

Bibliothèque numérique

medic @

**Guybert, Philibert. Le medecin
charitable enseignant la maniere de
faire et preparer en la maison,...les
remedes propres a toutes maladies...**

*A Lyon, chez Claude Armand, 1626.
Cote : 41457*

41457
L^E

M E D E C I N C H A R I T A B L E .

ENSEIGNANT LA
MANIERE DE FAIRE .ET
preparer en la maison, avec facilité &
peu de frais, les remedes propres à
toutes maladies, selon l'aduis du
medecin ordinaire.

*Avec un preseruatif assureé contre la peste, composé &
preparé par la Faculté de Medecine de Paris,
assemblée pour cet effeü.*

A costé de chaque remede est cotté
combien il peut couster.

Par PHILIBERT GVIBERT,
Docteur Regent en ladite Faculté.



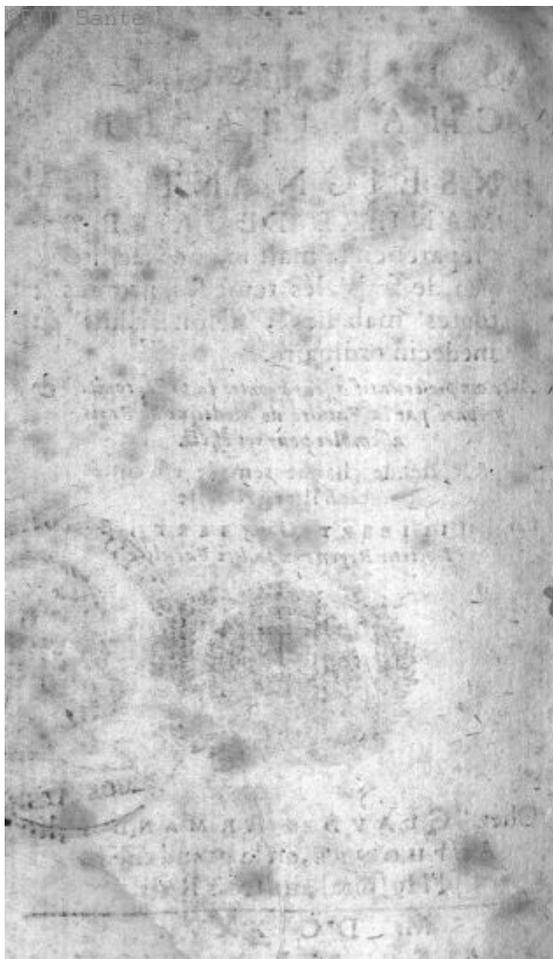
A LYON,

Chez CLAYDE ARMAND
ALPHONSE, en la grand ruë de
l'Hospital aux trois Rois.

M. DC XXVI.

AVEC PERMISSION.







AV LECTEUR.

A MY LECTEUR, ie vous ay
 décrit familièrement en ce
 petit liure, la maniere de fai-
 re & preparer en vostre maison les re-
 medes qui se practiquent iournellement
 par les bons & fideles medecins pour
 toutes sortes de maladies, lesquels pour-
 riez faire facilement vous mesmes, ou
 si n'en voulez prédre la peine, les pour-
 rez faire faire par vostre seruiteur ou
 seruante, comme se pratique tous les
 iours en plusieurs bonnes maisons de
 ceste ville de Paris & ailleurs. Que si
 vous trouuez quelque difficulté en la
 confection d'iceux, vostre medecin or-
 dinaire vous en esclaircira, mesme en
 moins de 2. heures vous apprendra à
 faire tous lesdits remedes, & autres se-
 mblables. Vous achetez les medica-
 mens chez les espissiers & droguistes,
 estant choisis par ledit medecin. Et les

A V LECTEUR.

racines, herbes, semences, fleurs, &c.
chez les herboristes, au poseau des bal-
les, à la place Maubert, ou autre lieu,
le tout à fort bon marché, de sorte qu'en
preparant lesdits remedes chez vous,
cognoistrez la grande espargne de bour-
se que ferez, & leur operation tres bon-
ne & tres-assurée, comme plusieurs
communantez de religieux, religieux
de bonnes & nobles familles, & ainsi
les pauvres gēs le scauent bien dire &
tesmoigner au grand soulagement de
leurs maladies, & grande espargne des
frais excessifs qu'ils faisoient au para-
uāt que leurs medecins ordinaire leurs
eussent enseigné la maniere de faire les-
dits remedes chez eux, lesquels leur
coustent peu de chose. Je ne descriroy
icy aucuns remedes que quelques mede-
cins ordonnent aux malades, lesquels, à
dire vray, sont inutiles, souuefois se
vendent bien cher, comme sont certains
iuleps, apozemes, electuaires, poudres,
& autres bagatelles: veu que les pissa-
nes & bons bozilles faitz en la maniere
alterés & assaisonnés de bonnes herbes,
racines, semences &c. sont meilleurs &
plus

plus naturels aux malades. Je vous ad-
uertis de ne faire aucun remede sans
premieremēt auoir pris l'aduis du me-
decin, car encorē qu'en ce petit liures
soient descriptz exemples desdits reme-
des, touteſois ſelon la maladie, cauſes,
ſymptomes, le temperament du mala-
de, la partie affectee, aage, force, & au-
tres circonſtances qui ſont ſeulement
cogneuēs au medecin, faudra ſouuent chā-
ger & diuerſifier les remedes, diminuer
ou augmenter les doſes des medicamēs;
& faire autres choſes que ie ſerois long
à raconter. Partant ne ferēz rien ſans
en prendre ſon aduis, de peur de tomber
en grand inconuenient meſmēs d'en-
mourir, comme il eſt aduenū & aduient
trop ſouuent par l'ignorance & charla-
rannerie de certains contrefaiſant les
medecins. Suiuēz doncques ſeulement
l'aduis de voſtre fidele medecin, qui
vous conſeruera la vie, & eſpargnera
voſtre bien. En ſin vous ne trouuerez en
ce petit liuret le ſtile ſi poly comme peut
eſtre deſiriez, mais ſçachez que ie l'ay
mis de telle façon, afin qu'il peut eſtre
facilement entendu de tous, vſant de

AV LECTEUR.

termes vulgaires & populaires. Recevez doncques (amy Lecteur) ce petit livre, tant pour la conservation de vostre vie, & de celles de vostre famille, que pour vostre profit assuré, comme vous verrez par experience à vostre grand contentement, m'assurant que vous aurez pour agreable la peine que j'ay prise. A Dieu.

Vostre medecin vous dira les vertus & medicamens que vous devez avoir en vostre maison pour necessite.

Notez que quand vous trouuerez escrit le poids d'un escus, j'entens la dragme de medecine, qui est de soixante grains & le poids de demy escu la demie dragme, qui est de trente grains.

M A



MANIERE DE
FAIRE CLYSTERES.

*Clystere pour purger le ventre
qui se peut faire en
tout temps.*



PRENEZ vne poignée
d'orge, & vne poi-
gnée de son, faites les
bouillir dās vne pin-
te d'eau de riuere, ou
autre bonne eau, d'eux ou trois
bouillons.

Prenez vne chopine de ceste de-
coction coulée, dās laquelle ferez
bouillir vn bouillon vne demi
once de bon Sené, & le pois de
deux escus de graine d'anis verd,
ou fenouil verd, puis le coulerez
par vn linge blanc ou estamine,
l'exprimant mediocrement. De-
dans ce qui sera passé delayerez

miel, butte, sucre rouge, comme s'enfuit.

*Ce cly-
stere qui
est tres-
bon cou-
stera 6 f.*

Ayez vn plat, dans lequel met-
trez ensemble deux ou trois onces
de bon miel, & vne once de sucre
rouge, puis verserez par dessus sept
ou huit cuillerees de ladite deco-
ction chaude, de laquelle delayetez
lesdits miel & sucre, & par apres
y verserez le reste de ladite deco-
ction, la delayant encores avec les-
dits medicaments. Cela fait, re-
passerez le tout par l'estamine, ou
linge blanc, & dedans ce qui sera
coulé, desmeierez cinq ou six cuil-
lerees d'huile d'oliue, ou demy
carteron de beurre frais, & sera
le clystere fait: lequel verserez
dans la Seringue pour le donner
tiede, ou mediocrement chaud. Si
vous n'avez en main que de l'orge,
vous ferés bouillir ladite poignée
d'orge, dans vne bonne chopine
d'eau (comme dit est) & si n'avez
que du son, vous ferés bouillir
deux poignées de son dans vne
pinte d'eau, obseruat ce que de sus.

Si

Si par cas fortuit vous n'avez ny orge, ny son, vous pouuez prendre vne chopine du bouillon du pot, oude ptifane commune, ou laxative, ou de lait clair, ou lait commun, comme sera escrit cy apres.

Que si vous ne voulez vser de lené andit clystere, vous le ferez ainsi.

Dans ladite chopine de decoctiō coulee, vous y delaierez ledit miel, sucre rouge, ou huile, adiouttant le pois d'un escu de sel commun, ou dauantage.

Notez qu'en tous clysteres que vous ferez, quand vous aurez delayé ou dissout ledit miel, ou autre medicament dans ladite decoction, faudra repasser le tout par ladite estamine ou linge, de peur que s'il y a quelque ordure parmy, elle ne se glisse dans le canon lors que l'on donneroit le clystere, & le bouchât empescheroit l'iniectiō d'iceluy.

*Ce clyst.
couste 5.
sols.*

Prenez son orge cōmune, maulues, guimaulues, parietaire, violiers de mars, porree, mercuriale, fleurs de camomille, & melilot, de chacun vne poignée, semence de lin & fenugrec concassez, de chacune deux onces, hachez lesdites herbes & fleurs avec vn cousteau, apres les auoir netoyees, & lauees.

Puis prenez vn chaudiere ou grad pot de terre, dans lequel mettez trois pintes d'eau plus ou moins, & ferez premierement bouillir l'orge vn bouillon ou deux, & apres ietterez le son, lesdites herbes & fleurs, semences, faisant le tout bouillit iusques à ce que ladite decoction reuienne à trois chopines: Il y aura pour faire trois clysteres.

Prenez vne chopine d'icelle decoction coulée, & dās icelle chaude ferez infuser & tremper l'espace d'vne demie heure ou vne heure le poids de trois escus, ou de demie once de bon fenū, avec le poix de

de deux escus de graine d'anis verd, le faisant par apres vn tant soit peu bouillir, puis le passerez, & exprimerés cōme dessus a esté dict, & dedans ce qui sera passé dissoudrez ce que le Medecin ordonnera.

Autre clystere.

PRENEZ vne chopine de lait ou lait clair bouilly & passé, *Ce clystere 2. f.* dedans delayerez. 2. onces de sucre rouge, voila le clystere fait. Vous pouuez aussi prendre chopine d'eau d'orge ou de ptisane, ou bouillon du pot, dedans delayez ledit sucre rouge, ou vn quarteron de bon miel commun.

Clystere rafraichissant.

PRENEZ vne pinte de lait *Ce clystere 3. f.* clair, & le faictes bouillir avec trois ou quatre laitues, & vne poignée de porpier ou deux, prenez vne chopine de ceste decoction, & dans icelle delayerez vn quarteron de miel, puis sera le clystere fait.

Clystere

*Ce clyst.
constera
4. sols.*

Clystere de lait pour adoucir.

PRENEZ chopine de bon lait frais, faites le bouillir vn bonilon. Dedans dissoudrez vn ou deux iaunes d'œuf fraiz, puis le passerez, & dedans ce qui sera passé delayez deux onces d'huile rosat, ou vne once & demie de bon beurre frais fondu.

Clystere avec terbentine pour la colique nephritique.

*Ce clystere
constera
2. s. 6. d.*

PRENEZ deux onces d'huile d'oliue, ou de beurre frais, faites les chauffer sur le rechaud, ou cendres chaudes, puis tirez du feu, & versez de sus demie once de bonne terbentine de Venise, la delayât avec ledit beurre, ou huile (qui est chose fort facile.) Estant delayee, vous la dissoudrez avec vn des sūdits clysteres, selon l'aduis du Medecin.

Nottez.

Notez que pour les petits enfans, ou petites personnes, il faudra diminuer la quantité de ladite decoction, & dose des medicamens.

Nottez

Notez aussi que sçachant preparer lesdits clysteres cy dessus mentionnez, vous en pouuez preparer toutes sortes, d'autres, comme clysteres astringens, carminatifs, nutritifs, & autres, lors que le mecin le iugera à propos.

Maniere de preparer suppositoires.

PRENEZ deux onces de miel commun, faictes les cuire dans vn petit poëllō lentemēt sur le feu clair, iusques à ce qu'il acquiere consistance à peu prez d'vn electuaire solide. Cela faict tirez-le hors du feu, y adioustant (pour le rendre plus acré) le pois d'vn escu de sel commū, meslez les tres-bien ensemble avec vne spatule, & en formés suppositoires de la grosseur du doigt annulaire, & longueur de six à sept doigts pour les grandes personnes, & de trois ou quatre pour les petites, desquels vous voulant seruir, faudra graisser avec huile d'oliue, ou beurre frais, & pour les conseruer les tenir dedans de la graisse, ou du beurre frais, car

auoq

autre

autrement ils se fondroyent, l'air les faisant fondre.

Aux petis enfans on fait des suppositoires avec saouon, ou avec vne coste de poeree, ou de l'herbe diete mercuriale, ou vne petite chandelle de cire graissée avec beurre frais, ou sindoux.

Aussi au lieu de suppositoires, ou pour mettre dans le siége trois ou quatre dragees de Verdun, non musquées, iointes de beurre frais, l'une apres l'autre ensemble.

Je n'ay voulu icy mettre plus d'exemple de suppositoires, parce qu'on se peut seruir au lieu d'iceux les susdits clysteres, ou des ptisannes laxatiues, ou bouillon de sené que ie vay descrire.

Remede certain pour lascher le ventre de ceux qui sont constipez, & ne veulent user de clystere, ou suppositoires.

POVRCE qu'il y a des personnes si fascheuses que pour tout l'or du monde ne voudroyent recevoir clysteres, ou suppositoires, tât pour

pour vne certaine hôte qu'elles ont
que pource qu'elles sont affligees
d'hemorroydes iaternes, ou ex-
ternes, ou autres maladies du siege,
c'est pourquoy ils vseront du reme-
de suyuant, lequel est excellent.

Prenez le pois d'un escu, ou d'un
escu & demy, ou de deux escus de
bon fené, le pois de demy escu de
graine d'anis verd. Mettez les dans
vne escuelle, & versez par dessus
quatre ou cinq cuillerees d'eau,
plus ou moins: que si la personne
n'est point trauaillée de la toux, on
pourra y mettre moitié eau, &
moitié ius de citron. En apres cou-
urez ladicte escuelle, & la met-
tez sur les cendres chaudes, ou au-
tre lieu chaud l'espace d'une demie
heure, ou vne heure pour infuser:
puis passez le tout par l'estamine
ou linge blanc en l'estreignant me-
diocrement, & ce qui sera passé le
delayerez dans deux ou trois fois
ou dauantage de bouillon maigre
clair, ou dans un premier bouil-
lon de viande, le faisant prendre au
matin

main à ieun vne heure ou deux
avant manger.

Chaque
bouillon
consistera
2. ou 3 f.

Que si ledit bouillon est à quel-
ques delicats des-agreable pour le
goust du sené, alors vous expri-
merez encores dans ledit bouillon
le ius d'un limon. Que s'il refuse
derechef ledit bouillon préparé de
telle façon, en ce cas vous ne met-
trez infuser ledit cené & anis sur
les cendres chaudes, mais en un
autre lieu hors du feu, l'espace de
trois heures, puis le passerez &
dissoudrez dans le bouillon, y ex-
primant (comme a esté dit) un ius
de citron ou limon, & de ceste fa-
çon n'aura aucun mauvais goust.

Ledit bouillon de cené ainsi pré-
paré deschargera le ventre, delayât
& amolissant les excremens endut-
cis, tellement que passans par le sie-
ge, ils n'aignt point les hemor-
roides, & ne feront aucune douleur
qui est un bon secret.

Que si la cause du long temps que
le malade est constipé, ledit bouil-
lon pris le matin ne descharge le
ventre.

ventre, (ce qui n'arriue gueres)
faudra le réiterer au soir sur les
quatre ou cinq heures, ou le iour
d'apres au matin.

Aussi s'il refuse de prendre ledit
bouillon de fené, on luy fera pren-
dre au lieu d'iceluy vn bon verre
de ptisane laxative (laquelle ie des-
criray cy après (au matin à ieun,
comme dit est, prenant vne heure
ou deux apres vn bouillon maigre.

Maniere de faire iniections.

LEs iniections se font pour plu-
sieurs maladies, comme aux
ulceres & playes des parties du
corps aux maladies de la verge,
& de la matrice, & ce avec serin-
gues propres, dans lesquelles on
met eaux, decoctions, huiles, ou au-
tres liqueurs, selon l'aduis du me-
decin pour estre portees au mal.

Lesquelles iniections estans fort
differentes en composition pour
remedier ausdites maladies diuer-
se, & s'accommodant à la nature
des parties ne peuvent estre des-
criptes, mais selon l'occurrence le-

B

medecin present y pouruoir les
faissant faire en la maison avec fa-
cilité.

Maniere de faire pessaires.

LE pessaire est plus gros que le
suppositoire, & est approprié
pour la matrice, lequel est fait de
cotton, de soye, ou linge, ou laine
peignée, dans lesquels on met me-
dicament, enuoloppant le tout avec
linge bien delié, ou tafetas, puis
trempé dās eau, vin, suc, ou liqueur
conuenable, & fourré dans le col
de la matrice.

On en fait aussi avec herbes,
fleurs, semences, &c. pilez dans vn
mortier, & enuolopez avec linge
delié, qui a grande efficace.

Norez qu'il faut attacher vn pe-
tit ruban au bout dudit pessaire
pour le lier à la cuisse, de peur qu'il
soit attiré au dedans de la matrice.

Pessaire pour exciter les mois.

*Co pes-
faire con-
stera qu
sols a.d.*

PR E N E Z les fueillez de deux
ou trois poignées de l'herbe
ditte mercuriale, escachez les dans
le mortier avec vn pilon, puis les
enuolopez

envelopez dans vn linge delié, & ferez pessaire, lequel mouillerez dans vn suc tiede de ladite herbe, & en vsez.

Pessaire pour arrester les mois.

PRENEZ les fueilles des herbes suyuantés, à sçauoir de céninoda, (en françois renoüee), myrrhe plantin, quintefueille, bouillon blanc de chacun demy poignée, pilez les ensemble (apres les auoir nettoyez) dans le mortier, & en faiçtes : pessaire comme dict est, que mouillerez dans du suc de plantain tiede.

Ce pessaire 3 sols

Maniere de faire pîsane simple pour le boire ordinaire.

PRENEZ vne poignée d'orge commune preparee (c'est à dire nettoyée & lauee en belle eau,) & le pois d'un escu de graine d'anis verd, faiçtes les bouillir deux ou trois bouillons dans deux pintes d'eau de riuere, ou autre bonne eau en vn coquemart de terre vernissée, ou autre vaisseau bien net: puis encores metrez bouillir vne

B 2

demy once de bonne requelisse
 Ceste pi (aussi preparee c'est à dire ratissée
 sanne & concassée) qu'escumerez, &
 coustera un solla
 pinte.

quand n'escumera plus, sera la pti-
 sane faicte. Tirez la du feu, & laif-
 fez refroidir, pour en vsfer au boire
 ordinaire.

Il y a des personnes qui aiment
 grandemét le goust de la requelif-
 se, les autres qui l'ayment peu, alors
 vous diminuerez ou augmenterez
 la dose de ladite requelisse, ou à son
 lieu ou avec, mettez racine d'o-
 zeille, de chiendan, raclure de cor-
 nes de cerf, ou d'iuoire, ou autres
 medicamens, selon l'aduis du me-
 decin.

Maniere de faire eau d'orge.

Prenez vne poignée d'orge cõ-
 mune, preparee comme dit est,
 faites la bouïllir dans vne pinte
 d'eau, qui reuienne à trois demy
 septiers, la laissant par apres repo-
 ser & refroidir, pour la couler par
 un

vn linge blanc, & en vser.

Si c'est pour boire, vous la ferez bouïllir avec vn peu de graine de fenouil verd, où vn peu de canelle.

Maniere de prendre le besaart, & ce que couste le grain dudit besaart.

D'Autant que nous parlons des ptisanes simples pour alterer les humeurs, nous pouuons aussi enseigner la maniere de prendre le besaart. Prenez quatre, six, huict, dix grains ou dauantage de bon besaart. mis en poudre, que mettréz dans vne cuillier, versant par dessus vn petit de ptisane ou ius de citron pour le delayer avec & le prenez.

Le vous aduise que le grain du meilleur besaart, ne reuiet qu'à vn fol, & partant ie vous cōseille d'en acheter chez les droguistes deux dragmes ou demie once, tant pour vostre famille, que pour en faire aumosnes aux pauures gens, veu qu'il couste si peu.

Maniere

Maniere de faire Hydromel simple.

Chaque
prise de
cet hy-
dromel
3. den.

Prenez deux pintes d'eau de ri-
uiere, ou autre bonne eau, qua-
tre onces de bon miel, mettez le
tout dans vn coquemart de terre
vernissé, ou autre vaisseau propre,
faictes le bouillir en l'escumant
tousiours iusques a ce qu'il n'escu-
me plus? retirez ledit coquemart
du feu, & le laissez refroidir pour
en vser à chaque prise vn demy se-
ptier.

Il y en a qui mettent deux onces
de miel pour liure d'eau, mais il
faut selon l'aduis du medecin, ou
le goust du malade. augmenter, ou
diminuer la quantité du miel, car
il y en a qui l'ayment beaucoup, les
autres peu.

Maniere de faire hydromel

composé.

Faictes premierement bouillir
les medicamens ordonnez, puis
estans bouillis selon l'intention du
medecin, les passer & mettre cuire
dedans la decoction autant de
miel qu'il sera necessaire.

Maniere

Charitable. 17

Maniere de faire pifanes laxatiues.

PRENEZ vne once de bonne requelisse preparee, faictes la bouillir dans vne pinte d'eau, l'escumant bien, & quād elle ne iettera plus d'escume, tirez le coquemart du feu, & mettez y infuser toute la nuit demy once de fené, & le pois d'vn escu de fenouil verd enclos bié au large dans vn linge blanc & delié. Le lendemain matin le coule- rez & en prendrez à chaque prise vn bon verre, & deux heures apres si vous voulez prendrez vn bouillon maigre.

Chaque prise de cette pifanne coustera 6. den.

Autre pifanne laxatiue.

PRENEZ vne poignée d'orge cōmune preparee, racleure de corne de cerf, & d'iuoire, de chacune vne pinsee, enfermez lesdites racleures dans vn linge blanc & delié, mettez le tout dans vne pinte d'eau, en apres adioutez y vne once de bonne requelisse aussi preparee, comme a esté dict. cy dessus, puis le nouet du fené avec le fenouil verd faisant comme il a esté enseigné.

Chaque prise de cette pifanne coustera 18. den.

En

En esté prenez vne chopine d'eau de riuierre, metez la dans vne esguiere avec demy once de requelisse preparee, & le pois de deux escus de bon cené, & le pois de demy escu de graine de fenouil verd, Agitez le tout d'esguiere en autre plusieurs fois, puis laissez la reposer l'espace de deux ou trois heures, puis en vsez comme dict est.

Cete pisanne se fera en esté avec eau de riuierre, qui est comme chaude de la chaleur du soleil. Si on veut on peut laisser lesdits medicaments dans ledit coquemart ou esguiere, sans le passer, & en vser iusques à ce que le tout soit beu.

Vous pouuez aussi enfermer dans ledit nouët de sené le pois d'vn escu ou d'auantage, de bonne rheubarbe decoupee en petits morceaux, avec vn peu de canelle, ou autant de bon agaric raspé, avec vn peu de zingembre, le tout tousiours avec le conseil du medecin.

Autre

Autre piscine laxative avec casse
& fené.

Prenez vne once de requelisse Chaque
 preparée, laquelle ferez bouil- prise cou-
 lir avec vne pinte de bonne eau stora 3.
 en l'escumant: Quād elle ne iettera sols 6.d.
 plus d'escume, vous y mettrez avec
 la moielle & les pepins tirez d'un
 demy quarteron de casse en baston
 que ferés bouillir vn bouillō, puis
 tirez le coquemart du feu, & y fai-
 ctes infuser dedans toute la nuict
 en quelque lieu hors du feu le
 noiet de demy once de fené avec
 le fenouil verd. Le lēdemain matin
 on en vsera vn bon verre à chaque
 prise.

Notez comme a esté desia dict Notez
 parlant du bouillon de fené, pour
 ceux qui ne veulent prendre sup-
 positoires ou clysteres, si la person-
 ne estoit si constipee que ledit ver-
 re de ptisane pris au matin ne
 purgeast le ventre (ce que toutes-
 fois n'arriue guieres) faudra re-
 prendre vn autre verre de ptisan-
 ne sur les quatre ou cinq heures au

C

soir du iour mesme, ou le iour d'apres au matin.

Aussi selon l'aduis du Medecin on peut prendre trois iours consecutifs au matin a ieun de cette ptisanne, ou de deux iours l'un.

*Notez
l'excellence
des
ptisannes.*

Le fidele medecin selon l'exigence des maladies, & des circonstances à luy cogneuës, y augmentera, ou diminuera, ou changera les medicamens comme il verra bon estre.

Au surplus, ie vous aduise que ces ptisannes laxatiues sont vne vraye manne, tant pour les riches, que pour les pauures, car ils ne coustent presque rien, (comme vous pouuez voir) & si sont de grand effect seruant de medecines purgatiues, & de clysteres, estant faciles à prendre, à cause de la quantité de requelisse qui abat le facheux goust des medicaments, & non leur force. Et partant vous deuez prier Dieu pour ceux qui les ont inuentees, & pour ceux qui les enseignent à faire en vos maisons, desquelles

desquelles toutesfois vous ne devez vser, sans au prealable auoir pris l'aduis de vostre medecin.

Maniere de faire eau de casse.

Prenez demy quarteron de bonne casse en baston, laquelle vous monderez, & mettrez avec ses pepins dans vn poësson, ou autre vaisseau, avec vne peinte de bonte eau, y mettant quant & quant le poids d'vn escu & demy de bonne canelle concassée, faites le tout bouillir vn bouillon, le passant par vn linge blanc, & delié, puis le laissez refroidir & en vsez, prenant d'icelle vn bon verre.

Chaque prise coustera 3. s.

On peut aussi faire bouillir avec ladite casse vne once ou demie once de bons tamarinds, & aussi faire infuser le pois d'vn escu, ou de deux escus de bonne rheubarbe, mise en petits morceaux, le tout avec le conseil du medecin.

Notex.

On peut aussi facilement par cette methode faire les decoctions de gaiac, sarsapareille, chine, & autres pour les maladies qui ne doi-

uent estre diuulgüees, en la curatiõ
desquelles pour l'honneur & santé
du malade, il n'est besoyn de tant
de tesmoins, le Medecin & le mai-
stre Chirurgien y estant seulement
necessaires, qui ayent le silence en
la bouche. La difference seule-
ment est pour la preparation des-
dits medicaments, & du tẽps qu'ils
doiuent infuser & bouillir, qui est
peu de chose, de peu de peine, &
facile à faire.

Bouillon de fené purgatif.

PRENEZ demy once de fené, le
poids d'vn escu de graine d'a-
nis ou fenouil verd : faictes les
tréper toute la nuict avec la moi-
tié d'vn demy septier d'eau ou
plus, & le ius d'vn limon, dans
vne escuelle, & la mettez en quel-
que lieu loing du feu. Le matin ve-
nu vous le passerez par vn linge
blanc, l'estreignant mediocremẽt,
puis dissoudrez ce qui sera passé
dãs vn bouillon maigre, ou dãs vn
premier bouillon de viande, peu
ou point salé. Et afin que led. bouil-
lon

*Ce bouil-
lon de fe-
né con-
serua 4.
jols.*

lon soit plus agreable, vous y exprimerez encore le ius d'un limon entier, que prendrez aussi tost, & à ieun, gardant la chambre.

Il y en a qui font tremper ledit fené & anis dans du verius, mais il ne purge pas tant, parce que le verius qui est astringeāt, empesche l'operation, & au contraire le ius de limon est laxatif.

Maniere de faire & preparer medecines laxatives de diverses facons, & à peu de frais.

PRENEZ demie once de bon fené, le pois d'un escu de graine de fenouil verd, mettez les dans une escuelle, versez par dessus les deux tiers d'un demi septier de ptisane simple bien chaude, couvrez ladite escuelle, & la mettez au coin du feu ou autre lieu peu chaut, afin de laisser tremper lesdits medicamens toute la nuict. Le matin faictes un petit bouillir ledit fené sur un rechaud, passez-le par un linge, l'exprimant mediocrement. Dedās ce qui sera pas-

Cette medecine constera 7 s.

fé, delayerez vne once de sirop de rose palles, & fera la medecine faite, laquelle on prendra de bon matin à ieun, vn petit froide, & trois heures apres vn bouillon maigre & clair, & demie heure apres desieunera, gardant la chambre tout ce iour là.

