont inuenté les medi-
camentz salutaires pour entretenir
la santé; la nature desquelz generale-
ment est de subtilier, briser & ame-
nuysier. Car leur office est d'ouurir &
desempescher les conduitz estou-
pez & serrez: puis de purger le plus
igluant & yisqueux des humeurs ac-
crochées & attachées à quelque par-
Le danger de trop des reglementz de me decines.
tie. Mais si on en vset trop des mesuré-
mēt, ilz font le sang ores trop subtil
& aqueux, ores colere, ores melacoli-
que: par ce que la nature de presque
touts les medicamentz est non seu-
lement de rendre subtil & menu ce
qu'est grossier, mais aussi de trop es-
chauffer & embraser le corps. Au
moyen de quoy conuertissent le bō
sang en mauvais. Apres desechent

87

& gastent l'humidité naturelle des parties charneuses, fermes & solides: Et en deseichant engrossissent si fort les humeurs aux Reins qu'ilz y engendrent la pierre. Que si le corps est doué de tresbonne complexion, qui est tresque temperée, il aura les vaisseaux & cōduictz, par ou les humeurs passent & coulent, amples & larges; Et pourra viure sans estre engregé de maladies, pour estre nay si heureusement, en faisant exercice auant le repas, principalement ayant largement vſé de viandes grossieres, comme celles cy desſus mentionnées, à ſçauoir fourmentée, chair de Porceau, Pain mal cuit au grand four, ou petit, n'estant si bien assaisonné & apareillé qu'auons dit le failloit. ^{Tragus.} Tragus a vne mesme vertu & efficace que la fourmentée, hors mis qu'il n'est de si bonne dige-

B. iiiii

sition en l'estomach.

**Tragus* signifie icy vne sorte de viande, comme nostre orge mondé qui se fai-
soit d'vne espece de grain qu'ilz appell-
loient olyre, (qu'est comme ie pense no-
stre Sarde de Gascrigne,) laquelle on
mondoit & escorçoit, puis on la cuisoit en
eau, laquelle apres on verroit, remet-
tant en son lieu du vin cuit, ou doulx,
& des pignolatz, ayant au parauant
trempé en eau, comme Galen escript au
premier liure de la vertu des aliments,
chap. de la Tyfe.

La nature aussi des œufz approche
fort de ces viandes cy, mais il la fault
distinguer & limiter tout ainsi que
le laict. Ce que nous ferons cy apres.
Or tout ainsi que par cy deuant ie
vous ay proiecté, & par maniere de
dire grossierement pourtraict les ali-
ments de bon & grossier suc, en-
semblment de gluant, ainsi fairay-

je

ie cy apres de ceux qui tiennent le mylieu: Le mylieu di-je entre les viandes qui naturellement sont de grosse substâce, & celles qui donnent peu de nourrissement en menuisant & attenant les humeurs, desquelles i'ay parlé ailleurs au liure de la Die-
te amaigrissante : Et d'icelles plu-
sieurs se doibuent plustost appeller mendicamentz que alimentz : Mais celles qui sont de grossiere & gluante humeur, indubitablement nour-
rissent beaucoup, & font tresbon sang, moyennant qu'elles soyent biçuites & digerées en l'estomach, & conuerties en sang au foye.

Les viades de tout poinct bônes & saines sont celles qui tiennent le rēg du mylieu entre les attenuatés et en-
grossissantes, comme tenât vne me-
diocrité entre peu & trop : Au rēng desquelles est nombre le fort bon pain

pain, la façon & préparatiō duquel ay enseignée plus à plain au liure pre mier de la faculté des alimentz: Puis apres toute poulaille tant male que femelle: En apres entre les oyseaux les Faisans, Perdrix, Pigeons, Frácolins, Turterelles, Griues, Tours, Mer les, & tous autres oyseletz: Dauantage tous poissōns nageantz & habi tantz pres les rochers (lesquelz les Grecz appellent petrai, par ce qu'il viuent pres les rochers, & pierres) au profond, ou au riusage de la mer, les Gouuiions, Murenes, Soles, Merlus, & généralement tout poisson non nozLam gluant, ny de mauuais gouft, ou o deur, doit estre au nombre des vian des bonnes & temperées. Mais pour déclarer leur nature & téperament, il faudroit deduire beaucoup de cho ses, desquelles parleray au propos des viandes qui font mauvais sang:ores

+qu'au-
cuns di-
sent estre
nozLam
proyes.

me

me fault paracheuer le fil du propos entamé, & y adiouster ce que reste.

Quiconque a pouoir de faire beau coup d'exercice, & de dormir à souhait, estat de vie libre & deliurée de faciendes & occupatiōs publiques, il

pourra manger viādes grossieres & gluātes: moyénat qu'apres en auoir pris quātité ne sente quelq pesateur, ou tentiō et enfleure au costé droit:

Au contraire celuy se gardera d'en prendre qui ne pourra faire exercice de corps avant le repas; à cause de l'aage ou de l'acoustumēce. Qui mene vie oyssue & sans trauail (par quelque occasion que ce soit) se doit abstenir de telles viandes gluātes & grossieres: Et au lieu de grād exercice se pourmenera à pied, ou à cheual & litiere. Car c'est vn grand mal & dommage pour l'entretene-
L'oyssueté est grande mal domageable:

Tout

TRAICTE

L'exercice modéré et grandement profitable. Tout ainsi que c'est vn grand bien pour icelle santé que la vie actiue & profitable d'exercice moderé: De sorte que nul ne sera esprins de maladie tenāt vie & diete de tout poinct reiglée, deuelement s'ebatant & exercitant, se contregardant de cruditez & indigestions(faisant ses necessites, & vuidant le ventre quand il fauldra.) En oultre prendra garde de faire trop grand & vehemēt exercice, ou mouvement apres la refectiō. Car tout ainsi que l'exercice pris auant man ger est tressalutaire, ainsi est il domageable & pernicieux sus la refectiō. Par ce que la viande se distribue & depart partout le corps plustost que estre cuite en l'estomach: De la prouient qu'vn tas d'humeurs crues & indigestes s'assemblent, s'arrestent & accrochent aux veines: & de ce s'ensuyuent mille maulx & maladies,

dies, principalement si ces humeurs ne sont rompues, amollies & dissipées par grand labeur et trauail de corps : ou bien si ne sont cuites & couertes en bon sang, par la vertu & force de la chaleur naturelle du foye & veines.

Le plus seur sera donc de peu, ou point vser de ces viandes & nourriture grossiere & gluante, si on a soing de sa santé, & non d'estre gros & gras comme les luieteurs (pour mieux eschapper & escouler des mains de leurs aduersaires.)

Ie deduiray donc cy apres le reste de l'histoire qu'encores n'auons touché des viandes groissieres, reprenat de rechef le pain pour mon commencement.

Parquoy tout pain n'estant bien leué, ny salé, ny pestry et assaisonné, ny bien cuit au four, est de fort grossier

TRAICTE

fier & gluant humeur: Laquelle hu-
meur grosse & gluante les Suppos de
Praxagoras & Philotime appelloient
collodes (cest à dire tenente & glu-
ante, comme la colle.)

*Dufourme
ge, & du
laict.* Tout fourmage est de grossiere &
melancolique nourriture, fors que
les fraischemet faitz, qui n'engen-
drént pas mauuais sang comme font
les vielz: Neantmoins tous fourma-
ges ne sont pas si gluants que gros-
fiers, mais quelques vns seulement
ont ces deux vices ensemble: A rai-
son de la nature du laict d'ot ilz sont
faitz, qui est moult different, tant à
cause des bestes desquelles est prins,
q de leur pasturage differént de lieux,
& païs. Pardeça (en Asie la Mineur)
tous usent communément de laict
de Cheure: En autres contrées pren-
nent cestuya de Vache, & bien sou-
uët de Brebis, qui est grossier & me-
lan-

lancolique , contraire à celuy d'Anesse, qui ne tient rien de tout cecy. Celuy de Vache est trop gras et chargé de beurre.

Le lait de cheure est entre tous té ^{Le lait de} peré, attendu qu'il n'est ny trop gras ^{Cheure est le plus té-} ny trop grossier ([^] ny trop subtil & ^{peré de tous les fluides:}) Et par ce tié le mylieu entre ^{tous les autres,} tous les autres, consideré ses opérations & effaïez en noz corps . Car le lait qui est par trop subtil et clair, las che plus le ventre, & peu nourrit le corps. Le lait grossier & espes fait le contraire, nourrissant plus, & lachant moins le ventre.

Le lait donc est de trois diuerses substances : la premiere est subtile & claire (^qui est le lait-clair) la secon de espesse et grossiere (^qui est le four mage :) La tierce est grasse & huleuse (^qui est le beurre.!) Lesquelles substances diuerses ne sont pas esgalemēt au lait de tous les animaux:

TRAICTE

Ains en celuy d'Asnesses et chame^z
les le laict-clair surpassé les autres
parties: Le fromage en celuy de Bre
bis: Le beurre en celuy de Vaches,
Mais le laict de Cheures tient vne
mediocrité entre peu et trop,l'equi
parant et conferant à cil des autres
animaux. Que si le voulions ba-
lacer à parsoy, et faire comparaison
de l'vn à l'autre (^ comme du laict
d'vne cheure au laict d'vne autre)
trouuerons y auoir telle differen-
ce qu'auons predit: Aussi la differen-
ce prinse de l'aage de la beste , de la
pasture, de la saison et partie de l'â-
née, du temps que la beste a faitz
ses petitz est fort grande . Dequoy
ay parlé plus amplement au liure de
la faculté des alimentz. Parquoy me
contenteray ores d'en dire ce brief.
Le laict de cheure prins sans miel est
dangereux. Car à plusieurs s'est caillé
exclusivement au laict de cheure dans l'e-

dans l'estomach l'ayant pris tout pur. Et quand cecy aduient chose ^{Digression} admirable tant il engrege qu'il suf- foque le patient! Mais encores est il plus admirable ce qu'aduient quand le sang s'est caillé au dedans d'une grande & profonde playe, ou en l'estomach, ou dans quelque boyau. Car ceulx à qui telz encom- bres & accidents aduiennent demeu rent coys, toutz esperdus, & refroi- dis, ayant le poulx bien petit & en mauvais estat. En oultre le sang caillé es playes entache & corrompt les parties voisines, saines & entieres! O la cause, pourquoy la plus amoureuse, amyable & familiere humeur de nostre corps (qui est le sang) e- stät refroidie, nous moyéne en nous si grād malaise, passion & tourmét, n'est pas de petite inquisition, ains requiert long temps à la trouuer.

C

TRAICTE

Cecy est Par cecy neantmoins pouons facil-
dit contre Erasistrate lement entendre quel effort &
et sa seete. puissance ont les qualitez des hu-
meurs corrompues, desquelles quel-
ques medecins tiennent peu ou point
de compte, comme de chose qui ne
importe, suyuantz l'erreur de ceulx
qui premiers ont songé telles res-
ueries.

Il reprend son propos du laict y meslent du miel, de leau,
du laict et froumage. du sel, affin qu'il ne se caille dans l'e-
stomach.

Le laict pris des que sort du te-
 tin des animaulx qui sont en bon
 poinct, engendre bon sang en nous.
 Mais cil qui est beaucoup cuit nous
 faict en nous sang gros & espes: mes-
 mement si on cuit ensemble de la fa-
 rine de froument, ou du mil, ou a-
 mydon.

Toute sorte de froumage est de
 gros-

grossiere substance, les vieux de mau-
uaise: le recent & fraischemet fait
est propre pour faire vuyder le ven-
tre, moyennant qu'il soit prins de-
uant tout autre viande & avec le
miel: Tel(di-ie) est de moins grossie-
re nature que le vieil, & non pas de
mauvaise(comme dit est cy dessus.)

