

Bibliothèque numérique

medic@

**Galien. Le Livre de C. Galen traictant
des viandes qvi engendrent bon &
mauvais suc, mis en françois pour
Monsieur le Baron de Saint Plancard**

*A Paris, pour Vincent Sertenas libraire, 1553.
Cote : Bibliothèque Mazarine 29247 (4)*



Bibliothèque Mazarine

Adresse permanente : <http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?extmaza29247x04>

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



A PARIS,

Pour Vincent Sertenas libraire, tenant sa bouti-
que au Palais, en la gallerie par ou lon va à
la Chancellerie, & au mont saint Hi-
laire en l'hostel d'Albret.

1553.

AVEC PRIVILEGE.

114

Sonnet. Par F. D. F. G.

Doulce sANTÉ, sans qui Vie n'est vie:
Sans qui l'Esbat est plustost passion:
Sans qui Plaisir est vraye illusion:
Sans qui la vie onques n'est assouuie:
Sans qui l'Auoir n'est que faim allouuie:
Sans qui Bonheur n'est qu'une vision.
Sans qui l'Honneur ressemble affliction:
Bref, sans qui n'est nostre vie qu'Enuye.
Plus ne pourroit le Ciel nous fortuner,
Qu'en te liurât aux hommes langoureux.
Et toy Starach, & ton Galen heureux,
Auroys-tu peu mieulx nous opportuner,
Qu'en nous laissant moyen & regle seure
Pour cōseruer la sANTÉ brusque & pure?

Extraict des registres de Parlement.

IL est permis à Vincent Sertenas Libraire en l'vniuersité de Paris, de faire imprimer & exposer en vente vn liure de C. Galen traictant des viandes de bon & mauvais suc, nouvellemēt traduit en François. Et est defendu à tous autres Libraires & Imprimeurs d'imprimer ou faire imprimer ledict liure, sans le vouloir & consentement dudit Sertenas, iusques à quatre ans, sur peine de confiscation des liures, & d'amende arbitraire. Fait en Parlement le xxij. iour de Decembre, 1552.

Signé du Tillet.

À MONSIEUR
LE BARON DE SAINT
Plancard, Capitaine des Galeres du
Roy, Ichâ de Starach son humble
seruiteur, perpetuelle felicité.

Monsieur, nous lisons que le tēps
passé. Apelles vn des excellentz
peintres qui oncques ont esté, ny se-
ront, selon Pline, oyant vn iour en
son ouuroir Alexandre le grand Roy de Mace-
done, disputer assez indocement de la peinture,
luy dit doucement, taisez vous pour Dieu, Sire:
Car mes seruiteurs se mocquēt de vous: Voulāt par
ce inferer qu'vn chascū se doit mesler de ce qu'il
scait faire, ou dire, laissant le reste qu'il ignore
pour ceulx qui trop mieulx l'entendent. Car à di-
re la verité, vn homme ne se monstre iamais plus
ridicule que quand il faiēt ce qu'il ne scait, ny est
accoustumé de faire. Ce que quand ie viens à cō-
siderer, Monsieur, il me faiēt quasi de tout
point perdre l'affection de mener à chef l'inten-
tion que i'auoye de mettre en François, suyuant la
promesse que par cy deuant vous en ay faiēte, vn
petit Traictē de Claude Galen, nommé Du bon
& mauuais suc, ou en bref il parle de toutes viā-
des qui engendrent bon & mauuais sang: Car si
à ij.

EPISTRE.