Autre medecine laxative.

*Cette medecine
soufflera
15. sol.*

PRenez demie once de sené, le poids d'vn escu de graine d'anis verd, faites les bouillir dans vn demi septier d'eau de riuiere, ou de ptisanne ordinaire, passez-les par le linge, & dedans ce qui sera passé, dissoudrez vne once & demie de sirop de rose palle, & fera la medecine que prendrez comme dit est, & avec le mesme regime.

*Autre medecine laxative composee de
sené, rheubarbe, agaric, & sirop
de roses palles.*

PRenez demie once de sené, & le poids d'vn escu de graine d'anis verd, faites les bouillir vn bouillon dans vn demi septier de ptisanne ordinaire, ou d'eau d'orge, où
autre

autre decoction approprié selon l'aduis du medecin, passez, & exprimez les mediocremét. Dans ce qui sera passé, ferez ensemble tréper toute la nuit en vn lieu mediocrement chault le pois de deux escus de bon agaric raspé, ou coupé en petits morceaux, avec vn petit de zingembre, & le pois d'vn escu & demy de bonne r'heubarbe aussi mise en petits morceaux. Le matin venu faictes vn peu bouillir lesdits medicamens que passerez, & exprimerez mediocrement par l'estamine ou linge blanc, & dedas ce qui sera passé, dissoudrez vne once de sirop de roses passés, & fera la medecine que l'on prendra du grand matin à ieun, trois heures auant le bouillon maigre, gardât la chambre.

*Medecine laxative faicte avec decoctio
de racines, herbes, &c. Sené, Cas-
se, r'heubarbe, & Sirop de
roses passés.*

PRenez deux ou trois racines de chicoree sauuage, ratiffiez les, &

ostez la corde qui est dedans. Prenez aussi deux ou trois racines d'ozeille que preparerez de mesme facon, cinq ou six bastons de racines de chiendan, ratissés & concassés, le pois de trois escus de requelisse preparée.

Prenez aussi de l'agrimoine, betoine, scolopandre, buglosse, bourrache, ozeille, pourpier, lactue, de chacune demie poignée, vous y pouuez aussi adiouster des semences & fleurs, espluchez, & nettoyez bien lescrites herbes, & fleurs, lauez le tout dans belle eau, & les faictes bouillir à perfection dans vn pot de terre vernissé, ou autre vaisseau propre avec suffisante quantité d'eau de riuere, ou autre bonne eau. Mettant premiere-ment bouillir les racines, puis les herbes, en fin les fleurs & requelisse. En apres prenez suffisante quantité de ladicte decoction coulée pour faire la medecine suiuaute.

Prenez demie once de bon fené, le poids de deux escus de graine de fenoil verd, ou anis verd : mettez
les

les dans vne escuelle ; mettez aussi
quant & quant la mouëlle & les
pepins mondez d'un deimy quar-
teron de casse en baston, & aussi le
pois d'un escu, ou escu & demy de
bonne rheubarbe taillée en petits
morceaux. Cela fait & versez dessus
lesdits medicamens autant de la-
dite decoction bouillante qu'il en
sera de besoin pour les faire trem-
per & infuser. Couvrez ladite es-
cuelle, la mettât au coin de la che-
minée, ou autre lieu moyennemēt
chaud. Le lendemain matin vous
ferez vn peu bouillir lesdits medi-
camens sur vn rehaut, & les pas-
serez par l'estamine, ou linge, les
exprimant mediocrement. Et de-
dās ce qui sera passé delayerez vne
once de sirop de roses passés. Voilà
la medecine faicte, que prendrez
aussi tost qu'elle sera refroidie, gar-
dant le regime:cy dessus ordonné.

*Maniere plus facile pour faire la-
dite medecine.*

Prenez ledit lené, & fenail, fai-
ctes les bouillir dans suffisante

quantité de ladite decoction, ou les faictes infuser l'espace de trois ou quatre heures dans ladite decoction chaude en quelque lieu vn peu chaud, puis les couleriez, & experimenteriez cōme dict est, & dedās ce qui aura esté passé & exprimé, ferez infuser toute la nuict ladite casse & rheubarbe, puis les passerez, & exprimerez au matin: & dedans ce qui aura esté passé, dissoudrez ledit sirop de roses passés.

Notez.

On peut faire seruir le marc desdits medicamens pour vn clystere qui sera fort bon, faisant bouillir ledit marc avec telle decoction de clystere que le medecin vous dira puis le passerez & esteindrez, & dans ce qui sera passé delayeriez miel, succe rouge, beurre, ou autre chose propre.

Notez.

Ceste medecine cy dessus ordonnée vaat autant que s'il y entroit du catholicon double, ou sirop de chicorée composé avec rheubarbe.

Notez.

Notez aussi que si n'avez la com-
mo

modité d'auoir, ou d'aprester lesdites racines, herbes, semences, & fleurs, pour faire la susdite medecine, vous prendrez de l'eau d'orge, ou de la ptisane ordinaire, ou autre decoction, comme le medecin le trouuera bon estre.

Maniere de preparer bol de casse.

Prenez vn quarteró & demy de bonne casse de leuant en bastó, mondez, & passez la sur la fumé: de la decoction de graine d'anis verd: ce qui se fera de telle façon.

Prenez demie once de graine d'anis verd, faictes la bouillir dans vn poësson vn ou deux bouillons avec vn demy septier d'eau, apres versez le tout dans vne escuelle, mettant dessus le sac à monder & passer la casse, sur lequel la mouelle & pepins d'icelle seront passez, vous recueillerez avec vne cuillier ladite mouelle de casse, & en ferez mourceaux que prédrez en forme de pruneaux, sinapisez & couverts de sucre fin en poudre, ou enuolopez dans du pain à chanter, ou oublies

Ce bol de casse coustera 20. sols.

blies mouillées dans de l'eau feule ou eau vinée. Vn quart d'heure, ou demie heure, apres vous prendrez vn bouillon maigre, ou vn premier bouillō de chair peu salé, ou le bouillon sené qui ensuit.

Ce bouillon coustera 18 deniers.

Le soir auparauant vous mettrez tremper toute la nuit le pois d'vn escu & demy, ou deux escus de bon sené avec le pois de demy escu de graine de fenail verd, dans deux ou trois cuilleres d'eau, & autant de jus de citron.

Le lendemain matin vous passerez par vn linge, & exprimerez doucement ledit sené, & ce qui sera passé, vous le dissoudrez dans vn des bouillons susdits. Trois heures apres on desheunera, gardant la chambre ledit iour.

On peut mesler avec ladite mouëlle de casse le pois d'vn escu de bonne rheubarbe mise en poudre, avec le conseil du medecin.

Notez que l'on monde la casse sur la fumée de graine d'anis, & au

defaut d'yceluy de fenoil verd, parce qu'estant flatueuse, elle engendre des trenchees & coliques, mesmes elle enuoye des vapeurs au cerueau, qui excitent quelquesfois mal de teite à ceux qui y sont subiects.

Bol de casse pour purger & rafraichir les reins.

Vous morderez & passerez vn quarteron & demy de bonne casse en baston (comme a esté dict) meslez avec ladite moielle de casse le pois d'vn escu de poudre de requelisse, puis en ferez morceaux que prendrez l'vn apres l'autre d'as vne cuillier, & demie heure apres prendrez vn des bouillons susdits, dans lequel dissoudrez le ius d'vn bon limon.

Ce bol de casse coustera 20. sols.

Bol de casse avec terbenhine

pour Gonorrhée.

Prenez la moielle d'vn quarteron & demy de bonne casse en baston, avec icelle meslez avec le bout d'vn cousteau, ou espatule de bois, le pois d'vn escu, ou de deux escus

Ce bol de casse coustera 20. sols.

escus de bõne terebenthine de Venise non lauee, & en ferez des morceaux que prendrez enuelopez dãs des oublies, comme a esté dict. Demie heure apres prẽdrez vn bouillon maigre alterẽ avec herbes, racines aperitiues, & refrigeritiues, dãs lequel on exprimera le ius d'vn bõ citron ou limon.

Maniere de faire vomitoires.

Notez.

NOtez que le propre temps d'vser de vomitoires seurement, & à l'aïse, est quãd l'estomac est plein de viandes, c'est à dire apres auoir mangé; celà facilitant grandement la difficulté du vomissement, & purgeant mieux les dites viandes amẽnãt quant & soy les humeurs mauuais qui sont au fons de l'estomac.

Ce vomitoire coustera 18. den.

Vomitoire commun.

Prenez douze cuillẽres d'eau tiede, & trois ou quatre cuillẽres d'huile d'olif, ou vne ou deux onces de beurre frais fondu, mellez les, & les beuez, mettant quelque temps apres le doigt en la bouche

che en cas que ledit vomitoire demeurast trop long-temps à operer.

Autre vomitoire.

Prenez trois ou quatre raues ou refforts, bien nettoyez, & concassez, demie once de semence de mauues aussi concassées, faiçtes les bouillir dans chopine d'eau, qui reuienne à vn demy septier coulé, dās lequel meslerez huile, ou beurre frais fondu, & en vsez.

*Ce vomitoire con-
siera 2. f.*

Vomitoire plus fort.

Prenez sept ou huit fueilles de cabaret vertes, pilez les dans vn mortier, & tirez'en le suc, lequel meslerez avec deux ou trois fois autant de vin blanc, ou eau d'orge, & le beueez tiède.

*Ce vomitoire con-
siera 1.*

Autre vomitoire.

Prenez demy once de la racine dudit cabaret appellé azarum, nettoyée & concassée, faiçtes la bouillir dans vne chopine d'eau d'orge qui reuienne à vn demy septier, puis y adioustez huile ou beurre frais, comme a esté dict, faiçtes

*Ce vomitoire con-
siera 2.*

faictes vomitoire.

Maniere de faire Masticatoires.

*Ce masticatoire
constera
six den.*

LE plus ordinaire, & plus facile de tous, est de prendre du mastic entier, maschez-le, & à mesure que la pituite tombera du cerueau en la bouche, la faudra cracher: cela se doit faire au matin à ieun.

Autre Masticatoire.

*Ce masticatoire
constera
3. sols.*

Incorporez ledit mastic avec de la cire fondue, & tant soit peu d'huile avec poiure, piretre, & staphisacre, puluerisez, & faites en pilules, prenant vne d'icelles la maschant, comme a esté dict, pour attirer plus amplement les humidez du cerueau.

Autre Masticatoire.

*Ce masticatoire
constera
3. sols.*

Prenez poiure, & piretre, de chacune le pois d'un escu & demy mettez les en poudre, & les incorporez avec bon miel, & en faites morceau de la grosseur d'une febue, lesquels ferez seicher à l'ombre, & quand ils seront secs, en prenez, & vserez comme dessus.

Ma

Maniere de faire Gargarismes.

Prenez ptisane ordinaire cy-dessus descrite, lauez en, & gargarisez la bouche, & la gorge tiedement, y meslant si vous voulez avec vn demy septier, vne once de bon miel.

*Ce gargarisme
coustera
1. sol.*

Autre Gargarisme.

Prenez vne chopine d'eau d'orge, avec icelle meslez ce qu'il faudra de bon vinaigre, cōme deux ou trois cuillerees pour le faire en forme d'oxicrat, & en vsez.

*Ce gargarisme
coustera
1. sol.*

Autre Gargarisme.

Prenez vne poignée d'orge bien espluchee & lauee, agrimoine, plantain, roses de Prouins seiches ou nouvelles de chascune vne poignée, nettoyez aussi lesdites herbes & les lauez, puis faictes bouillir avec vne pinte d'eau, ayant premierement mis lorge seule bouillir deux ou trois bouillons auant les herbes, que la decoctiō reuienne à vne chopine coulee, dans laquelle delayerez cinq ou six cuillerees de bon miel, ou autant de si-

*Ce gargarisme
coustera
3. sols.*

D

rop de meures, & en ysez.

*Gargarisme adoucissant la bouche
& la gorge.*

*Ce gar-
garisme
coûtera
2. sols.*

Prenez vingt cinq ou trente amandes douces pelées, pilez, & broyez les dans vn mortier de marbre, ou de bois, y versant petit à petit, en les broyant vn bon demy septier d'eau chaude, les laissant apres tremper sur les cendres chaudes dans vne escuelle l'espace d'une demie heure, puis passez les par vn linge bien blanc, & delié, en exprimant mediocrement lesdites amandes, laissant par apres refroidir ce qui aura esté passé pour en yser. Vous y pourrez si vous voulez (pour rendre ledit gargarisme plus agreable) adiouster du sucre.

*Maniere de faire & preparer emul-
sions.*

*Emulsions pour rafraischir les reins, &
pour l'ardeur d'urine.*

Prenez deux onces d'amandes douces pelées, puis les mettez dās vn mortier de marbre, le-
quel

quelles pilerez, & broyerez bien avec vn pilon de bois, y adioustant encores demie once de chacune des quatre grosses semences froides môdees, que pilerez, & broyerez aussi avec, en versant petit à petit du lact clair, ou ptifane, ou eau d'orge chaude, iusques à la quantité de trois demy septiers, puis passerez le tout par l'estamine, ou linge blanc & delié, & l'exprimerez. Dedans ce qui aura esté passé, dissoudrez quatre onces de sucre fin, & deux onces de ius de limons, & sera l'emulsion faicte, que prendrez en trois prises, trois heures apres manger, & deux heures auât. Que si l'ardeur d'vrine, & chaleur des reins estoient si grandes, vous pilerez, & broyerez avec lesdites amandes & semences, & demie once de semence de pauot blanc.

Chaque prise consistera 3. s.

Manière de faire lact d'amandes.

Prenez deux onces d'amandes douces pelees, broyez les tresbien dans vn mortier de marbre

*Ce lait
d'amã de
cousiera
4. sols.*

avec pilon de bois, les arroulant
peu à peu en les broyant avec eau
bouillie iusques à vne chopine,
& delié, exprimez soit lesdites
amandes, puis mettez ce qui sera
passé dãs vn petit pot de terre ver-
nissé, avec deux onces de sucre fin,
& deux ou trois grains de sel, si l'on
veut pour luy donner goust meil-
leur, le faisant puis après bouillir à
petit feu clair, & sans fumees, le re-
muant tousiours avec vne cuilliere
l'espace d'vne demie heure ou en-
uiron, que ledit lait d'amande ne
soit ny trop espais, ny trop clair;
retirez le du feu, & le versez dans
vne escuelle; le prenant à l'heure
du dormir, qui sera sur les neuf à
dix heures du soir.

Il y en a qui au lieu d'eau com-
mune vsent d'eau d'orge ou ptisa-
ne; mais il semble qu'elle rendent
le lait d'amande roux, qui pour-
roit estre desagreable à vne per-
sonne delicate.

Il y en a aussi qui broyent, & pi-
lent

lent avec lesdites amandes vne mie de pain blanc pour le rendre plus blanc & nourrissant, ce que l'on peut faire.

Aussi aux grandes chaleurs de reins, ou pour exciter le dormir, on pilera avec les susdites amandes le pois de trois escus ou davantage de semence de pauot blanc: mais que ce soit avec conseil.

Maniere de faire orge mondé.

Prenez deux onces d'orge mondé, faites le bouillir avec trois chopines d'eau dans vn pot de terre vernissé à petit feu clair l'espace de trois ou quatre heures (car alors ledit orge sera creué) qu'il ne demeure qu'une bonne escuelee de decoction que coulerez par vn linge blanc sans exprimer ledit orge. En apres prenez dix ou douze amandes douces pelees, pilez les dans vn mortier de marbre, y versant petit à petit ladite decoction chaude, puis repassez par ledit linge les exprimant mediocrement, & ce qui sera exprimé le remettrez

dans le pot de terre, avec vn bon morceau de sucre, le faisant bouillir vn bouillon, le donnant à prédre sur les neuf à dix heures du soir.

*Ces orge
mondé
conifera
4. fol.*

Quelques vns expriment fort ledit orge cuit, les autres ne l'expriment point, comme a esté dict.

*Maniere de faire tablete de
sucre rosé.*

Prenez demie liure de bon sucre bien blanc, & fin, quatre ounces ou moins si faire se peut d'eau rosé, mettez le tout dās vn poësson, & faictes cuire à petit feu & clair en consistance deüe, laquelle consistace vous cognoistrez alors qu'en en leuant vn peu avec l'espatule, il se faict vn filet delié, le quel retombant dans le poësson qu'aurez tiré du feu, il demeure de mesme consistance sur la superficie de ladite cuisson, & si peu qu'il en restera tenant à l'espatule se congelera. Cela faict, laissez le refroidir vn petit, puis iettez le sur le marbre ou table bien polie, sur laquelle vous aurez saupoudré vn peu de farine d'amidon,

don, par vn linge bien blanc, & delié, & clair, & fermerez lescrites tablettes.

Maniere de faire frontal, ou bandeau rafaichissant, & pour reposer.

Prenez roses de Prouins seiches Ce frontal, ou bandeau coûtera 1. lb. ou 1. 8. den. ou nouvelles, ou celles des pains de roses distillées, qui n'auront point esté bruslées, vne bonne poignée. Mettez la dans le mortier avec vne cuillerée ou deux d'oxycrat tiede: broyez le tout ensemble, que toute la mixtion soit humide, puis la mettez entre deux linges, & en faites frontal, que poserez tiede sur le front & les temples à l'heure du dormir, ou en autre temps selon l'aduis du medecin, & s'il y a des laictues fraiches ou pourpier, on en meslera vne demie poignée que broyerez avec lescrites roses.

Autre bandeau pour le mesme.

Ou prenez vn pain de roses coupez en avec des ciseaux vn morceau du moins bruslé, à la largeur & longueur d'vn bandeau qui s'estende Ce bandeau coûtera 1. lb.

stende sur le front & les temples:
Faites le tremper dans vn plat sur
cendres chaudes, avec enuiron la
moictié ou plus d'vn demy septier
d'oxicrat: En apres mettez le entre
deux linges blancs, & l'appliquez
comme a esté dict.

Autre bandeau pour le mesme.

*Ce bandeau cou-
uera i.
sib.*

ou, frotez le frôt & les temples
avec l'onguent appelé *Populeum*,
quelque espace de tēpis, puis met-
tez par dessus le bandeau cy dessus
ordonné, vn linge en double trépé
dans l'oxicrat tiede, lequel linge
vous exprimerez deuant que de
l'appliquer. La maniere de faire
l'oxicrat sera descrite maintenant.

Maniere de faire l'oxicrat.

L'Oxicrat est composé de vinair
gre n'est pas toujours de
vinaigre y n'est pas toujours de
mesme force, car il y en a de bien
fort, de foible, & de mediacre:
C'est pourquoy il est difficile de
prescrire iustement la quantité du
vinaigre é l'eau, ioinct aussi que les
parties du corps, & les maladies
font

sont quelquesfois dissemblables, sur lesquelles il faut vser dudit remede plus fort, ou plus foible: mais ordinairement on fait l'oxicrat de telle façon. Meslant sur six parts d'eau vne partie de vinaigre commun: les autres meslent autant de vinaigre avec l'eau qu'il se puisse boire, ne laissant aucune excessive saueur acré à la bouche & à la gorge, ce qui me semble le meilleur.

Maniere de faire l'Oxirrhodin.

Prenez quatre cuillerees de bonne huile rosat, deux cuillerees d'eau rose, & vne cuillerée de bon vinaigre, meslez le tout ensemble, voila l'oxirrhodin fait. Et quand vous en voudrez vser, mettez le chauffer dans vne escuelle, & en frottez tiede la partie, apposant par dessus vn linge sec ou trempé dans ledit oxirrhodin, ou oxicrat.

Cet oxirrhodin coustera 4. sols.

Autre oxirrhodin.

Prenez trois onces, c'est à dire six cuillerees d'huile rosat, & vne demie once, c'est à dire vne cuillerée de bon vinaigre, meslez les en-

E

44 *Le Medecin*
semble pour en vser comme de sus.

Maniere de faire Hydreleum.

L Edict Hydreleum le fait mes-
lant avec six parties d'eau, vne
d'huile.

**Maniere de faire Epi-
temes.**

*Epitheme rafraichissant les parties
intemperies de chaleur.*

*Cet epi-
theme
coustera
6 den.
au plus.*

P R E N E Z vne chopine d'oxi-
crat cy dessus escrit, met-
tez le chauffer sur vn re-
chaut mediocremē, puis trempez
dedans des linges en double, & les
ayant exprimez, les appliquerez
tiedes sur les parties intemperées,
y estandant par dessus vn autre lin-
ge sec en double, de peur mouil-
ler la chemise ou linceux, rechan-
geant lesdits linges, & en remettāt
d'autres trempez dans ledit oxierat
quand ils se commencentont à sei-
cher

cher ou refroidir.

Cete maniere d'epitheme est de peu de frais ; mais il est de grande efficace , comme l'on voit tous les iours par experience , estant meilleur, & plus naturel que les epithemes faitz avec eau distilles , lesquelles ont encores de la chaleur en soy) & poudres qui sont de nulle efficace , & qui coustent bien cher.

Epitheme pour mettre sur la region du cœur aux fieures pourpres, malignes, & pestiferées.

PRenez de l'escorce de cittó nouvelle, ou seiche, coupez la en petits morceaux , la faisant tremper vne ou deux heures dans vne chopine d'eau rose sur les cendres vn peu chaudes , puis passez par vn linge blanc, & dedans ce qui sera passé mestrez le ius d'vn citron ou limon, & sera l'epitheme fait, duquel la region du cœur sera fomentée tiedemét trois fois le iour, avec linges doubles trempéz en iceloy, les y renouellant souuent.

Cet epitheme, avec theriaque coustera 16. sols.

Si dedans ledit epitheme, vous y voulez delayer le pois d'un escu, ou de deux escus de bonne theriaque, il sera tres-excellent.

Autre epitheme pour le mesme.

*Cet epitheme
coustera
10. sols.*

Prenez deux poignées de l'herbe dicte la royné des prez, autant de scabieuse, autant de l'herbe morfus diaboli, semence de citrô, chardon benist, d'ozeille concaffee, de chacune vne demie once. Nettoyez & lauez lesdictes herbes, & les mettez bouillir dans vne pinte de bonne eauë, y adioustant vn peu apres lesdites semences, qui reuiennét à vne bonne chopine coulee, dans laquelle refroidie dissoudrez le ius d'un bon limon, & deux ou trois cuillerees de vinaigre rosat, & ledit theriaque, & sera l'epitheme fait, duquel vous vserez comme dessus.

*Epitheme pour les intemperies
froides du cœur.*

*Cet epitheme
coustera
2. sols.
6. den.*

Prenez bon vin odoriferant come de celuy d'Orleans, ou de Bourgongne, ou autre bon vin, vn demy

demy septier ou davantage, faites le chauffer, & estant chaud, trempez petits linges deliés en deux ou trois doubles, lesquels vous appliquerez sur la region du cœeur, les rechangeant quand ils commenceront à refroidir.

On peut vser d'eau de vie au lieu du vin, mais avec l'aduis du Medecin.

Maniere de faire sternutatoires.

Prenez vn peu d'helebore blanc ou euphorbe mis en poudre, soufflés en vn petit dans les narines avec vn petit tuyau de plume.

*faite sterner
narai-
re conse-
ra 2. de
nico.*

Maniere de faire fumées ou parfums.

Parfum excellent pour donner bonne odeur en vne chambre & contre le mauuais air.

Prenez six cuillerees de bone caue rose, dix ou douze cloues de girofle concassez, & trois

*Ce par-
fum con-
siera 3 s.*

ou quatre petits morceaux d'escor-
ce de citron ou d'orange : mettez
tout ensemble dans vne escuelle
sur vn rehaut, dans lequel ait esté
mis vn petit de feu, & le mettez au
mitan de la chambre, ou autre lieu
que desirerez parfumer, il s'esleue-
ra vne vapeur fort agreable qui
parfumera le lieu, & en chassera le
mauuais air.

Autre parfum.

*Ce par-
fum con-
siera 18.
deniers.*

Prenez sept ou huit cuillerées
de vinaigre rosat, ou autre bon vi-
naigre, quatre ou cinq morceaux
de pelure de citrô, douze ou quin-
ze clouz de girofle concassez: met-
tez le tout dans vn plat sur vn re-
haut comme dessus.

Ce dernier parfum n'est pas si
odoriferant que le premier, mais
ioutesfois il est fort bon.

Notez.

Notez qu'il ne faut faire bouillir
lesdites compositions, ains seule-
ment mettre sur autant de feu qu'il
sera necessaire pour resoudre la li-
queur doucement en vapeur.

Notez.

On fait pareillement pour di-
uerfes

uerfes maladies, diuerfes sortes de fumées & parfums : Sçauoir est de decoctions de racines, herbes, fleurs, semences, &c. de gommés, sucés, & autres, lesquels quand ils seront nécessaires, le medecin vous les enseignera à faire avec grande facilité, & peu de frais.

Maniere de preparer fomentations, & sachets.

Fomentation pour la pleuresie.

PRENEZ mauues, guimauues, Ceste fo. mēiation patieraitte, sauge, violiers de Mars, fleurs de camomille, melilot, constata six fol. de chacun vne poignée; nettoyez lesdites herbes & fleurs, & les lavez, puis les hachez & faictes bouillir dans vn pot de terre ou chauderon, avec suffisante quantité d'eau: sur la fin de la decoction vous y adiousterez vn demy septier de bon vin blanc subtil, en apres passez le tout, & l'exprimez, mettant ladite decoction coulée dans vn pot de terre, & dans icelle moyennement chaude trempereé

rez vne esponge, ou linge en double, duquel vous fomenterez la partie malade. Puis l'ayant exprimée l'appliquerez chaude sur ladite partie la renouvelant quand commencera à ce refroidir.

Sachets pour le mesme.

*Ces deux
sachets
cousteront
7. sols.*

Prenez lesdites herbes, & fleurs hachees, adioustant avec: si vous voulez, vne once de semence de lin, & autant de fenugrec conquessez, & enfermez dans deux sachets de vieille toile blanche, & nette de la largeur & longueur que le Medecin aduifera, lesquels contrepointerez avec fil, & les ferez bouillir dans du lait, ou de l'eau, puis ayant fomenté ladite partie avec ladite decoction, en appliquerez vn d'iceux chaut & exprimé sur la partie dolente, le renouvelant de l'autre quand il commencera a refroidir.

*Ces deux
sachets
cousteront
3. sols.*

Sachet pour la douleur d'estomach.

Prenez vne poignée d'absinte ou dauantage hachee en petits morceaux, autant de roses de Prouins,

uins, enfermez les dans deux petits sachets contrepoincez, les faisant bouillir ou dans l'eau, ou gros vin, ou oxicrat, comme le medecin verra bon estre, & les appliquez chauds l'un apres l'autre.

Maniere de faire cataplasmes.

Cataplasme pour les aposthemes, & tumeurs.

PRENEZ trois ou quatre poignées d'ozeille ronde, ou longue, ostez en toutes les *Ce cataplasme qui est excellent consistant* queuës, puis enuelopez les dans vne feuille de choux rouge, ou porree, faites la cuire sous les cendres chaudes, & estant cuite la tirez, *2. ou 3. f.* la mettant dans vne esuelle, ou mortier, la broyant avec pilon, y faisant puis apres fondre avec vn morceau de beurre frais, ou sein d'ou, & voila le cataplasme fait. Et pour en vser.

Prenez vne partie dudit cataplasme chault, l'estendrez sur du linge, & l'appliquerez sur la tumeur, soit charbon, aposteme pestilential, ou commun.

Notez.

Ledit cataplasme ramolit, suppure, resoult, bref est de peu de coust, mais son operation en est excellente: on le rechangera deux fois le iour, c'est à sçauoir au matin, & au soir.

Notez.

Si aux charbons, bosses, & malignes tumeurs vous y voulez mesler de bonne theriaque, vous le rendrez extremement propre.

Cataplasme remolitif.

*Cette medecine
consulera
7f.*

Prenez mauues, guimauues, avec leurs racines, absinte, parietaire, violiers de Mars, fleurs de camomille, & melilot de chacun vne poignée, vn oignon de lis, semence de lin, & fenugrec de chacune vne once, netoyez, & lauez les herbes & racines, & concassez les semences, comme aussi l'oignon de lys. Mettez les boüillir das deux pintes d'eau, plus ou moins iusques à ce

à ce que le tout soit bien esbouilly: puis passerez la decoction par vn faz, lesdits ingrediens restans dessus, lesquels escacherez & passerez, comme l'on fait la casse pour en tirer la mouelle, laquelle tirée ferez fondre avec icelle vn morceau de beurre frais, ou sein de pourceau, ou huile commun, & sera le cataplasme fait.

Que si desirez adiouster audit cataplasme des farines d'orge, ou de froment, ou autre, faudra prendre la quantité que vous voudrez, laquelle delayrez avec la decoction desdits medicaments & ferez comme vne boullie, que meslerez avec ladite mouelle, y adioustant apres lesdites grasses ou huile.

Cataplasme appelle le cataplasme pour les gangrenes, & charbons pestiferes.