Le laict-clair qui chet & degoutte
du caillé, est notamment bon pour
faire asseller & vuidier le ventre.

Le gasteau fait & assaisonné de
laiet & froumage, est de grosse sub-
stace & nourriture, oppilat & estou-
pant les coudiitz, & veines du foye:
De mesme que celuy qui est fait de
pure farine, de froumage & de laiet,
en y meslant de ce que les Grecz ap-
pellent Lagana, & Rhyemata. Da-
uantage toute viande qui est faicte
& appareillée avec le moult, fleur de
farine, ou autre de froument, nous

*Le laict-
clair laf-
che le ven-
tre.*

C. ii

TRAICTE

est de tout poinct mauuais nourrisse
ment: mesmes ces Lagana & Rhy-
mata, avec toute boulangerie & pa-
stisserie faite de froument, si est lans
leuain, sont de grossiere & espesse
Declaratio
de Lagana, & Rhy-
mata. nourriture, principalement s'il y a
du froumage parmy. Ce que nous
disons maintenāt Lagana & Rhy-
mata, noz Antecesseurs en general
les ont appellé à mō iugemēt * Itria.

* Itrion estoit vne sorte de gasteau
faict, selon aulcuns, de pure farine, ou
graine qu'on appelle Sesame, avec du miel
& eau: Autres disent estre ce qu'aul-
cuns Practiciens nomment Vermicelli, par
ce qu'estoient faictz en forme de verms
de farine fort destrempee d'eau, puis cou-
lée & passee par vne poile de fer trouée:
ou bien ilz prenoient de la paste, & la
manioient si long temps qu'elle en deue-
noit fort gluante & obeissante pour en
faire quelque maniere de viande lon-
guette

guette en façon de verms, laquelle ilz faisoient seicher au Soleil, plustost qu'au feu, pour en vser apres à espessir le potage, ou autrement, comme Galen dit icy, en gasteau.

Au surplus les Escargotz font le ^{Des Escar-} sang gros & espes : Les œufz pa- ^{gotz} _{œufz} reillement, si sont si fort cuitz qu'ilz en soyent deuenus durs, sont de grossier suc & espes: Ceulx qu'on frit à la poille acquierent vne mauuaise qualité, si que leur digestion en est fumeuse & puante, corrompant le reste des viandes en l'estomach.

Au moyen dequoy ilz sont vne des dangereuses viandes qui soiet point entre celles de mauuaise digestion, à gentz mesmement qui n'ont bon estomach, mais ceulx qui sont molletz sont meilleurs & de meilleure digestion & nourriture : comme aussi ceulx qui sont cuitz si à propos

C iii

TRAICTE

qu'on les peult humer : Lesquelz à ceste cause adoucissent & applanis- sent le gousier aspre & defrompu, lors mesmement qu'ilz sont si plai- samment cuitz, qu'encores n'ont e- spessy, ny à peine leur humidité est prinse & amassée.

Des poissōs qui ont molle peau & autres. Quant aux animaux aquatiques,

les poissōns qui ont la chair molle & sans nulle escaille, comme la Tau- te ou Casseron, les Popes ditz quo- cus, les Seiches & autres de pareille sorte sont trestous de grossiere, ter- restre & gluant' humeur : Comme aussi sont toutz ces gros & grandz poissōns, du nombre desquelz est la Thonine : Neantmoins les peti- tes & ieunes Thonines approchent plus de moyenne bonté que les grandes.

Des poissōs à escaille. D'auantaige les huitres, Cornetz, Pourpres (qu'en Prouence appellent

Bios

Bios cornetz) & generalemēt tous poisssons à dure escaille (lesquelz Aristote à nomméz ostracodermata) engendrent sang fort gros, espes, & melancolique. Aussi font les Chames (que aucun dient estre noz Moules) les Patelles, Petoncles, Pinnes, & tout autre sorte d'huîtres, & coquilles: Entre lesquelles les Pourpres, & Cornetz sont de chair plus dure & massiue, & de suc melancolique: Mais la chair des autres coquilles nommément des Huîtres, est plus humide, tenante, & gluante. Or il fault noter & entendre que le suc de touts ces poisssons à escaille, a vertu de faire vuidre le ventre, tout ainsi que le laict-clair: Mais leur chair, & partie massiue est grossiere, & dure à digerer, causant en nous quantité d'humeurs terrestres & melanco-

C. iiiii

TRAICTE

liques ; ce qu'ausi font les Chous, Lentilles, & plusieurs autres viades, lesquelles neantmoins ne egalement en ce ceux cy. Ce que nous auons amplement traicté aux trois liures de la vertu des alimentz. Parquoy tout le demeurant des poissosns que disions estre de grosse substance, sont de nature visceuse & gluante, fors quelques vns à escaille.

*Des chous,
& Lentilles.*

Les Chous, & Lentilles n'ont pas telle nature gluante, mais l'ont nitreuse & salée, propre à desuoyer le ventre.

De la Ser-
pentine.

La Serpentine, autrement appellée Colobrine, est de nature acre, forte, & amere.

De Aron.

La plante nômée Aron, autremēt pied de Veau, a ces deux facultez mesmies, toutesfois plus * imbecilles.

* En ce pais les a plus fortes de beaucoup.

Des Eschalotes.

Les Eschalotes sont dvn goust a-

spre

spre , & amer: si elles sont lauees & cuites en plusieurs eaux , ce que restera du corps sera dur , gros , & melancolique.

Les Champignons sont sur toutes ces viades froitz , gluantz , grossiers , & melancoliques en toute extremite , entre lesquelz neantmoins on ne scait que les Boletz (^{que i'estime e-} stre noz Mouscerons , ou ces potirons qui croissent aux pres) ayent ia- mais fait mourir personne quelconque : Vray est que n'estant bien cuitz & digerez en l'estomach , ont donne la Colique à maintz personnages ; mais d'auoir māgē des autres , beau- coup en ont esté fort malades d'une suffocatio d'haleine , ou flux de ven- tre , ou colique .

Les Truffes sont de substance vn peu grossiere , non pas fort dange- reuse .

L'A-

TRAICTE

De l'Amydō & noix de pin. L'Amydon pareillement est de plus espesse nature & grosse, non pas mauuaise.

Demesme faculté est la noix de pin, laquelle plusieurs appellent stro bilon (en Grec.) * La *vieille version*, & ce que Galen dit au xxvij. chapitre du second liure des alimentz, m'ont induit à corriger ce passage icy, & au lieu de (*hi palei*, c'est à dire, *anciens*) y lire (*pleisti*, c'est à dire *plusieurs*.)

Du foye, Reins & testicules. Le foye, les Reins, les Testicules sont au reng des viandes qui font le sang gros & espes: Mais le foye n'est pas de mauvais sang: les reins, & testicules peu ou point sont de bon suc: Excepté les Testicules des pollets engreffés: comme aussi ce foye-la est bon qui est pris d'un pourceau nourry de figues seiches, au moyen de quoy on l'appelle en Grec *Sycotō* (c'est à dire qui est pris d'un pourceau)

ceau entretenu de figues.)

Combien que la rate des autres animaux soit d'assez mauvais suc, neantmoins celle de porc l'est moins.

Le cuer est de substance plus dure, ferme, & nerueuse, ayant plus de fibres & filamentz que les autres entrailles principales. Car la substance interieure des vaisseaux qui sont aux autres entrailles (comme au foie & rate) est semblable à vn sang caillé: mais au cœur il y a multitude de ces filamentz lôgs & serréz, tout ainsi qu'on voit aux Muscles, entour desquelz filamentz la chair s'est caillee, vnie & amassée: Parquoy on le met au nombre des Muscles & parties charnues du corps, desquelles sa corpuléce, espesseeur & grádeur prouient & confiste, aussi fait il ce qu'on nomme proprement chair, qui est mangée aux Sainctz Sacrifices & obla-

oblations des bestes.

*Des Mu-
scles lesq[ui]z
dit auoir
telle, queuë
& ventre.*

Le commâcement, qu'on nomme pareillement teste des muscles, est quelque peu nerueux & dur, par ce qu'il est fait des ligamentz qui ys-sent des os: Les tendrons & cordes nerueuses prouennent de la fin & queuë des muscles: A ceste cause ilz sont de substance dure & nerueuse, tant à la queuë que à la teste: le mylieu d'eux est de tout poinct charnu, nourrissant beaucoup, & est appellé chair, ayant neantmoins en soy des ligamentz, cordes, & nerfz mes-léz, & si tresfort desliéz qu'on ne les scauroit voir. Attendu donc qu'ilz ont au parauant commancé d'appeler & ainsi nommer ceste partie du mylieu Chair, à bon droit leur sem ble auoir appellé la queue, & teste, Muscle. Mais c'est autrement, car le Muscle est tout ce qu'on voit distin-

gué

gué & séparé des autres parties par certains limites, comme par traictz de ligues. A ceste cause il faict tel mouuement qu'on veult : Car tel mouuement est ainsi appellé volontaire, pour mettre difference entre luy, & le naturel, qui pas n'est volontaire. ^{Difference de mouvement naturel, & volontaire.} parce qu'il se faict sans nostre vouloir, comme on peult voir en vn dormant, qui ne ant moins a mouuement de cœur. Les parties donc des muscles sont en telle difference qu'auos dit.

Es parties extremes des animaulx ^{des parties extremes.} a peu de chair, & assez d'os, & de nerfz : Non qu'il y ayt beaucoup de ce nerfla qui fait & cause le mouuement volontaire, car il est bien petit & deliéen ces endroictz la : mais plus tost du ligament que les Grecz anciens ont nommé Tenonda, (& les Latins Tendonem, nous, n'ayant autre terme l'appellerons Tendon, ou corde

TRAICTE 230

corde (selon le vulgaire) & les modernes medecins le nomment Aponeurosin, (côme si on disoit extremité, ou deriuatiō de nerf.) Ces parties icy extremes, estant cuites, sont de suc assez gluant & tenāt: parquoy le nourrissement, qu'elles nous donnent, sera de mesme.

*Du Groin
& museau
des animaux.* Les parties qui sont pres du groin & museau des animaulx à quatre piedz, sont de pareille et semblable nature: car elles engédrēt suc gluât, non gros ny espéz: Ce que leur cuisson monstre & descouure: car elle les rend enflez et bousiez, sont néanmoins de bonne digestion. Aussy *des ailes.* sont les ailes des volailles, par mesme raison que le corps des bestes qui font exercice: Au moyen de quoy n'engendrent pas exrementz, ny fu perflitez et ordures, côme font celles qui viuent en oyfiueté.

La

La peau de pourceau bien cuite, <sup>De la peau
de porceau</sup> ores que soit gluante & grosse, tou-
tefois n'est pas de trop grosse substâ-
ce, ne aussi de telle, ains beaucoup pi-
re que les extremités, engédrant en
nous fort grandes superflitez & or-
dures.

La ceruelle partie de l'animal, est <sup>De la cer-
uelle.</sup> aussi de grosse & espesse substance,
& la moile de l'eschine avec.

Mais les Glandes tiennent en ce <sup>Des glandes
& testicules</sup> quelque mediocrité, cōme aussi les ^{les}.
Testicules des ieunes bestes sacrifiées
aux Dieux. [¶] Pline dit que les Cochons
n'estoient purs & netz pour estre sacrificiez
aux Dieux, insques au cinquiesme iour de
leur naissance: Les aigneaulx au huities-
me: les Toreaux au trentiesme, qu'est vn
temps auquel ces bestes n'ont encores esté
en chaleur, & par ce leurs testicules sont
encores bons. Car il cōouent faire vn
memoire en general, de toutes les
parties & membres des animaulx. <sup>Preceptes
généraulx
des parties
& mēbres
de tous le
animaulx,</sup>

TRAICTE

Les parties des bestes desia vieilles & aagées sont dures, seiches & mal aisees à digerer: celles des ieunes sont moytes, mollettes, tendres, & par ce aisees à digerer, hormis celles qui ne font que sortir du vêtre de leur mere: car leur chair est par trop baueuse & humide, signammēt celle de ces bestes la, qui sont de nature fort humide, comme sont les aigneaulx, & porceaux: Les cheureaulx, et veaux, par ce qu'ilz sont bestes de cōplexiō & température* seiche et melancolique, ont la chair de meilleure digestion & nourriture, * elles estant ieunes, car lors leur chair n'est encores seiche, ny melancolique.