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

EPISTRE:

dit le Poëte) seulement se contentēt d'estre enseignées: Non que l'eloquence & beau langage, s'il est en vn Philosophe, soit à moins priser, mais aussi s'il ny est point, n'est gueres à souhaiter. Aumoyn de quoy ie me suis esuertué de tout mon pouoir à rendre, & exprimer le sens de l'auteur, ores de mot à mot, ores par Periphrase, sans toutesfois auoir mis en desdaing l'ornement de la diction, ou i'ay peu, sans fouruoyer de la sentence, en suiuant plustost le texte Grec que le Latin, lequel en plusieurs lieux ay trouué corrompu & mal tourné: Et l'eusse mieux restitué s'il m'eust esté possible trouuer l'Exemplaire Grec, sur lequel la vieille translation a esté faicte: suiuant laquelle en quelques endroictz ay emendé nostre texte Grec, en autres y ay adiousté, sans toutesfois forcer la sentence, ny rompre le fil du propos, ainsi qu'un chascun pourra voir, s'il luy plaist le conferer. Je voudroye prier ces bons espritz & disertes langues de nostre temps s'addōner, comme tresbien font les Italiens, à trāslater de Grec en nostre langue Françoisse les disciplines, & Artz liberaulx pour gentz de bon esprit, & meilleur iugemēt, qui toutesfois n'ont eu l'heur d'apprendre lesdictes langues, aux quelles les sciences sont escrites: Il est vray semblable que tout ainsi qu'ilz surmontent & deuancent tous les autres de leur sorte en elo-

ā iij

EPISTRE.

quence, ou plustost en abondance & superfluité de propos d'amours & matieres lasciuës: ainsi feroient ilz, ce m'est auis, en propos & argument philosophique, s'ilz s'y adonnoient: A quoy faire ie les prie de ce pas s'acheminer, & trouueront que Apollo avec ses Muses ne se laisse pas si aisemēt traicter & manier que ce petit enfant Cupido. Lors ilz meriteront qu'on les estime disert & eloquent, (ce qu'ilz appetent fort ambitieusement tant en vers qu'en prose) autrement point: Car à bien parler l'eloquence ne peult estre separée d'auec philosophie: Lors dy ie peult estre qu'ilz ne seront pas si rudes & seueres enuers moy. Mais ie fays mal de craindre le iugement de plusieurs en ceste tant petite traduction, qui n'a esté entreprinse que seulement & principalemēt pour vous Monseigneur, & mes Dames de Saint Plancard: Puis pour messieurs Monseigneur de Motagut, & le Capitaine Pierre de Saint Martin mon Cousin, Peres & nourrisiers avec vous de mes études. Car ie ne doute point que vous n'estimiez cecy tant petit soit il, plustost du bon cueur & affection que ie le vous offre, que à raison de son beau stile, & langage. Or ce fais-je plus hardiment estant prouoqué & semond de la liberalité, de laquelle vous à pleu vser enuers moy ces années passées, pour poursuiure mes études de
mede-

EPISTRE.

medecine: Parquoy serois ingrat si ne vous don-
noye le premier fruiçt, que l'arbre qu'il vous à
pleu cultiuer, a porté. Non que par cecy ie tasche
à autre chose qu'à monstrier le bon vouloir, & in-
credible deuotion qu'ay de faire quelque chose à
vostre gré, en recognoissance de tant de biens &
honneurs que i'ay receu de vous, pour le peu de ser-
uice qu'auex eu de moy: ayant peult estre esgard
plustost à la lignée de laquelle ie suis extraict,
que à mes merites. Car ces biens la, & faueurs en
mon endroit sont si grandz, que si tout ce que ie
scaurois faire pour vous obeir estoit balacé, avec la
moindre partie d'icelles, il se mostreroit beaucoup
plus leger, & de moindre valeur. Pour cela neant-
moins ie ne desisteray oncques de ma vie de faire
quelque chose en vostre nom, se monstreat elle un
rien, ou tant petite qu'on voudra à l'esgard de vos
benefices. Car il me semble tresraisonnable qu'un
chascun face en son endroiçt son pouoir, quand il
ne peult son vouloir. Parquoy donc, M^{seigneur},
sachant tresbien que prenez grand plaisir à lire
toutz bons liures, en sorte que ne laissez passer
nul iour duquel n'employez une bonne partie à
la lecture d'iceulx, principalement si sont en lan-
gues qui vous sont familières, comme la Françoisse,
Italiene, & Castillane. I'ay mis en François par
maniere de passerèps le dict Traicté de Galē pour
à iij

EPISTRE.