Prenez beurre frais, ou huile d'olif, vne once, autant de bon miel, vn jaune d'œuf, & vn peu de farine de seigle, ou froment, faites premierement fondre le beurre,

Ce cataplasme constera 3. sols.

re ou chauffer l'huyle, puis y delayerez le iaune d'œuf, & miel, & en fin la farine, & sera le cataplasme, duquel vserez avec conseil du medecin.

Maniere de faire liniment.

Ce liniment sera i. f.

Prenez beurre frais vn e once, canelle, ou noix muscade en poudre le poids d'vn escu, faites fondre le beutre dans vne escuelle, puis meslez ladite poudre, & sera le liniment fait.

Autre liniment fait.

Ou Prenez huile rosat deux onces, le poix d'vn escu, de canelle & autant de clou de girofle mis en poudre, meslez les ensemble comme a esté dict.

Notex

Si desdits linimens vous en voulez faire vnguens, il faudra faire fondre avec ledit beutre ou huile vn petit morceau de cire.

Vnguent excellent pour la bruslure d'vne bonne & charitable damoiselle demeurant aux faux-bourgs de saint Germain des Prez.

Prenez

Prenez pour vn sol de cire neuf. *Cet un-*
 ue mise en petits morceaux, *guent*
 pour vn sol d'huile d'olif, faites fō- *coustera*
 dre la cire avec l'huile puis tirez *3. fois.*
 les hors du feu, & meslez avec deux
 iaunes d'œufs durcis sous les cen-
 dres chaudes, & bien esmiez, batte
 le tout ensemble quelque temps,
 il viendra en vnguent.

Pour en vset prenez vn peu du-
 dit vnguent froid, estendez-le sur
 du linge lequel n'en fera seulement
 que doré (car il n'en faut que bien
 peu) & l'appliquez sur la partie
 bruslee, & en peu de temps la dou-
 leur sera appaisée, & continuant,
 & rechangeant deux fois le iour,
 guertit sans laisser cicatrice aucu-
 ne.

Ladite damoiselle en a tousiours
 chez soy de prest, & en donne gra-
 tuitement à ceux qui luy en vien-
 nent demander.

Maniere de faire cerat rafraichissant.

Prenez vne once de cire blan-
 che, & quatre onces d'huyle *Ce cerat*
 d'olif, faites fondre la cire decou- *coustera*
8. fois.

pée en petits morceaux avec l'huile, puis les laissez refroidir, en apres lauez les, & battez plusieurs fois comme douze ou quinze fois avec eau belle & claire, en rechangeant tousiours d'eau nouvelle au prix que vous ietterez l'autre, iusques à ce que ledit vnguent deuienne blanc comme neige, puis apres lauez le encore trois ou quatre fois avec eau rose, pour luy donner bon odeur, & le mettez dans vn pot de terre, ou autre vaisseau conuenable, y mettant avec de l'eau rose, afin qu'il soit plus rafraichissant, & de plus agreable odeur.

Maniere de faire

Colyre.

Colyre pour la gratelle prurigineuse des paupieres.

*Ce colyre
coustera
2. sols.
1. d.*

Prenez trois cuillerees de vin blanc, & autant d'eau, le pois d'un

d'un escu d'aloës hepaticque mis en poudre, meslez le tout, & ferez colyre, dans lequel tiede tremperez linges deliez & doux, desquels vous estuerez le mal, y laissant par apres dessus ledit linge en double trempé.

Colyre pour la douleur des yeux.

Prenez la grosseur d'une petite fève de couperose que mettez en poudre dans deux ou trois cuillerees d'eau claire, en vne petite sauciere: ladite couperose estant fonduë, vous userez de ladite eau de telle façon.

*Ce colyre
coustera
2. den.
au plus.*

Prenez de coste eau avec le bout du doigt, & en mettez dedans le grand canthus de l'œil deux ou trois gouttes, deux ou trois fois le jour, clignotant alors vn peu l'œil pour faire que ladite eau s'espande par tout l'œil.

Colyre

Colyre refrigeratif, & corroboratif au commencement d'une fluxion.

*Ce colyre
coûtera
3. sols.*

Prenez eau de plantain, & eau rose, de chacune trois ou quatre cuillerees, le blanc d'un œuf fraiz, meslez & agitez les ensemble dans un plat, & sera le colyre fait, dans lequel tiede tremperez linges deliez en double ou simple, que poserez tant sur l'œil malade, que sur le front & à l'entour du mesme costé.

Vous pouvez aussi vser de ladite eau de plantain feule, ou de ladite eau rose aussi feule, ou des deux meslees ensemble tiedes faisant comme dessus.

Maniere de faire vesicatoires.

*Chaque
emplastre
coûtera
1. d.*

Prenez mouches cantharides le poids d'un escu, ou demy escu, mettez les en poudre dans un mortier, puis meslez ladite poudre avec suffisante quantité de l'onguent appellé Basilicon, qu'il reuienne à consistance de cerat pour en vser.

Prenez un peu de ladite confection,

ction, & l'estendez sur vn peu de
toile, ou morceau de taffetas, &
en faictes emplastres que poserez
sur la partie selon l'aduis du Me-
decin.

Autre vesicatoire.

Prenez le poids d'un escu desdi- *Chaque*
tes mouches en poudre, incorpo- *empla-*
rez les avec le pois de trois ou qua- *stre cou-*
tre escus de bon leuain en vn mor- *stera un*
tier, y adioustant vne demie cuil- *denier.*
lerée de bon vinaigre, & en vsez
comme a esté dict.

Autre vesicatoire.

Prenez le pois d'un escu de bon- *A un d.*
ne moustarde, le pois aussi d'un es- *l'emp.*
cu de cantharides, mettez le tout
en poudre, laquelle meslerez dans
vn mortier avec demie once de
bon leuain, & vne cuilleree de
bon vinaigre, & en vsez comme
dessus.

F

Des lauemens des pieds & iambes.

*Maniere de faire lauement des pieds
& iambes pour exciter le
dormir.*

*Ce laue-
ment con-
sistera 3.
ou 4.*

Prenez huit ou dix laictues
ou dauantage, ou cinq ou six
poignees de fueilles de vigne, ou
cinq ou six testes de pauot, faictes
les bouillir dans vn moyen chau-
dron avec suffisante quantité
d'eau, puis ayant bouilli deux ou
trois bouillons, verserez le tout
dans vne grande terrine, & on
lauera les pieds & iambes de cer-
te decoctiō tiede l'espace d'un bon
quart d'heure, ou demie heure,
commençant le lauement avec
lesdits ingrediens du haut des iam-
bes en bas. Apres on enuvelopera
lesdites iambes & pieds avec vn
linge vn peuchaut sans les essu-
yer, remettant le malade dans le
liēt pour reposer, laissant lesdites
parties

parties enveloppees comme dit est.

Des bains.

CHacun sçait maintenant cōme on prepare les bains d'eau tie-de , & les demy bains : partant ie n'en parleray point. Seulement diray-ie que pour la guerison d'aucunes maladies, les medecins ordonnent quelquesfois faire boüillir racines , herbes , semences fleurs , & autres choses mettant lesdits ingrediens dans vn grand chauderon plein d'eau, & quād ils seront boüillis , & on verse & la decoction , & lesdits medicamens dans ledit bain preparé.

Touchant les bains secs, ou estuves seiches pour exciter les sueurs. Il y a plusieurs personnes en cette ville de Paris que les preparent en leur maison avec grande commodité. Partant ceux qui auront besoin, apres auoir consulté le medecin, les iront trouver.

F 2



PRESERVATIF
ASSEVRE' CONTRE
la Peste.

CE vous donne le plus
esgal preseruatif au
milieu des extremi-
tez, des quatre quali-
tez que faire se peut,
afin qu'il profite à tous, & ne nuise
à aucun. Qui est celuy qui est com-
posé & préparé à nos escoles de
Medecine, cette annee pour la con-
tagion presente, par le iugement
de toute la faculté assemblee à cet
effect. Il ne couste que dix sols l'on-
ce, & n'en doit-on prendre que le
poids d'un escu pour les grandes
personnes, & le poids d'un demy
escu pour les petis, quarante grains
pour les mediocres. On le prend au
matin

matin à ieun vne heure auant manger, ou dans vne cuillier beuuant par dessus vn plein verre d'oxicra, ou d'eau avec quatre cuillerees de vin, ou dissolt avec ledit vin trempé ou oxicrat.

Quand vous aurez crainte d'auoir receu quelque mauuaise haleine pestilente, vous aurez alors recours à vingt ou trente grains de bonne thériaque dissous dans ledit oxicrat, ou vin trempé.

*Le grain
de the-
riaque
coustera
vn den.*

F I N.



T A B L E

DE CE QUI

EST CONTENU

EN CE PETIT

liuret.

L' Epistre liminaire declarant le profit & vtilité du contenu en ce petit liuret.	fol. 3.
Maniere de faire clysteres,	pag. 1.
Maniere de preparer suppositoires.	p. 7.
Remede certain pour lascher le ventre de ceux qui sont constipez, & neantmoins ne veulent vser de clysteres, ou suppositoires,	pag. 8.
Maniere de faire iniections.	pag. 11.
Maniere de faire pessaires.	pag. 12.
Maniere de faire ptisane simple pour le boire ordinaire.	pag. 13.
Maniere de faire eau d'orge.	pag. 14.
Maniere de prendre le bealaat, & ce que couste le grain.	pag. 15.
Maniere de faire hydromel simple & composé.	pag. 16.
Maniere de faire ptisanes laxatiues.	p. 17.
Maniere de faire eau de casse.	pag. 21.
Bouillon de sené purgatif.	pag. 22.
Maniere de faire & preparer medecines	

TABLE.

Caratines de diuerses façons, & à peu de frais.	
Maniere de faire bol de casse.	pag. 2.
Maniere de faire vomitoires.	pag. 32.
Maniere de faire masticatoires.	pag. 34.
Maniere de faire gargarismes.	pag. 35.
Maniere de faire emulsions.	pag. 36.
Maniere de faire lait d'amandes.	pa. 37.
Maniere de faire orge mondé.	pag. 39.
Maniere de faire tablettes de sucre rosat.	pag. 40.
Maniere de faire frontal, ou bandeau rafraichissant, pour reposer.	pag. 41.
Maniere de faire l'oxierat.	pag. 42.
Maniere de faire l'Oximodin.	pag. 43.
Maniere de faire l'Hidreleum.	pag. 44.
Maniere de faire Epithemes.	ibid.
Maniere de faire Sternutatoires.	pag. 47.
Maniere de faire fumées ou parfums.	ib.
Maniere de preparer fomentations & sachets.	pag. 49.
Maniere de faire cataplasmes.	pag. 51.
Maniere de faire linimens.	pag. 54.
Vnguent excellent pour la bressure, d'une bonne & charitable damoiselle demeurant au Faulx-bourgs saint Germain des Prez.	ibid.
Maniere de faire cerat rafraichissant.	
Maniere de faire colyres.	pag. 56.
Maniere de faire vesicatoires.	pag. 58.
Des remèdes des pieds & jambes.	p. 60.
Des bains.	
Preferuatif assuré contre la peste.	p. 62.

F I N.

LE Procureur du Roy, n'em-
pesche que le present Traicté
soit imprimé par Claude Armand,
dit Alphonse ce 30. Aoust. 1623.

P V G E T.

P E R M I S S I O N.

Permis audit Armand, d'im-
primer ce traicté fait à Lyon
ce 30. Aoust. 1623.

D V S A V Z A

TRAICTE
DE
L'APOTHICAIRIE
D V MEDECIN
CHARITABLE.

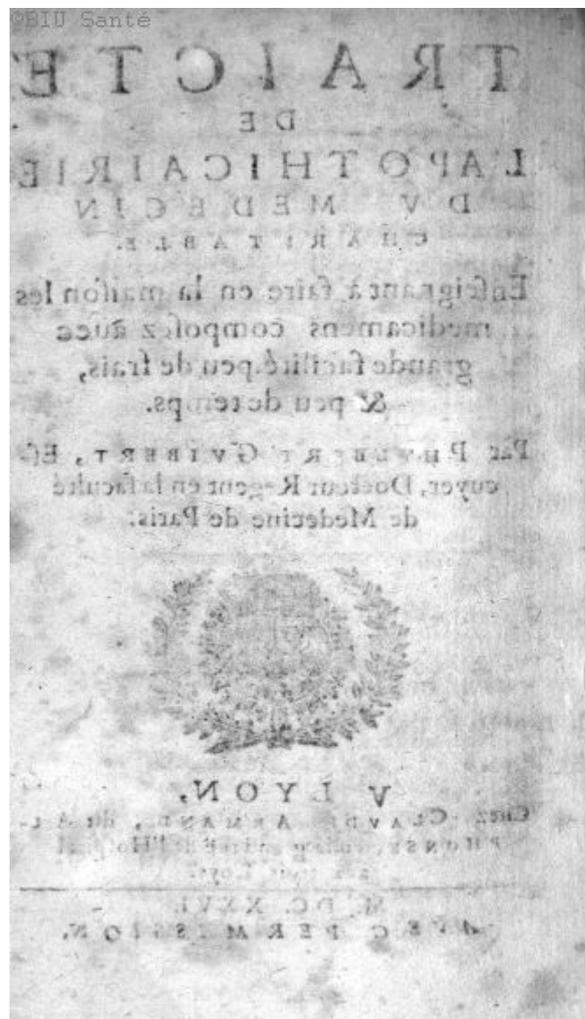
Enseignant à faire en la maison les
medicamens composez avec
grande facilité, peu de frais,
& peu de temps.

PAR PHYLBERT GVIBERT, Es-
cuyer, Docteur Regent en la faculté
de Medecine de Paris.



V LYON,
Chez CLAUDE ARMAND, dit A L-
PHONSE, en la grand rue de l'Hospital
aux trois Roys.

M. DC. XXVI.
AVEC PERMISSION.





AV LECTEUR



MY LECTEUR,

Ayant mis il y a deux ans passez pour le bien public vn petit liure intitulé le M E D E C I N CHARITABLE, lequel a esté bien receu, non seulement de toute la France, mais aussi des estrangers, qui l'ont tourné en leurs langues, pour le biẽ de leurs nations. I'ay esté prié de rechef de plusieurs gens de qualité, de dresser vne petite Apothicairie facile à faire à peu de frais & en peu de temps, contenant les medicamens composez, necessaires pour toutes sortes de maladies Ce que i'ay fait plus volontiers, recognoissant que ledit ouvrage seroit

à 2

grandement profitable à tous, notamment aux communautés des religieux & religieuses, aux grandes familles, aux seigneurs & dames des vilages, lesquels demeurans sur les lieux, aydent charitablement à leurs pauvre subjects: Aux escoliers de Medecine (car nul ne peut estre bon Medecin s'il ne sçait la Pharmacie, non seulement la theorie d'icelle, mais aussi la pratique & manufacture, à ceux qui s'iuuent les armées & autres.) Ces considerations m'ont porté de mettre en lumiere ce petit liure que ie vous dedie de bien bon cœur, lequel i'ay diuisé en quatre traittez. Au premier desquels ie declare les vtenciles necessaires pour seruir à ladite Apothicairie, puis la preparation des medicamens qui entrent aux compositiōs. Car l'election d'iceux s'apprend avec le temps, & à
les

à les voir & considerer, veu que le
Medecin doit tousiours assister à
leur preparation & mixtion, &
mesmes en prescrire la doze aux
medecines selon la maladie, tempe-
peramēt, la partie affectee, aage du
malade, &c. afin de ne le point trop-
per, autrement nulle asseurance. Au
second traité i'enseigne la manie-
re de faire & preparer les syrops,
tant ceux qui se font avec sucre
qu'avec miel. Mais vous me direz,
Vous auez décrit vn nombre grand
de syrops alteratifs, ie vous respon-
dray qu'il est vray. Or i'en ay des-
crit vn tel nombre pour complaire
à ceux qui en sont frians, & de
ses iuleps & aposemes, & s'ils de-
sirent encores d'en scauoir dauan-
tage, qu'ils lisent les auteurs qui
en ont escrit plantureusement.

Certainement ie vous asseure
qu'vne pisanne bien faicte, ou eau

boiïllie, avec propres medicamens,
non degoustans, vne bonne gelee,
vn bon consommé, vn bon boiïllon
alteré avec simples familiers, va-
lent mieux & sont plus naturels
que ces syrups, iuleps, apozemes,
c&llis, tabletes, conserues, poul-
dres dictes cordiales, & autres tel-
les drogueries qui sont vraye in-
uention des Arabes, lesquels sou-
uentefois font mal aux malades,
& outre les desgoutent grande-
ment. Je ne puis en verité que ie
ne blasme certains Medecins, les-
quels estans appellez des malades,
à chaque fois qu'ils les visitent,
employeroient volomiers vne main
de papier à ordonner ces beaux re-
medes, & ne les auront pas visité
trois ou quatre fois, qu'on verra
vne table chargee de ces marchan-
dises là. Et demandez en conscien-
ce à ces messieurs s'ils vsent de ces
remedes

remedes en leurs maladies, & à
celles de leurs femmes & enfans: le
vous puis asseuer qu'ils vous di-
ront ingenuement que fort peu, ou
point. Je ne dis pas qu'il ne faille
quelques fois ordonner quelque
syrop violat, de pavot, de li-
mons, de blanc d'eau, de grena-
des, ou autre, avec ptisane, eau
bouillie, ou decoction propre de
simples familiers, ou avec eau di-
stillée au Refrigeratoire, ou au
Bain Marie: mais que ce soit a-
vec iugement, & non en faire li-
ctière, comme l'on dict en com-
mun prouerbe; parce que la prepa-
tion des humeurs se doit faire
par bon regime de viure, comme
dit Galien, ce qu'a fait Hippocra-
te deuant luy. En ce mesme Trai-
té i'ay décrit aussi la maniere de
faire les Conserues. Au troisieme
ie monstre la façon de faire les

Electuaires, Tablettes, Trochises,
Pilules, Poudres dictes Cordiales,
& leurs Tablettes. Au quatriesme
ie d'icris la façon de composer les
Huiles, Onguents, Emplastres: &
apres ie monstre la maniere de di-
stiler les eaux: faire eaux equi-
ualantes à l'eau theriacale & ca-
nelle. Scachez que i ay fait toutes
ces compositions de mes mains ne
me fiant pas en chose de si grande
importance à mon seruiteur. & les
ay experimentees avec bon succes,
comme aussi plusieurs de mes colle-
gues. L'ay retrenché beaucoup de
choses non necessaires, ainsi inu-
tiles ausdictes compositions, à la
mode des Grecs qui ont tous escrit
que les remedes les plus simples &
les moins diversifiez sont les meil-
leurs. De sorte que maintenant vous
auez vne petite Apothicairie que
chacun peut dresser chez soy faci-
lement

lement à peu de frais. Et en moins
de huit ou dix iours sçaurez faire
routes lesdites compositions. Car
sçachant preparer deux ou trois Sy-
rops, un ou deux Electuaires, vous
sçaurez preparer tous les autres.
Receuez donc, (Amy Lecteur) ce
mien labeur qui me couste prou de
peine, d'estudez, & d'argent, lequel
gratuitement ie vous donne, vous
priant d'en assister charitablement
lés pauures. *A Dieu.*

Notez qu'en tout ce liure quand
ie parle de la liure, i'entens la liure
de seize onces, l'once de huit drag-
mes ou huit gros, la dragme ou
gros de septante deux grain, ou
trois scrupules, la demie dragme de
trente six grains, le scrupule de
vingt quatre grains, le demy scru-
pule de douze grains.

IV. quod dicitur de aqua
- liasoz, ob aut se tractat de cosu-

T A B L E
 DES TRAITTEZ
 ET CHAPITRES
 CONTENVS EN
 cet ceuvre.

TRAITTE' I.

E Stat. des vrenciles necessaires
 pour dresser ladite Apothicairie.

De la Clarification. Chap. I.	5
Maniere de clarifier les decoctions & infusions a part, sans le sucre. Chap. II.	10
Maniere de clarifier Apozemes avec Sirops. Chap. III.	11
Maniere de tirer les suc. Ch. IV.	13
Maniere de tirer le suc des coins. Chap. V.	14
Maniere de tirer les suc de roses rouges & passes. Chap. VI.	
Maniere de tirer le suc de grozeilles	

les rouges. Chap. VII.	ibid.
Manier: de tirer le suc d'espine de Vinette, ou Berberis. Ch. VIII.	15
Maniere de tirer le suc de Meures. Chap. IX.	16
Maniere de tirer le suc de Cerises. Chap. X.	ibid.
Maniere de tirer le suc de Grenades. Chap. XI	ibid.
Maniere de tirer les suc des citrons & des limons. Chap. XII	17.
Maniere de clarifier les susdicts suc. Chap. XIII.	18
Maniere de tirer le suc d. s pommes & le clarifier. Chap. XIV.	20
Maniere de cuire le sucre en consistance pour faire Tablettes de sucre rosat. Chap. XV.	21
Maniere de cuire le sucre ou cassons, faire Tablettes avec poudre. Chap. XVI.	22
Maniere de cuire le sucre & miel en consistance pour faire & liet les electuaires mols. Chapitre XVII.	24
	Des

Des infusions pour faire les syrops. Chap. XVIII.	26
Maniere de la cuisson des syrops. Chap. XIX.	27
Pour remedier aux syrops trop cuits, ou trop peu & candits. Chap. XX.	29
Maniere de tirer la poulpe de dattes pour l'electuaire Diaphœnicum. Chap. XXI.	31
Maniere de tirer les poulpes de casse, prunes, tamarinds, & les preparer pour les electuaire mols. Chap. XXII.	32
Des medicemens que l'on met en pouldre, & premierement du Sené. Chap. XXIII.	35
Maniere de seicher quelques medicemens pour mettre puis apres en pouldre. Ch. XXIV.	36
Comme il faut mettre en pouldre l'aloë, la myrrhe, la rheubarbe, le safran, & assa fœtida. chap. XXV.	37
Maniere de pu'ueriser la Scammonee. Chap. XXVI.	39
Maniere de mettre en pouldre le mastic.	

massic. Chap. XXVII.	ibid.
Maniere de mettre en pouldre les trochisques d'agaric.	
Ch. XXVIII.	40
Maniere de mettre le camphre en pouldre. Chap. XXIX.	ibid.
Maniere de mettre en pouldre la canelle. Chap. XXX.	41
De l'infusio des huilles Ch. xxxi. ib.	
Marque de la cuisson des huiles.	42
De la cuisson des huiles au bain marie, ou vaisseau double. Cha. XXXII.	43
Maniere de la cuisson des emplastres.	44
Maniere de lauer la graisse de porc pour faire l'Onguent Rosat. Chap. XXXV.	45
Maniere de lauer la ceruse.	47
Maniere de lauer la litharge.	48
Maniere de brusler le plomb pour le mettre en pouldre, & le lauer pour l'Onguent Pomphorix. Chap. XXXVIII.	50
Autre maniere plus facile pour ce faire.	51
Maniere de preparer la Tuthie.	52
	Maniere

Maniere de calciner le vitriol Ro- main.	54
Maniere de faire cresse & sel de tarte. Chap. XXIX.	55
TRAICTE I. DES SYROPS.	
Maniere de faire le syrop violat avec le suc. Chap. I.	57
Maniere de faire le Syrop violat sur la seruiette Chap. II.	59
Maniere de faire le Syrop violat de trois infusions. Chap. III.	60
Du mucaron de violettes & roses passees. Chap. IV.	66
Maniere de faire le Syrop de Pas- dane.	67
Maniere de faire le syrop de fleurs de pesché de neuf infusions. Ch. VI.	69
Maniere de faire le syrop de roses passees laxatif de neuf infusions. Chap. VII.	70
Maniere de faire le syrop de Pié. de chat. Chap. VIII.	71
Maniere de faire le syrop de Pauot Rheas Chap. IX.	71
Maniere de faire le syrop de nenu- phar, ou blanc d'eau. Ch. X.	72
Maniere	

Maniere de faire le syrop de capil- laires, Chap. XI.	ibid.
Maniere de faire le syrop de iuiu- bes simple & composé. Chap.	
XII. & XIII.	73. 74
Maniere de faire le syrop de gui- mauiues, Chap. XIV.	75
Maniere de faire le syrop de chi- corée triple de rheubarbe, Ch.	
XV.	77
Maniere de faire le syrop de pauot simple. Chap. XV	81
Maniere de faire le syrop de Rhib- bes, ou de grozeilles rouges.	
Chap. XVII.	82
Maniere de faire le syrop de suc de grenades aigres, celuy de Li- mons & de coins.	83
Maniere de faire le syrop de Sa- bor, ou de pommes composé.	
Chap. XXI.	84
Maniere de faire le syrop de Meu- res, celuy de Cerifes, & de roses seiches.	85
Maniere de faire le syrop d'Ab- synthe	

synthe.	86
Maniere de faire le Syrop d'Armoise.	87
DES SYROPS MIELLEZ.	
Maniere de faire le Miel escumé.	
Chap. XXVII.	89
Maniere de faire le Miel Rosat.	90
Maniere de faire le miel violat.	91
Maniere de faire le miel mercurial.	92
DES CONSERVES.	
Maniere de faire la Conserve de violettes.	92
Chap. XXXI.	
Celle de roses.	93
Celle de nenuphar, ou blanc d'eau.	94
Celle de Pafdafne, de fleurs de bourroche, buglose, de romarin, de betoine.	95
TRAICTE III.	
DES ELECTVAIRES.	
Maniere de faire l'Electuaire Lenitif pour les riches.	96
Ch. I.	
& pour les pauvres.	99
Ch. II.	
Maniere de faire le Catholicum.	100
Chap. III.	
	Maniere

Maniere de faire le Diaprunis ſimple & compoſé. Chap. I V.	102
Electuaire au lieu de la Confectiō Hamēc plus agreable, & purgeāt doucement. Chap. V.	104
Maniere de faire l'Electu. de Dattes Ch. V I.	106.
Maniere de faire la Benedicte laxative Chap. VII.	108
Tablettes de Mechoacam, Chap. VIII.	110
DES TROCHISQUES.	
Maniere de faire les Trochifques d'Agaric. Chap. IX.	113
les Trochifques de myrre.	114
Maniere de preparer les pilules ſtomachiques dictes deuant le repas. Chap. XI.	116
Les pilules Sine quibus. Chap. XII.	117
Les pilules d'Agaric. Chap. XIII.	118
Pilules ſonniferes Ch. XIV.	119
Des pouldres & Tablettes cordiales dictes cordiales & corroboratives.	121
Pouldre des trois Santaux, Diac-	é

margaraitum, & de Triafantali.	
Chap. XIX.	123
De la pouldre de Diambra, & des Trochisques de Gallia mo. cata.	
	125
Pour faire la pouldre de Diatra- gant.	127
La poul're de Requelisse.	131
Maniere de faire tablettes desdites pouldres dictes Cordiales.	
Chap. XX.	132
Des Confections d'Hyacinthe, d'Alkermes, & Theriaque.	
Chap. XXI.	133
TRAICTE IV.	
Maniere de faire l'Huile Rosat de trois facons Chap I.	134
Maniere de faire l'huile violat.	
Chap. II.	137
L'huile de Nenuphar, de Camo- mille, de Lys, & autres.	138
& suuans.	144
DES ONGVENS.	
Maniere de faire l'onguent Basi- licon.	ibid.
Maniere de faire l'onguent Au- reum.	

reum.Chap.XIII.	145
Maniere de faire l'onguent Egy- ptiac.Chap. XIV.	147
Onguent mondificatif d'Ache. Chap.XV.	148
Maniere de faire le Blanc de Rha- fis,vulgairement dict le Blanc Raisin.Ch XVI.	149
Maniere de faire le Desiccatif rou- ge.Chap.XVII.	150
Maniere de faire l'onguent de Pô- pholix. Chap. XVII.	151
Maniere de faire l'onguent Popu- leum.Chap.XIX.	153
Maniere de faire l'Onguent Rosat de Mesué. hap. XX.	155
Maniere de faire vn Onguent sti- ptic,duquel on se seruira au lieu de l'onguent Comitissa , ou de la Comtesse. Chap. XXII.	158.

DES EMPASTRES.

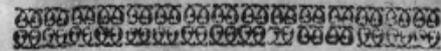
Maniere de faire l'Emplastre Diachilon blanc.Chap. XXIII.	159
---	-----

Maniere de faire l'Emplastre Dia-
calciteos. Chap XXIV. 161
Maniere de faire l'Emplastre Di-
uin. Chap. XXV. 162
Maniere de faire l'Emplastre De
Ianna. Chap. XXVI. 163
De la distillation des eaux. Chap.
XXVII. 164

Fin de la Table.

DES EMPASTRES

Maniere de faire l'Emplastre
Diachylon blanc. Chap.
XXVII. 164



PREMIER
TRAICTE
DE
L'APOTHECAIRE
DV MEDECIN
CHARITABLE.

*Estat des vstencilles necessaires
pour dresser ladite Apothecaire.*

CHAPITRE I.



PREMIEREMENT VN
mortier de fer ou de
bronze pesant 50 ou 60
liures ou dauantage a-
uec son pilon de fer.

Vn petit mortier pesant quatre
ou cinq liures, avec son pilon de
mesme matiere.