De la lan- Or tout ainsi que les Testicules, &
gue. Glandes sont semblables en température, ainsi mesme est la Lâgue, qui est de sa nature rare & glanduleuse.

Les

Les Glandes qui sont aux māmel-*D es tettins*
les, ayat en soy du laict, s'appellēt (en
Grec) outhata, (c'est à dire tettins,) &
sont de gros suc & humeur, tou-
tefois ilz nourrissent beaucoup, & fe-
rōt en nous bō sang, si la beste, de la-
quelle on les prēd, est en bō poinct.
Ce que doit estre par tout entendu, *Precepte cy*
& tenu en memoire: Car c'est vng *apres repe*
precepte general de toutes viandes.

Les medecins touts d'vng accord *D u lait*,
ont escrit que le laict engēdroit bon
suc: Aumoyen de quoy maintz en y
a qui estiment que luy seul peult re-
medier & guarir à ceulx qui ont vlc-
eréz les poulmōs (¹lesquelz on ap-
pelle Phthisiques) pourueu q' l'vlcere
ne soit pas fort grāde, ny endurcie.
On prefere le laict des fēmes, à tout *D u lait de*
autre pour ces affectiōs phthisiques: *femme*.
à raison de la conuenance & fami-
liarité qu'il a avec nostre nature, &

D

Substance: Et principalement Euryphon , & Herodote sur tous les autres medecins tiennēt ledict laict eſtre plus ſain & ſalutaire, ſi ceulx qui ſont engregés de telle maladie le ſucçēt de la mamelle , mesme cōme vn petit enfant : Par ce qu'il perd ſa bōte quand il decoule & ruiſſe le du tettin(ſi on le tire autrement.) Il eſt dōc tout certain q̄ le laict eſt vne viā de la meilleure, & de meilleur ſuc q̄ les medecins, principalemēt cy defſus ditz, & autres ont ſceu choiſir.

Aduertisſement & precepte general. Or il eſt beſoing remettre en meſſeſſe ce que generalemēt auōs dit, nō de ceste viāde ſeulemēt, mais auſ ſi de toutes autres : A ſcavoir que le laict des animaulx gras & en bon poinct eſt plaifammēt bon, & de bō ſuc : Celuy qui eſt pris des animaulx fort maigres ne pourroit eſtre que mauuais, tout ainsi que leur ſang.

Car

Car n'est possible que le laict face bo
sag s'il est prins d'animat charge de
mauvaises humeurs. Parce le laict
des animas biē dehaitz & dispositz,
est, cōme i'ay dict, de tresbon suc &
nourriture: cōme aussi sont les glâ-
des des Tettins, qui ont du laict en
soy, & autres qui n'en ont si on les
prend de bestes faines, & en bon
poinct: Pareillement le foye, & testi-
cules sont de tel suc que leurs bestes.
Car s'ilz sont prins de bestes en mau-
vais poinct, ne scauroient engédrer
en nous bon sang: nō plus que prins
des bestes vieilles qui oncques ne
furent de bon suc. Mais toute beste <sup>De la
chair de
lait.</sup>
de laict, tettant de mere ayant bon
sang, a le foye de bon suc, & ses au-
tres parties aussi.

Cy apres nous dirons quelles hu- ^{Il rep̄t le}
meurs les autres parties d'animaux ^{prop̄e des}
engendrēt. Il est maintenāt raison- ^{viandes}
^{grosses.}

D ii

©BIUM TRAICTE

nable de paracheuer le propos entamé des viandes de gros suc & espes. Les quelles, attédu que bié peu nous en restent, briefuement discourray: Puis apres ayat deduit & determiné quelles d'entre elles sont bônes, quelles mauuaises, passeray aux autres. Car le proffit & vsage de ce present traicté aspire à sçauoir eslire et choisir les viandes qui font bon sang, en abhorrant et fuyât celles qui le font mauuais. Veu donc que les viandes de grosse & espeſſe ſubſtance, cōme nous auons proparlé au commandement de ce liure, empeschēt la trāſpiration, & rafraichiffement de noſtre corps, en eſtoupanç les pores & conduiſtz d'iceluy, du foye, des reins, ie conſeille de ce pas de n'en uſer continuallement: cōbien qu'elles foient de bon ſuc. Mais du tout ſe faut abſtenir de ces viades la qui engen-

gendrent mauvais sang, ores furent
elles subtiles, ou grosses & espessas:ia
çoit qu'il se peut faire , comme nous
auons dit , que ceulx qui font vehe-
ment exercice , n'ayant les entrailles
mal formées & composees de natu-
re,pourront vser de ces viades gros-
ses & espessas , sans leur en aduenir
mal ny dommage, les autres point.

De Glâdo
Balanos en
grecz Glan
en Frâcoia
grecce tout
fruit.

Les deux especes de Glan , à sça-
voir celle de chesne , & celle de Pal-
me, (laquelle & son fruit aussi les signifie en
Grecz appellent Phœnicas) sont de
suc gros & espes.

Entre les fruitz des chesnes les cha-
staigues sont les plus doulces & plai-
santes à l'homme:lesquelles tât ceulx
qui sont aux villes qu'ailleurs en A-
sie surnomment Sardianes , & Leu-
cenes,à raison des lieux ou elles pro-
uiennēt: on scait assez parquoy sont
appellées Sardianes,mais les Leuce-

Des châ-
staigues.
Dris, cest à
dire ches-
ne, signifie
en Grec
toute sorte
d'arbre, &
par ceil est
mis icy tât
pour le cha-
staigner q
chesne.

D iii

TRAICTE

nes ont pris leur nom de ie ne scay quel lieu de la móaigne de Ide, qui est ainsi nommé en pluralité (comme s'il en y auoit plusieurs) tout ainsi que Thebæ . On menge communément toutes ces especes & gères de glands, tantost crus, tantost rostis, tantost bouillis: Voire mais ceulx qui sont longuetz, & semblables aux dattes, plustost sont pasture & viande de pourceau que d'hôme , * fors que en extreme nécessité, cōme aduient quelques fois au téps de disette. Les glandz du chesne nommé Ilex (en Prouence Venise) sont durs,astrin-gentz,aspres,& austeres. A ceste cau se font mal plaisantz, voire & les fit on bouillir: par ce sont mal aiséz à digerer , & font en nous gros suc & espes,au moyé de quoy s'en faut abstenir.* En quelques endroictz d'Espagne, et Portugal on mange de ceux cy,tout ainsi

ainsi que de noz Chastaignes, & les appellent, comme il m'a esté dit, Belotes.

Or il est certain que le suc austere, & le suc acerbe, (ou aspre) sont quelques especes & differences de plus & moins du suc astringant & reserrant. Car les choses austeres & rudes sont moins astringentes: Les acerbes & aspres, pl^e. Parquoy d'autant que ces glands d'Ilex sont plus aspres & reserrantz que les autres, d'autant les autres reserrent plus que les Chastaignes, lesquelles peu ou point sont reserrantes, combien que soient au nombre des viandes grosses & espessas, comme des glands: neantmoins sont de meilleure & plus aisée digestion, & pas ne sont de suc mauvais ny vitieux, n'aussi reserrent si fort le ventre. Toutesfois se fault garder d'en manger par trop, non seulement

D iiii

TRAICTE 230

par ce qu'elles sont de grosse substance, comme beaucoup d'autres viandes cy dessus mentionnées, mais par ce que sont mal aisees à digérer: puis resserrent le ventre & font en nous ventosités.

Des dactes.

Les Dactes (autrement surnommées en Grec phœnices, de mesme que le palme) sont de suc doux, aimable, & reserrant. Quelques nouveaux medecis les ont appellées par nom compose Phœnicobalanos, ce que n'estoit en usage au temps de noz Grecz anciens. Car ilz appelloient ces fruiatz icy Phœnicous Balanous (c'est à dire glandz & fruitz de Palme) non pas Phœnicas, ou Phœnicobalanous. Mais ce n'est pas ici que i'ay proposé determiner de la difference des noms & appellations des choses: C'est à faire à gentz qui ont plus grand loysir, & non pas

DES VIANDES. 29

pas encores à toutz ceulx la, mais si-
gnamment à ceux qui ont estudié,
& aprins le vieil, & disert langage
des Grecz Attiques. Or, combien
que tout homme ayt affaire de san-
té, neantmoins par ce tous ne peu-
uent pas vser de diete, ou à cause de
leur incontinence & vie desreiglée,
ou à cause des occupations, ou bien
n'entendant ce qu'est mestier de fai-
re: Nous auons entreprins ce liure
cy tant seullemēt pour ceux qui peu-
uent congnoistre la maniere & rei-
gle d'entretenir la santé, & qui par
icelle se veulent regir & gouerner.

La chastaigne, les Glands d'Yeuse
& chefne ne sont pas fruitz gran-
dement differentz entre eux, consi-
deré l'arbre de chacun aparsoy:mais
si sont bien les Dactes entre elles.

Car si quelqu'vn fait comparaison
de la Dacte d'Egypte (¹ qu'aucuns
dient

*Pour quel-
les grecz ce
liure a été
fait.*

TRAICTE DES

dient estre vne espece de noz Myrobalás) qui est dure, seiche, austere & rude, avec celle qu'on nomme (en grec) pateton (comme si on disoit ta pye & foulée) qui est fort doulce, & quelque peu reserréte, luy semblerót estre de nature diuerse & contraire.

Advertisement des viandes grossieres & doulces ensemble. Il en y a d'autres, qui sont entre celles cy, ores plus, ores moins agrossieres spres, & doulces. Leur suc est gros & espes, causant facilement oppilations de foye: Ce qu'est à noter es viandes grossies, & ensemble doulces, comment leur suc faict obstruction & oppilatio de foye, & rate: Puis, si aux entrailles a quelque petit commencement d'Inflammation, elles l'augmentent & embrasent dauantaige: apres sont cause d'inflammations, vétositez, & duretez, & Apostumes.

Mais cecy d'aventure est trop for-
uoyer

uoyer de la diete salutaire, qui est vne partie du present liure . Parquoy retournons à nostre propos, en y adioustant ces viades-la qui font gros suc, ou gluant: Aucuns lisent icy (& doulx) & mesme nostre Grec: mais ne convient si bien à ce que s'ensuit que l'autre (desquelles en y a qui tant feulement sont de suc gros & espes, cōme les lentilles: D'autres de gluat & tenat, cōme la Maulue: Autres qui tiennent des deux, cōme le poisson sans escaille, & à escaille, que Aristote nōme ostracoderma (¹ comme sont les huîtres. Nostre plus propre nourriture est celle qui prouient des viandes quine sont ny grosses, ny gluantes: desquelles s'engédre vn bo sang de moyenne consistence: Mais le nourrissement prouenat des viades subtile & extenuées est mauvais, d'autant

TRAICTE

tant que le corps n'estant gueres sustenté, ny nourry d'icelles deuient gresle, & imbecille. Parquoy les *Le marque des bonnes viandes.* viandes de moyenne nature entre celles qu'auons dit n'estre par trop tenantes ny gluantes, sont au reng des meilleures & plus recommandées pour la santé. Mais aussi, celles qui se brisent trop ligierement, n'ayant que bien peu d'humidité & moytissure tenante & naturelle, sont dangereuses. Car il est aduis aux gentz qui mengent du pain de Panis, ou Mil, auoir en leur bouche des cendres ou sablon; A ceste cause quand on en fait vn Etnos, ou bien vn Lecythos (qui font noms de bouillie) il y conuient mesler quelque gresle, ou autre chose gluante. Quand donc les gentz des champs mengent de ces viandes, ilz y mettent de la gresle de pourceau

ceau, ou de cheure, ou de l'huyle,
ou bien quelque laict de Brebis, ou
de Vache.