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

EPISTRE.

daignez recevoir ce que est à moy en ce livre que
ie vous offre, qui est le premier fruit de mon la-
beur à vous promis & voué, tout ainsi que scay
estez coustumier de recevoir avec bon visage, &
liberale face, ce qu'on vous presente, tât petit que
ce soit: Esperant si en ce prenez plaisir, faire d'a-
vantage cy apres en vostre nom. Car nul labeur
me scauroit laisser si vne fois entenx que mes estu-
des & peines vous sont agreables. De Paris le
vingtiesme iour de Decembre. 1552.

Spartam quam nactus es orna.

Aduertissement au Lecteur.

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

Faultes commises en l'Impression.

Saignir, feuillet 1. page secôde, ligne 18. lisez saigner. Viâdes
exquises, feuil 9. page premiere. lig. 12. lisez viandes que exquisés.
Qu'auons dit le failloit, fe. 12. pag. 1. lig. 19. lif. côme auons dit qu'il
le failloit estre. Gascrigne, feul. 12. page 2. lig. 6. lif. Gascogne.
Que si le, fe. 16. pag. 2. lig. 8. lif. lequel si nous. Lignes, fe. 23. pag. 1.
lig. 3. lif. lignes. Boufiez, fe. 23. pag. 2. lig. 15. lif. boufiz. Porceaux,
feul. 24. pag. 2. lig. 11. lif. cochons. Substanties, feul. 46. pag. 2. lig.
57. lisez substanties.

TABLE DES CHOSES

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



Accidetz & maladies causées p famine.	Bestes saines.	26.a
fueillet premier.a.	Beurre.	16.a
Accidetz apres la mor- sure d'une beste ve- nimeuse.	Blé bastard.	38.b
6.b	Blé bon.	33.a
Aigineaux. 24.b.37.a	Blette.	42.a
Ailes de poulaille.23.b	Boulagerie sàs leuain.	18.b
Alimentz desquelz on est contrainct vser en temps de famine.1 b.4.b	Boletz.	21.a
Amydon.	Bolie.	31.a
21.b		
Anguilles. 43.b. 44.a	C	
Aron.	Cancre.	43.b
20.b	Carottes.	42.b
Arroches.	Cassérons.	19.b
42.a	Cerifes & guines.	57.a
Aulx.	Cerfueil.	42.a
42.b	Ceruelle.	24.a
Austruches.	Chair.	22.a.26.a
36.a	Chair de porceau.	10.b
B	Champignōs.	4.b.21.a
Arbeau.	Chastaignes.	27.a.28.a
44.b	Cheureaux.	24.b
Belotes.	Choux.	20.b
28.a	Cicorée.	2.b.42.a
Bestes.	Cochons.	24.b
24.b		
Bestes de lait.		
24.b		

TABLE

Col des volailles. 35.b
 Commét on est nour-
 ry. 34.b
 Complexions diuerſes
 en meſme corps.
 46. b
 Concombres. 41.a
 Condrille. 42.a
 Cōſideration des cho-
 ſes mangées. 46.b
 Contrepoiſon. 40.b
 Cornetz. 19.b
 Corps bien temperé.
 12.a
 Courge. 41.b. 59.a
 Creſme de laiç. 57.b
 Crudité cauſe la plus
 part des maladies.
 14.b. 60.b
 Cueur. 22.a
 Cuire les viandes. 34.b

D
 Actes. 28.b
 Difference de Da-
 ctes. 29.b
 Digestions. 34.b
 Douleur de teſte. 53.a
 Douleur de teſte pour
 boire de l'eau, & pour
 ieuner. 53.a