Vn moyen mortier de marbre
avec son pilon de bois, & vn mor-
tier de pierre avec mesme pilon.

A

Apothecaire du

Vn gros bistortier & vn moyen.

Vn rouloir pour aplatir les tablettes.

Deux grandes espatules de fer, deux moyennes, & deux petites pour monder la casse & pour autres choses.

Deux espatules de bois.

Vn quarré de bois avec vn clou à chaque coin pour tenir les estamines & blanchets que l'on met dessus pour passer les decoctions, &c.

Vn fourneau de fer.

Deux grandes bassines de cuiure rouge, l'une pour cuire les decoctions, syrops, &c. l'autre pour les vnguens, emplastres.

Deux poëlons de cuiure rouge à longue queüe.

Vne grande raspe de fer blanc pour rasper les coins & les pômes.

Deux cuillers percees, l'une grande & l'autre petite.

Deux presses ferrees avec leurs cheuilles de fer.

Vn refrigeratoire de cuiure rouge pour distiller les eaus.

Deux

Deux ou trois plats de fer blanc.
Vne grande balance avec ses pois
de plomb.

De petites balances avec le pois
de marc.

Trois ou quatre estamines d'un
quartier ou davantage de large
efofilées.

Deux ou trois blanchets d'un
quartier & demy de large efilez.

Vne ou deux chausses d'hypoeras.

Demi douzaine de toiles fortes
d'une bonne demie aulne & plus
de large, ourlees à l'entour, pour
passer les sucz, decoctions, &c.

1 Vn tamis de crin couuert.

2 Deux autres tamis communs
pour passer les poulpes de casse, ta-
marinds, prunes, &c.

3 Deux autres pour passer les me-
dicamens amers & autres.

Vn lycotrinoy.

Des cruches & pots de grets de
fayance de terre vernissée pour
garder les syrops, eloctuaires, con-
ferues, huiles, onguens, &c.

Deux grandes terrines de terre

4 *Apothicaire du*
vernissée, & deux de grets.

Trois coquemarts de terre vernissée, sçavoir est vn grand, vn moyen, & vn petit.

Des vaisseaux d'estain, de terre vernissée, ou de grets pour faire les infusions.

Vn porphire ou vne escaille de mer avec sa petite meule.

Suffisante quantité de boëtes pour mettre les medicamens. On en pourra mettre plusieurs dans vne boëte selon que le medecin ordonnera.

Vn cousteau de cordonnier.

Vn tailloir de bois d'espaisseur d'un pouce, & large d'un pied en en quarré.

Quatre vaisseaux de verre pour mettre & serrer ces poudres dictes cordiales.

Vne bien grande cuillier de fer pour preparer le plomb & autres medicamens.

Le lieu ou sera l'Apotiquaire soit temperé. Du reste qui sera necessaire, le medecin ordinaire en donnera aduis.

DE



D E

LA CLARIFICATION.

*Maniere de clarifier le sucre
& miel.*

CHAPITRE I.



LE bon sucre qui est blâc,
dur, solide, cler, reluisâc,
de saueur bié douce, ne
doit estre clarifié; car il
rand peu ou point d'escume. Le su-
cre & cassons qui ne sont beaux se-
ront clarifiez de telle façon.

Prenez par exemple deux liures
de sucre ou cassons, que rom-
prez & découperez en petits mor-
ceaux, & mettez dans vne bassine
ou terrine, versant dessus vne liure
d'eau de decoction ou d'infusion
pour les faire fondre, & en atten-
dant qu'ils fondront prenez deux
blancs d'œufs avec leurs coquilles
que vous esclaferez avec les mains.

A 3

& mettez dans vne autre bassine ou terrine, les battez avec de petites verges de bouleau liees ensemble, ou vne petite poignee de jonc lie en forme d'vn petit balet, puis y versez dessus peu à peu vne autre liure desdites liqueurs froide ou tiede, & les battez & desmenez bié enséble avec ledit balet à mesure qu'on la versera, meslant apres le tout avec le dit sucre fôdu.

Cela fait on mettra la bassine où est le tout sur le fourneau, & fera-t'on chauffer avec feu médiocre, le remuant quelquesfois avec ledit balet ou espatule: & quand vous verrez l'escume sale surnager & s'esleuer à bouillons, faudra tirer ladite bassine de dessus le fourneau, & estant vn peu refroidy le passer par la chausse, ou blanchet attaché aux quatre cloux du quarre de bois, mis & posé sur vne autre bassine ou autre vaisseau qui recevra la couleure.

Que si le dit sucre estant passé semble n'estre assez clarifié, le faudra

dra

dra aussi-tost repasser dans ladite chausse ou blanchet, & ce encores vne ou deux fois, pourueu qu'il soit chaud.

Quand ledit sucre ou cassons sont assez beaux, plusieurs ne prennent la peine de les clarifier pour faire les syrops, &c. ains seulement à la fin de leur cuitte, & hors du feu ostent l'escume avec vne cuillier d'argent ou cuillier percee. *Notez.*

Notez. que pour clarifier le sucre ou cassons, il faut mettre pour chaque liure de sucre vne liure d'eau, ou decoction, ou infusion, & vn blanc d'œuf avec sa coquille esclafée, & s'il est bien sordide & avec ordure, il faudra mettre dauantage desdites liqueurs & de blanc d'œufs selon l'immondicité.

Notez. que les syrops lesquels se font avec les sucz clarifiez, comme celuy de rhibes, de coins, de pommes de meures, de cerises, & semblables : se font avec le bon sucre ou bons cassons, car si on les clarifioit de rechef avec le sucre, ils

perdroient vne partie de leur force & vertu.

Notex. Notez aussi que pour faire les syrrops de limons, de grenades, & autres qui se font avec le sucre cuit en consistance approchante pour faire tablettes de sucre rosat, il faut auoir du meilleur sucre, que si on n'en peut reconuerer, il faudra clarifier celuy qu'on aura avec de l'eau & blanc d'œuf, & le cuire en ladite consistance, & à la fin de la cuisson, & hors du feu, on osterà l'escume ainsi comme dit est.

Notex. Notez en fin quand ledit sucre sera coulé, il ne faut exprimer la chauffe ou blanchet, ains seulement laisser couler petit à petit ce qui sera inhibé en iceux.

Pour edifier le miel prenez vne liure ou deux, ou la quantité que vous voudrez de bon miel que mettez dans vne bassine avec autant de bonne eau ou autre liqueur sur le fourneau, leur faisant prendre vn bouillon ou deux afin qu'ils se deslayent ensemble, puis aussi
toft

toit les passerez par vne estamine ou gros linge net. De la couleure pour chaque deux liures on mettra vn blanc d'œuf avec sa coquille escrafee (comme a esté dict cy dessus du sucre) pour la clarifier, & ayant pris vn ou deux bouillons sur le fourneau, sera passée tout incontinent par ladite estamine ou gros linge sans exprimer. Cete seconde colature sera cuitte à telle consistance que le medecin verra bon estre.

Si le miel est fort sordide, on y mettra plus de liqueur & blancs d'œufs avec leurs coquilles pour le clarifier ainsi qu'il a esté dit du sucre.

Notez, quand on passe le miel ainsi meslé avec les liqueurs, il doit estre passé tout chaud, mais le sucre doit estre vn peu refroidy.

[La despumation & escumement: estant vne espece de clarification: le diray qu'aucuns escument les sucres, syrops, & miels alors qu'ils cuisent, mais quant à moy ie suis

16 *Apothicaire du*
d'aduis qu'on ne les escume que
sur la fin de leur cuisson, ou apres
qu'ils sont tirees de dessus le feu.

*Maniere de clarifier les decoctions &
infusions à part sans le sucre.*

CHAPITRE II.

Les decoctions & infusions ne
doient estre passees bouillan-
tes par l'estamine, ou chausse, ou
blanchet, ains doient estre demy
refroidies auant les passer, comme
par exemple on mettra vn blanc
d'œuf & sa coquille sur deux liures
de decoction ou infusion faisant
ainsi.

On prend vn blanc d'œuf avec
sa coquille escraze que l'on iet-
tera dans la bassine, que l'on bat-
tra & meslera du petit balet avec
demie liure de decoction ou infu-
sion, les mettât en escume, côme a
esté enseigné au chapitre prece-
dent : En apres on y versera avec,
petit à petit le reste desdites deco-
ction ou infusion que l'on demene
à me

à mesure qu'on la verse, le tout bien meslé est mis sur le fourneau bouillir vn bouillon ou deux, & lors qu'on verra l'escume sale s'esleuer & surnager à bouillons comme dit est, il faudra l'oster de dessus le fourneau, & le laisser à demy refroidir, puis le passerez par le blanchet.

Notez qu'ordinairement on ne passe qu'une fois par le blanchet les decoctions & infusions que l'on clarifie, parce que les passant davantage, ils perdent vne partie de leur vertu.

Maniere de clarifier apozemes avec syrops.

CHAPITRE III.

Ceux qui seront frans d'apozemes les clarifieront ainsi.

Prenez vne liure & demie de decoction de simples coulee, que l'on clarifie avec vn blanc d'œuf & sa coquille, puis la met on dās la bassine sur le fourneau, & quand elle commen

commence à bouillir on y verse & mesle le syrop, & l'escume estât leuee on la tire hors du feu, la laissât refroidir à demy, puis on la passe par le blanchet deux, trois, ou quatre fois, iusques à ce que ledit aposeme soit clair. Si on veut l'aromatiser de quelqu'une de ces poudres dictes cordiales, faudra faire ainsi. Deuât que le verser sur ledit blanchet, faut mettre la quantité de ladite poudre sur ledit blanchet, & puis le verser & reuerser trois ou quatre fois consecutiuelement sur icelle poudre, & sera ledit aposeme clarifié & aromatisé.

Notex.

Faut sçauoir que sur quatre onces de decoction que l'on veut clarifier, il faut mettre vne once de syrop, & le tout estant passé & repassé par ledit blanchet, il se trouue dechet du quart & plus.

Maniere

Maniere de tirer les sucs.

CHAPITRE IV.

Les sucs des racines d'Eringiū, des herbes de plantain, ruë, portée, laitüë, betoine, ache, armoise, mercuriale, & autres recentes & fraisches se tirent en la façon suiuante.

On emplit le mortier de bronze ou de fer de la racine ou de l'herbe bien nettoyée & lauée s'il en est de besoin, & on la pile fort avec le pilon de fer: estât bié pilée sera mise dans la toile forte liée par le haut avec vne ficelle dans la presse, dont on en exprimera le suc lequel sera receu dans vn vaisseau de terre ou d'estain mis au dessous.

Notez. Notez. quand par apres vous pilerez d'autre herbe, racine, ou fruit pour en tirer le suc comme dit est, il faudra auparauant lauer le mortier & la presse avec eau chaude ou froide, selon le simple exprimé, de peur que le suc que tirerez de l'autre,

tre, (different peut-estre en qualitez & vertus du precedent) ne les retienne, & faut toujours tascher, tant que faire se pourra, d'auoir les suc des simples en leur naturel.

Notez qu'il y a des simples que se doiuent piler dans les mortiers de marbre ou de pierre, comme nous dirons.

Maniere de tirer le suc des coins.

CHAPITRE. V.

FAUT rasper sur la raspe de fer les pommes de coins l'une apres l'autre, par ce moyen on en tirera d'auantage de suc, que si on les piloit entieres ou en quartiers dans le mortier de marbre ou de pierre, puis on mettra ce qui sera raspé dans la toille forte, & on en tirera le suc par la presse comme a esté enseigné.

Maniere

*Maniere de tirer les sucs de roses
rouges & pastes.*

CHAPITRE VI.

ON prend seulement les fleurs
desdites roses que l'on pile
tres bien dās le mortier de marbre,
iusques à ce qu'elles soyent pres-
que en paste, puis on les met dans
la toile forte pour en tirer le suc.

*Maniere de tirer le suc de gro-
zeilles rouges.*

CHAPITRE VII.

LEs grozeilles rouges mises
dans le mortier de marbre se-
ront pilées & broyées, puis dans
la toile forte pour en tirer le suc
par la presse.

*Maniere de tirer le suc d'espine de
winette ou berberis.*

CHAPITRE VII.

Il se tire de la mesme façon que
celuy de grozeilles rouges.

Maniere

Maniere de tirer le suc de meures.

CHAP. IX.

ON prend vne quantité de meures nõ meures, que mettez dãs ladite toile forte à la presse, & en tirerez le suc.

Maniere de tirer le suc de cerifes.

CHAP. X.

ON prend quantité de cerifes, desquelles ayant osté le noyau, on met dans ladite toile à la presse.

Maniere de tirer le suc de grenades.

CHAP. XI.

ON oste l'escorce des grandes que l'on serre, & qu'on appelle Malicoriũ. Et tout le dedans, sçavoir est les grains, & les petites pellicules qui les enuironent sont mis dans ladite toile à la presse.

Maniere

*Maniere de tirer les sucz des citrons
& des limons.*

CHAP. XII.

ON coupe les citrons & limons par le milieu, puis on les cerne avec vn cousteau. Ce qui est cerné (est toute la poulpe) qui est mise dans ladite toile à la presse.

Autrement on coupe les citrons ou limons en quatre quartiers, & on separe la peau d'avec la poulpe que l'on met à la presse comme dit est. Or parce que ladicte poulpe ne s'exprime si bié qu'il n'y en demeure tousiours du suc avec, il ne sera pas mal à propos de l'humecter avec vn petit d'eau fraische, puis la remettre à la presse dans ladicte toile, & ce qu'on en tirera sera pour mettre dans des bouillons, ou pour faire ce que l'on voudra.

A la rue de la Coçonnerie pres des Halles on trouue de bon suc de limons exprimé à assez bon

B

18 *Apothicaire du*
compte, duquel on fait les syrops.

Maniere de clarifier les susdits succs.

CHAP. XIII.

QVAND on aura tiré les susdits succs ainsi que dict est, on les mettra chacun en sa bouteille de verre double au soleil, ou autre lieu reposer & rasseoir, l'espace de deux ou trois, ou plusieurs iours, s'il en est de besoing, afin que les feces descendent au fond, puis les passerez chacun à part par le blanchet, doucement, de peur que lesdictes feces qui sont au fond ne se meslent, & troublent le clair qui doit passer seulement.

Or si incontinent vous les voulez mettre en besongne, le pouuez faire comme à faire syrops & autres compositions. Mais si vous les voulez garder il faut les mettre dans vne bouteille de verre double, & qu'elle en soit pleine à deux doigts pres du bord, pour y verser dessus

dessus l'espeſſeur d'un doigt d'huile d'oliues, puis l'estouperez & ferrerez en lieu temperé.

Et quand vous en voudrez vſer par apres, il faut avec vne estoupe ou cotton en tirer l'huile, laquelle s'y attachera, & aurez leſdits ſucs nets & clairs, que paſſerez de rechef par ledit blanchet pour eſtre plus clarifiez.

Le ſuc de meures ſe clarifie ainſi. Eſtant extrait eſt boüilly vn boüillon dans le poëſſon de cuiure rouge ou baſſine, puis tout chaud eſt paſſé vne fois ſeulement petit à petit par le blanchet, & de ce qui eſt paſſé auſſi toſt on en fait le ſyrop avec ſucce.

Le ſuc de ceriſes eſt clarifié au ſoleil, puis coulé par le blanchet, & de ce qui eſt coulé eſt fait le ſyrop avec ſucce, comme il ſera dict au traité des ſyrops.

*Maniere de tirer le suc des pommes
& le clarifier.*

C H A P. XIV.

FAUT rasper les pommes l'une apres l'autre, comme les pommes de coings cy dessus, & en tirez le suc de la mesme façon, lequel tiré en quantité faudra faire bouillir vn bouillon ou deux, & le passer vne ou deux fois par le blanchet, & ce qui sera coulé mettre dans vne bouteille au soleil, ou autre lieu rasseoir quelques iours, afin que les fondrilles s'abbaissent doucement au fond, puis sera de rechef passé par ledit blanchet bien net, & en ferez syrop, ou ce que vous voudrez. Et si vous le voulez garder le mettrez dans vne bouteille de verre double, & de l'huile dessus, comme a esté enseigné au chapitre precedent.

Notez qu'en hyuer lesdicts sucz doiuent estre gardez à la caue.

Ma

*Maniere de cuire le sucre en consi-
sistence pour faire tablettes de
sucre rosat.*

C H A P. X V.

VOVS cuirez vne liure de suc-
cre ou bons cassons , ou la
quantité que voudrez , sçavoir v-
ne liure avec demie liure d'eau en
telle consistance. Ce que cognoi-
strez par les signes suyans.

Premierement la fumee qui
s'esleue dudiect sucre dans la bas-
sine ou poëllō est fort petite quād
il est cuit comme il faut.

Secondement en prenant vn peu
dudiect sucre avec l'espatule, & le
iessant aussi tost par terre , en le
iessant il se fait comme vn flocc de
laine en l'air, & aussi ce qui est tō-
bé à terre s'enleue avec les doigts
sans y adherer, comme aussi quand
on en met vn peu sur vne assiete &
estant refroidy.

Aussi on prendra vn peu dudiect
sucre avec l'espatule ou cuillier
d'ar

d'argent, & l'y ayant vn peu tenu le versant d'enhaut il se fait vn long filet & subtil, duquel la moitié estant tombée, l'autre moitié se retire vers l'espatule ou cuillier, faisât au bas quelquesfois vne petite bouteille accompagnée d'vn petit filet deslié, ou le filet se contourne en haut. Cela estant, c'est signe qu'il est cuit en consistance deüe, & partant le faut tirer du feu.

Vous cognoistrez aussi ladite cuisson parfaite par la consistâce espaisse du sucre tiré hors du feu, & vn peu refroidi.

Maniere de cuire le sucre ou cassons pour faire tablettes avec poudre.

CHAPITRE XVI.

POUR faire lesdites tablettes, si vous n'avez du meilleur sucre, on prendra du mediocre, ou bons cassons, & quand il sera presque cuit on osterá l'escume. Il ne faut cuire ledit sucre en consistance cõme

me pour faire sucre rosat, mais en-
 approchât : Ce que cognoistrez en
 prenant vn peu avec l'espatule, &
 le jettant par terre ou en mettât vn
 peu sur vne assiete, il s'espaisira &
 ne coulera point, mais il y adhere-
 ra, & aussi qu'en prenant vne por-
 tion avec l'espatule, estant peu re-
 froidie la versant d'enhaut, ledit fi-
 let n'est si long que celuy du sucre
 rosat cuit, comme a esté enseigné,
 ains seulemēt est lōg de la moitié
 d'iceluy, & quand vne partie dudit
 filet est tombée, l'autre se retire
 vers l'espatule, & au bout d'iceluy
 se faict quelquesfois vne petite
 bouteille.

Et pour vous dire en vn mot, il
 faut auoir le iugement, car aux ta-
 blettes auxquelles il entre vne
 dragme de poudre pour chaque
 once de sucre, faut que ledit sucre
 ne soit si cuit cōme si c'estoit pour
 faire les tablettes de Triasātali, où
 pour deux onces de sucre, on n'y
 met qu'vne dragme de poudre.

Maniera

*Maniere de cuire le sucre & miel en
consistance pour faire & lier les
electuaires mols.*

CHAPITRE XVII.

Prenez le sucre & decoctio ou infusio, faisat cuire ensēble dās la bassine, sur le feu de charbō allumé, en cōsistance deuc. Ce que cognoistrez en prenant vn peu avec la cuillier d'argent ou espatule, & l'ayāt mis sur vne assiette estant refroidie, si on panche l'assiette il ne coule sinon qu'a grand peine, & estant manié avec les doigts est fort gluant. Aussi ce qui est adherant à l'espatule ou cuillier ne coule qu'a grand peine. Aussi ce qui est refoidy sur l'assiette estant recueilly & versé d'en haut tombe en morceaux espais.

Le miel sera cuit aussi de mesme consistance, faisant & le preparant ainsi.

Le miel estant clarifié comme a esté

esté dit au premier chapitre de ce traicté, & remis dans la bassine est cuit en consistance deuë, laquelle se cognoist prenant vn peu dudit miel avec l'espatule ou cuillier d'argent, & le mettât sur vne assiette refroidir, & si estant refroidy inclinant l'assiette, il ne coule qu'à peine & gluant aux doigts, alors il le faut tirer du feu & le mettre en besongne: ou si vous le voulez garder, il faut (estant vn peu refroidy) le verser dans vn pot propre, comme de grets ou de fayance, le couurant d'vn papier que pertuiserez en plusieurs lieux avec vn ferret d'esguillette, de peur qu'il ne tombe quelque ordure dedans, ou que les mouches n'y entrent, puis estant bien refroidy le couurirez d'vn papier double, & le poserez en vn lieu temperé.

Et quand vous en voudrez vser, il ne faut que peser la quantité que desirerez, & la faire chauffer en la bassine ou poësson.

C

Des infusions pour faire les syrops.

CHAPITRE XVIII.

POUR faire les infusions des syrops qui se font avec fleurs, faut mettre quatre onces d'icelles pour chaque liure d'eau bien chaude, comme vous verrez cy apres quã nous les descrirons. Les infusions se doiuent faire dans des pots de grets, ou de terre vernissée, ou d'estain ou d'argent, ayant la bouche estroitte, comme dans des cruches, coquemars, & non dans des vaisseaux de cuiure ou d'airin.

Notez. Notez que le vaisseau dans lequel se fait l'infusiõ doit estre bouché, afin que la vertu du médicament nes'exhale.

Notez. Notez aussi que faisant plusieurs infusions l'une apres l'autre, comme és syrops, il est necessaire que la premiere infusion soit faite avec eau boüillante versée dessus, & les autres d'apres icelle seulement rechauffées.

Marque

Marque de la cuisson des syrops.

CHAPITRE XIX.

NOtez que pour faire les syrops avec infusions ou decoctions, ^{Nottez.} on met quelquesfois trois parts de sucre ou bons caillons sur la quantité de decoction ou infusion. C'est par exemple trois quarterons de sucre sur la liure, si ce n'est aux syrops faits d'infusions ou decoctions ou sucs amers, auxquels on met autant de sucre que d'infusion ou decoction; toutesfois il y a des syrops auxquels on ne met pas tant de sucre, aux autres davantage; partant la reigle n'est pas generale, comme vous verrez en la description d'iceux en leur lieu.

Les syrops doiuent estre cuits doucement sur le forneau & feu clair de charbon allumé, ostant sur la fin, & hors du feu l'escume avec l'espatule, cuillier percee, ou cuillier d'argent.

C 2

Signe de
cuisson
des Sy-
rops.

Or quand le syrop se commence à cuire, la fumee qui en sort est grande, mais quand il est cuit, on approche d'estre cuit, on voit ladite fumee bien diminuée.

Et partant pour le cognoistre mieux, prenez vn peu d'iceluy avec l'espátule ou cuillier, & l'ayant vn peu tenu hors du feu pour le refroidir, le verserez d'en haut: s'il commence à faire filet, il est cuit.

Aussi en prenant vn peu entre le pouce & le doigt index ou du milieu, s'il fait vn filet il est cuit, aussi en versant vn peu sur vne assiette avec l'espátule ou cuillier, il ne s'espand point & ne coule: mais demeure assés: & estant refroidy penchant l'assiette, il coule peu à peu, & le recueillant avec ladite cuiller ou espátule, & le versant d'en haut il fait vn filet.

Pareillement aussi en ayant pris dans la cuillier, & laissé refroidir, il se fait par dessus comme vne petite cressine, laquelle tournée d'as la cuillier d'vn costé & d'autre ne s'espát

s'esparille ny ne se rompt, il est cuit, alors faut l'oster de dessus le feu, & le laisser refroidir vn peu dans ladite bassine, puis verser dans vn pot ou cruche propre comme de grez, ou de terre vernissée, ou de fayance bien lauee & seichee, la couurant d'vn papier percé avec vn poinçon, ou ferret d'esguillette afin qu'il ne tombe rien dedans, le laissant refroidir, & quand il le sera, on le couvrira d'vn papier double & parchemin mouillé, & on le ferrera non en lieu trop humide, car il se chasseroit, ny trop sec, car il se candiroit, mais en vn lieu temperé.

Pour remedier aux syrops trop cuits ou trop peu, & candits.

CHAPITRE XX.

Sil les syrops sont trop cuits par inaduertance, il ne faut qu'adiouster ce qu'il faudra de la mesme decoction, infusion, ou suc de-

C 3

quels ils sont faicts , pour les descuire, leur faisant prendre vn bouillon ou deux pour les rendre en consistance conuenable.

S'ils sont trop descuits , ou ne sont assez cuits, les faut recuire sur le feu les reduisant en leur consistance.

Pour descandir les syrops , faut faire tomber ce que l'on pourra descandir dans la bassine ou poëlon, & faire chauffer suffisante quantité de semblable infusio, decoction, ou suc dont est fait le syrop , & le jeter dans ledit pot pour descandir le reste le remuant avec l'espatule , mesme mettre ledit pot dans de l'eau chaude , afin que tant par la liqueur qui est dedans , que par la chaleur de l'eau qui est à l'entour il se descandisse. Estant descandy faut verser le tout dans ladite bassine ou poëlon, le faisant cuire doucement en consistance deüe.

Maniere

*Maniere de tirer la poulpe de dattes
pour l'electuaire diaphœnicum.*

CHAPITRE XXI.

PRenez dix onces de bonnes dattes nouvelles nettoyees de leur soüilleure exterieure (s'il y en a) desquelles vous osterez avec vn cousteau la peau de dessus , & l'interieure qui est blanche , comme aussi jetterez le noyau, puis les decoupez en petits morceaux , les mettant dans vne escuelle d'estain ou de terre vernissee , versant par dessus cinq onces ou davantage de bon vin blanc bien subtil , pour les faire infuser ou tremper l'espace de trois iours , couurant ladite escuelle ou plat d'une assiette , & la mettant en quelque lieu hors du feu en esté, & au coin de la cheminee en hyuer. Les trois iours passez vous les ferez chauffer sur le rechault, puis verserez le tout dans le mortier de marbre , les pilant avec pi-

C 4

lon de bois, en les retirant comme en bouillie ou paste bien molle que passerez par le tamis commun comme on fait la casse, ayant mis au préalable vn plat au dessous dudit tamis, tant pour y recevoir la poulpe qui y pourroit tomber en passant, que pour y mettre celle-là que l'on passera, le tout passé contiendra six onces de poulpe que vous ferrerez à part.

Maniere de tirer les poulpes de casse, prunes, tamarinds, & les preparer pour les electuaires mols.

CHAPITRE XXII.

CHacun sçait comment il faut monder & passer la casse par le tamis commun.

Pour tirer les poulpes de prunes au temps & saison, vous prendrez des prunes de damas meures douces recentes, ou en autre saison de bons pruneaux la quantité que vous voudrez, les faisant bouillir avec

avec de l'eau iusques à ce qu'ils
soyent cuits, cela fait fait les verser
sur ledit tamis, & laisser escouler
quand & quand la liqueur qui sera
receüe dans vn plat qui sera mis au
dessus, comme a esté dit des dattes,
puis en tirerez la poulpe comme
celle de la casse. Or en passant
ladite poulpe, souuent elle ne peut
passer à cause qu'elle se seche, alors
il faudra l'humecter avec leur
décoction que vous aurez serree à
part, ou si n'y en a pas assez, avec de
l'eau tiède. Pour tirer la poulpe des
tamarinds, parce qu'ils sont fort
gluans & espais, es faut ramollir,
ce qu'on fera ainsi.

Prenez la quantité de tamarinds
que vous voudrez que mettez dás
le mortier de marbre, y versant
par dessus quantité suffisante d'eau
tiède ou décoction, puis les pile-
rez & broyerez, & molifierez dou-
cement avec le pilon de bois ou bi-
stortier, les rendant en forme mol-
le comme de la casse, les passant
par ledit tamis comme a esté dict
des

Notez, ce par qu'avec les poulpes de prunes & tamarinds, il y demeure de l'humidité qui a seruy à les cuire & mollifier; c'est pourquoy lesdites poulpes estant tirees chacune à part, les faudra mettre chacune dans vn plat de fer blanc ou d'estain sur vn rehaut avec vn petit de feu de charbon sans fumee, & avec l'espatule les remuer ça & là, afin que partie de cette humidite excrementeuſe (qui seroit cause de faire aigrir, moëſir, & gastes les electuaires dans lesquels elles entrent) soit diſſipee, & ladite poulpe reduite en bõne consistan- ce. On fera de meſme de la poulpe de casse si on a mis quelque liqueur pour la passer.

Cela fait on pesera la doze ou quantité qui doit entrer dans l'electuaire qu'on doit prendre, & le reste sera gardé, ou mis en quelque vsage selon l'aduis du medecin.

Des

Des medicamens que l'on met en poudre, & premierement du Sené.

CHAPITRE XXIII.

PRenez demie liure de bon sené de leuant que nettoyez de ses bastons & fueilles gastées s'il y en a, & pour chaque once dudit sené mondé vous mettez vne dragme de graine de fenouil ou d'anis vert, qui sont les correctifs dudit sené, & pour les mettre en poudre, ferez ainsi.