Ce que nous appellons icy Etnos, *Etnos;* &
se fait de tout legume cassé, & frois
Lecythus *de quoy se*
se: desquelz moulus qu'ilz soyent,
& mis en farine, se fait le Lecythus,
en cuysant le tout avec eau & quel-
que gresse.

Il y a quelque sorte d'alimentz, les
quelz consideré à par soy ayant que
les apprester, comme bouillir, rostir,
fricasser, tremper en eau, apparoi-
stront de soy terrestres & durs : La
ou si sont bouillis, ou mis en infusion
& trempez en eau, deuiendrót mol-
letz & tendres : comme par exem-
ple l'orge, & froument entre les e-
spèces de bled : Les pignolatz ou
pomme de Pin entre les fruits d'ar-
bres. A cause de quoy nous conuiét
estre soigneusement attentifz, non
seu-

TRAICTE

seulement en marches & païs estranges, mais aux nostres mesme, de faire la proue & experience auāt que menger de ce que n'aurons acoustumé, le faisant tremper en eau pre-mierement, & plustost que le bouillir ou rostir. Car entre toutes les semences, graines, & fruitz quelconques, ceulx qui s'enflét & engrosissent delaissatz leur vieille dureté, & secheresse, deuenantz molz & moites, sont en bōte les plus recommandez: Au contraire ceulx qui retiennent leur dureté acoustumée, & peu ou point engrossisseyt, sont les pires pour estre de difficile digestio, de terrestre & melancolique substance, ayâts besoing de faculté & force de corps robuste & puissante, qui les cuise & digere dans l'estomach, & les puisse conuertir en bon fang au foye & veines: A quoy les corps imbecilles

les

les ne peuvent fournir, qui est cause d'vn tas d'humeurs crues, & d'indigestiōs, dōt plusieurs & diuerses maladies sont causees. Or par ce qu'en chasque espece de fruitz a grand diuersité, ie vous prie y vouloir entendre, & apprendre par vne certaine experiance de quelle nature ilz sont, en les faisant tremper ou perbouillir lors qu'il vous en fauldra manger. Par ce donc mon pere estant fort studieux & curieux de ces choses cy, il experimentoit la bonté des Amendes, des Noix, & Noisettes, des Glands & Chastaignes, semblablement des Febues, Pois, Gesses, Erueilles, Lupins, Ochres, & Doliches (qui sont noz Faseoles, ou ce que en aucuns endroitz de France nōment Pois-ferrez, en quelque partie de Gascoigne les appellent mongetes) quelques

TRAICTE

ques vns disent estre les Erueilles
les faisantz ores tremper en eau, ores
perbouillir pour cognoistre leur
bonté selo qu'ilz se seront enfléz &
remplis.

De l'orge. Quand est de l'orge n'est ia besoing d'en parler: car mesme les enfantz congnoissent que cil, qui soudain qu'est mis dans l'eau s'enfle, est le meilleur, cil qui bien peu, en treplant neantmoins long temps, est le pire: Car le premier se fond & attendrit deuenant comme cresme: Le secod à peine se fond, ains retient sa dureté, rendant bien peu de cresme & suc.

Il y a quelques semences qui peu ou point engrossissent en cuysant: A ceste cause quelques medecins Grecz du temps passé les ont appellées Ateramna (c'est à dire Estaimmes & difficiles à cuyre.) Mon pere donc

d'auant le temps de la semence
du bô blede.
donc faisoit l'experience ainsi que dit est, voire & du bô blede,
dit est, voire & du bô blede, & par la
foison aussi, & abondance de farine:
par ce que celuy qui en rend le plus, est le meilleur: celuy qui moins
le pire.

Pas ne fault estimer que ce que ie dy ores icy, soit hors de propos: Car ce sont de maximes & preceptes generaulx seruantz à tout grains, semences, fruitz qu'on met en referue pour en viser: lesquelz par longs iours ont esté examinéz, & par longue experience approuuéz & emologuéz par mon pere & moy.

Il appert manifestement que i'entends ces fruitz-la se pouoir conserver, lesquelz auant que se moisir, ou pourrir, se deseichent aisément: Ce que touts ne peuuét pas porter, comme les Meures, Pompons, Melons, Presses, Pesches, & séblables, à cause

*Quelz
fruitz soi-
de referue*

E

TRAICTE

qu'ilz sont preuenus de pourriture
plustost que deuenir secz & arides.

Aulcuns li sent icy (les Potirons) no Plusieurs neantmoins tronsent, &
coupet les courges en menues pie-
stre grec (tascalias) ces, & apres les font seicher : D'au-
cest à dire (les ven-
tres) qui est grand signal de prauité, & malice

treſmal co uenat à la silz ne peuvent seicher & fletrir.

sentence.

Voire mais qu'est il besoin de parler
des prunes, attendu que toutes gētz
ſçauent que elles se gardent, nō feu-
lemēt en Damast & Espaigne, mais
aussi en nostre pais? Parquoy bien
peu de fruitz trouuera on qui ne se
puissēt seicher & garder, fors que, cō
me dit est, les Pōpons, Melōs, Abri-
cotz, pesches, & auant-pesches, que
les latins ont appellé Præcocia. Les
figues semblablemēt deseichées sont
de durée: Les concobres semblable-
ment se gardent tout ainsi que les
courges. Toutes ces choses icy qui

sont

sont réservées pour en user l'hyuer,
doivent estre examinées de la me-
me façon que cy dessus auons dit.
Car ces choses la qui dans l'eau
cuytes, ou non cuytes, bien tost s'a-
mollissent & ramoitissent, sont les
plus saines & meilleures de leur sor-
te: Celles la sont les pires qui peu-
ou point s'engrossissent, en trem-
pant neantmoins long temps. Il
faut donc entendre & noter que les
viandes qui déuiénent incontinent
grosses & enflées, sont les plus recô-
mandées en bonté , non seulement
pour la digestion , mais aussi pour
engendrer bon sang: A raison de
quoy tout ce présent Traicté est <sup>Le present
Traicté en
seigne faire
re bon sang</sup>
mis en auant. Car les viandes qui
soudainement s'enflent & engros-
sissent, sont naturellement fort bon-
nes: Par ce qu'elles se digerēt mieux,
& engendrent meilleur sang.

E ii

Car nulle viande fait meilleur sang
que celle qui est bien cuite & dige-
rée en l'estomach: à raison que telle
viande est parapres mieux digérée
à la seconde, & tierce digestion. Or
Trois digestions. vous scauez que la seconde digestio
se fait au foye & veines : la tierce en
chacque partie nourrie & alimétée,
à cause de laquelle auos besoing des
Comment on est nourri. deux premières. Car toutes choses
vivantes sont nourries & entretenues
d'un aliment changé en qualité, &
faict semblable à la nature & sub-
stance des choses nourries : Or les
viandes qui sont préparées & cuites,
se changent plus aisément en sang
& substance, que celles qui sont crues
& non apprestées. Car les conco-
ctions & digestions s'entrefuyuent,
& l'une succede à l'autre : Celle du
foye succede à celle qui se faict en l'e-
stomach : Et celle des parties qui se
nour-

nourrissent, succede à celle du foye.
Parquoy donc le foye cuyt & ap-
preste les viâdes pour toutes les par-
ties du corps : l'estomach pour le
foye : la bouche pour l'estomach:
pour la bouche tåost le bouillir, tan
tost le rostir, ou frire, ou seulement
tréper; Et nature maistresse & nour-
rissiere de toutes ces choses-la , pro-
duit plantes pour nous apporter
fruitz: De sorte qu'elle nous donne
mantes choses qui n'ont affaire d'e-
stre ny bouillies, ny rosties, ny trem-
pées, ny autrement préparées. Il nous
faut donc souuenir de ces preceptes
cy en general: Car ilz sont commûs
à toutes choses bonnes à menger.

Ores nous viendrons toucher les
choses particulières qu'auôs omises
& delaissées , comme sont entre les
parties des animaulx, les intestins, le
ventre , la marris , les oreilles , les

E iii

TRAICTE

yeulx, les queuës: Puis maintes semences, maintes herbes qu'on mange volontiers, maintz fruitz qui tant soit passent.

*Du Gisier,
matrice et
intestins.*

Le ventre donc & Gisier, la marris, les intestins sont de substance plus dure que la chair: Et tant plus qu'ilz sont de dure substance & seiche, d'autant sont ilz de difficile & mal aisee digestion: & de plus mauvais suc & moindre nourriture que la chair.

*Des queuës
& cols:*

Les queuës surpassent les autres parties en dureté: au reste quant à la digestio, & nourrissement, elles sont proportionées & mesurées à leur dureté, fors que n'ont si grand quantité de superfluitez que les autres membres, à raison de leur mouvement.

Les cols des volailles sont pareilz & semblables au queuës.

*Du ventre
des Ani-
maulx.*

Le ventre des animaux à quatre pieds,

III E

pieds, & le Gisier des volailles sont fort differentz: Car le ventre des animaulx est gros, dur, & malaisé à digerer: les Gisiers moyennat qu'ilz soient bien cuitz & digerez, sont de grād nourrissement, principalement ceux de poulailler & d'oye: mais le *De Poye.*

demeurāt de l'oye, fors que les ailes, est dur, de mal aysee digestio, & chargé de superfluites & ordures.

De l'A-
strache.
Les parties & membres des Austrachies sont dures & massives, chargées de superfluites & mallement difficiles à digerer.

Des Oreil-
les.
La membrane & cartilage des oreilles peu ou point nourrit pour estre un corps sec: leur peau exteriere est maigre, extenuée, seiche, peu nourrissante, & mal aysee à digerer.

Peu de gentz y a qui mangent les yeux, parce qu'ilz sont de plusieurs

E iii

TRAICTE

& diuerses substâces: Car leur tunique & mébrane est d'vne substance, leurs muscles & chair est d'vne autre, d'vne autre leurs humeurs nommées Crystalloides , & hyaloïdes (par ce que ressemblent au crystal & voirrefondu :) D'entre toutes ces parties n'en y a que les muscles & chair qui soyent de bonne digestion.

Des pourceaux. Les pourceaux de moyen aage sont estiméz plus que pas vn des animaulx qui ont propre & conuenante nature pour engendrer bon sang; Car ceulx qui desia ont attaint le pl^e haut de leur aage, sont propres pour gentz d'aage fleurissant , & faisantz exercice; Ceulx qui encores croisset, sont nourriture propre & conuenante pour gens d'aage declinant.

Pline dit que les Pourceaux viuent quinze ou vingt ans: aulcuns cuydent que leur moyen

DES VIANDES. 27

moyen aage & meilleur pour les menger,
est lors qu'ilz ont vn an. La chair des ^{Des co-}
cochons fort ieunes & petitz est plei-
ne d'exrementz & superflitez
(celle des vieux pourceaux est mau-
uaise, à cause de sa dureté & siccité.)