E
 Au pour les chaul
 des cōplexiōs. 53.b
 Endiuie. 42.a
 Eraſiſtrate reprins. 5.a
 Erueille. 38.b
 Eſcargotz. 19.a
 Eſchalotes. 20.b
 l'Eſcorpiō meurt par
 la ſaliue humaine. 6.b
 Eſprouer les bons
 fruitz. 31.b
 Etnos. 31.a
 Exercice preſerue de
 maladies. 14.a
 Exercice moderé. 14.b
 Exercice apres le re-
 pas. 14.b
 Extremittez des beſtes.
 23.a

F
 Aiſantz. 13.b
 Faſeolz. 38.b
 Ferule. 4.b
 Febues. 38.a
 Figueſ. 39.b. 40.a
 Figueſ avec noix. 40.b
 Foye. 21.b
 Francolins. 13.b
 Friable & tēdre. 46.a

TABLE.

Froumage.	15.b	Hôme phlegmatique.	
Froumage de brebis	45.b	Hôme sanguin.	45.b
16.b		Huitres.	19.b.20.a
Froumage viel.	18.a	Humeurs crues.	11.a
Froumage frais.	18.a	14.b	
Froumée.	10.b.59.b	Humeurs grosses.	61.a
Fruictz de reserve, ou		Humeur mélancolique	61.a
non.	33.a	Humeurs meslées.	61.b
Fruictz d'arbres.	39.a	Humeurs subtiles.	61.a
G		I	
Alen.	10.a	Intestins.	35.b
Garon.	58.a.b	Inventeurs de sectes	
Gasteau.	18.a	reprins.	6.a
Gens occupez.	9.b	Ioncée & Cresme.	57.b
Gingidion.	42.a	Itria.	18.b
Gisier.	35.b	Laiet.	15.b.17.b
Glandes.	24.a	Laiet de Cheure.	
Glandz.	27.a	16.a	
Gouions.	13.b.43.b	Laiet de Vache.	16.a
Grenades.	41.a	Laiet subtil.	16.a
Griues ou Tours.	13.b	Laiet grossier.	16.a
Groing de bestes.	23.b	Le lai et a trois substan	
H		ces.	16.a
Herbes.	42.a	Laiet clair.	16.a
Histoire d'une fa		Laiet de Chamelles.	16.b
mine.	1.a	Laiet d'Anesse.	16.b
Histoire des maladies		Le lai et selon la diuer	
de Galen.	7.b		
Homme colere.	45.b		
Hôme melancolique.	45.b		

TABLE.

fité de l'aage des be- stes, du palturage & parties de l'an. 16.b	les bien aïsez. 9.b
Laiçt caillé en l'esto- mach. 17.a	Maniere de viure pour toutes cõplexiõs. 45.b
Laiçt comment ne se caille en l'estomach. 17.b	Maniere de viure pour gens occupez. 56.a
Laiçt succé de la beste 17.b	Marque des bonnes viandes. 30.b
Laiçt trop cuit. 17.b	Matrice. 35.b
Laiçt clair faiçt vuider 18.a	Maulue. 42.59.a
Laiçt de femme. 25.a	Les Medecines pour- quoy elles ont esté inuentées. 11.b
Pour le laiçt precepte general. 25.b	Melca. 57.a
Laiçtue. 42.a	Melons. 41.a
Laiçtue sauuage. 42.a	Merles. 13.b
Langue. 24.b	Merlus. 13.b
Lechythos. 30.b	Meures. 39.b.41.b
Lentilles. 20.b.38.b	Miel. 54.b
Ce Liure pour quelles gēs a esté faiçt. 29.b	Mil. 38.b
Loups. 43.b	Moules. 20.a
Lupins. 39.a	Mouft. 51.b
M	Mouuemēt voluntai- re. 23.a
Maladies apres v- ne grande fa- mine. 3.a	Mouuement naturel. 23.a
Maniere de viure pour	Moyen pour attendrir le poisson. 44.a
	Moyle du doz. 24.a
	Muletz. 43.b
	Murenes. 13.43.b