Premierement mettez la graine d'anis ou de fenouil dans le mortier de bronze ou de fer que concasserez avec le pilon, apres y mettez le sené que pilerez fort en broyant: quand vous verrez que le tout est bien pilé, vous le passerez par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer le remettrez audit mortier, le repilant comme dit est, puis le passerez par ledit tamis, & ferez ainsi iusques à ce que le tout soit presque pilé & passé;

car

car quand il demeurera de reste quelque demie once à piler & passer il ne s'en faut soucier, parce qu'elle seruira à faire quelque medecine ou quelque clytere.

Je vous conseille d'en auoir tousiours quatr. ou cinq onces en poudre ou dauantage que garderez dans vne boëte pour l'auoir prest quand vous voudrez faire quelques electuaires, pilules, ou autre chose: ainsi ledit fené mis en poudre se garde vn an.

Notez,

Notez quand aux electuaires, pilules, &c ie descriray cy apres la quantité du fené, il faut entendre ledit fené preparé avec son correctif.

Maniere de seicher quelques medecimens pour mettre peu apres en poudre.

CHAPITRE XXIV.

LEs roses violettes, saffran, s'ils sont humidés & non assez secs, sont

seront exposés au soleil ou deuant le feu enclos dās le papier, le tournant & virant d'un costé & d'autre afin qu'ils se seichent de tous costez, & de peur qu'ils ne se brullēt, apres les mettez facilement en poudre dans le mortier.

Les racines qui ne sont assez seiches seront enuelopées dans vn papier, & mises au four lors que le pain aura esté tiré gardant bien qu'elles ne se brulent.

Autrement quelque téps auant qu'on voudra s'en seruir, les faudra lier en petites poignées avec ficelle, & les pendre en l'air à l'ombre pour les faire seicher.

*Comme il faut mettre en poudre l'aloë,
la myrthe, la rheubarbe, le safran,
& assa foënda.*

CHAP. XXV.

LEdits medicamens se pulueriseront chacun à part, faut dōcques deuant que les mettre dās le mortier

mortier, jeter quelques gouttes d'huile d'olif au fond du mortier proportionnées à la quantité du médicament que l'on voudra pulvériser, & avec le bout du pilon en greffer doucement le fond: cela fait vous y mettrez le médicament lequel sera mis en poudre fort facilement, & n'adhérera ni au pilon, ni au mortier.

Pour la rheubarbe deuant que la mettre en poudre, il ne sera hors de propos de la couper en petits morceaux, par ce moyé elle en fera plustost & plus facilement pulvérisée, estant pulvérisée on s'en sert, & on ne la passe point par le tamis.

L'Assa foetida si elle est seiche elle sera mise en poudre en la mesme maniere.

Si l'aloë est ord & sale, apres avoir esté mis en poudre sera passé par le tamis des drogues ameres, ainsi sera fait des autres médicaments s'il y a des ordures meslées parmy qui serót passées par des tamis propres.

Maniere

Maniere de pulueriser la scammonée.

CHAP. XXVI.

ELLe se met en poudre subtile fort facilement comme les susdits medicamens, le fond du mortier & bout du pilon oings avec quelques gouttes d'huile ; mais sçachez qu'on ne la passe point par le tamis non plus que la rheubarbe comme i'ay dit cy dessus.

Maniere de mettre en poudre le mastis.

CHAP. XXVII.

DEuant que mettre le mastis dans le mortier, il faut le trayer premierement, puis faut mouiller le fond dudit mortier & pilon d'un peu d'eau rose ou eau commune, & estant mis en poudre on le peut s'il est besoin le passer par le tamis de crin couuert.

Maniere

*Maniere de mettre en poudre les
trochisque d'agaric.*

C H A P. XXVIII.

Les faut mettre en poudre de la mesme façon que le mastic, ayant mouillé le fond dudit mortier & bout dudit piló de quelque goutte d'eau rose ou commune, mais on ne les tamise par apres, ains on s'en sert ainsi.

Notez que l'on oint & mouille le fond du mortier & bout du piló d'eau rose ou cõmune ou d'huile, auant que mettre les medicam ns, afin qu'en les puluerisant ils n'adherent au mortier, & aussi pour empescher leur exhalation.

*Maniere de mettre le camphre
en poudre.*

C H A P. XXIX.

Prenez vn scrupule d'amidon que mettez doucement en poudre dans le mortier, puis y adiousterez

iousterrez vne dragme de bon camphre le broyant avec doucemét, & il se mettra facilement en poudre.

Ou prendrez vne ou deux amandes douces pelées avec le cousteau que pilerez dans le mortier, y adioustant la dragme de camphre, lequel en broyant mettrez facilement en poudre.

Maniere de mettre en poudre la canelle.

CHAP. XXX.

LA canelle se met en poudre dās le mortier avec quelques amandes douces, afin qu'elle ne perde son odeur: estāt en poudre est passée par le tamis de crin couuert, comme a esté dit du fene au 24. chapitre.

De l'infusion des huiles.

CHAP. XXXI.

POUR chaque liure d'huile communement on met quatre on-

D

42 *L'Apothicaire du*
 ces de fleurs ou fueilles infuser, cõ-
 me il sera enseigné au traicté des
 huiles, horsmis quelques compo-
 sez.

Marque de la cuisson des huiles.

C H A P. X X X I I.

L'Infusion ou infusions des hui-
 les estant faictes, sont mises
 dans la bassine dediée à cela, & po-
 sées sur le fourneau de charbon al-
 lumé.

Signes. Or vous cognoistrez que quasi
 toute l'humidité des simples des-
 quels les huiles tirent leur vertu
 est exhalée, c'est qu'en prenant
 avec l'espatule vn peu du fond de
 la bassine, & le jettant au feu, aussi
 tost il s'enflamme, faisant bien peu
 de bruit, alors vous l'osterez du
 feu, & vn peu refroidie sera passée
 par vne forte toille, l'exprimât me-
 diocrement, & puis mise dans vn
 pot de grets, ou de fayance, ou de
 terre vernissée, & couuert d'vn pa-
 pier.

pier perçé, & estant du tout refroidie, ledit pot sera couuert d'un papier double & parchemin mouillé pour s'en seruir au besoin.

De la cuisson des huiles ou bain marie, ou vaisseau double.

CHAP. XXXIII.

ON prend vn chaudron assez capable, au fond duquel on met vne tuille assez large, sur laquelle on met le vaisseau où est l'infusion qu'on lie par en haut avec petite ficelle aux deux tenons de l'ance du chaudron, afin qu'il ne vacille ny çà ny là. Il y ena qui mettent de la paille sous ledit pot au lieu de tuille, & tout à l'entour d'iceluy, ce que j'approuue.

Notez. Notez. que ledit vaisseau doit estre seulement plein de ladite infusion à quatre bons doigt près du bord, afin que par l'ebulition elle ne faille dehors. Cela fait on verse de l'eau dās ledit chaudron à quatre ou cinq doigts près du bord du

D 2

dit pot, & le fait on bouillir doucement sur le fourneau de feu du charbon clair & allumé, iusques à ce que presque toute l'humilité sera exhalée, ce que cognoistrez à la marque descrite au precedent chapitre. Cela estant ainsi vous la tirez hors du feu, & vn peu refroidie la passerez & exprimerez mediocrement par ladite toile forte jettant le marc, puis la ferrerez comme a esté enseigné.

Notez.

Notez, pendant que l'infusion boult, si vous estes contraint remettre d'autre eau dās ledit chauderō (la precedente estant esboüillie d'vne bonne partie) il faut la faire chauffer auparauant que de l'y verser, parce que si la mettiez froide le vaisseau se casseroit, & l'infusion se perdroit.

Marque de la cuisson des emplastres.

CHAP. XXXIV.

LA parfaite cuisson des emplastres se recognoist, lors qu'ayāt mis

mis vne portion dudit emplastre refroidir dans de l'eau fraiche, puis maniee entre les doigts, & esteduë sur la paume de la main, elle n'adhère & s'enleue net, alors faudra la tirer hors du feu, & la laisser refroidir à demy, puis en former magdaleons.

Notez que l'on forme les magdaleons des emplastres avec les mains mouillées d'eau fraiche, lors qu'il y entre de l'huile ausdites emplastres, mais quād il n'y en entre point, on forme lesdits magdaleons avec les mains ointes d'huile.

Maniere de lauer la graisse de porc pour faire l'anguent rosas.

CHAP. XXXV.

Prenez vne ou deux pannes de pourceau fraisches, ostez les membranes qui les entourent, & les coupez en petits morceaux que ferez fondre sur le fourneau, avec vn peu d'eau à feu mediocre dans la bassine, les remuant souuēt avec l'es

l'espátule de bois. Estát fondüe on
la coule & exprime par vn linge
blanc & net, la versant par apres,
(estant demie refroidie) dans vn
pot de terre vernissè ou de grets de
telle grandeur & capacité que la-
dite gresse ne cõtienne que la moi-
tié dudit pot, puis la faudra laisser
refroidir. Estant refroidie faudra
verser d'eau chaude , c'est à dire
plus que tiede sur icelle, de sorte
que le pot n'en soit du tout plein,
puis avec lādite espátule de bois
les bien remuer ensemble au so-
leil ou autre du feu l'espace d'vne
heure, & ce bien souuent, puis fau-
dra laisser reposer & rasseoir ladi-
te graisse , laquelle rassise faudra
verser l'eau par inclination, c'est à
dire en penchant ledit pot , estant
toute tombée on y remettra
d'autre eau chaude faisant comme
j'ay dit, & la renouvelant iusques à
neuf fois, cela estant fait la faudra
de rechef lauer autant de fois de
mesme façon avec eau froide &
claire, toutesfois on peut lauer les
deux

deux dernieres avec eau rose. La raison pour laquelle on laue tant de fois ladite graisse, c'est afin qu'elle depose du tout son odeur de graisse. Ayant esté ainsi laüée on la mettra en besongne, ainsi comme dirons quand nous parlerons de la maniere de faire l'onguent rosat.

Maniere de lauer la ceruse.

C H A P. XXXVI.

PRenez quantité de bonne ceruse, comme vne liure ou deux plus ou moins, que froterez & frayerez sur le crin d'un tamis commun renuersé, ayant mis vn papier blanc au dessous pour en receuoir la poudre qui passe, & ayant passé ce que desirerez, la faudra mettre dans vn plat d'estain ou de terre vernissée, versant dessus suffisante quantité d'eau fraiche claire & nette, de sorte qu'elle surnage de beaucoup ladite ceruse, puis les meslerez

48^e *Apothicaire du*
 mellerez & remuerez avec ladite
 espatule de bois, les laissant apres
 reposer, afin que ladite ceruse mes-
 lée avec l'eau se separe & aille au
 fond, l'eau qui surnagera sera es-
 coulée en enclinant, & penchant
 doucement ledit plat, en y remet-
 tât d'autre eau claire, faisant cōme
 a esté dit neuf ou dix fois. Ladite
 derniere eau escoulée on lairra la-
 dite ceruse seicher dans le plat au
 soleil, ou deuant, le feu, l'ayant au
 prealable couuert d'un linge blac.
 Estant bien seiche sera mise en be-
 sōgne ou gardée dans vn papier
 blanc dans vne boëste pour s'en
 seruir à la necessité.

Maniere de lauer la litargie.

CHAP. XXXVII.

ON prend deux liures de litar-
 ge d'or, ou la quantité que l'ō
 voudra, laquelle on triture & bro-
 ye dans le mortier de bronze ou
 de fer, & estant puluerisée on la
 passé

passé par vn tamis cōmun, & ce qui n'a peu passer est de rechef remis dans ledit mortier, puis repassé, & fait on cela iusques à ce qu'il ne demeure plus que le grossier dans ledit tamis, comme enuiron quelque once ou deux, que l'on jette. En apres on remet tout ledit litarge puluerisé & tamisé dans ledit mortier, lequel on emplit presque d'eau claire, & avec le pilon de fer on desmene & remuë ledit litarge qui est au fond pour le lauer avec l'eau, & ce quelque peu de tēps, puis on verse tout d'un coup ladite eau dans vne grande bassine qui sera mise aupres, avec laquelle eau s'escoule vne partie de ladite litarge. De rechef on remuë ladite litarge qui est demeurée au fond du mortier avec le pilon, & on verse encore dessus autant d'eau comme auparauant, demenant ladite litarge avec l'eau, comme a esté dit; puis on verse ladite eau tout d'un coup dans ladite bassine, & fait on cela tant de fois, iusques à ce que

E

50 *L'Apothicaire du*
toute la litarge soit escoulee avec
l'eau, cela fait & toute l'eau & litar-
ge estans ensemble dans la bassine,
on les laisse reposer l'espace d'une
nuit ou davantage iusques à ce que
l'eau soit bien claire, la litarge estant
toute coulee au fond: puis on verse
tout l'eau en enclinant doucement
ladite bassine tellement qu'il n'y
demeure que la litarge au fond, la-
quelle est exposee seicher au soleil
ou au feu, estant seichee est serree
pour quand on en aura affaire.

*Maniere de brusler le plomb pour le
mettre en poudre, & la lauer pour
l'onguent pompholigos.*

CHAPITRE XXXVIII.

PRenez deux ou trois liures de
plomb, ou ce que vous vou-
drez, que mettez dans vne escuel-
le de terre vernillee, ou dans la grã-
de cuillier de fer sur vn feu de
charbon bien allumẽ, estant fondu
le faudra remuer continuellement
avec

Medecin charitable. 31

avec l'espatule ou vne verge de fer
comme l'espace de deux heures ou
dauantage, iusques à ce qu'il soit
reduit en vne poudre iaunastre, &
que l'on n'y voye plus forme de
plomb, cela fait faut la tirer hors du
feu & la laisser refroidir.

Et pour la lauer faut prendre la
quantité que voudrez de ladite
poudre bien refroidie que passerez
par le lycotrinoy, estât passée vous
la laueriez vingt-cinq ou trente fois
dans de l'eau claire en la rechan-
geant de la mesme façon que i'ay
enseigné de lauer la ceruse au cha-
pitre 36. precedent estant lauee la
faudra faire seicher, ou au soleil, ou
deuant le feu, puis la serrer au be-
soin.

*Autre maniere plus facile de metre le
plomb en poudre par ledit
onguent.*

CHAP. XXXIX.

Prenez la quantité que voudrez
de plomb limé que mettez in-

52 *L'Apothecainie du*
 fuser l'espace de 24. heures dans de
 fort vinaigre, au bout desquelles
 jetterez le vinaigre, & le ferez seï-
 cher: estant sec le mettez par apres
 dans le mortier de bronze, & le pi-
 lerez doucement en fraiant, & le
 mettez facilement en poudre, la-
 quelle vous passerez par le sycotri-
 noy, & ce qui n'aura peu passer le
 repilerez & broyerez, puis le passe-
 rez iusques à ce que le tout aye
 esté puluerisé & passé, ainsi faisant,
 ledit plomb en poudre par apres
 ne doit estre lauë pour la confe-
 ction dudit onguent.

Maniere de préparer la tuthie.
 CHAPITRE XL.

PRenez quantité de tuthie que
 mettez dans vn crusol, dans
 vn fourneau ardent, comme celuy
 des fondeurs, insques à ce qu'elle
 soit entierement bruslee, ce qui se
 fera en certain temps selon l'ar-
 deur du feu, & qu'on cognoistra
 par

par la couleur de ladite tuthie qui deuiendra fort rouge; cela estant fait la tirer du feu, & peu refroidie sera mise dans le mortier de bronze ou de fer pour la mettre en poudre, estant bien puluerisee sera preparee sur le porphire ou escaille de mer avec eau rose ou autre eau conuenable, comme l'on fait les perles, & pierres pretieuses, ce qui se fait ainsi.

Ladite tuthie en poudre est mise sur le porphire ou escaille de mer, laquelle on arrousera avec la dite eau, la broyant avec la molette ou petite meule, & quand elle commencera à se dessecher, on l'arrousera de rechef, & fait on cela tant de fois iusques à ce que ladite poudre soit comme impalpable; c'est à qu'en frottant d'un peu d'icelle le dessus de la main on n'y sente aucune aspreté; cela estant ainsi la faudra mettre en trochies, & faire secher à l'ombre sur le tamis renuersé, puis les fermer dans vne boëste en lieu propre, & quand on s'en vou-

dra seruir ne faudra que les mettre
en poudre dans le mortier.

Maniere de calciner le Vitriol Romain.

CHAPITRE XLII.

ON le fait seicher dās vn vais-
seau de terre non vernissé, ou
dans la grande cuillier de fer à feu
modéré iusques à la parfaite blan-
cheur, le remuant continuellement
& bien fort avec vne espatule ou
verge de fer de peur qu'il ne s'atta-
che trop audit vaisseau, & qu'il ne
se petrifie, apres on augmente le
feu l'espace d'vn quart d'heure, &
ledit vitriol deuiet tout rongé qui
lors s'appelle colchotar; cela estant
est tiré hors du feu, & vn peu re-
froidy est mis en poudre dans le
mortier de bronze, comme a esté
dict de la tuthie, mais par apres on
ne le prepare de rechef sur le por-
phire comme icelle pour la confe-
ction de l'emplastre diapalma.

Maniere

Maniere de faire cressme & sel
de tartre.

CHAPITRE XLII.

Prenez vne liure de bon tartre blanc de Montpellier que mettez en poudre dans le mortier, passant ladite poudre par vn gros tamis, estant passée la mettez dans la bassine avec vn seau d'eau, luy faisant prendre vn bouillon ; puis passerez le tout par trois fois par la manche d'hypocras, la couleur receüe dans vne terrine de grets, sera mise en lieu frais l'espace de 24. heures, au bout desquelles on tire avec vne assiette ou cuillier d'argent la cressme qui surnage que l'on met dans vne escuelle de grets à part. La cressme ostee, l'eau est escoulee doucement par inclination, puis on racle tout le sel qui est adherent aux parois de ladite terrine avec vne cuillier d'argent, & le fait-on tomber au fond, apres on le lave sept ou huit fois avec de l'eau

E 4

froide & claire, maniant & desmenant de la main auéc l'eau. Ledit sel est ainsi laué & seiché au soleil ou sur vn petit feu de charbon sans fumée, le remuant souuent avec ladite cuillier. Estant seiché il devient blanc, mais plus au soleil qu'au feu, ce qu'estant on le met en poudre dans le mortier, & gardé au besoin.

Ladite crespme de tartre est lauee, seichee, & pilee de mesme façon, & gardée à part.

SE

SECONDE
TRAICTE'
DES SYROPS.

*Maniere de faire le syrop violas
avec le suc.*

CHAPITRE I.

O v s prenez douze onces de fleurs de violettes nouvelles mondées de leur partie herbuë, c'est à sçavoir les fleurs seulement que mettez dans le mortier de marbre, & pilez bien avec pilon de bois, & les enfermerez dans vn petit sac de toille bien net, & lierez par en haut avec ficelle, puis les exprimerez en la presse. Et tant exprimee, vous aurez cinq onces de suc que mettez dans vne phiole à part.

E s

Cela fait vous ferez cuire vingt onces de bons cassons ou de sucre, avec demie liure ou dix onces d'eau commune dans la bassine ou poësson de cuire rouge, en consistence approchante de sucre rosat, l'escumant sur la fin avec la cuillier d'argent. Cela estant vous le tirerez hors du feu, & y verserez aussi-tost ledit suc de violettes, les meslât ensemble avec ladite cuillier ou spatule de bois, & iera le syrop fait qui sera beau, lequel laisserez vn peu refroidir dans ladite bassine & poësson, & s'il y a de l'escume qui surnage, l'osterez, puis le verserez dans vn pot propre de grets, ou de fayance, le couurant d'vn papier pertuisé, estant refroidy du tout sera couuert d'vn papier double & d'vn parchemin mouillé par dessus, & ferré en lieu temperé pour la necessité.

Maniere

Maniere de faire le fyrop violas
sur la seruiette.

CHAPITRE II.

ON prend deux liures de bon
succe ou cassons que l'on fait
cuire avec vne liure d'eau commu-
ne en consistance approchate pour
faire le succe rosat. Cependant on
prend demie liure de fleurs de vio-
lettes mondees, comme a esté en-
seigné au precedent chapitre pilees
dans le mortier de marbre avec pi-
lon de bois, & les met on dans vne
seruiette que deux tiennent par
chacun bout, & on jette dessus cõ-
me en trois fois ladite quantité de
succe cuit tout chaud, les meslant,
remuant, & pressant avec l'espatu-
le de bois ou cuillier d'argent, afin
que la vertu & couleur desdites
violettes s'incorpore avec ledit su-
cra qui se reduit cependant en sy-
rop, l'humidité desdites violettes
le descuifant & passé par ladite ser-
uiette

uiette qui est recuilly dans vn plat qu'on a mis au dessous. Tout le sucre estant jetté & passé en la façon descrite, on exprime fermement ce qui est dans la seruiette, mesme on racle le syrop qui adhere à l'entour d'icelle avec ladite cuillier d'argent; & le tout mis & tombé dans le plat est ledit syrop qu'on serre au besoin sans l'escumer.

Le marc des dites violettes resté dans ladite seruiette ne doit estre jetté, parce qu'il est encores meslé de sucre, c'est pourquoy doit estre mis au soleil, & gouverné comme nous dirons quand nous parlerons des conserues de violettes. Il seruira de conserue pour faire bandeaux, sans y mesler d'autre sucre.

Maniere de faire le syrop violat de trois infusions.

CHAPITRE III.

Prenez vne liure de fleurs de violettes nouvelles mondées de

de saut partie herbe, c'est à sçavoir les fleurs seulement, mettez les dans vne cruche de grets, ou coquemart de terre vernissé qui aye la bouche estroite, & versez dessus quatre liures d'eau bouillante, les meslant & remuant aussi tost avec vne espatule de bois, & laisât infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminée, ledit vaisseau estant bien bouché de peur que la vertu desdites violettes ne l'exhale.

Au bout desdites douze heures vous verserez ladite infusion dans vne terrine de terre vernissée ou vaisseau d'estain pour la faire chauffer & fremir vn peu sur le fourneau, la passant par apres par vne toile forte, & exprimât le marc par la presse lequel apres on jette comme inutile.

Et cependant on remet pour la seconde fois d'autres fleurs de violettes nouvelles mondées en telle quantité dans ladite cruche ou coquemart, & ladite infusion rechauffée

62 L' Apothicairie du
fée, sera versée sur lesdites violet-
tes que l'on meslera & mouuera
aussi tost avec l'adite espatule de
bois comme dit est, bouchant le
vaisseau, & le remettāt audit coin
de la cheminée comme auparauāt
pour infuser encores l'espace de
douze heures, à la fin desquelles on
reuerse aussi pour la seconde fois
l'adite infusion dans ladite terrine
que l'on met chauffer sur le four-
neau comme auparauāt, en apres
on la coule & exprime.

Laquelle rechauffée est jettée sur
autant de fleurs de violettes nou-
uelles, lesquelles pour la troief-
me fois on a remis dans ladite
cruche, & ayant infusé le mesme
espace de temps, est rechauffé,
coulée, & exprimée.

Ladite infusion coulée & expri-
mée pour la troiefme fois, cōtiēt
quatre liures & demie qui font 72.
onces, de laquelle si vous voulez
faire aussi tost le syrop, faudra met-
tre à part dans vne fiole six onces
d'icelle pour s'en seruir, comme ie
diray

diray cy apres. Le reste qui cōtiēt quatre liures deux onces est mis dās la bassine de cuiure rouge, avec cinq liures & demie de bon sucre, coupé & rompu en petits morceaux, & l'on fait le syrop que l'on cuit doucement sur le fourneau, avec charbon allumé, & sans fumée. Ledit syrop sera cuit en cōsistance plus espaisse que de syrop, afin de le descuire aussi tost avec lesdites six onces d'infusō reservee, laquelle on verse & mesle parmi luy faisant prendre vn bouillon ou deux pour le reduire en consistance de syrop.

Cela fait on le tirera hors du feu, & on le lairra demy refroidit dans ladite bassine, ostant l'escume laquelle surnage avec la cuiller d'argent, puis sera mis dans vn pot propre que l'on couurira d'vn papier que l'on pertuifera, le laissant refroidir du tout. Estāt refroidy, sera couuert d'vn papier double & d'vn parchemin mouillé par des-

fus,

fus, comme se doiuent couvrir tous les syrops &c. le serrant en vn lieu temperé pour s'en seruir à la necessité. Vous aurez vn syrop violat qui retiendra sa couleur & vertu des violettes toute l'année.

Notez.

Notez que pour faire ledit syrop violat on met plus de sucre que d'infusion afin de conseruer sa couleur, & par consequent sa vertu, aussi qu'il n'est besoin de le cuire si long-temps, son infusion estant gluante, & par sa longue ebullitió la couleur se diminue. C'est pourquoy pour la conseruer longuement on le descuit avec six onces d'infusion qu'on a serrée, ce qui est seulement particulier audit syrop, & non aux autres.

Notez.

Décques ie suis d'avis que pour faire ledit syrop violat, pour chaque liure d'infusion on y mette vingt onces de bon sucre.

Or i'ay fait ainsi lescrites infusions & syrop pour conseruer la vertu & couleur violette, & partant au lieu l'espatule de fer qui l'eust peu noirci,

noircir, i'ay vsé d'espatule de Bois, mesme pour faire chauffer les infusions ie n'ay point vsé de bassine de cuiure, ains de terrine vernillée pour la mesme raison, sinon quand i'ay cuit le mesme syrop, & pour la mesme cause ie me suis seruy de la cuillier d'argët, aussi pour le mesme i'ay reserué les six onces d'infusion pour le descuire, pour luy restituer sa couleur aucunement diminuée par la cuite.

Mais communement on n'y fait pas tant de façon, car on fait bien les trois infusions (comme i'ay dit) dans la cruche de grets, ou coquemart de terre vernillé, les remuant avec le dit espatule de bois, mais pour les faire chauffer on vsé seulement de la bassine, & non de la terrine aussi pour faire le syrop, on prend la dernière infusion coulée & exprimée par la presse, qu'on met dans ladite bassine, avec ladite quantité de sucre, & est fait ledit syrop sans le descuire avec de l'infusion, comme i'ay enseigné.

F

66 *L'Apothicaire du*

De cete derniere façon on fera les syrops suiuaus qui se font avec trois ou plusieurs infusions, comme ie descriray.

Du Mucharon de violettes & roses passés.

CHAP. IV.

LE mucharó des violettes & de roses passés, n'est autre chose que la derniere infusion coulée, exprimée, qui se gardera vn an dás vne cruche de grets ou coquemart de terre vernissée à bouche estroite, emplie d'icelle à deux doigts prés du bort, sur laquelle on verse l'espaisseur du doigt d'huile d'olif, pour empescher que l'air exterieur ne la corrompe, couurant ledit pot d'vn papier double & parchemin mouillé, puis est ferré en vn lieu temperé : & quand on aura besoin on tirera ladite huile avec du cotton.

Maniere

Maniere de faire le syrop de pasdane

CHAP. V.

ON fait trois infusions de demie liure de fleurs de pasdane avec le vert qui les environne à chaque fois dās deux liures d'eau, sçavoir est, on prend lesdites fleurs que l'on mettra dans vne cruche de grets ou de terre vernissée d'estroite emboucheure, & sur icelles on versera lesdites deux liures d'eau chaude & bouillante : apres on couvrira bien ledit pot, & laissera on infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminée, apres on versera le tout dās la bassine que l'on mettra sur le fourneau de feu de charbon clair & allumé iusques à ce que ladite infusion soit bien chaude, laquelle on passera & exprimera dās vne grosse toille par la presse. Ladite coulure & expression seront rechauffées dans ladite bassine, & versée sur

F 2

d'autres fleurs nouvelles en telle quantité que la première, c'est à sçavoir demie liure, & ayant infusé ledit temps de douze heures à la manière dicte, est de rechef jettée dans ladite bassine, & rechauffée pour estre coulée & exprimée comme l'autre, & pour la troisieme fois on remet d'autres fleurs nouvelles dans ladite cruche, & verse on ladite infusion rechauffée, dessus laquelle ayant infusé le susdit temps, est chauffée dans la bassine, & puis coulée & exprimée. Ladite expressio est clarifiée avec vn blanc d'œuf & sa coquille, comme a esté enseigné au chapitre second du premier traité, & passée vne fois par le blanchet, puis l'ayant pesée on y met les trois parts de sucre ou bon cassons, & est fait le syrop.

Autre
façon de
faire le
dit syrop.

On fait aussi ledit syrop de paldane de trois infusions, comme a esté enseigné, mais on ne prend seulement que les fleurs jaunes, jettât le vert qui les environne, & vous aurez vn syrop de couleur, jaune
ou

ou y approchant.

J'ay descrit la maniere de faire les infusions, tant en ce chapitre, qu'en celuy de sirop violat: peut estre trop prolixement: mais ie l'ay voulu faire ainsi, afin de le mieùx donner à entendre, & que ie ne sois contraint de le repeter en enseignant par cy apres la maniere de faire les autres syrops qui se font avec infusions.

La Maniere de faire le sirop de fleurs de peschés de neuf infusions.

C H A P I T R E VI.