La chair de porc donc est recommandé ^{Quelles}
dée en bonté, plus que celle des au- ^{chairs sont}
tres animaulx à quatre piedz: Secon- ^{les meilleures}
dement celle de cheureaux: puis a- ^{prises princi- des Ani-}
pres celle des yeaux. ^{maulx à quatre pieds.}

La chair d'Aigneau est moite, ^{De la}
gluante, & baueuse: ie conseille de ^{chair d'Ai-}
ce pas à toutz & chascun qui aura ^{gneau.}
soing d'auoir bō sang, & entretenir
son corps en bō poinct, s'abstenir &
garder de la chair de tous autres a-
nimaulx à quatre piedz: La dif-
ference & diuersité desquelz se-
lon leur espeçes, a esté dicté au tiers
liure de la faculté des alimentz.

L'orgemondé

212

De l'orge mondé. L'orgemondé deüement cuit, est
vne viande pour faire bon sang des
plus recommandées qui se façent
point de grain quelconque, posé
que l'orge soit tresbon : Car s'il n'est
tel, onques ne pourra bien cuire, &
trempant en eau, peu ou point s'en-
flera, ny fondera en cresme: Mais de
l'orgemondé nous en ayons plus
amplement & assés de foys parlé
aux liures de la vertu & faculté des
alimentz, en la methode de guairir,
& aux commentaires sur le liure de
Hippocrates de la reigle de viure en
maladies agues. Il suffira ors pour
la matiere présente en faire ce brief
discours: à scauoir que l'orge mon-
dé bien appareillé, & assaionné est
vne viande sans nuysance, ny re-
proche, tant pour engendrer bon
sang, que pour entretenir la santé:
neantmoins il est de moindre nour-

xi-

riture que le bon pain, duquel auos
parlé au premier liure des facultez
des alimentz.

Le Senegré ne fait pas bon sang ^{Du Sene-}
si on en prent largement, Mais si
fait bien l'orgemonde: & combien
qu'on s'en saoule touts les iours, par-
ce neantmoins on ne nuyt à son bô
sang, ny à l'en bon poinct, l'en di-
roye autat des febues si elles ne fai- ^{Des feb-}
soint ventz: Car pas ne sont de mau-
vais suc, & ne caufent oppilations,
qui est l'enclauze, & principal poinct
qu'il faille noter en matiere de vian-
des saines: Dauantage elles sont de
faculté & vertu abstergive & net-
toyante, voire & autant que l'orge.

Les pois ont cela de bon qu'ilz ^{Des pois.}
n'engendrent pas ventositiez, mais
peu ou point nettoient au regard
des febues.

Tous
ce. I

TRAICTE

De la Lentille. Touchant la Lentille tout chacun scait qu'elle est de mauuaise suc, & melancolique : de laquelle Lentille nous vsions maintesfois en plusieurs maladies comme de medicament ; mais ce n'est pas icy qu'il fault parler des medicamentz.

Les Erueilles ou Faseoles sont pires que ce qu'auons cy dessus dit, neantmoins sont meilleures que les Geffes.

De l'Orge & bled bârd. Apres l'orge il fault réger en bôte le bled bastard (qu'aulcuns disent estre l'Espeuere, ou ce qu'en quelque partie de Gascoigne nomé Sarde) *Du Panis & Millet.* puis le Segle : Mais se fault du tout abstenir du Panis, qu'aucuns des Grecz anciens ont surnommé Melline (en quelques endroitz de Gascoigne l'appellent Mosene).

Le millet est semblable au Panis, toutesfois n'est si dangereux.

Les

Les pois ciches (en Gascoigne nō-
mēz cezes becuz) sont moult nourris
fan tz, mais engendrēt mauuais sang
& ventositéz, de mesme que les Feb-
ues: puis attisent le brasier de Venus,
en acroissant la semence.

Les Lupins sont de fort grosse sub-
stance, par ce est il manifeste qu'ilz
nourrissent abōdaimment, tout ainsi
q̄ les viādes grosses peu ou point ca-
cochymes ny de mauuais suc. N'est
ia besoing d'amener le reste des legu-
mes en ce propos des viādes qui en-
gendent bon sang, attendu qu'on
n'en vſe si ce n'est en disette, & cas
forcé; Et ce sera aſſez parlé des legu-
mes. Il fault de ce pas mettre en a-
uant les fruitz.

Or donc toutz fruitz d'arbres, ou
biē peu ſ'en fault, engédrēt mauuais ^{Des}
ſang, fors que les Chastaignes: Les-
quelles bien digerées en l'estomach
^{fruitz} <sup>Des Cha-
taignes.</sup> font

TRAICTE

sont de grosse & espesse nourriture,
non pas de mauuais suc. Mais ces
frui&tz la qui ne sot de reserue, entre
toutz les autres sont de mauuais &
vitieux suc: Et si d'auéture se corrô-
Des meu-
res.
pent en l'estomach, degeneret pres-
que en yenim mortel, comme les
Meures: Lesquelles cõbien que soiét
plus bonnes & attrémées que les
pesches, & prunes: neantmoins leur
corruption est autant dangereuse
que de celles cy.

Des figures
& Rais-
fins.
Opono.
Les figues & raiſins sont beau-
coup pl^e recómádez en bôte que les
frui&tz cy dessus mentiōnes: nō ob-
stant qu'ilz foient racomptez entre
les frui&tz de petite dureé, qui se cuil-
lent en ce temps la que les Grecz
nomment proprement Oporan (en
France n'ayantz propre terme, co-
me les Grecz, dirons que c'est tout
le temps des iours caniculaires, &
plus,

plus, come depuis environ la Madalene, jusques au commencement de Septembre, peu s'en fault:) En outre, il y a grand' difference entre les fruitz entierement meurs, & non meurs: Car les figues meures poinct ou peu sont nuyantes: Puis les Raisins bien meurs, lesquelz, moyen-
nant qu'ilz demeurent pendus quelques iours, delaissent toutes inflations & ventositez, deuenatz bons en perfection.

Sil y a quelqu'un qui die les figues *Des figues
seiches.*
seiches estre de bon & mauuaise suc ensemble, on cuidera qu'il aduiéne choses contraires & incompatibles. Toutesfois il est certain qu'elles sont salubres, & insalubres: Car si trespassent le ventre, & l'aliment d'elles est digeré, & distribué au foye. I'ay mis icy foye, au lieu de (Reins) & corps au lieu de (Peau) *suiuant*

TRAICTE

suiuāt le sens plustost que les parolles
& à tout le corps elles sont salubres,
& de bon suc: Mais si elles s'arrestent
& accrochēt ausdictes parties, veri-
tablement elles font vn tresuitieux
sang & depraué, engendrātz grand'
quantité de poulx. Les figues men-
gées avec les noix, est vne viāde d'in-
singe bonté, & prinſes auſſi avec les
amendes pour destouper & ouurir
les oppilatiōs: nō toutesfois qu'ainsi
soit de ſi bon suc & salubre qu'avec
les noix : avec lesquelles font plus
profitables à tout faire.

*Contrepon-
ſon & pre-
ſeruatif de
peſte, &
tout autre
venim.*

Il y a quelques vns escriuantz, de la
composition des remedes contre les
venims & peste, qui ont laiffé par ef-
cript que les figues ſeiches prinses a-
vec la Rue & Noix, est vn ſouuerain
& ſingulier preſeruatif & remede
contre toute poison, venim, & con-
tagion pestilente. *Pline raconte en ſon*

xxiiij.

*xxij. liure de l'histoire naturelle , chap.
viiij. qu'apres que Pompeie eut vaincu le
Roy Mithridates , il trouua en son plus
principal Cabinet vne composition d'An-
tidote & Cotre poison escripte de sa main
propre, qui estoit de deux noix , deux fi-
gues seiches , vingt fueilles de Rue , le tout
pile ensemble avec vn grain de sel : Qui
prendra cecy en ieun , disoit il , nul venim
luy pourra myre de tout ce iour la.*

Le reste des fruietz d'arbres est de *Des fruietz
d'arbres* suc vitié, notammēt les fruietz d'ar-
bres & fruitiers sauverages , desquelz
auons amplement parlé au second
liure de la vertu des alimentz.

Touchat les pommes, granades, poi-
res, neffles, nous en vsions non cōme *Des Po-
mes, Granā-
des, poires,
& neffles.*
d'alimēt, mais cōme de medicamēt ,
pour corroborer & radouber l'ori-
fice de l'estomach , & le vêtre debile.

Les Concombres , Pompons , *Des Cōcō-
bres, Pome-
pons et me-
lons.*
Melons , sont en la ligue des fruietz

F

TRAICTE

qui engendrēt sang vitié & corrompu : Que s'ilz n'oultrepassent bien tost, ilz se corroimpent au ventre, & degenerēt en humeur approchāt de venim mortel. (* Vous cognoistrez les Melons entre les Pompons à ce qu'ilz sont plus ronds que les Pompons.)

De la cour ge. La seule courge entre les fruietz cy dessus nōmez est sas nul dōmage ny encōbre, neāmoins si se corrōpt en l'estomac, engēdre tresmauuais suc.

Des Meures. Les meures pareillement peu ou point font nuylâtes, si on n'en prend trop, & que la digestiō d'elles deuāce leur corruption. Et voila ce que failloit scauoir, & faisoit à cōpter en commun de tous les fruietages qu'on ne peult mettre en referue: Lesquelz les Grecz nommēt Horæ. Par ce que la saison de telz fruietz s'appelle Hora en langue Greque, qui dure enuiron quarante iours, selon Galen, au mylieu desquelz

*quelz les iours caniculaires cōmēcēt, que
peult estre en ces païs cy depuis le cōmēce
mēt de Iuillet iusques enuiro la my Aust:
Car en ce tēps la les fruietz ou finiſſēt, ou
cōmēcēt, ou sont en leur meilleure faſion.*

Or des herbes, qu'on menge cōmu-<sup>Des her-
bes.</sup>
nément, n'en y a pas vne qui soit de
bō suc. La laitue tiēt le mylieu entre
le bon & mauuais suc: Puis la Maul-
ue : Puis l'Arroche, le Pourpied,
Blete, Parelle & Oſeille.

Les herbes ſauuages qu'on menge ^{Des herbes}
volūtiers font outrageuſemēt mau-^{Sauuages}
uaises, & de mauuais suc, cōme la lai-<sup>qui ont e-
ſtée declai-
reés au co-
mencement
de ce li-
vre.</sup>
ſauuage, la Condrille (qui font
espeſſes de Cicorée) Scādix (ſembla-
ble à Paſtenague ſauuage) Gingi-
dion (qu'aucuns diſent eſtre noſtre
Cerfueil) Endiuie, Cicorée.

Les racines des herbes qu'on mége ^{Des racines}
ſont de mauuais suc, ſignālement cel-^{d'herbes.}
les qui font acres, fortes & picantes;

F ii

TRAICTE

comme sont celles d'Oignons, pourreux, Aulx, Raifortz, Pastenagues sauverages. Les racines du Pied de veau, des gros naudeaux (qui sont les Rabiooles de Limosin) des Carottes tiémoisin, & nent le reng du mylieu entre les vié d'Aron dit pied de des de bœuf & mauvais suc. Toutesfois veau. le Pied de veau de ce païs, est si tresfort ardent, & picant la langue, qu'on n'en scauroit menger, voire ny goustier sans grāde nuyfance.