LEs neuf infusions de dites fleurs de peschés se font à la maniere susdite. Faut doncques au mois de Mars mettre pour chaque infusion demie livre de fleurs de pesché fraichement cueillies dans la cucurche avec deux livres d'eau chaude. la derniere infusion coulée exprimée sera clarifiée avec blanc d'œuf & coquille passée une fois, & y ad-
iours

70 *L' Apothicairie des*
ioustant autant de sucre ferez le
syrop que l'on accommodera &
seruira comme dict est.

*Maniere de faire le syrop de roses
pastes laxatif de neuf infusions.*

CHAP. VII.

ON fait neuf infusions d'une
liure à chaque fois de fleurs
de roses pates fraisches cueillies,
ayant osté le janne qui est dedans,
le bouton & les fueilles vertes qui
les environnét, dans quatre liures
de bonne eau. La derniere infusion
coulée & exprimée qui contiédra
cinq liures sans la clarifier sinon
par residéce, qui est qu'apres qu'elle
aura esté coulée & exprimée co-
me dict est, on la verse dans la cru-
che, & estant couuerte on laissera
rasseoir l'espace de quelque téps,
affin que les feces tombét au fond,
puis on la coulera doucement dās
la bassine, & avec autant de bon
sucre ou bons cassons, on fera cui-
re le syrop, l'escumant sur la fin &
hors

Medecin charitable. 71
hors du feu avec la cuiller percée,
lequel osté de dessus le feu, & peu
refroidy, sera versé dans vn pot
propre couuert d'vn papier per-
tuisé. Estant du tout refroidy sera
couuert d'vn papier double & par-
chemin mouillé, & ferré en lieu
temperé.

*Maniere de faire le syrop de pied
de chat.*

C H A P. VIII.

Vous ferez trois infusions d'v-
ne demie liure à chaque fois
de fleurs de pied de chat, avec la
troisiesme infusion coulée & ex-
primée & clarifiée avec blanc
d'œuf, y adiousterez les trois parts
de sucre, & ferez le syrop.

*Maniere de faire le syrop de
pauot Rheas.*

C H A P. IX.

ON fait trois infusions de de-
mie liure à chaque fois de
fleurs recentes de pauot rouge dās
deux liures d'eau. Avec la derniere
infusion

72 *L'Apothecaire du*
 infusion coulée, exprimée & non
 clarifiée, y adioultrez autant de
 bon sucre, & ferez le syrop, l'escu-
 mant sur la fin au hors du feu.

*Maniere de faire le syrop de nenuphar
 ou blanc d'eau.*

CHAPITRE X.

ON fait trois infusions des
 fleurs blâches de nenuphar
 sçauoir vne demie liure à chaque
 fois sur deux liures d'eau commu-
 ne, les laissant infuser (comme les
 autres descrits cy dessus l'espace de
 douze heures). La dernière infusio
 coulée & exprimée est clarifiée
 avec vn blanc d'œuf & la coquille
 escrafée & passée par le blanchet
 de ladite couleur avec autant de
 sucre, sera fait le syrop.

Maniere de faire le syrop de

capillaire.

CHAPITRE XI.

Prenez capilli veneris, ou a son
 lieu l'adianthos, deux poignées.
 Politric

Politric aussi deux poignées.

Scolopendre vne poignée.

Requelisse ratissée & concassée
vne once, avec le sucre sera fait
le syrop ainsi.

Les herbes nettoyées & lauées se-
ront mises infuser l'espace de 24.
heures dás trois liures d'eau chau-
de dans vne terrine vernissée ou
d'estain, au bout duquel tēps vous
verserez le tout dans la bassine, le
faifant bouillir deux ou trois bouil-
lons, coulant par après ladite de-
coction laquelle sera clarifiée avec
blanc d'œuf & sa coquille, & cuitte
avec les trois parts de sucre en
consistancé de syrop.

*Maniere de faire le syrop de iuiubes
simple & composé, & premierement
la maniere de faire le simple.*

CHAPITRE XII.

PRenez cent bonnes iuiubes ou-
uertes par le milieu sans rien
ieter, que mettez bouillir dans
trois liures de bonne eau dans la
bassine à la consommation de la moi-

G

74 *L' Apothicairia du*
tié, avec laquelle decoction coulee
& exprimée par la toile forte (sans
clarifier) on fait cuire les trois parts
de bon sucre, & est fait le syrop.

*Maniere de faire le syrop de iuiubes
composé.*

CHAPITRE XIII.

Prenez orge mondé de son es-
corce extérieure vne once.

Bonnes iuiubes soixante.

Requelisse ratissée & concassée,
vne once.

Capilli veneris, ou Adianthos.

Polytic de chacun vne poi-
gnée.

Semences de coins.

De pauot blanc.

De melons.

De laitues concassées de cha-
cune demie once avec sucre, sera
fait le syrop de telle façon.

Prenez quatre liures d'eau com-
mune que mettez dans la bassine,
y mettant avec l'orge mondé que
ferez

Medecin charitable. 75

ferez bouillir quelque temps, puis y adiousterez les iuiubes ouertes par le milieu sans rien jeter, & ayant bouilly vous y adiousterez lesdites semences, & sur la fin la requelisse, le capilli venetis & politrice: apres faut oster la bassine de dessus le feu, la decoction estant demy refroidie sera coulee & exprimée par vne toile forte avec les mains, puis clarifiée avec blanc d'œuf & sa coquille, & passée vne fois par le blanchet. Avec ladite colature, on y adioute les trois parts de sucre, & est fait le syrop.

Maniere de faire le syrop de guimauues.

CHAPITRE XVI.

Prenez racines de guimauues preparees vne once & demie.
Poix chiches vne once.
Racines d'asperges aussi preparees.
Requelisse ratissée & concassée de chacune demie once.

G 2

76 *L'Apothicaire du*

Sommittez de guimauues,
 De mauues,
 De parietaire,
 Pimpernelle,
 Adianthos,
 Polytric de chacune demie poignée.

Semées de melon, de concombre, de citrouille de chacune demie once.

Succe liure & demie, ferez ainsi le syrop.

Les racines de guimauues lauees & nettoyees de leurs filamens qui sont à l'entour, & la corde ostee: les racines d'asperges aussi lauees & concassées seront mises cuire dans la bassine avec cinq liures d'eau. Ayant bouilly quelque temps on y adioustera les poids cyches concassez dans le mortier, puis peu apres les sommittez de guimauues, mauues, parietaire, pimpernelle, & enfin l'Adianthos, Polytric, & la requelisse; de sorte que ladite decoction coulee, exprimee, & clarifiée avec blanc d'œuf reuienne à deux liures.

liures, & avec vne liure & demie de bons succre ou bon casson, se fera le syrop.

Maniera de faire le syrop de cichoree triple de rheubarbe.

CHAPITRE XV.

Prenez orge commune vne poignée.

Racines d'asperges.

Racines de dent de Lyon, dict taraxacon.

Racines de cichoree preparees de chacune trois onces.

Oublon,

Fumeterre,

Politric.

Agrimoine.

Adianthos de chacune vne poignée & demie.

Semences de Melon.

Concombre,

Citrouille de chacune demie once.

Requelisse ratiffée & concassée vne once.

Succre 2. liures: Sera fait le syrop.

Mettez huit liures d'eau dans la bassine, & mettez y quand & quand l'orge bouillir vn bon quart d'heure, puis vous y adiousterez les racines de cichoree sauvage, dent de lyon & d'asperges a ni preparees. Ayant osté les filamens qui sont à l'enour, & leurs restes qui sont dures estant coupees & jettees seront lauees & en tirerez la corde de telle façon. Les racines de cichoree seront mises dans le mortier de marbre, lesquelles concassees avec le pilon de bois s'ouuriront, & facilement en tirerez la corde. Ainsi ferez de la racine de pissanlits, pour celle d'asperge sera seulement contusee dans ledit mortier, parce qu'elles ne sont si grosses toutes fois si on veut on en tirera la corde de mesme façon. Cela fait on les mettra bouillir avec l'orge vn quart d'heure ou enuiron, apres on y adioustera les fueilles desdites racines de pissanlits & de cichoree si on en est au temps qu'il y en aye, avec le houbló, la fumeterre, agri-
moine

mine bien nettoyes & lauees, & puis apres les semences concallees dans le mortier de marbre & sur la fin l'adianthos, le politric, & la requelisse de sorte que ladite decoctio renienne à quatre liures que verserez dans vne terrine de terre, & laisserez tremper le tout ensemble l'espace de vingt quatre heures, ayant premieremēt coulé douze onces de ladite decoctio, & versée chaude sur cinq onces de bone rheubarbe decoupee en petits morceaux avec le sousteau de cordonnier sur le couloir de bois, & mise dans vne cruche de terre vernissée ou de grets, & bien couverte d'un papier pour empescher l'exhalatio de la vertu de la rheubarbe puis mettez ladite infusion sur les cendres chaudes quelque temps, cōme demie heure apres la tirerez & metrez au coin, de la cheminee l'y laissant aussi l'espace de vingt quatre heures.

Au bout duquel temps on coule & exprime le reste de ladite deco-

G 4

ction prenant trois liures d'icelle, que clarifierez avec deux blancs d'œufs & leurs coquilles. Ladite decoction clarifiée & passée par le blanchet reuient à deux liures, lesquels ont fait cuire avec autant de bon succe ou bons cassons en consistance approchante de succe rosat.

Cependant que le syrop se cuit on fera chauffer l'infusion de rhu-barbe sur les cendres chaudes, puis on la passe & exprime par l'estamine ou linge blanc & net à la presse. Ladite expression qui reuiendra à huit bonnes onces sera mise à part, & quand le syrop sera cuit en la susdicte consistanc: sera tiré hors du feu, & vn petit apres on meslera parmy ladite expression avec l'espatule de bois ou cuillier d'argent, laquelle descuira ledit syrop & le rendra en sa consistance, mesmes afin qu'elle se mesle mieux avec ledit syrop s'il est vn peu trop liquide, on luy fera prédre, vn bouillon sur le fourneau, & aussi tost sera tiré hors

Medecin charitable. 81
ré hors du feu, & estant refroidy
(comme a esté dict des precedens)
sera ferree en vn pot de grets ou de
fayance en lieu temperé.

*Maniere de faire le syrop de pauot
simple.*

CHAPITRE XVI.

Prenez vne demie liure de testes
de pauot blanc recentes, & au-
tant de celles de pauot noir aussi
recentes, que mettrez en quatre
auec les doigts, ou auec vn cou-
steau, les mettât auec leurs semen-
ces dans vn bassin d'estain, ou terri-
ne vernissée, versât par dessus trois
liures de bonne eau bouillante, &
les couurant d'vn linge en double,
les laissant infuser l'espace de 24.
heures au coin de la cheminée, au
bout desquelles vous les verserez
dans la bassine, & leur ferez pren-
dre vn bouillon sur le fourneau,
puis le coulerez & exprimerez
bien fort par vne toile forte, & non
par la presse. Dans icelle expression

G 5

82 *L'Apothicaire du*
mettez encores iufuser autant
desdites testes de pauot blanc &
noir ainsi preparees l'espace d'au-
tant de temps, au bout duquel les
ferez bouillir vn bouillon ou deux
dans ladite bassine, apres les cou-
lerez & exprimerez par ladite toi-
le, & avec ladite couleure & ex-
pression adiousterez les trois parts
de sucre, & ferez le syrop sans le
clarifier. Toutesfois il y en a qui le
clarifient & passent vne fois seule-
ment par le blanchet, mais comme
j'ay dict autresfois la clarification
oste de la vertu des medicamens.

*Maniere de faire le syrop de rh. bés
ou de grozeilles rouges.*

CHAPITRE XVII.

ON fait cuire vne liure de bon
sucre ou bons cassons avec
demie liure d'eau, en consistance
approchante de sucre rosat, & tiré
hors du feu on y mesle 4. onces de
suc de grozeilles rouges purifié au
soleil

soleil qui le descuit & reduit en consistance de syrop.

Maniere de faire le syrop de suc de grenades aigres.

CHAPITRE XVIII.

LE syrop de suc de grenades se fait de la mesme maniere que celuy de rhibés.

Maniere de faire le syrop de limons.

CHAPITRE XIX.

LE syrop de limons se fait de la mesme maniere que les 2. precedens : mais notez que si ledit suc n'est bien clarifié, & qu'il rende trouble le syrop estant meslé avec le sucre cuit, faudra luy faire prendre vn bouillon, & l'escumer avec la cuillier d'argent, & ledit syrop se rendra blanc clair & beau.

Maniere de faire le syrop de coins.

CHAPITRE XX.

Prenez deux liures de suc de coins clarifié par residence, & passez

passé par deux fois consecutiue-
ment par le blanchet, afin qu'il soit
plus clarifié, & avec vne liure &
demie de sucre ferez le syrop, qui
sera gaidé comme les autres.

*Maniere de faire le syrop de Sabor, ou
de pommes composé.*

CHAPITRE XXI.

FAut prendre vne liure & de-
mie de suc de pommes de re-
nette clarifié & passé par deux fois
consecutiuelement par le blanchet,
avec lequel il faut mettre infuser
l'espace de vingt-quatre heures
deux onces de bon fené mondé, &
deux dragmes de graine d'anis
vert, puis ayant fait prendre vn
bouillon, on le passe & exprime
par l'estamine; l'expression pesera
dix sept onces, & avec 12. onces
de sucre ferez le syrop que l'on
gardera. Si vous voulez rendre le-
dit syrop plus purgatif, au lieu de
deux onces de fené, & deux drag-
mes

Medecin charitable. 85

mes de graine d'anis vert, vous y
mettrez trois onces de sené, &
trois dragmes d'anis vert.

Maniere de faire le syrop de meures.

CHAP. XXII.

PRenez deux liures de suc de
meures domestiques, nō du tout
meures, clarifié & passé par le blan-
chet, & avec vne liure & demie de
succe se fera le syrop.

Maniere de faire le syrop de cerises.

CHAP. XXIII.

ON prend vne liure de suc de
cerises clarifié au soleil, & pas-
sé par le blanchet, & avec douze
onces de succe est fait le syrop.

*Maniere de faire le syrop de
roses seches.*

CHAP. XXIV.

PRenez trois ou quatre onces de
fleurs de roses rouges & seches,
& qu'ils soyent belles, que met-
trez

86 *L' Apothiquaire du*
trez dans vne cruche, & veritable
par dessus vne liure & demie d'eau
bouillante, les couurant & mettāt
infuser au coin de la cheminée l'es-
pace de 24. heures, puis verserez
ladite infusion dans la bassine, luy
faisant prēdre vn bouillō ou deux:
avec icelle coulée & exprimée fe-
rez cuire vne liure de sucre ou
cassons, & ferez le syrop qui se
gardera avec les autres.

Maniere du faire le syrop d'absynthe.

CHAPITRE XXV.

Prenez demie liure d'absynthe
Romain qui est le nostre le quel
a la fueille petite, & qu'on cultiue
en plusieurs iardins de France, &
est moins amer & plus astringent
& aromatic. qu: découperez en pe-
tits morceaux: prenez aussi trois
dragmes de nard indic, qu'incise-
rez de mesme. Vous prendrez aussi
deux onces de roses rouges, faites
le tout ensēble infuser l'espace de
24. heures chaudement dans deux
liures

liures de bon vin blanc vieil, & autant de suc de coins clarifié au coin de la cheminée: au bon dudit tēps faictes les bouillir, & que la decoctiō coulée, exprimée, & clarifiée, reuiēne à deux liures, avec lesquelles on cuira autant de sucre, & sera fait le syrop.

Maniere de faire le syrop d'armoise.

CHAP. XXVI.

PRenez racines d'eringium, c'est à dire chardon à cent testes, quatre onces,
Hyssope,
Armoise de chacune deux poignées,
Herbe à chat, en latin nepeta.
Polytric,
Adianthos,
Marrube blanc de chacune vne poignée,
Semences de tuë,
De nielle, en latin nigella, de chacune demie once.
Avec deux liures de sucre sera fait le

On laue & nettoye les racines
d'Eringium, & coupe-on leurs res-
tes ou sômittez que l'ô jette, apres
on les concasse dans le mortier de
marbre avec le pilon de bois pour
en oster la corde qui est dedâs que
l'on jette aussi. De ces racines ainsi
preparée on en peze quatre onces
que l'on concasse encores dans le-
dit mortier, puis on les fait cuire
dans cinq liures d'eau : quelque
temps apres on y adioulte l'armoï-
se, l'hysope, l'herbe à chat, le mar-
rube, & les semences concassées, &
en fin on y met l'Adianthos & po-
litric, que ladite decoction remien-
ne à deux liures, coulées, expri-
mées, & clarifiées, & avec autant
de sucre ferez le Syrop.

DES



DES SYROPS
MIELLEZ.

*Maniere de faire le miel
escumé.*

CHAP. XXVII.

Prenez la quantité de bon miel que preparerez & clarifierez, (comme a esté enseigné au premier chapitre du premier traité) que mettez cuire sur le fourneau dans la bassine iusques à ce qu'il ait acquis la consistance de miel ce que cognoistrez en mettât vn peu avec l'espatule sur vne assiette, & le laissant refroidir: estant ainsi le retirerez du feu & l'escumerez. Estant refroidy sera serré avec les autres syrops.

H

Maniere de faire le miel rosat.

CHAPITRE XXVIII.

Ledit miel rosat se fait de plusieurs façons mais celles que ie vay descrire me semblent les meilleures & plus faciles à faire.

La premiere, c'est qu'on fait trois infusions (comme on fait des syrops) d'une liure de fleurs de roses rouges espanouïes recentes dans quatre liures d'eau commune chaque infusion l'espace de douze heures. Avec la derniere infusion coulée & exprimée on met cuire autant de bon miel escumé ou bon miel commun, & sont cuits en consistence de syrop que l'on escumera à la fin de la cuisson ou hors du feu.

La seconde maniere est qu'on fait lesdites trois infusions avec moitié de fleurs de roses rouges, & autant de fleurs de roses passées recentes meslées ensemble à la
quantité

quantité d'une liure de tous deux, dans quatre liures d'eau commune. comme dict est : Avec la dernière infusion coulée & exprimée on fait cuire avec autant d'un desdits miels, & est fait le dit miel.

Manière de faire le miel violat.

CHAPITRE XXIX.

LE miel violat se fait comme le miel rosat, faisant ainsi.

Vous ferez trois infusions d'une liure de fleurs de violettes recentes entieres, sçavoir est desdites fleurs & de la partie herbue qui les environne dans quatre liures d'eau commune. Avec la troisieme & dernière infusion & coulée & exprimée, on fait cuire autant de miel escumé ou de bon miel commun, & est fait le dit miel violat, lequel escumé est serré avec les autres.

Maniere de faire le miel mercurial.

C H A P. XXX.

Prenez quantité de suc de mercuriale, tiré comme a esté enseigné au chap. 4. du premier traité, lequel ayant fait prendre vn bouillon, on fera rasseoir l'espace de 24. heures ou davantage puis le coulerez en enclinant le vaisseau, où passerez par vn gros linge. Vous pelerez la couleur, & avec autant de bon miel commun les ferez bouillir dans la bassine sur le fourneau, iusques à ce que le tout soit réduit en consistance de syrop, lequel escumé & refroidy est gardé au besoin.

DES CONSERVES.

Maniere de faire la cōserue de violettes.

C H A P I T R E XXXI.

Prenez demy liure de violettes mōdées de leur partie herbuë, c'est

c'est à dire des fleurs seulement, pilez les dans le mortier de marbre avec le pilon de bois, iusques à ce qu'elles soient reduictes en paste douce, de sorte que la maniant on n'y sente aucune inegalité, puis apres vous y mellerez peu à peu vne liure de succe ou bons calsons mis en poudre, ou decoupez en petits morceaux, les pilant & incorporât avec lesdites violettes. Cela estant fait sera la conserue faicte laquelle mettrez dans vn pot de terre vernissé ou de grets, le couurant d'vn papier non pertuisé, & l'exposant au soleil l'espace de trente ou quarante iours, la remuant deux ou trois fois la sepmaine avec l'estpatule, afin que la chaleur du soleil la cuise de tous costez.

Maniere de faire la conserue de roses.

CHAP. XXXII.

Prenez demie liure ou vne liure de fleurs de roses rouges non espa

espanouyes, les ongles coupez avec le ciseau (qui est vne partie jaune qui est au bas de la fleur) les pilerez dans le mortier de marbre avec le pilon de bois de la façon comme i ay dict des violettes, y adioustant le double de sucre, faisant comme a esté monstré parlant de la conserue de violettes.

Maniere de faire la conserue de nenuphar ou blanc a'eau.

C H A P. XXXIII.

Prenez demie liure de fleurs blanches de nenuphar ou blâc d'eau recentes, que pilerez dans ledit mortier de marbre comme les fleurs de violettes & de roses, y adioustant le double de bon sucre, l'exposant au soleil par apres comme dict est.

Maniere

*Maniere de faire la conserue
de pasdane.*

C H A P. XXXIV.

ON prend seulement le jaune
de la fleur du pasdane, & le
pile on dans ledit mortier, y ad-
ioustant le double de succe, com-
me a esté monstré.

*Maniere de faire les conserues de fleurs
de bourrache, de buglosse, de roma-
rin, de betoive.*

C H A P. XXXV.

Lesdites conserues se preparent
de la mesme sorte que les
precedentes.

TROIS

TROISIÈME
TRAICTÉ DES
ELECTVAIRES.

*Maniere de faire l'electuaire
lenitif pour les riches.*

CHAPITRE I.

RENEZ betoine,
Agrimoine,
Adianthos,
Politric,

Scolopendre de chacun deux
poignées.

Fueilles de sené mondées deux
onces.

Graine d'anis vert demie once.

Poulpes de casse quatre onces.

Poulpes de tamarins.

De prunes ou de pruneaux
de chacune six onces.

Sené en poudre avec son anis
deux

deux onces deux dragmes.

Vne liure de sucre. Sera fait l'electuaire de telle façon.

Vous ferez cuire lesdits simples nettoyez & lauez dans suffisante quantité d'eau, sçavoir est premierement la betoine & agrimoine, puis y adiousterez avec le politric, l'adanthos, & la scolopendre.

Prenez vne liure d'icelle decoction coulée, dans laquelle ferez infuser l'espace de 24. heures lesdites deux onces de sené mondé, & la demie once de graine d'anis ou fenoiil vert, deuant la fin duquel tēps vous tirerez & preparerez chacune à part les poulpes de casse, tamarinds & prunes, comme il a esté enseigné au 21. chap. du premier traicté.

Notez qu'apres que vous aurez tiré la poulpe de casse, les excemens d'icelle qui n'ont peu passer seront mis tremper avec ledit sené.

Cela fait vous ferez prendre vn bouillon à ladite infusion de sené, la passerez & exprimerez par l'esta-

98 *L'Apothicaire du*
mine, avec laquelle expression fe-
rez cuire vostre liure de sucre dās
la bassine en la consistance declaree
au chap. 17. du premier traicté.

Ce syrop estant faict est versé
dans vn garde manger d'estain, ou
dans vn plat ou vaisseau de terre
vernissé, & dans ladite bassine hors
du feu sont misés lesdites poulpes
de tamarinds & de prunes, & avec
le bitortier sont bien meslees en-
semble, & apres on y mesle aussi
avec la poulpe de casse.

Cela ainsi estant, on y versera la
tierce partie dudit syrop presque
demy refroidy sur lesdites poul-
pes que l'on mesle fort bien avec,
puis on y esparpille la tierce par-
tie du fené en poudre avec son cor-
rectif, cōme il a esté monstré chap.
23. dudit premier traicté, que l'on
messera fort bien avec ledit bistor-
tier, avec lesdites poulpes & syrop,
puis on y versera l'autre partie de
syrop, apres l'autre partie du fené
en poudre, & en fin le reste du sy-
rop, & fené de la façō susdite, les re-
muant

Medecin charitable. 99

muant & meslant bien le tout avec ledit bistortier, le tout ainsi bien meslé & incorporé est l'electuaire faict que l'on mettra dans vn pot propre refroidir couuert d'un papier pertuisé. Estant refroidy sera couuert d'un papier double, & gardé comme les syrops.

Si en faisant ledit electuaire le syrop se venoit à refroidir, le faudra rechauffer sur le fourneau, puis en vser comme dict est.

Notez qu'il ne faut mesler iamaïs les poudres avec le syrop bouillant, car ils se brusleroyent.

Je n'ay descrit qu'une mesme façon de faire le syrop qui servira aussi pour les quatre suivans, car il est tres-bon, comme vous pouuez iuger.

Maniere de faire l'electuaire lenitif pour les pauvres.

CHAPITRE II.

Prenez vne liure de la decoction coulee des simples susdits pour

100 *L'Apothicaire du*
 l'infusion du fené & anis , comme
 dict est.
 Sené mondé deux onces.
 Graine d'anis ou fenouil verd de-
 mie once
 Poulpe de prunes,
 De tamarinds de chacune 8 onces,
 Sené en poudre avec sô anis 3 onces.
 Sucre vingt onces. Sera l'Electuaire
 fait en telle maniere.

La maniere de faire ledit Ele-
 ctuaire est semblable au precedét.
 Or il n'y entre point de casse estât
 chere, mais aussi i'y ay augmenté la
 chose des poulpes de tamarinds &
 pruneaux. Si de fortune vous au-
 z ferré les excremés de quelque casse
 que vous aurez tiré auparauant, &
 qui ne soient gastez, vous les pour-
 rez faire infuser l'espace dudit téps
 de 24. heures avec ledit fené.

Maniere de faire le Catholicon.

CHAPITRE III.

Prenez 20. onces de la decoctio
 des susdits simples coulee pour
 l'infu

l'infusion du sené & anis comme dict est.

Sené mondé, deux onces,
Graine de fenouil vert demie
once.

Poulpes ne casse, quatre onces,
Poulpes de tamarinds, De prunes
de chacune 6. onces.

Sené en poudre avec son anis,
deux onces deux dragmes.

Rheubarbe en poudre deux onces.

Succre vne liute & demie. Soit
faict l'electuaire.

On mettra premierement infuser
le sené & anis comme dict est.

La rheubarbe est mise en poudre
comme il a esté enseigné au chap.
25. du premier traicté, & avec icelle
est mis dans le mortier le sené &
anis en poudre, & toute ladite
poudre est mise à part.

Les poulpes de tamarinds, prunes
& casse preparees sont mises
aussi chacune à part : le syrop faict
de ladite infusion de sené avec le
succre dās la bassine, est versé dans

702 *L'Apothicaire du*
vn vaisseau propre & apres dans la-
dicte bassine hors du feu sont mes-
lees ensemble les poulpes de ta-
marinds, prunes, & casse; apres on
y verse consecutiuellement (comme
plusieurs fois a esté enseigné cy-
dessus) le syrop & poudre, les in-
corporant bien ensemble, & sera le
Catholicon fait que l'on ferrera
refroidy avec les autres electuai-
res.

*Maniere de faire le Diaprunis simple
& composé.*

CHAPITRE IV.

PRenez vne liure de ladicte de-
coction coulee desdicts simple
pour l'infusion du sené,
Sené mondé deux onces,
Graine d'anis verd demie once,
Poulpes de prunes demie liure,
Poulpe de tamarinds quatre onces,
Roses rouges, trois dragmes.
Sucre vne liure. Sera fait l'ele-
ctuaire.

Ledit

Ledit electuaire se fait comme les precedens, & est appellé diaprunis simple.

Que si vous le voulez faire composé comme il se fait ordinairement, le ferez ainsi avec ledit electuaire diaprunis simple, fait, & encores chaud (ou s'il n'est chaud le faut vn peu chauffer sur le fourneau) y incorporant neuf dragmes de bonne scammonée mise en poudre, côme a esté enseigné au chap. 26. du premier traicté, & l'incorporer avec ledit electuaire, l'esparpillant parmy, & la meslant tresbien avec ledit bistortier. Ledit electuaire ainsi fait s'appelle diaprunis composé, lequel refroidy est ferré dans vn pot propre pres les autres.

Notez que ie ne vous descris point icy de Catholicon pour dissoudre dans les clysteres, car au lieu d'iceluy vous pourrez vser des precedens electuaire & sera bien le mieux.

Electuaire au lieu de la confectiõ Hamak plus agreable, & purgeant plus doucement.

CHAPITRE V.

Prenez vne liure de ladite decoction pour l'infusion du fené & anis.

Deux onces de fené mondé,
Demie once de graine d'anis ou fenouil verd.

Poulpes de casse,
De tamarinds,
De prunes de chacune quatre onces.

Sené en poudre avec son correctif deux onces & demie.

Rheubarbe en poudre demie once,
Agaric trochisque mis aussi en poudre vne once,

Succe, vne liure,
Scammonee neuf dragmes,

Ferez ainsi l'electuaire.

Le fené & anis serõt infusez dans ladite decoction ensemble avec les
excre

cremens de la poulpe de casse pour
puis faire le syrop.

La rheubarbe & trochisques d'aga-
garic mis en poudre chacun à part
dans le mortier (comme a esté dict
au chap. 25. & 29. du premier trai-
cté) puis meslez ensemble avec le-
dit sené en poudre, sont ferrez dans
vn papier a part.

La scammonée aussi bien mise
en poudre dans le mortier comme
il a esté enseigné, sera serree aussi à
part dans vn autre papier.