De oyseaux, et poiss. Or les oyseaux, & presque tous les poissonts sont de bon suc, fors que ceulx qui viennent des Maresquages, Lacz, Estangz, Riuieres limoneuses, & troubles. Car ilz vsent d'ait infecté & corrompu: Puis ne nagent gueres, & se nourrissent de pasture, & viande peu salubre: Notamment quād l'eau de la Riuere, ou ilz sont, decourt ioignant quelque grand' ville, nettoyant les retraitz, Bains,

Bains , Cúysines : Et en laquelle on laue vestemétz & autres choses ordes . Au moyen dequoy la chair de telz animaux viuátz en semblables eaux , est mallement dágereuse . Mesmeméts'ils versét & hâtēt tousiours en telles eaux sans en bouger , ny chā ger de fois à autre . Voire mais ceulx qui ont demeuré en telles eaux , & apres s'en viennent estre en meilleures , encores sont ilz pires que ceulx la qui ont vescu en pleine & pure mer . Car peu s'en fault que tous ces poissans qui nagent en la mer pure , non meslée d'eau doulce , ne soient entierement bons , & pas nuysantz , comme font ceulx qu'on nôme Marée & Petrins (parce qu'ilz viuent parmy les pierres , & pres des rochers de la mer) à raison qu'ilz engédrēt bō sang , & sont plaifantz & amyables au gouſt fur tous les au-

tres: En sorte qu'il n'est point dange
reux d'vser de telz poissos . Mais
si quelqu'vn de ces animaulx han-
te plustost l'eau doulce,plustost l'eau
salée & marine , comme font les
Muletz,Loups,Gouions,Murenes,
Cancres,Anguilles,plustost & pre-
mierement il conuient sçauoir ou
ilz ont esté prins : Puis lessentir ,&
gouster: Puis en iuger. Car ceulx
qui ont vescu en eau corrompue,se-
ront baueux & limoneux , & pas
de bonne senteur , ny de bon goust,
ores qu'ilz soient plus gras que les
autres qui sont prins en bonne eau,
& qui à l'instant se corrompent . Au
contraire les poissos qui viuent en
pure & haulte mer , sont de souefuc
odeur, de bon & plaisant goust,
peu,ou point gras,se cōseruantz par
longsiours sans corruption : Mef-
mement si on met de la nege tout à
l'entour

l'entour d'eux. Car en ceste maniere ceulx qui sont de dure chair, deuien-
t meilleurs & plus tendres , pa-
reilz aux Petrins & Merlus: A rai-
son que ceulx la de dure chair ont
acquis artificiellemēt de la nege, ce q
ceulx cy ont de nature . Parquoy les
Muletz qui viuent en pure & haulte
mer, ont la chair tout autre & diuer
se à ceulx qui sōt d'eau vitiée & cor-
rompue: De mesme se fait aux Go-
uiōs, & loups. Et encores sevoit il pl^e
euidément en autres qu'en ceulx cy.

La Murene se rēd pareillemēt mau-
De la mu-
renne.
uaise en semblables eaux mauuaises.

L'anguille iaçoit que vienne de De l'An-
bonne & nette eau, neantmoins ia-
guille.
mais n'engendre bon sang: Tant s'en
fault qu'elle puisse estre bonne , estat
prise en eau qui est esgouist de quel-
que ville, receuant ses ordures , voi-
ries & immōdicitēs (^ cōme dit est).

soo F iii

TRAICTE

Des Rogetz
et Bar-
etz.

D'auantaige les poissans se font meilleurs ou pires, selon la pasture & nourrissement des lieux ou ilz viuent : Ce qu'on congnoistra facilement à l'odeur, & goust d'eux , comme des Barbeaux (autrement appellez Trigues, qui sont , selon aucuns, noz Rogetz barbetz:) Car ceulx auquelz les poissans ditz en Grec Carcinada ("qui sont noz petitz cancrez selon aucuns) sont pasture , ont pire chair que les autres, desquelz la chair & substance non seulement est plus dure que celle des poissans Petrins, & Merlus : Mais aussi que des Mulletz, Loups, & autre poisson Marin: A cause de quoy sont malaiséz à digerer & de grossiere nourriture, nō pas de mauvais sang. Mais nous avions parlé plus amplement de toute sorte de viandes es trois commen-taires qu'auoys nommé De la faculté des

des alimentz : Et n'est pas mestier que celuy qui est studieux des vian- des saines & salubres, moins prise & neglige la lecture d'eux , ny du tout aussi le Traicté qu'ay fait pour l'en- tretenemēt de santé: Duquel ce liure la des facultez alimentales est vne partie; Dauantage nous auons cōpo- ſé vn liure De la diette attenuante & amaigriſſante , contraire à celle qui engroſſit & eſpeſſit , qui est trespro- fitable à tous amateurs de santé.

Or ie vueil sur toutes chofes que vous soyez records en tous ces Trai- etez la, que nul n'aura entierement congoiffance, ny des remedes , ny de la diete ſalubre , entendant viue- ment la vertu & efficace des matie- res Medicinalles & Alimentales , ſi pareillement ne ſcayt & entend la nature des corps , pour lesquelz ces chofes cy, tant alimēntz que medi- camentz,

TRAICTE

camétz, sot amenées, & souhaitées.
Car il y a aucuns corps qui sont mas-
sifz, fermes, & solides, ne laissantz
aisement entrer & sortir l'air : D'aut-
res qui sont laches & ouuertz, aisés
à se resouldre & euacuer : Il est mani-
feste que les premiers ont affaire de
viande fort humide & moite : Les
seconds de biē seiche; d'avantage les
vns requierent viande fort gluante,
les autres bien deliée & subtile:
Les vns en grand' quantité, les au-
tres en moindre.

*Maniere
de viure
pour tou-
tes comple-
xions.*

Pareillement quiconque a le sang
fort melancolique, il luy conuient
vser de viandes humides, & chau-
des : Qui colere, de froides, & hu-
mides: Qui Phlumatique, de chau-
des & seiches. Mais quiconque aura
beaucoup de sang bō & tempéré, il
aura assez de bien peu de viâde, qui
n'excede en aucune qualité, ains soit

attrém-

attrépée & de moyéne vertu: si que n'apparoisse euidentement eschaufre ny refroidir, deseicher ny ramoïtir: Séblablement que tienne le reng du mylieu entre les viandes grossieres & subtiles, gluantes & leurs contraires, qui sont friables & tendres.

Friable se dit des choses dures & Explicatio
de Fria-
ble, et ten-
dre. grádeinét seiches: Tédre, des molles & tenétes le mylieu des choses moi-

tes & seiches: Les deux, tant les choses friables que tendres, fault qu'ayent cela en commun, c'est que ne soyent aucunement gluantes, ny tenantes. Il est donc expedient que ce luy qui bien & deuément vouldra vfer des aliments, scache en premier lieu la difference de la peau des hómes lasche, & serrée: Puis le temperament & complexion de tout le corps: En apres si toutes les parties principales du corps retiennent leur temperature & complexion.

Car

TRAICTE

Car la teste est quelque foys plus chaude qu'il n'appartient , quelque foys l'estomach plus froid , quelque fois au contraire , l'estomach chaud , & la teste froide : & semblablement des autres parties du corps . Mais de tout cecy auons ailleurs suffisamment parlé , & en la Methode de guarir les maladies , & d'entretenir la santé .

*Aduertisse
ment tres-
profitable.*

Or le premier & principal respit & cōsideration des viandes , est que elles soient bien cuites & digérées : Le second que le suc d'icelles bien digérées , distribué & departy par tout le corps , soit propre & proffitable aux parties sustenties & nourries . Donc pour bien vser des alimentz il conuient necessairement cognoître & sçauoir ce qu'auons escript au Traicté des temperatures & complexions ; Enquoy attendu que y e- stés

stéz assez heureusemēt versé, ie y ad-
iousteray en oultre ce que appartient
scauoir du bon & mauuais suc, com-
mençant aux vins.

ADVERTISSEMENT SVR
le Traicté des vins.

EN ce Traicté cy i ay laissé tout de gré
les noms des vins, tant Grecz que La-
tins, desquelz Galen vse, comme le vin
Thereum, Sybellités, Cilicium, Cary-
num, Therinum, Faustinum, Hippoda-
mantium, Ariusum, Bithynum, Ami-
neum, Cecubum, Gauranum, Albanum,
Tibinum, Arsyum, Titacazeum, &
semblables: par ce qu'apresent tous ces
noms propres sont du tout chāgés ou per-
dus, ainsi qu'il m'a esté dit par gentz mes-
me de Grece & Italie: Et ores feussent
ilz retenus, neantmoins ne nous serui-
roient de rien en ce paüs icy, ou les vins
sont pareillement de diuers nomz, selon la
diuersité

TRAICTE

d'iuersité des Regions , Contrées , Villes ,
 Lieux ou ilz se leuent . Laquelle diuersité i euſſe peu icy amener tout ainsi q Galen : Mais voyant que c'est vñé chose plus
 prolixie que proffitable , n'en ay tenu com-
 pte : Parce auſſi qu'vng chacun ayant leu-
 ce petit Traicté , pourra aisément con-
 gnoiſtre la vertu , force & efficacé du vin
 qui ſ'offrira à boire , ſelon ſa conſisten-
 ce , faueur , odeur & couleur . Car touts
 ces noms-la ne font amenez par Galen
 que pour monſtrer & ſcavoir la vertu &
 effort du vin ainsi , ou ainsi nommé . Les
 vins de quelques endroictz d'Espaigne ,
 Italie , Prouence , Gascoigne , Nauarre , (à
 fin que ie die cecy en paſſant) peuvent ap-
 procher à la bonté & nature de ceulx de
 Grece , Asie la mineur , ou Galen eſcri-
 uoit cecy . Par ce que la Grece eſt en ſem-
 blable eleuation de Pole , que quelques en-
 droictz de ces Regions cy , en ſorte qu'el-
 les font presque auſſi bien meridionales
 les

les vnes que les autres , en quelques endroitez. Or Ptolomée dit en sa Geographie, que les lieux & païs semblables de nature, portent & produisent choses semblables : Parquoy les vins de telz païs semblables en la dicté eleuatiō de Pole, se peuvent aucunement & beaucoup ressembler en bonté, & force, posé qu'ilz soient faictz tous de mesme sorte & façon. Il est vray que la Grece est beaucoup plus Orientale que ces païs cy nommez : ce que peult beaucoup changer la bōte des vins: Ioint que chasque terre & païs à sa propre & peculiaire nature , pour produire cecy ou cela.

Or donc entre tous les vins ceulx Des vins. qui de leur estre sont aqueux & subtilz , incitantz & prouocantz à vriner , sont de trespetite nourriture: Les gros & espés , de fort grande: Lesquelz toutesfois sont entre eux differétz de plus & de moins , à mesure

TRAICTE

sute de leur espesceur. Il n'y a nul vin gros, espés, & doulx ensemble, qu'il ne soit vermeil : Car si on cuit quelque vin blac pendat qu'il est moust, & en fait ce que les Grecz appellent Sireu, et Epsema (c'est à dire vin sec et cuit) il deuiédra vermeil: Parce que nul vin blac n'est doulx, neātmoins il en y a qui sont rudes, austeres, & grossiers: D'autres aqueux, legiers, & subtilz.* Nous en auons plusieurs en ce païs, ce que nous doit faire penser que la maniere de les faire du tēps de Galē n'estoit telle qu'à present, qui a esté trouuée par diligēte queste & inquisition des choses friades: Car en Grece mesmes en ont maintenant de doulx, qui est blanc, ainsi qu'il m'a esté dit d'un Grec. Ou bien dirons que Galen prent icy (doulx) pour (extremement doulx:) & ainsi sera vray que nul vin blanc, si est fort blanc, n'est extremement doulx.

Entre

Entre les vins clairétz & paillétz De vins
clairerz &
paillerz où
il en y a de moyennement doulx, faunes
d'autres qui nullement en sont. Les vins vermeilz sot plus grossiers que
ceulx laide mesme qu'entre les ver-
meilz ceulx qui approchent plus du
noir en couleur, lesquelz nourris-
sent à mesure de leur espesseeur. Au
moyen de quoys il conuient induire
à boire du vin doulx, à ceulx qui ont
mestier d'estre refaitz & nourris:
Mesmement s'ilz ont leur Foye, Ra-
te, & Rains sains & entiers.

Les vins qui de leur estre sont sub-
tilz & deliez, duysent à ceulx qui
ont amassé es veines vn tas d'hu-
meurs grosses & melancoliques : les
forts, & vieilz, à ceulx qui froides:
nul de ceulx cy conuient aux autres
humeurs chauldes du corps.

Les meilleurs vins qui soient point
pour engendrer bon sang, sot ceulx

G

TRAICTE

qui ont odeur souue, & fumeuse,
mais ilz entestent. Les meilleurs, &
plus cōmodes pour faire vrinet sont
les subtilz et legiers, qui nullement
entestent. Il se fault abstenir des gros
siers ensemble puantz, austeres &
rudes.

Le vin nommé Phalerne (^a qui e-
stoit doulx et de couleur fauve) est le
meilleur entre les recommandez, si-
gnamēt cil qui est le plus doulx.
D'un mesme genre & semblable à
cest icy, est le vin Tmolites, (^a ainsi
nommē de la Montaigne Tmolus,
ou il se cueilloit) qui est clairet, &
doulx: duquel il y a encores vne au-
tre espece, qui est rude, & ne fait
pas si bon sang que cestuy la: Com-
me aussi ne font nulles choses pareil-
lement austeres, et rudes: Lesquel-
les neantmoins corroborent & ra-
doubent l'estomach & ventre, eulx
estantz infirmes et debiles: notam-
ment

ment lors qu'ilz sont attainctz et esprins de chaulde intemperance, et alteration. Car à ces fins, & pour arrester le flux de ventre nous vsions ^{les vins} _{verds et rudes des à quoy seruent.} de vins verds & rudes, autrement point: Par ce qu'ilz ne sont nullement proffitables, ny pour la distribution des viades, ny pour faire bon sang, ny pour engendrer bonnes humeurs, ny pour aisement faire vrisner, ny pour suer, & faire vuyder le ventre:

Mais ores ie ne pretés pas blasphemer les vins, ny racompter leurs bontez, ou vices, mesmemēt en ce qu'ils sont proffitables aux maladies. Or donc reprenant de rechef mon premier propos, ie le reduiray en brefz chapitres. Le vin clairet ou paillet doulx, de souefue odeur & fumeux, n'est nullement proffitable ny conuenant à gentz qui sont co

G ii

TRAICTE

leres de complexion naturelle, ou autrement acquise. Car toutes ces sortes de vins sont chauldes & ardentes, nuysantes non seulement aux coleres, mais aussi à ceulx qui sont batus du soleil, & ont enduré grand trauail & fatigue, grād faim, tristesse & angoisse, ou sōt en temps, region, ou saison chaulde: Mais ilz sont duisantz & propres pour ceulx qui ont mestier d'estre rechauffez, comme pour natures froides & fluoratiques, pour ceulx qui ont amas se vn tas d'humeurs crues & indigestes, pour gentz qui viuent oyfument & sans soucy: puis ilz sont profitables en region froide, en hiver, en saison & constitution froide, & humide. Car tel vin fort clair, & doulx, est bon pour tous ceulx cy, & en telles saisons: le contraire de cest icy, (^ qui est blanc, verd, & deli-

delicat) duira aux gentz qui viuent de facon contraire. Ie ne dy pas que tel vin clairet, doulx et souef en oeur, engédré mauuaises humeurs: (* pour estre contraire aux gentz coleres & autres semblables) ains à raison qu'il eschauffe ceulx qu'on deuroit refroidir. Au moyen de quoy ceulx qui en boiuent (^ estatz de telle complexion chaulde) tumbent aisement en siebure, douleur de teste, douleur de nerfz.

Les vins fort clairetz et pailletz, qui sot plaisamment et moyénemēt doulx, (car nulvin fort clairet et paillet est entierement doulx, mais decline quelque peu vers le doulx et vermeil,) ne sont pas si tresfort chauldz que les fort clairetz, (^ sas doulceur:) Et par ce ne sont si domageables à la teste et nerfz, n'aussi causent la siebure, comme les autres fort clairs, & point doulx.

G iii

Vn chascu sçait que les vins doulx & gros laschent le ventre de mesme que le mouſt, lequel engendre ventositez, eſt de mal aifee digestion, & grossier. Vne ſeule bonté a il en luy, c'eſt que fait vuider le ventre : en quoy ſ'il eſt fruſtré, il endomage outrageuſement.

Le commun de touts les vins en general (de ceulx mesmement qui ne ſont fort grossiers ny beaucoup doulx) eſt qu'apres qu'ilz ont eſté gardez longue eſpace de temps, deviennent de couleur fauve, luyſantz & reſplendissantz comme le feu : voire & les vins noirs par ſucceſſion de temps changēt auſſi leur qualité, & couleur, premierement en vermeille & clairette, puis en fauve & jaune. D'autant que on ne cuidera pas fort facilement congoiſtre de quelle qualité le vin blanc vieil &

inuen-

inueteré peult estre : Car desia il tire
sur l'amer, & parce est il inepte à boi-
re . Mais les tauerniers le mesflet avec
le nouveau , & vendent pour vin
vieil , deceuantz avec l'amertume
les acheteurs, qui ne sont guieres bōs
tastevins.

Il se fault donc garder de boire des
vins vieilz, tout ainsi que des fort
recentz & nouveaux: d'autant que
les vieilz eschauffent desmesuré-
ment, les nouveaux nullement, tan-
dis qu'ilz sont nouveaux .Car tant
s'en fault qu'ilz reschauffent & ay-
dent à la digestion , que eulx mes-
mes , d'eux mesmes à peine se peu-
vent digerer: D'avantage ilz n'oul-
trepassent aisement le ventre, & in-
testins, ny se distribuent ny departēt
legierement par tout le corps , ny
prouoquent à vriner , ny aydent à
faire le sang , ny à la nourriture : Et

*Dommages
du vin nou-
veau.*

G iiii

par fois s'arrestent suspens, flottans,
& nageantz en l'estomach, comme
l'eau , de sorte que si quelqu'vn en
prét oultre mesure, à l'instant se en-
aigrissent en l'estomach.

Entre les vins nouueaux on peult
boire sans nyysace ny peril de ceulx
la qui sont legiers & de subtilles par-
ties : Lesquelz aisement vous co-
gnoistrez, premierement & princi-
palement s'ilz approchent à l'eau en
subtilité & clairté: puis en blâcheur;
voire & au gouft paroistront estre
aqueux, n'ayant en eux nulle vehe-
mente restriction , ny verdeur , &
si les voulez tremper , ne pourront
endurer beaucoup d'eau. Au moy-
en de quoy les medecins anciens les
ont appellez, en Grec, Oligophora
(c'est à dire , de petite portée): Et
tout ainsi que les vins bien clairétz
chauldz de nature, causé t douleur de
telte

teste bié tost apres qu'on les a beuz,
 ainsi ceulx cy avec ce qu'ilz ne nuy-
 sent point à la teste, ançois souuétes
 foys luy appaisent & ostant ses dou-
 leurs legieres, moyennées des hu-
 meurs qui sont coustumieres se engé-
 drer en l'estomach: Car la teste n'en-
 dure pas, ny est engregée seulement
 de ses propres passions & maladies,
 mais aussi d'un rensement des
 mauuaises humeurs du vêtre, qui luy
 lacent vapeurs & fumées. Telle dou-
 leur de teste est appaisée, & tollue en
 beuant de ces petitz vins delicatz,
 ayantz peu de restriction & ver-
 deur: Car les vins qui ont leur for-
 ce totalement desliée, rompue &
 deflorée, de ce qu'ilz sont pires que
 les peu resarrantz, d'autat sont meil-
 leurs que l'eau.

On voit aussi parfois la teste faire mal d'auoir beu de l'eau, notammēt

fi

TRAICTE

*foys causée
de boire
de l'eau et
trop ieun-
ter.*

si elle est vitiée: D'autant qu'elle se vient à corrompre, puis rompt & aneantit la vigueur & force de l'estomach: Lequel estant ainsi affoibly reçoit les mauuaises humeurs coleriques, qui decourent & deriuent de tout le corps dans sa cavité: Ne plus ne moins qu'à ceulx-la qui ieument & endurent longuement la faim. Desquelz dōmages & molestes les vins cy dessus nōmez preseruent & deliurēt l'hōme tout à l'instat, pour raison de leur téperature: Du depuis l'estomach estant radoubé & corroboré, bien tost chasse & repousse en bas ce que l'aigrissoit & contristoit.

*Gens Pi-
crooles doi-
uent boire
de l'eau.*

Voire mais gés de chaulde complection, soit naturelle , ou acquise d'aage, se trouuerôt beaucoup mieux de la boissō d'eau que de vin: Duquel si quelques fois leur est mestier en boire, ilz doiuent prédre le subtil, de licat

licat, et moyénement aspre et verd.
Par mesme raison nous ne deuons
pas vser de toutes & chacunes des vi-
andes, & breuuages indifferemment
& sans discretio: mais les deuons or-
donner selon la differéce & diuersi-
té des natures & complexions de ceulx
qui en doiuent vser. Il y a donc tres-
grand' difference & diuersité de
vins: consideré chascun en son espe-
ce, comme nous les auons distinguez:
Laquelle diuersité est moindre es
autres choses. Car oncques ne se
trouuera que la Lentille, ou bien le
chou humecte & ramoitisse: D'aua-
tage vous trouuerez encores moins
qu'aucun gêre d'oignons, ou porre-
aux, ou aulx rafraischisse, ains ref-
chauffe, toutesfois les vns pl^e, les au-
tres moins. Les laitues, aussi les Arro-
ches (q'aucuns nôment bônes dames)
les blettes (ou espinars) les pour pieds
ne reschauffent pas. Et neantmoins
elles

TRAICTE

elles ne sont pas entre elles grande-
ment differentes de pl^e & de moins;
Mais entre les vins cil qui est fort
vieil, est si different du blanc (qui
est austere & rude ensemble)du nou-
veau,du gros & espés,qu'il est gran-
demēt chauld , & ceulx cy sensibile-
ment froidz.

Du miel. Or en * miel la diuersité est gran-
de: toutesfois celuy qui est vitié &
depraué , ou represente au gouſt e-
ſtre mixtionné de quelq autre qua-
lité,nullement se doit appeller miel.

*La vieille translation dit au contraire,
ſcavoir est qu'en miel n'y a pas grand' di-
uersité , voulant dire que la diuersité du
miel n'est si grande que celle du vin,tout
ainsi que cy deſſus a dit des Chous,Létil-
les,Porreaux,Oignons, & autres,qui ne
ſe trouuet ſi differētz en leur eſpece que
le vin:duquel a dit en y auoir de ſenſible-
ment froid, & de grandement chauld:Ce
ſe moindroit en y auoir de ſenſible- que

DES VIANDES. 55

*que conuient merueilleusement bien à la sentence & fil du propos de Galen: Tou-
tesfois ne l'ay ausé changer, par ce que noz liures tant Grecz que Latins ont au-
trement, il a esté aisē oster vne negatiue.*

Les differēces d'un bon miel sont de plus, ou moins estre doulx, & pi-
cant. Le plus bon & insigne miel est le tresdoulx, & trespicant. Or toute sorte de miel en general reschauffe & se convertit en humeur colérique es corps chautz: Au moyen de quoy c'est un tresbon & proffitable men-
ger pour gentz fort flumatiques & chargés d'ans, pareillement pour maladies froides.

L'oximel est un breuuage tres-
proffitable pour l'entretenement de
santé à tous aages & complexions,
destouppant les opilatiōs & cōduitz
ferrés & empeschés, de sorte qu'il
ne laisse aucune humeur grossiere,
ny

TRAICTE DE

ny gluante en noz corps.