Cela fait les poulpes de tama-
rinds & de pines seront meslez
dans la bassine avec le bistortier &
puis la casse, consecutiuemēt le se-
ront avec le syrop & la poudre: le
tout estant bien meslé on y espar-
pille dessus & parmy la scammo-
née, laquelle on y incorporera estāt
encores chaude ou reschauffé cō-
me a esté enseigné parlant du dia-
prunis composé, & sera ledit ele-
ctuaire fait que l'on ferrera avec
les autres.

Maniere de faire l'electuaire de dattes.

CHAPITRE VI.

Prenez six onces de poulpes de dattes.

Deux onces de turbith,
Quelque nombre d'amandes douces pelees,

Zingebre ratissé avec le cousteau,

Macis,

Semences d'anis,

De fenouil de chacun deux dragmes,

Scammonee six dragmes,

Avec dix onces de miel escumé décrit au 17. chap. du premier traicté. Ferez l'electuaire.

La poulpe de dattes preparees comme a esté enseigné au chap. 21. du premier traicté & serree à part. Vous ferez apres la poudre comme s'ensuit.

Premierement mettez le turbith dans le mortier, le gingembre & les amandes (pour empescher leus
exha

exhalation) & les pilerez ensemble , estant demy puluerisez y adiousterez le macis , l'anis & le fenouil. Le tout mis en poudre sera passé par le tamis de crin couuert de la façon descrite au chap. 23. du premier traicté parlant du sené. Ayant tiré trois onces de poudre elle sera mise à part dās vn papier.

La scammonée sera aussi mise en poudre comme a esté enseigné , & serree aussi à part.

Cela faict on met la poulpe de dattes dās la bassine , laquelle avec le bistortier on remuë & desmene quelque peu de temps sur le fourneau à peu de feu , laquelle tirée hors du feu on y adiouste la tierce partie du miel escumé chaud que l'ô mesle avec ladite poulpe apres on y esparille & mesle la tierce partie de ladite poudre puis l'autre partie du miel , apres l'autre partie de la poudre , en fin le reste du miel & le reste de la poudre de la mesme façon qu'il a esté déclaré aux electuaires cy deuant.

Le

Le tout estant bien incorporé & encores chaud on y mesle la scammonée en poudre, comme nous auons dict cy deuant, & estant bien incorporé ledit electuaire est fait, lequel refroidy est ferré comme les autres.

*Maniere de faire la Benedicte
laxative.*

CHAPITRE VII.

Prenez Turbith,
Hermodattes ratiffées de cha-
cun six dragmes.

Quelques amands douces peles,
Roses rouges trois dragmes,
Zingembre ratiffé.

Macis, de chacun vne dragme.

Semences de Miliun folis,

Saxifrage,

D'anis.

D'ache de chacune deux dragmes,

Scammonée cinq dragmes,

Miel escumé 15. onces.

Est fait l'electuaire.

Notez qu'en ce chap. & au prece-
dent

dent faut mettre vn petit bon poix des medicamens que l'õ doit mettre en poudre (horsmis du scammonée qui doit estre pesé comme il faut) parce qu'on ne les triture & passe par le tamis de crin entierement ; mais ayant eu la doze de poudre qu'on desire, on serre le reste pour vne autrefois, on les fait on seruir selon l'aduis du medecin à quelque autre remede.

On met premierement dans le mortier le turbith, gingembre, hermodactes (desquelles on aura ratissé avec vn cousteau la poussiere ou terre qui est à l'entour) & les amandes estant demy puluerisées, on y adioust les semences, en fin le Macis & les roses rouges seiches. Le tout estant puluerisé est passé par le tamis de crin couuert, & en ayant tiré trois onces de poudre seront mises dans vn papier à part, la scammonée aussi mise en poudre est ferrée à part.

Cela fait on met la troisieme partie du miel escumé chaud dans
la

110 *L'Apothicaire du*
 la bassine avec la tierce partie de
 ladite poudre esparpillée dessus &
 parmy que l'on melle & incorpore
 bien ensemble, puis on remet les
 autres parties du miel & poudres
 selon l'ordre que j'ay enseigné aux
 electuaires susdits, les incorporant
 biē ensemble avec le bistortier, en
 fin l'electuaire estāt encores chaud
 ou rechauffé on y meslera la scā-
 monée, comme a esté dict. Estant
 bien incorporée, l'electuaire est
 fait, que l'on serre comme les
 precedens.

Tablettes de Mechoacam.
 CHAP. VIII.

Prenez Mechoacam,
 Hermodactes ratiffées,
 Turbith de chacun 2. dragmes,
 Roses rouges vne dragme,
 Zingembre ratiffé demie dragme,
 Scammonée deux dragmes,
 Avec demie liure de succe dissolt
 & cuit en eau commune ferez les
 tablet

tablettes par l'ozanges du poix de demie once chacune.

Le Mechoacam concassé dans le mortier on y adiouste le turbith, les hermodactes, & le gingembre ratisé, trois ou quatre amandes douces peles pour empescher leur exhalation: en fin on y iette les roses rouges seiches. Le tout puluérifé est passé par le tamis, & en ayant tiré sept dragmes de pouldre, sont serrees dans vn papier a part.

La scammonée est aussi mise en pouldre a part, avec laquelle puluérifée & estant encore dans le mortier on y mesle lesdites sept dragmes de pouldre, de sorte que le total d'icelle contient neuf dragmes, que l'on met dans vn papier. Ladicte pouldre estant ainsi preparée on cuit le succe avec quatre onces d'eau dans le poëlle de cuire rouge en la consistence designee au chap. 15. du premier Traicté. Estant cuit est tiré hors du feu, & remué fort avec l'espatule pour petit à petit le refroidir à demy; Ce qu'estant

stant on y esparpille ladicte poudre, & on l'incorpore bien de l'espature avec ledit sucre cuit : de sorte qu'en fin il s'en fait vne paste de bonne consistence, y ayant ramassé & ratissé ce qui adherera à l'entour dudit poësson : laquelle paste encore vn peu chaude on iette sur vn papier blanc qu'on aura au parauant oinct d'vn peu d'huile d'amande douce, ou d'huile commun, ou frotté d'vne amande douce pelee avec le cousteau de peur qu'elle n'adhere audit papier, & avec le rouleau oinct de ladicte huile ou amande on la frappe pour l'estredre, le faisant par apres passer plusieurs fois par dessus pour l'aplatir & applanir: puis avec vn cousteau oinct on en coupera les tablettes d'vne demie once piece: lesquelles tablettes puis apres refroidies sont mises dās vne bouëtte de bois vn papier blanc dessus & dessous, & mises en lieu sec, comme sur vn ais au coin de la cheminee. Ce qui sera demeuré aux parois dudit poësson

poëllon qui n'aura peu estre incorporé avec ladicte paste, sera raclé avec ladite espatule de fer, & mis dans vn papier avec lesdictes tablettes, & sera aussi bon pour en vser comme lesdictes tablettes.

DES TROCHISQUES

Maniere de faire les Trochisques d'Agaric.

CHAP. IX.

FAVT rasper avec la raspe de fer blanc deux onces d'agaric blac & bon, ou la quantité que vous voudrez, que vous mettrez dās le mortier de marbre, versant à plusieurs fois suffisante quantité de bonne eau de vie, le pilant & malaxant tresbien avec le pilon de bois, & le reduisant en paste, de laquelle vo^o formerez trochiscez plats, ou d'autre façon, que ferez secher à l'ombre sur vn tamis renuersé. mettant vn papier par dessus de peur qu'il

K

ne tombe de l'ordure dessus. Estans secs les faudra remettre de rechef en pouldre dans ledict mortier, & comme la premiere fois le malaxer avec ladite eau de vie, & en faire paste, puis des trochisques que l'on fera secher sur ledict tamis, ainsi qu'il a esté enseigné. Ce que ferez pour la troisieme fois, puis les serrez dans vn pot ou bouëtte en lieu propre pour s'en seruir au besoing.

On peut aussi preparer lesdicts trochisques avec vin blanc bien subtil, dans lequel aura infusé du zingembre ratislé & concassé l'espace de 24. heures dans vne phiole bien bouchée.

Maniere de faire Trochisques du myrte.

CHAP. X.

Prenez canelle,
Semence de nielle,
Aloes,
Myrre de chacun deux dragmes,
avec

Medecin charitable. YIIJ

avec du suc de ruë depuré par residence ou d'armoïse, & seront formez trochisques.

Lesdits medicamens seront puluerisez & serrez chacun à part, commençant à la canelle, comme a esté enseigné au chap. 30. du premier traicté, la passant par ledict tamis de crin: En apres on puluerisera la nielle, mais au lieu de deux dragmes il en faut mettre demie once ou dauantage, parce qu'estant mise en pouldre il la faudra aussi passer par ledit tamis de crin couuert, & en ayât eu deux dragmes le reste sera ferré, ou ietté, car ladicte graine ne couste pas beaucoup.

En apres on mettra en pouldre la mirrhe, en fin l'aloës, comme a esté enseigné au chap. 25. du premier traicté avec l'aloës puluerisé, estant encores d'as le mortier, on y meslera avec le pilon tous les autres medicamens puluerisez. Estât bien meslez on y versera dessus ledit suc, malaxant le tout bien ensemble pour former lestrochisques que l'o

116 L'Apothicaire du
 fera seicher à l'ombre sur le mais
 ren uersé.

DES PILULES.

*Maniere de preparer les pilules stoma-
 chiques dictes devant le repas,
 ou ante cibum.*

CHAP. IX.

Prenez aloes six dragmes,
 Mastic.

Roses rouges de chacū deux drag-
 mes, avec syrop de roses passés
 malaxez sera formé la masse.

Prenez le mastic trayé & bon, &
 le pilez en broyant doucement,
 ayant premierement mouillé le
 mortier & pilon d'un peu d'eau ro-
 se ou cōmune, & le mettez à part,
 les roses rouges seront aussi mises
 en poudre & mises à part.

En fin l'aloës avec lequel pulue-
 risé, & estant encores dans le mor-
 tier on meslera le mastic & roses
 rouges en poudre, avec lesquelles
 on

on verse ledit syrop de roses passes,
& on les malaxe tres bien ensem-
ble, puis on en forme masse que l'on
met seicher sur vn papier à l'ombre
l'espace de dix ou douze heures,
apres on l'euelope d'une peau blan-
che graissée d'huile d'olif, & est ser-
rée dans vn pot propre de fayance
ou d'estain pour s'en seruir au be-
soin.

*Manière de faire pilules sans lesquelles
ou sine quibus.*

CHAP. XII.

PRenez aloes demie once,
Rheubarbe,
Agaric trochisque de chacun vne
dragme,
Sené avec son correctif en poudre
dragme & demie,
Roses rouges demie dragme,
Scammonée deux dragmes,
Avec syrop de roses passes laxatif
sera faite la masse.
Chaque medicament sera mis en
pou

118 *L'Apothicairie du*
 poudre, & mis à part.

Premierement l'agarie trochisque, apres la rheubarbe, puis les roses rouges, en fin l'aloës, & apres la scammonée, avec laquelle on meslera bien les susdictes pouldres & le sené. Toutes lesdites pouldres bien meslees enséble seront malaxées avec le syrop de roses passées, & sera formée la masse, qui sera accommodée & serrée comme la précédente.

Maniere de faire pilules d'Agarie.

CHAP. XIII.

Prenez Aloë, de chacun
 Agarie trochisque, de chacun
 trois dragmes,
 Sené en pouldre,
 Scammonée, de chacū deux dragmes
 Chair de coings, vne drag. & demie,
 Avec le syrop de roses passées. sera
 faite la masse.
 Le sené en pouldre mis à part les
 trochiques d'agarie, la scammonée
 & l'aloë seront chacū puluerisez à
 part,

part, puis meslez avec le fené dans le mortier, estās bien meslez serōt ferrez dans vn papier. Cela faiēt on dissoudra la chair de coins dans le mortier, y adioustant vn peu dudit syrop de roses pasles: apres on y versera toute ladite poudre, y versant aussi autant de syrop qu'il faudra pour les malaxer, & forme la masse qui sera gardee comme les autres.

Pilules somniferes.

CHAPITRE XIV.

Prenez mirrhe, trois dragmes,
Encens masle deux dragmes & demie.
Semence d'Hioschiame,
Opium de chacun deux dragmes,
Safran,
Castor de chacun cinquāte & quatre grains, c'est à dire demie dragme, & dix-huict grains de chacun,
Avec syrop de roses seiches sera formée la masse.

Les

Les medicamens seront pulueri-
sez & mis chacun à part.

Premierement l'encens masse fe-
ra mis en poudre, & passé par le sy-
cotrinoy, mais notez qu'il en faut
mettre dauantage que la dose, car
ayant tiré le doze le reste est serré
pour vne autre fois.

Puis le safran sera aussi mis en
poudre avec vne amande pelée a-
uec le cousteau pour empescher
son exhalation.

Après la myrre.

En fin la semence d'hysochiamé
& le castor serot puluerisez ensem-
ble, avec lesquels puluerisez on
messe toutes les autres poudres,
estât meslées on les serre dans vn
papier. L'opiū sera coupé menu &
mis dās le mortier, & sera fondu a-
uec le syrop que l'on versera peu à
peu en le broyant, estât fondu on y
messera lesdites poudres, & ce qu'il
conuendra dudit syrop les mala-
xant tres-biē, & en formerez maf-
se, laquelle sera accōmodée & ser-
rée comme les precedentes.

Notez

Notez qu'il faut serrer ladicte masse à part en vn lieu propre, & on doit peser soy-mesme la dose qu'on ordonnera, parce que la mettant avec les autres, quelqu'un par inaduertance pourroit en prendre pour autres pilules, qui seroit vn mauuais qui pro quo; car la mort indubitablement s'en ensuiuroit.

Des Pouldres & tablettes dictes Cordiales & corroboratiues.

CHAPITRE XVIII.

LE vous conseille (ayant mis en pouldre les medicamens suyans pour faire lesdites pouldres & tablettes) de les passer plustost par le tamis de crin couuert que par celuy de soye ou taffetas, parce qu'elles en sont plustost passees, & ne donnent tant de peine: ioint aussi qu'ils retiennent d'auantage de leur vertu: au contraire pour estre passee par le tamis de taffetas il faut qu'elles soyent au parauant longuemēt triturée, & par la longue trituration

L

il est impossible qu'ils ne perdent beaucoup de leur force, encores qu'on y mette avec des semées & autres medicamens qui semblent empescher leur exhalation, & il ne faut obiecter qu'elles ne seront si belles, & ne passeront si librement par les veines du corps. Je respōds pour le premier qu'en la médecine la bonté y est plus requise que la beauté, & aussi qu'elles sont fort belles, & mesmes que les tablettes qui en sont faictes à raison d'une dragme sur deux onces de sucre cuit en coustance deüent sont fort belles & agreables. Pour le second ie respōds que les quatre graines que l'on mange apres le repas & le sang plein de fibres passe bien au trauers des plus petites veines du corps, à plus forte raison lesdits poudres ainsi preparees. Quant à moy i'estime plus vn bon bouillon bien assaisonné, ou vn bon consommé, vne bonne ptisanne, ou autre bon remede consocial à la nature du malade; & contraire à la maladie,

die, cōme le vin, le suc de grenades
aigres, le suc de limōs, de grozeilles
rouges, & autres, que toutes ces
poudres là & les tablettes faites d'i-
celles. Toutesfois ie vous en ay bié
voulu descrire de trois sortes, les-
quelles contiēent presque la ver-
tu de toutes les autres poudres des
trois fantaux, de laquelle on peut v-
ser au lieu de la poudre dicte Diar-
rhodó de l'Abbé, de la poudre Dia-
margaritum, & de Triasantali.

Prenez Sautaux blanc,
rouge,
citrin.

bois d'aloé de chacun deux dragm.

Semences d'ozeille,
d'endine,
pourpier,
chardon benist,

Terre sigillee, ou plustost Terre de
Blois, qui vaut autant, de chacun
vne dragme.

D'iceux medicamens sera faicte
poudre comme s'en suit.

On decoupe en petits esclats ou
buchettes les fantaux & bois d'a-

loés que l'on met dans le mortier avec la moitié des semences pour empêcher leur exhalation par leur viscosité, que battrez & pilerez bien ensemble: estans à la moitié pilez vous y adiousterez le reste des semences que l'on pilerez ensemble, & réduit en poudre, laquelle est passée par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer sera remis dans ledit mortier, & repilé, puis repassé par ledit tamis, comme nous auons dict autresfois, iusques à ce qu'on aye dix dragmes de poudre: le reste est serré & gardé en quelque lieu pour quand on resera la poudre vne autre fois l'y remettre si l'on veut, lesquelles dites dix dragmes sont mises en vn papier à part: apres on mettra la terre sigillée, ou plustost la terre de Blois qui equipole à la vraye terre sigillée, (car ce qu'on nous apporte est le plus souuent sophisticuee) en poudre dans ledit mortier, avec laquelle puluerisée on mesle les autres poudres, le tout apres est serré dans

vn

vn verre double propre à cela & bien couuert, mis en lieu temperé pour le besoin.

Maniere de faire la poudre de Diambra de laquelle on peut user au lieu des poudres dictes Diambra, & des trochisques de Gallia moscata.

CHAPITRE XX.

Prenez bonne canelle,
Macis,
Santaux blanc,
Rouge,
Citrin,
Bois d'aloés,
Roses rouges de chacun
vne dragme,
Ambr. gris,
Musc de chacun de uze grains,
Sera faicte la poud. e ainsi.
On mettra premierement dans
le mortier les fantaux & bois d'a-
loés decoupez en petits esclas pour
plus aisémet les reduire en pou-
L 3

dre. La canelle & le macis lequel par son onctuosité empeschera leur exhalation.

Notez que si en triturant lesdits bois il se fait quelque exhalation, nonobstant ledit macis on iettera dessus quelques gouttes d'eau rose pour ayder avec ledit macis à empescher leur exhalation. Estās plus qu'à demy pilez on y adioustera les roses rouges seiches que l'on triturera avec, puis on les passera par ledit tamis de crin couuert, comme nous auons enseigné, & en ayant tiré cinq dragmes & demie, ou six dragmes de poudre passée, on la mettra en fin papier blanc.

Cela fait on mettra l'ambre gris & musc dans le mortier de marbre, avec environ vne dragme de ladite poudre, & on les pile & broye ensemble avec vn petit pilon de bois ou de bronze, estans bien broyez & meslez, on iette avec petit à petit le reste de la poudre les meslāt tresbien ensemble, afin que le musc & ambre gris se meslent tellement
avec

avec toute ladite poudre, qu'elle en
retienne leur vertu & odeur : puis
on la mettra dans vn semblable pot
que la precedente, la couurant tres-
bien, & la mettant aupres d'icelle.

Maniere de faire la poudre

Diatragacant.

CHAPITRE XVIII.

Prenez gomme tragacant,
gomme arabic de chacune trois
dragmes,

racines d'uis de Florence,

requelisse,

Semences de pavot blanc,

de pourpier,

d'ozeille de chacune 2. drag.

De tous ces medicamens sera fai-
cte la poudre comme s'ensuit.

Ayant tiré les grains plus blancs
& plus nets de la gomme tragacant,
vous les mettrez en poudre de tel-
le maniere.

Il faut premierement mettre dās
le mortier de fer ou de bronze du

charbon ardent, & on eschauffera tellement le fond dudit mortier, que le charbon & la cendre ostez on n'y pourra toucher de la main sans se brusler, & y faudra aussi chauffer le bout du pilon qu'il soit presque rouge: ledit mortier & pilon estans essuyez d'un linge net, vous mettrez ladite gôme Tragacant dans ledit mortier, & le couvrirez d'un linge percé au milieu pour faire passer le pilon, & pilerez & broyerez ladite gomme la reduisant en poudre, puis la faudra passer par le sycotrinoy, & ce qui n'aura peu passer la faudra remettre audit mortier pour de rechef le repiler & mettre en poudre, & passer de la mesme façon.

Qu. si l'on voit que ladite gomme est encores trop gluâte, de sorte qu'elle ne se puisse bien puluer, il faudra de rechef rechauffer comme dit est le fond dudit mortier, & bout dudit pilon, & la remettre dedans pour la pulueriser & passer de la maniere qu'auons dit,

& en

& en ayant le poids de deux dragmes passées par ledit sycotrinoy, les faudra ietter dans vn papier à part, & le reste sera mis en vn lieu pour vne autre occasion.

La gomme Arabic sera puluerisee de la mesme façon pour en tirer 2. dragmes de poudre par ledit sycotrinoy, le reste estant gardé pour vne autre fois.

Notez qu'il faut chauffer ledit mortier & pilon pour reduire en poudre lesdites gommés Tragacât & Arabic, parce qu'elles sont grandement humides, & ne se pourrout pulueriser, si par la chaleur dudit mortier & pilon leur humidité n'estoit exhalée.

Notez aussi que l'on couvre le mortier d'un linge troué par le milieu pour faire passer le pilon, parce qu'en les triturant principalement la gomme tragacât, les grains sauteroient hors dudit mortier quand on les pile.

Notez finalement qu'au lieu de deux dragmes de chacune desdits

L 5

dragmes, il en faut mettre 3. dragmes pour en tirer deux comme dit est, car en les triturer & passant par le sycotrinoy il s'en exhale vne partie.

Lesdites gommés estant ainsi puluerisées & mises à part, on mettra ensemble dans le mortier pour piler la racine d'Iris de Florence, la requelisse sèche ratissée, concassée, & decoupez en petits morceaux sur le trenchoir de bois avec le cousteau de cordónier, & la moitié des semences que triturerz, & estant à moitié mises en poudre y adiousterez le reste des semences que pulueriserez avec, puis passerez le tout par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer sera remis dans ledit mortier pour le pulueriser & repasser comme a esté dit tant de fois, iusques vous en ayez tiré vne once de poudre.

Cela fait on mettra ladite once de poudre dans le mortier, & aussi lesdites poudres des gommés de Tagarant & Arabic que meslerez ensemble.

ensemble avec le pilon puis les
ferterez dans le petit pot de verre
comme les susdites pour s'en servir
à la volonté.

Notez qu'en ces susdites poudres
ie n'y ay point fait entrer les per-
les, les fragmens pretieux & fueil-
les d'or, estans choses qui n'y ser-
uent de rien.

*Maniere de faire la poudre de
requelisse.*

CHAPITRE XIX.

PArce qu'en la medecine on se
fert souuent de la poudre de re-
quelisse, c'est pourquoy i'ay bien
voulu icy descrire la maniere de la
faire.

Penez doncques deux onces ou
ce que vous voudrez de requelisse
seiche, que nettoyez & ratiserez
tres-bien, puis la decoupez menu
avec le cousteau de cordonnier
sur le tranchoir de bois, & la met-
trez ainsi decoupee dans le mortier
de bronze ou de fer, & la pilerez &
citu

132 *L'Apothicaire du*
tritureriez bien la passant par le tamis de crin, comme a esté dict des autres. La poudre ainsi passée sera mise dans vn vaisseau de verre semblable aux précédens, & serree pres des autres poudres.

Maniere de faire tablettes de dites poudres dites cordiales.

CHAPITRE XX.

ON dissolt par exemple deux dragmes desdites poudres aues quatre onces de sucre cuit, comme a esté enseigné au chap. 16. du premier traité, faisant ainsi.

Ledit sucre ayant esté dissolt dās deux onces d'eau rose, ou autre eau cordiale dans le poësson de cuire rouge & cuit, en ladite deue cōsistance, sera tiré hors du feu, & les remuant bien auec ladite espatule de fer, iusques à ce qu'il soit presque cemy refroidy, & estāt en chaleur mediocre (car si vous mettiez lesdies poudres, ledit sucre sortāt du feu,

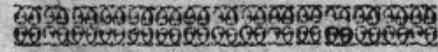
feu, ils se brusleroyēt) alors il faudra esparpiller parmy ladite poudre, & la bien mesler, & incorporer avec ledit succe cuit, en faisant comme vne paste que l'ō jettera sur vn papier blanc ou marbre oinct d'huile d'amandes douces, ou frotté d'une amande pelée d'un cousteau, faisât cōme il a esté enseigné au chap. 8. de ce traitté parlant de la maniere de faire les tablettes de Mechoacam, & les ayāt couppées par petites lozāges de deux dragmes chacune, seront mises dās vne boëste en lieu sec aupres des autres.

*Des cōfectiōs d'hyacinthe, d'Alkermes
& Theriaque.*

C H A P. XXI.

POur les cōfectiōs de hyacinthe & d'Alkermes, vous les achetez des marchāds de Mōtpellier à assez bon compte, & pour la theriaque vo^o reconurerez de celle de Venise laquelle y est preparée solem

134 — *L'Apothicaire du*
lemnellement deuant les princi-
paux de la ville , de la Iustice, des
Medecins, & de tout le peuple, ou-
tre qu'elle est assez à bon marché.



IV. TRAICTE'.

Maniere de faire l'huile rosat de
trois façons.

CHAP. I.

LA premiere. On prend les bou-
tons recent des roses rouges
entieres vne liure , que concasse-
rez dās le mortier de marbre avec
piló de bois , puis les mettez dans
vne cruche de grets ou de terre ver-
nissée, sur lesquels verserez quatre
liures d'huile d'olif, les messant en-
sēb'e avec l'espatule de bois, & les
courāt d'vn papier simple, & lais-
sāt infuser vn mois ou deux au so-
leil ou au coin de la cheminée. les
remuant

Le medecin charitable. 135
remuât par fois avec ladite espatule, puis on s'en sert laissant toujours lesdites roses dedans, ou au bout dudit temps on jette le tout dans la bassine propre à cela, & les fait on bouillir iusques à ce que presque toute l'humilité soit exhalée, puis on le coule & exprime par la toile forte à la presse entre deux petits ais. Ledit huile coulé, exprimé, & refroidy est ferré dans la mesme cruche ou autre pot propre pour s'en servir au besoin.

La 2. On prend demie liures desdites fleurs de roses rouges espagnoles recentes, & autant de fleurs de roses passes aussi recètes, que l'on contuse dans le mortier de marbre comme dict est, & met on dans vne cruche, versant dessus quatre liures d'huile d'olif, les remuant ensemble avec l'espatule, couvrant ledit pot d'un papiër, & ayant mis chauffer sur les cédres chaudes quelque demie heure ou vne heure, les mettez apres au coin de la cheminée ou au soleil l'espace de six ou sept iours,

iours , les remuant par fois avec l'espatule de bois, au bout duquel temps on versera ladite infusion dās la bassine, & la fera t'on boüillir vn ou deux boüillons : apres on la coule par la toile forte, & exprime par la presse.

Cependant que cela se fait on remet autant d'autres fleurs de roses rouges & passées recentes dās ladite cruche contusées, & on y verse dessus ladite huile coulée & exprimée la mettāt sur les cédres chaudes, & puis au soleil, ou au coin de la cheminée ledit espace de temps: apres on la verse dans la bassine la faisant boüillir vn boüillō ou deux, & la coulant & exprimant par la presse, comme a esté enseigné.

Et cependant on remet pour la troisieme fois autāt desdites fleurs dans ladite cruche, faisant comme dessus. Cette derniere infusion est mise dans la bassine ou dans le pot double pour boüillir, afin que presque toute l'humilité se dissipe, ce que cognoistrez par les signes descrits

crits au chap. 32. & 33. du premier
traicté. Cela estant on passe, & ex-
prime le tout par la toile forte à la
presse & l'huile coulée, exprimée &
refroidie est serrée avec les autres.

La troisieme façon se fait par
trois infusions comme la precedē-
te, mais on n'y met que les fleurs de
roses passes, & non les rouges, me-
tant vne liure d'icelles recētes cō-
tusees avec 4. liures d'huile d'olif.

Maniere de faire l'huile violat.

CHAPITRE II.

Ledit huile violat ne se fait qu'a-
vec vne infusion cōme l'huile
le rosat fait avec les boutons de
roses rouges descrite au precedent
chapitre.

Notez que l'õ met infuser la fleur
avec la partie herbue qui l'envirõ-
ne, ostant seulement la queuë, sca-
voir est vne liure d'icelle recētes
concassées dans quatre liures
d'huile d'olif.

M

*Maniere de faire l'huile de nenuphar
ou blanc d'eau.*

C H A P. III.

ON prend vne liure de fleurs
blanches de nenuphar, des-
quelles on fait deux infusions,
comme cy dessus a esté enseigné.

Maniere de faire l'huile de camomille.

C H A P. IV.

ON fait de mesme façon deux
infusions des sommités ten-
dres de camomille, c'est à sçavoir
des fleurs recètes, avec deux doigts
au dessous de la tige & feuilles con-
cassées dans le mortier, avec le
quadruple d'huile d'olif.

Maniere du faire l'huile de lys.

C H A P. V.

PRenez seulement les fleurs blâ-
ches de lys ostant le jaune qui
est

Medecin charitable. 139
est dedans, & faictes deux infu-
sions comme dessus.

Manie e de faire l'huile de millepertuis.

CHAP. VI.

ON fait l'huile de millepertuis de mesmes que celle de camomille, prenant les sommittez dudit mille pertuis, sçavoir est les fleurs recentes avec deux doigts au dessous de ses feuilles & tiges, que concasserez & infuserez.