La composition de l'oximel. L'oximel se faict & proportionne en diuerses sortes, selon la diuersité du goust de celuy qui en doit vser, comme Galen tesmoigne au quatriesme liure De l'entretenement de santé: Toutesfois, comme il dit, on le compose communément d'une partie de vin-aigre, deux de miel, quatre d'eau: comme à huit pintes d'eau, deux de miel, une de vin-aigre, plus ou moins d'un chacun, selon ce qu'on en voudra faire. Et fault bouillir l'eau & miel ensemble premierement, iusques à ce que le miel ne ie-
ttera plus d'escume, puis y mettre le vin-aigre, & le laisser bouillir iusques à ce que le tout soit bien meslé & incorporé. On le peult faire en autre façon, comme Galen escrit audict liure.

Au moyen de quoy les medecins ont nomé salubres ces medicamens la qui sont trestous de faculté subtile, penetrante & aperitive: D'autant qu'ilz

qu'ilz sont plus recommandez en bonté pour l'entretenement de santé, que ceulx qui espessissent les humeurs, hormis qu'ilz ne peuuent faire en nous vn en bonpoint, ny nous donner force & vigueur. Mais plusieurs ayment mieux santé & vn en bonpoint, incertain neantmoins, & de petite durée, qu'estre simples, frellez et debiles, avec certaine, ferme, et stable santé.

Or de ceulx qui s'estudient auoir santé quat & force, & en bonpoint, Galen doo
ne icy la
maniere de
viure qu'il
a promis cy
deuant aux
gentz de
traueil. les vns sont à soymesmes, les autres ont choisi l'art militaire, et vie pleine d'occupatiōs, estatz cōtrainctz se leuer la nuit, le iour, de vaquer aux affaires nécessaires: entre lesquels celiuy qui pourra, vsera d'exercice plus tost & premier qu'entrer aux bains: puis apres de frictiōs et exercice mesuré pour eviter laffitude (ce que les

TRAICTE

*Quelles gentz ne peuvent vi ure en san-
te.* Grecz appellent Apotherapeutico.) Mais les affaires ne permettent pas à plusieurs de pouuoir faire tout cecy:

Au moyen dequoy ne leur est possible , eulx estre tousiours en santé , vivent ilz neantmoins sobrement & reiglement. Au contraire, qui fait tout ce qu'est possible, sas rien omettre pour entretenir sa santé raremēt & bien à peine cuydera tumber en maladie.

Il est donc nécessaire que ceulx cy vſent de viandes beaucoup nourriffantes , qui engendrent grosses humeurs: Mais fault que ce soit avec attrempe et mesure , signamment lors qu'ilz seront cōtrainctz par nécessité vrgente: En autre temps vſeront des viādes qui tiennent le reng du mylieu , entre celles qui peu, ou prou nourrissent.

En quel temps on peut

Dauantage il se fault abstenir en tout

tout temps des viades mauaises et ^{rfer des} de mauvais suc, fors qu'en la partie ^{viandes de} mauvais de l'Esté plus chaulde, (laquelle les ^{suc.} Grecz appellent hora) estans trauail lez : Et ce pour guarir & refreschir l'alteration, seicheresse, et chaleur de tout nostre corps. Car en telle saison les Pomes, Prunes, Cerises, Guines, Meures, prinses à l'étrée de table devant toute autre viande, sont faines & proffitables : Les Concombres, Pompons, & Melons, point ou peu. Les auant pesches pourront pareillement avoir lieu et saison en tel tépsi : Et ce que les Latins appellent Melce, moyennant qu'elle soit rafreschie.

Melca, selon Constantin Cesar, estoit vn breuage pour rafreschir, qui se fai- soit en ceste maniere. Ilz prenoient deux, ou trois potz de terre tout neufz, dans les quelz mettoient du vin-aigre fort: Puis le mettoient sur le feu, iusques à ce que le

H

TRAICTE

*vin-aigre eust vn peu bouilly , à fin que
lesdiētz potz s'embibassēt mieulx du vin
aigre: ce faict les estoient du feu, & y met
toiet du laict: apres serroient le tout dans
vng coffre ou ailleurs, ou les potz ne bou-
geassēt point: le lendemain on trouuoit fai-
te la dicté Melc a meilleure q; tout autre.*

La cresme de laict , & tout laitage , comme ce que les Grecz nom-
ment * Argyrotrophema, ou Argy-
trophema, (c'est à dire viande blan-
che comme l'argent.)

* *Argyrotrophema estoit vne sorte de viā-
de qui se faisoit de froumage bien pilé &
passé par vne poile d'airain trouée , avec
lequel puis apres mettoiét du miel & de-
my sextier de fleur de farine, meslant z le
tout ensemble , ainsi qu'Athenée escript.*

Pareillernēt les figues froides & re-
centes, les courges, & citrouilles, tou-
tes ces viandes cy sont propres à tel
les dispositions chaudes & feiches.

Mais

Mais l'homme prudent & discret pourra vser d'autre façon de faire que ceste cy, pour ramoitir, & rafreschir la secheresse, & aridité du corps engregé de peines et trauaulx, comme dit est. Car reuenant des bains ou estuves, premierement il boyra de l'eau, puis du vin moyennement aqueux : Ce qu'ayant rendu & vomy, prendra des laitues, qui sot herbes sans nul dommage, ny nuyfance, & refreschissantes: Du depuis vsera de piedz de Porc bien cuitz et appareillez à la vinaigrette, avec la faulse dicte *Garon.

*Garon, selon Dioscoride, estoit vne liqueur esprante & tirée de la chair, & poissons salez : Selon Pline, estoit vne liqueur fort friande & exquise, esprante des entrailles salées, & autres parties qu'on a acoustumé de iecter des poisssons: laquelle on a nommée Garon, parce que

H ii

le temps passé se faisoit d vn poisson que les Grecz appellent Garon : Et encores de nostre temps (ainsi que quelques vns escriuent) le vulgaire Grec appelle tout petit poisson salé (Garos.) Il se fait apresent (dit Pline) d vn poisson nommé Scombrus (en Paris maquereau) à Marseille (comme i entendis) l appellent (Auriol.) Ceste liqueur Garon (dit il) a esté plus estimée le temps passé que liqueur quelcōque (excepté le musc & autres senteurs) de sorte que plusieurs familles en ont esté anoblies. Aucuns dient que c estoit vn potage de poisson fait en ceste façon: Ilz prenoient vn sextier de petitz poisssons salez , trois sextiers de bon vin, & cuisoient cela ensemble en vn vaisseau d arain, iusques à ce que de trois parties les deux feussent consumées, apres le clarifioient en le coulant souuent , puis le mettoient en vne phiole pour en vser . Je pense que l inuention des autres sauces
plus

lus friandes que le Garon, nous en ont fait oublier l'usage, en retenant le nom seulement. Si on en a affaire en medecine ou autrement, il est ais e   le faire. L'ay icy retenu le nom Grec, n'ayant propre terme Fran oys pour l'expliquer : Car ce n'est pas nostre saulmurre, comme quelques vns disent:laquelle en Grec s'appelle Hamme, & en Latin Muria.

En apres d'ailes de poullaille, ou oye avec leur gisier, & aussi de quelque poisson tendre, & mollet fricasse: Il pourra aussi prendre, s'il veult, de ces herbes qui ne sont pas de mauvais suc, comme de Maulues, & Courges: Par apres du vin fort tremp  avec eau fresche: (Toutesfois failloit au parauat auoir pris quelque saulce, ou bouill , ou des oeufz molletz: Et si ainsi luy semble, de quelque poisson acoustr    l'huille & Garon) car il vault mieulx corriger l'al-

*Les Maul-
ues &
Courges, ne
sont pas de
mauvais
suc.*

H iii

TRAICTE

teration & siccité du corps avec eau froide, qu'avec les viades de mauvais suc : lesquelles fault du tout poinct deuier & quiter.

*De la frou
mentée.*

La froumétée froide appareillée avec vin miellé, et vin froid, guarit la mesme disposition du corps chaude et seiche: Et ce fait elle sas engédrer nul mauvais sag. Toutesfois moy estat maintesfois engregé de la mesme disposition chaude, & seiche, ay expérimenté l'orgemondé refroidy, suffire à ce faire: Sçauoir est, en ce téps là que i'ay dit vn chascun pouuoir boire cōmodemēt de l'eau froide. Mais vn autre aura vn autre sorte de viande & breuage pour refreschir; Car ceulx qui ont accoustumée la Nege, se refreschissēt de la Nege: quil'eau, del'eau, n'ayant affaire de Nege.

Or le vin qu'on veult tréper, doit
estre

iii H

estre premierement reffreschy dans
eau fort froide : tel vin les Grecz ap-
pellent Proepsycrismenos (c'est à di-
re, reffreschi au parauant)

Il donne donc ce cōseil cy à ceulx
qui ont choisi vne vie actiue pleine
de traualx & fatigues, cōme à gentz
qui gouuernēt vn pais, & ont admi-
nistration d'vne republique: Et plus
encores à leurs ministres & serui-
teurs, non moins qu'aux souldatz &
gentz de guerre: ou bien à gentz qui
se trauailent à faire peregrinations
en païs loingtains. Car quicōque est
exépt de ces affaires & occupations,
bien rarement aura mestier de boi-
re de l'eau froide , s'il a acoustumé
l'exercice. Mais ceulx qui ne sont dō-
nez à faire exercice, lors qu'ilz se sen-
tēt outrez de grāde chaleur au plus
profond de l'Esté, ilz pourront boi-
re de l'eau de fontaine sans nuysan-

H iii

TRAICTE

ce nulle: S'abstiennent neantmoins de neige: Car iaçoit qu'on ne s'aperçoive qu'elle nuyse & endomage le corps des ieunes gētz: si est ce toutes fois que le mal s'engregeant , petit à petit en tapinois,maladies difficiles & du tout irremediables ,s'engendrent aux ioinctz des membres, aux nerfz, aux visceres & entrailles principales, & ce par successiō de temps lors que l'aage vient à decliner . Par ce que les parties du corps naturellement plus debiles,sont plustost chargées & endommagées de quelque chose que ce soit,exterieure ou interieure, que les autres plus robustes.

*Indigestio
frequente
est cause
de la plus
part de
noz mala-
dies.*

La source & principale cause de noz maladies & mauaises humeurs , est la crudité & indigestion trop frequente , & continue , soit elle de bonnes viandes , soit de mauuaises; Vray est que l'indigestion qui prouise

DES VIANDES. 61

prouient des mauuaises , est la plus dangereuse de toutes. Mais veu qu'il y a deux sortes de telles viandes de mauuais suc , elles estant conuerties dans noz corps en humeurs agues, penetrates & subtiles , sont cause de maladies agues & chauldes, de fiebures malignes & felones: Que si les mauuaises humeours tōbent sur quelque membre, excitēt Erysipelas(que le vulgaire appelle le feu Sainct Antoine)Herpés, ou quelque autre maladie chaulde : mais en ceulx qui cōuertissent les viandes de mauuais suc, en humeurs grosses & espesses, el les causerōt gouttes nouées , mal de reins, podagres, difficulté d'haleine, duretés & endurcissémēt de foye,& rate: Si les humeours vitiées sont melancoliques, feront chancres, lepres, roignes , fiebures quartes , manies, mauuaises couleurs noires, enflure de rate:

TRAICTE

rate: Pareillement varices (que le vulgaire appelle veines rompues) he morrhoïdes noires (de sang melan-colique:) Plusieurs & diuerses hu-meurs meslées causeront beaucoup de maladies meslées & composées, cōme herpes, loups, (que les Grecz appellent Phagedenica Helca, c'est à dire vlcères rongeâtes) & toutes au-tres vlcères malignes (que les Grecz nōment Cacoëte) & siebures agues; lesquelles yn temps apres estre gua-ries, font recidives.

¶ **FIN.**