*Maniere de faire les huiles d'aneth,
d'absynthe, pontic de rue, de
marjoleine.*

CHAP. VII.

Les dites huiles se font avec les sommittez recentes desdites herbes contusées come cy dessus.

Plusieurs choisissent le petit absynthe pontic, pource qui est plus astringent que l'autre.

M 2

La maniere de faire l'huile de mastice.

CHAPITRE VIII.

Prenez trois onces de mastice que concasserez dans le mortier, lequel mettez dans la bassine bouillir avec douze onces d'huile rosat, & six onces de b^e vin rouge, jusques à la consommation presque du vin, puis la coulevez, & exprimerez par la toile forte, & la ferrerez avec les autres.

Maniere de faire l'huile de cypres.

CHAPITRE IX.

Prenez escorce de racines de cypres vne doce,
 Escorce metoyenne de tamarisc,
 Souchet,
 Semences d'agnus castus,
 Ceterac de chacun deux dragm.
 Feuilles de rue vne dragma.
 Bon vin & bon vinaigre de chacun deux

deux onces, avec douze onces
d'huile d'olif. Est faicte l'huile de la
maniere qui en suit.

On coupe en petits morceaux le
fouchet, & les pile-t'on des le mor-
tier de bronze ou de fer, & estât à
demy pilé, on y adioust les escor-
ces de capres & de tamarisc, & la
semence d'agnus castus, & sur la fin
le ceterac & la ruë. Le tout estât bié
pilé est mis dás vne cruche, versât
dessus le vin, vinaigre, & nulle, les
mettant infuser au soleil 15. iours,
ayât couuert le pot avec vn papier
simple, les remuât par fois avec l'es-
patule, puis on versera ladite infu-
sion dás la bassine, la faisant bouil-
lir iusques à ce que le vin & vinai-
gre soyent presque consommez,
ce que l'on cognoistra par la mar-
que designée au chap. 32. du pre-
mier traicté; Cela faict on ebulera
& exprimera le tout par la toile
forte, & l'huile coulée & exprimée
feta serrée dans vn pot propre.

Maniere

Maniere de faire l'huile de Castor.

CHAP. X.

PRenez castor sec subtilement puluerisé vne once, eau de vie deux onces, douze onces d'huile d'olif:mettez le tout bouillir dans le vaisseau double iusques à la consommation de la troisieme partie d'icelle ou de la moitié.

Notez que le castor pour sa tenuité de substance n'endure point longue coction.

Ledit huile ainsi fait est ferré dās vn pot propre bien bouché avec les autres.

Maniere de faire l'huile de vers.

CHAPITRE XI.

PRenez demie liure de vers de terre, lesquels lauez biē avec eau premierement, puis avec vin blanc, & apres les auoir bien lauez les

les mettez dās vn vaisseau de terre vernissé , les courant d'autre vin blanc, & y faisant tréper 12. heures au coin de la cheminée afin qu'ils voidēt leur limon dont ils se nourriřēt, apres vous jetterez ledit vin blanc, & mettez lesdits vers infuser sept ou huit iours au coin de la cheminée ou au soleil avec vneliure d'huile d'olif, & trois ou quatre onces de bō vin claret, puis les ferez bouillir doucemēt dans le vaisseau double, iusques a ce que le vin soit presque du tout cōsommé. Coulez l'infusō, & l'exprimez par vn linge avec les mains sans le mettre a la presse, & vous aurez l'huile que garderez dans vn pot en lieu propre.

Maniere de tirer l'huile d'amandes douces & ameres.

CHAPITRE XII.

ON prend vne quātitē d'amādes douces nō rāces ny moēsies sans les peler, que l'ō broye & pile fort dās le mortier de marbre avec

avec le pilon de bois, les reduisant
comme en paste, que l'on met dans
la toile forte & nette ou toile de
crin forte à la presse entre deux pe-
tits ais, l'exprimant doucement nō
à coup. Ayāt tiré ce qu'aurez peu,
la residence ou le marc est mis dās
vne poëlle sur feu mediocre, & biē
remuée avec l'espatule de bois, l'ar-
rousat d'vn peu d'eau (de peur qu'il
ne se brusle) laquelle consommée
on remet aussi tost le dit marc chaud
dās ladite toile à la presse, & on en
tire l'huile laquelle doit estre mise
à part pour les onguens & empla-
stres où la chaleur n'est suspecte.

L'huile d'amandes ameres se tire
de la mesme façon.

DES ONGVENS.

Maniere de faire l'onguent Basilicon.

CHAP. XIII.

Prenez poix nauale ou noire,
Bonne resine,
Cire jaune de chacune 6. onces,
Bonne

Bonne huile d'olif vne liure & demie.

Ferez ainsi l'onguent.

On decoupe en morceaux la cire, on cõcasse aussi en petits morceaux la resine, & la poix, & les met-on ensemble fondre dans la bassine de diez aufdits ongués & emplâstres. Le tout estant fondu est passé par vn linge grossier net, & mis en vn pot de grets, ou d'estain, ou de terre vernissée en lieu temperé.

Maniere de faire l'onguent Aureum.

CHAPITRE XIII.

Prenez huile d'olif, 30. onces,
 Cire jaune six onces,
 Terebentine claire, 2. onces,
 Resine,
 Colophone de chacune vne once & demie,
 Encens,
 Mastic de chacun vne once,
 Saffran vne dragme. Sera fait l'onguent de telle façon.
 Premièrement on met l'encens &

N

146 *L'Apothicaire du*
mastic en poudre, & on les passe
chacun à part par le sycotrinoy, les
mettant aussi à part.

Notez que l'on met davantage
que ladite doze d'encens & mastic,
affin qu'apres auoir esté sycotrincee
on trouue la doze. Le reste est ferré.

Puis on decoupe la cire en mor-
ceaux, & aussi on concasse la resine
& colophone bié menu sur vn par-
chemin ou toile, ou autre chose a-
uec le pilon de fer, lesquels on met
fondre avec l'huile dans la bassine.
Estans fondus on les tire hors du
feu, & on y mesle aussi tost la tere-
bentine remuant le tout avec l'es-
patule de fer continuellement, iuf-
ques à ce qu'il soit presque refroi-
dy: Ce qu'estât on y esparpille l'en-
cens & le mastic, les incorporant
tres-bié avec l'adit: espatule, & en
fin le safran seiché & mis en pou-
dre doucement pour luy donner la
couleur jaune ou doree & fera l'on-
guent fait, lequel mis dans vn pot
propre est ferré au besoin comme
les autres.

Maniere

Maniere de faire l'onguent Egyptiac.

CHAPITRE XIV.

PRenez miel cōmun sept onces.
Fort vinaigre trois onces &
demie,

Verdet deux onces & demie,
Ferez l'onguent de telle maniere
Premierement on met plus de verdet
que ne porte l'ordonnance dans
le mortier de brōze pour mettre en
poudre. (En le pilant il ne faut oublier
de boucher le nez & la bouche avec
quelque linge, & le passer par le cotrinoy)
& ayant pesé ce qu'il faut, & mis à part, on
sera le reste.

Cela fait on met ensēble le miel
& vinaigre dans le poëlon de cuire
rouge que l'on fait bouillir vn
bouillon, y adioustant aussi tost le
dit verdet en poudre, les faisāt cuire
ensemble, les mouuant doucement
avec l'espatule de fer, iusques à
ce qu'il soit reduit en consistance
d'onguent qui tiene le milieu en-

N 2

148 *L'Apothicaire du*
 tre l'onguent mol & dur, pour plus
 aisément en couvrir les tantes: ce
 que cognoistrez en mettât vn peu
 d'iceluy avec ladite espatule sur
 vne assiette, & le laissant refroidir:
 alors vous le tirerez du feu, & le
 ferrerez comme les autres.

Notex. Notez quand aurez trituré le dit
 verdet dans le mortier, & passé par
 ledit sycotrinoy, il faudra lauer
 d'eau chaude lesdits mortier, pilon,
 & sycotrinoy, & pour le linge qui
 a seruy de tamis dedans iceluy sy-
 cotrinoy pour le passer, il sera iet-
 té, & ne s'en seruira-t'on plus.

Onguent mondificatif d'Ache.

CHAPITRE XV.

Ledit onguent n'est gardé, & en
 tout temps il se peut faire fa-
 cilement selon l'aduis du medecin
 & chirurgien qui y adioustent ce
 qu'ils cognoissent estre necessaire
 selon la nature de la partie affectee
 & de l'ulcere, temps & saison.

Maniere

*Maniere de faire le Blanc de Rhafis,
vulgairement dit le blanc raisin.*

CHAPITRE XVI.

Prenez cire blâche, trois onces,
Cerufe lauee, fix onces,
Huile rofat, douze onces,
Trois blancs d'œufs,
Cainphre vne dragme.

Ferez l'onguent de telle maniere.
La cerufe lauee & feichee, & de re-
chef mise en poudre dâs le mortier
de marbre avec le pilon de bois est
mise à part, puis on fera fondre la
cire rôpuë en morceaux avec l'hui-
le rofat dâs vn vaisseau de terre ver-
nissé, ou vaisseau d'estain, & non de
cuiure: Estât fonduë on retirera le-
dit vaisseau de dessus le feu, & avec
l'espatule de bois ou bilon de bois
non de fer, on les remuë bien iuf-
ques à ce qu'ils soyët demy refroi-
dis, ce que cognoistrez quâd ils s'es-
paissirôt, ou commencerôt à s'atta-
cher & engeler à l'entour de ladi-

N 3

150 *L'Apothicaire du*
te espatule ou pilon, aussi tost vous
y meslerez ladite ceruse l'incorporant
avec. Estant presque refroidy
on meslera & incorporera le camphre
mis en poudre, puis de mesme façon
les blancs d'œufs, & sera l'onguent
fait que l'on ferrera dans vn pot
propre.

Maniere de faire le Desficatif rouge.

CHAPITRE XVII.

PRenez huile rosat 12. onces,
Cire blanche cinq onces.
Pierre calamine,
Bol armené de chacun 4. onces,
Litarge d'or préparé,
Ceruse de chacun trois onces,
Camphre vne dragme.
Sera fait ledit onguent de telle
methode.

La litarge, le col'armene, serót cha-
cun puluerisez à part & aussi passez
chacun à part par le sycotrinoy. La
ceruse sera aussi mise en poudre &
ferree à part, comme aussi le cam-
phre:

phre: Toutes lesdites poudres hors-
 mis le camphre sont mises ensem-
 ble dās le mortier, & serrees à part.
 Cela fait on fera fondre sur petit
 feu dans la bassine la cire blanche
 coupee en petits morceaux avec
 l'huile rosat: estant fonduē est tirē
 du feu & bien desmenēe avec l'es-
 patule de bois, & estant demy re-
 froidie on y meslera exactemēt le s-
 dictes poudres mises ensemble, &
 sur la fin que le tout sera presque
 refroidy on y meslera aussi le cam-
 phre, & l'onguent sera fait, que l'on
 ferrera avec les autres.

Manier. de faire l'onguent Pompholix.

CHAPITRE XVIII.

PRenez huile rosat vingt onces,
 Suc de Solanum huit onces,
 Cire blanche, cinq onces,
 Ceruse lauee, quatre onces,
 Plomb laué & brulé. Mais le non
 laué & mis en poudre subtile est
 meilleur, comme il a esté mon-
 stré au chap. 38. & 39. au traicté.

N 4

Tuthie preparee, de chaëun. 2. onc.
Encens, vne once.

On fera atistement l'onguët ainsi:
Du plomb puluerisé sera pesée la
quantité descrite.

La tuthie preparee sera mise de re-
chef doucement en poudre dās le
mortier, & mise auidi à part, & en
fin la ceruse lauee & seichee avec
laquelle on meslera les autres pou-
dres doucemēt avec le pilon dās le
mortier, & on les mettra à part dās
le papier. L'encens aussi sera pulue-
risé & passé par le cicottinoy, &
pesé, sera aussi serré à part. Cela fait
on fait bouillir le suc de solanū ou
morelle avec l'huile rosat, iusques
à ce que ledit suc soit presque con-
sumé & exhalé; ce qui se cognoi-
stra, cōme i'ay descrit au chap. 32.
du premier traicté, lors on les tire-
ra du feu, & passera par vn gros lin-
ge, & remettra l'on dans la bassine,
ayant esté au prealable nettooyee: &
on y fera fōdre avec la rire decou-
pee en petits morceaux. Estant fon-
duë on tirera ladite bassine hors du
feu,

feu, les remuant avec l'espatule de bois iusques à ce que le tout soit demy refroidy, ce que cognoistrez par les signes de scrits cy deuant parlant de la confection de l'onguent blanc de Rhafis: & alors vous y adiousterez les pouldres les remuant tousiours avec ladite espatule, & estant presque refroidy y adiousterez l'encens, que mellerez encore tres bien, & sera l'onguent fait que ferrerez comme & avec les autres.

Maniere de faire l'onguent Populeu.

CHAPITRE XIX.

Prenez reiettons de peuplier noir neuf onces,
Suif de porc, 18. onces,
Bon vinaigre,
Bõne eau rose, de chacun six onces.
Fueilles du Iusquame,
Morelle,
Iombarde de chacune 4. onces,
Laietue, trois onces,
Ferez l'onguet de la faõ quiensuit.
Au mois de Mars prenez lesdits

N 5

reietons ou bourgeons de peuplier,
& les pilerez seuls dans le mortier
de marbre avec le pilon de bois. Es-
tans bien pilez vous y adiousterez
la graisse de porc recente & net-
toyee de ses membranes, & lauee.
Après les auoir longuement pilez
& demenez ensemble vous les ser-
rez dans vn pot de terre vernissé
iusques au mois de Iuin que les
herbes qui y en rent soyent en vi-
gueur: Alors vous prendrez lesdites
herbes freschemēt cueillies & net-
toyees, & les hacherez menu, les
pilât chacune à part dans ledit mor-
tier de marbre avec ledit pilon de
bois Estant toutes pilees les m: sse-
rez avec ledit sein de porc & bour-
geons, qui sont gardez dās le dit pot,
y adioustant le vin aigre & eau ro-
se parmy, les couurant d'vn papier,
& laissant infuser au soleil l'espace
de huit iours, les remuant par fois
avec l'espatule de bois, au bout des-
quels vous verserez le tout dans la
bassine, & les ferez cuire iusques à
ce que toute la liqueur soit du tout
confu

consumee; ce que cognoistrez en
mettant vne goutte sur vne assiete,
laquelle refroidie ne coule point:
alors vous la tirerez du feu, la cou-
lerez & exprimerez par la presse
dans vne toile forte. Si par cas for-
tuit l'expression estoit fort liquide,
la faudra remettre dans ladite bas-
sine iusques à ce qu'elle aye acquis
la consistence d'onguent; ce que co-
gnoistrez par la marque susdite. Le
dict onguent refroidy sera gardé en
vn pot pour s'en seruir le long de
l'annee.

*Maniere de faire l'onguent Rosas de
Mesuré.*

CHAPITRE XX.

PRenez suif de porc, vulgaire-
mēt appellé sein de porceau,
laué cōme a esté enseigné au chap.
35. du premier traicté, 18. onces.
Autant de fleurs de roses rouges
nouuelles,
Corcassez lesdites roses rouges dās
le mortier de marbre avec le pilon
de bois avec lesquelles cōfuses vous
mesle

messerez le sein de pourcean que
broyerez & demenez bien en-
semble. Cela fait mettez le tout
dans vn pot de terre vernissé, bien
net, d'estroite embouchure, & le
couvrez d'vn papier le laissant in-
fuser l'espace de sept iours au soleil,
ou trois iours sur les cendres chau-
des: apres mettez ledit pot aupres
du feu luy faisant prendre vn ou
deux bouillons: Puis on passera le
tout chaud par vn linge net & fort,
& exprimera par la presse, iettât le
marc. Cependant que cela se fait on
remettra dans ledit pot autât d'au-
tres fleurs de roses rouges nouvel-
les concassées cōme dict est, y ver-
sant ladicte graisse exprimee, la
mellant avec l'espatule de bois, &
ledit pot couuert sera remis au so-
leil ou sur les cendres chaudes au-
tant de temps que dessus, faisant
prendre vne ou deux ebullitions
pres du feu, & les coulevez & ex-
primeréz comme a esté dict.

Cela fait on mettra ladite cou-
leure & expression dans la bassine,
avec

avec laquelle on mettera neuf onces de suc de roses rouges clarifié, & trois onces d'huile d'amandes douces, & la ferez cuire doucement sur le fourneau à la consommation à peu près de l'humidité des roses & de leur suc, parce qu'il vaut mieux qu'il en demeure vne ou deux onces de suc que s'il estoit tellement consumé que la graisse & huile acquissent vne chaleur contraire à la froideur des roses.

Pour vous dire en verité, i'estime autant le Cerat de Galie descrit en mon liure intitulé *Le Medecin charitable*, que cet Onguent Rosat, pourueu qu'il ait esté lauë plusieurs fois tant en eau claire froide qu'en bonne eau rose, car il est facile à faire, & se peut faire en tout temps en petite ou grande quantité, à peu de frais & en peu de temps, & à autat de vertu que ledict Onguent Rosat.

Maniere

Maniere de faire un onguent *stipic*, duquel on se seruira au lieu de l'Onguent *Comitilla*, ou de la *Comesse*.

CHAPITRE XXII.

Prenez noix de Cipres,
Galles,

Bayes de mirthe,

Escorces de grenades, de chacune vne once & deux dragmes,

Huile rosat, six onces,

Cire blanche, deux onces,

Ferez l'onguent comme ensuyt.

Les noix de Cipres estans concassees dans le mortier, vous y adiousterez les galles, puis les bayes de myrthe & le *Malicorium*, ou escorce de grenades. Estant le tout en poudre faudra la passer par le tamis, de sorte qu'on en tire quatre onces & demie que mettrez dans vn papier. Le reste sera ferré pour vne autre fois. Apres ferez fondre dans la bassine ou poëllō de cuiure rouge la cire decoupee en morceaux avec
huile

huile. Estant fondue sera tiree du feu, & estant vn peu refroidie y messerez en esparpillât la pouldre, & les remuerez tousiours avec l'espatule iusques à ce que le tout soit refroidy, & l'onguent est fait que serrerez comme les autres.

DES EEMPLASTRES.

*Maniere de faire l'Emplastre
Diachilon blanc.*

CHAP. XXIII.

Prenez huile commune, trente six onces,

Litarge d'or preparé, dix huit onces

Racines de guimauues nettoyees,

Semées de lin, de chacū vne liure,

Semence de fenugrec 12. onces.

Sera fait l'emplastre de telle façõ.

Pour faire promptement cet emplastre, & qu'il soit blãc, faut choisir vn air qu'il soit beau & clair, & curieusement nettoyer & lauier les racines

160 *L'Apothicaire du*
cines de guimauues, ostant les fila-
mens qui l'environnent & la corde
qui est dedans; desquelles racines
ainsi nettoyees en prenez vne li-
ure que decouperez en petits mor-
ceaux, puis aussi prendrez les semé-
ces de lin & de fenugrec bien nettes,
& les mettrez dās le mortier con-
casser avec lesdites racines, puis le
tout sera mis dans vne terrine ver-
sant dessus suffisante quantité d'eau
bouillante, les remuāt avec l'espa-
tule de bois, & courant ledit vais-
seau d'un linge, le mettant au coin
de la cheminee l'espace de 24. heu-
res, au bout desquelles les ferez
bouillir vn bouillon ou deux, & le
coulerez & exprimerez fort par vn
linge pour en tirer deux liures qua-
tre onces de mucilages, vne partie
desquelles des le commencement
serōt mises avec l'huile & litharge
preparées cōme a esté enseigné au
chap. 37. du premier Traicté, dans
vne spacieuse bassine sur feu medio-
cre, qu'o remuera cōtinuellemēt a-
uec l'espatule de bois qui soit large,
au

autrement la litharge au lieu de se
nourrir avec l'huile, par sa pesan-
teur iroit au fond, & se brusleroit.
Ladicte partie de mucilages quasi
consumee (ce que cognoistrez lors
qu'en bouillant ils feront peu de
bouteilles,) au dessus on y mettra
le residu d'icelles que l'on fera es-
sumer peu & peu. La marque pour
cognoistre quand ledict emplastre
sera cuit, est decrite au chap 34. du
premier Traicte, ce qu'estat vous le
tirerez hors du feu, & estant demi
refroidi en formerez magdaleons a-
vec les mains mouillees d'eau fres-
che, qu'envelopperez dans vn pa-
pier, & ferez en vn lieu temperé.

*Maniere de faire l'emplastre
Diacaleosteos.*

CHAPITRE XXIV.

Prenez Vitriol Romain. 4. onces
Graiss de porc vieille, vneliuge
Litarge d'or preparee, (& demie.
Huile vieille, de chacun 36. onces.
Et ferez l'emplastre.
La litarge preparee seranourrie &

O

cuicte à petit feu avec l huile & la graisse les remuant tousiours avec l'espatule de bois, y messant parmy quand l'éplastre sera du tout cuit le vitriol préparé cōme a esté enseigné au chap. 41. du premier Traicté, & mis en pouldre. L'emplastre demi refroidi on formera magdaleons, qu'accommoderez & ferrez comme les precedens.

Maniere de faire l'Emplastre Diuin.

CHAPITRE XXV.

PRenez Litarge,
Huile cōmū, de chacū 8. onces,
Cire iaune, huit onces.
Magne, quatre onces.
Ammoniac, 3. onces & 3. dragmes.
Bdellium, deux onces.
Galbanum,
Mirthe de chacū vne onc. & 2. drag.
Encens vne once & vne dragme.
Mastic,
Opopanax.
Aristolochie longue,
Verdet, de chacun vne once. Ferez
ledict

ediēt emplastre Diuin en la forme
uiuante.

Premierement mettez infuser les
gömes, qui söt l'Ammoniac, Bdel-
lium, Galbanum, Opopanax, dans
suffisante quantité de vinaigre, de
sorte que le vinaigre surnage les gö-
mes l'espace de vingt quatre heu-
res, ou iusques à ce que lesdictes
gommes soyent dissoutes, & ce
sur les cendres chaudes: apres les
couleriez & exprimerez par vn lin-
ge, & les ferez cuire sur vn rechaud,
les remuant avec l'espatule à la cõ-
sompion de leur humidité, ce qui
se void à l'œil lors que lesdites gö-
mes sont espaiſſes, & reduictes en
consistence de miel.

Cependant que ladicte infusion
& dissolution se fait, la Litharge
preparée est pesée & mise à part
dans vn papier.

Puis mettez en pouldre & passerez
chacun à part les medicaments sui-
uants, ſçauoir est le Magnes, ou pier-
re d'Aimant, la myrrhe, l'encens,
maſtic, l'aristoloché, le verdet pas-

164 - *L'Apothicaire du*
 fez par vn tamis commun ou cico-
 trinoy. Cela faiet la litharge sera a-
 gitee avec l'huile dans la bassine,
 c'est à dire remuee cōtinuellemēt
 avec l'espatule de bois, puis cuiete
 sur petit feu en remuant tousiours,
 de peur qu'elle ne se brulle : apres
 on y adioustera la cire hachee me-
 nu: Icelle fōdue, & la bassine ostee
 du feu on y meslera les gomme,
 vn peu apres les pouldres d'aristo-
 loche, d'aimant, de myrthe, de ma-
 stic & d'encens : & finalement le
 verdet. Le tout estant quasi froid
 sera reduict en magdaleons.

Maniere de faire l'Emplastro De lanua.

CHAP. XXVI.

PRenez suc de betoine,
 De plantain, Dache,
 de chacun douze onces,
 Cire iaune, Poix nauale, Resine,
 Terebentine de chacun six onces,
 Ferez l'emplastre comme ensuit.
 Mettez les suc dans la bassine, &
 quand & quād la cire iaune decou-
 pée

pée en petits morceaux, & la resine
& poix noire cōcassées, & les faites
cuire ensemble iusques à la cōsō-
ptiō de s'dits sucs, ce que cognoistrez
en prenant vn peu du fōd avec l'es-
patule, & le iettant dās le feu, il fe-
ra peu de bruit, on en mettāt vn peu
sur vne assiette, le laissāt refroidir,
il s'enleue, l'estendant sur la paume
de la main il n'adhere point: alors il
faudra adiouter la terebētine la mes-
lant biē avec ladite espatule, & luy
faisant prédre vn ou deux bouillōs,
& ladite bassine ostée du feu, & re-
froïdie, on en formera Magdaleōs.

Je ne vous descriroy point dauan-
tage d'huiles, d'onguens, & empla-
stres, pour n'estre trop long. Si vous
en voulez preparer d'autres, vous
aurez recours aux autheurs qui en
ont escrit familièrement.

DE LA DISTILLATION
de eues.

CHAP.

LA distillation des simples pour en tirer les eauës, se fait de plusieurs façons : l'en descriroy seulement deux cōmunes faciles à faire: la premier se fait par le refrigeratoire de cuiute rouge, & par le bain de Marie, car celle qui est faite par l'alābie de plō n'est pas bōne. Or pour distiller ou tirer les eauës des simples par le refrigeratoire, cela ce fait en deux façons.

La premiere, c'est qu'ō tire le suc des berbes, comme il a esté enseigné au chāp. 4. du premier traitté & en ayant tiré quātité suffisante, que l'on mesure, on le met sans toutesfois le clarifier dās son sceau a cinq ou six doigts près de sa bouche, puis on le met sur le fourneau, sur feu mediocre & en plit l'on aussi le chaudrō qui est au dessus d'eau fraische pour rafraischir & condēfer la vapeur, de l'ebulitiō, laquelle se distille par le cec, & quād vous aurez tiré les deux tiers du suc que vo^o aurez mis distiller, vous en cōtēterez & iet

& ietterez le reste qui est dans le dit seau.

La seconde maniere, parce qu'il y a certains simples qui ne sont trop humides, on les cõtuse däs le mortier, & on les met dans de grandes terrines de terre vernissè de grets, ou d'estain, versant dessus quãtitè de bonne eau chaude, ou autre liqueur que l'õ mesure pour illec infuser l'espace de deux ou trois iours, au bout desquels on met toute l'infusion däs le dit refrigeratoire, cõme a esté enseignè, & on en tire les deux tiers de l'eau, qu'õ y aura mise, & le reste avec les herbes est iettè, & si on veut on en remettra d'autre. Notez que quand l'eau du chauderon qui est au dessus, est chaud il la faut vuidè par la canelle, qui est de l'autre costè du bec du dit refrigeratoire, & en mettre d'autre fraische.

L'eau rose se distille de cete façõ, Il faut emplir les deux tiers du dit seau de fleurs de roses pälles nouvelles, & y verser dessus quantité suffisante de bõne eauè chaude cõ-
mune,

168 L'Apothicairie du
mune, de sorte que lesdites roses y
trempent six ou sept heures, puis
les mettez distiller, cōme dit est,
& quand vous aurez tiré les deux
tiers, & l'eau que vous aurez mise
par mesure, vous osterez ledit re-
frigeratoire du feu, & passerez &
exprimerez ce qui est dans ledit
sceau par la presse: cependant on y
remettra autant de fleurs de roses
nouvelles, y versât dessus ladite co-
lature & expression mesurée, cō-
me aussi ce qu'il faudra d'eau rose
fort belle, odorate & bōne, la quel-
le couverte d'un papier sera expo-
sée au soleil vn mois, puis estoup-
pée & ferrée en vn lieu temperé.

La secōde façon de distiller se fait
par le bain de Marie, ou double vais-
seau, ayāt tiré les sucz des herbes &
sans les clarifier sont mis dās alambics
de verre, ou de terre vernissée,
avec leurs chapiteaux de verre, &
à la vapeur d'eau bouillante, l'eau est
distillée. Vostre Medecin ordinaire
vous aura monstré en vne heure la
façon de faire lesdites distillatiōs,
estant

estant plus facile de les app. endre
à voir qu'à les descrire.

Notez que les eaux ainsi distillees
doiuent estre mises dans les bou-
teilles de grets ou de fayance, cou-
uertes d'un simple papier au soleil
l'espace d'un mois, puis serot estou-
pees & gardees en lieu temperé.

Lesdites eaux ainsi distillees ne
vous reuendrot qu'à bien peu, cõ-
me vous verrez par experience.

De l'Eau Theriacale.

AV lieu des eauës Theriacales
descrites par les autheurs de
diuerfes manieres, & qui sont fort
cheres, j'aimerois autant prẽdre la
quantité que l'on voudra de bonne
theriaque de Venise, quel'õ dissou-
dra avec vin s'il n'a point de fieure,
ou eau de scabieuse, de chardõ be-
nist, & sãblables, & s'il y a fieure,
avec eau d'ozeille, de nenuphar,
pourpier, ou eau commune, avec
quelque peu de suc de limons, en
consistence bien liquide.

P

De l'eau de canelle.

EN la necessité pour l'eau de canelle vous prendrez vne demie once ou six dragmes de bonne canelle concassée dās le mortier, & la ferez bouillir dans vne liure d'eau commune à la consommation de la moitié de laquelle coulee on vsera.

F I N.