TABLE

Muscles ou chair. 22.b	Oseille. 42.a
Teste des Muscles. 22.b	Oximel. 55.a
Queue des Muscles. 22.b	Composition d'Oxi- mel. 55.b
N	Oye. 36.a
Nature. 35.a	Oyseaux. 42.b
Nature des medi- camentz. 11.b	P
Nature des corps. 45.a	Pain bien fait. 10.b
Naueaux. 42.b	Pain mal fait. 15.b
Neffles. 41.a	Panis. 38.b
Nege. 60.b	Parelle. 42.a
Noix de Pin. 21.b	Pastenagues sauvages. 42.b
Nourriture bone. 30.a	Patisserie. 18.b
O	Perdriz. 13.b
Oeufz durs. 19.a	Pere de Galen. 7.a
Oeufz cuitz en la poile. 19.a	Peschés. 33.b
Oeufz molletz. 19.a	La Pierre comét s'en- gendre aux Rains. 12.a
Oignons. 42.b	Pigeons. 13.b
Olyre. 12.b. 38.b	Pignolatz. 31.a
Opinion d'Hypocra- te vraye. 5.b	Poires. 41.a
Opinion d'Erasistrate faulx. 5.a	Pois. 38.a
Opilation de foye. 11.a	Pois ciches. 39.a
Oreilles. 36.a	Poisson petrin. 43.a
Orge. 32.b. 37.b. 38.a	Poisson sans escaille. 19.b
	Poissons grands. 19.b

TABLE.

Poissôs de marefcage.	42.b	R Acines.	42.a
Poisson prins pres de		R Raifortz.	42.b
grosses villes.	43.a	Raifins.	39.b
Poisson de mer.	43.a	Rate.	22.a
Pompons.	41.a	Reins.	21.b
Popes.	19.b	Rhyemata.	18.b
Porreaux.	42.b	Rouget Barbet.	44.b
Poulaille.	13.b	S	
Poulpres.	19.b	S Ang caillé.	17.a
Pourceau de moyen		S Scandix.	42.a
age.	36.b	Segle.	38.b
Pourpied.	42.a	Segue.	4.b
Praxagoras.	15.b	Seiches.	19.b
Precepteur mauuais.	6.a	Senegré.	38.a
Prunes.	33.b	Serpentine.	20.b
Q		Signes pour cognoi-	
ueues.	35.a	stre le bon poisô de	
Qui est soigneux		mer.	43.b
de sa santé, peu ou		Soles.	13.b
point chet en ma-		Sportula.	10.a
ladie.	56.b	Suc acerbe.	28.a
Qui se peult exercer,		Suc austere.	28.a
peult plus libremét		T	
vfer de toutes vian-		T Aute.	19.b
des, que les gens oc-		Tendons.	22.b
cupez.	14.a	Testicules.	21.b
		Tetins.	25.a
		Thonine.	19.b
		Tourterelles.	13.b

TABLE.

Tragus.	12.a	Vin blanc.	48.b
Truffles.	21.a	Vin vermeil.	49.a
V		Vin claietdoux.	49.b
V Eaux.	24.b	50.a	
Veines Mezerai-		Vin claiet & paillé.	
ques.	11.a	49.50.51.a	
Ventre des animaux.		Vin claiet fumeux à	
36.a		qui nuit ou profite	
Viandes tresbônes.	13.a	50.a.b	
Viandes grosses.	26.a	Vin doux et gros.	51.b
Viades apprestées a-		Vin puant.	49.b
uec du moult, ou fa-		Vin fort & vieil.	54.b
rinc.	18.a	Desquelz vins se fault	
Des viandes grossieres		abstenir.	49.b.52.a
precepte general.		Vin Phalerne.	49.b
29.b		Vins austeres, rudes,	
Des viades autres, pre-		verdiz.	49.b
cepte.	31.34.a	Vins changent de natu-	
Viandes mauuaises de		re par l'aage.	51.b
deux fortes, & quelz		Vin viel.	52.a
maulx engendrent.		Vin nouueau.	52.a
61.a		Vin rafreschy.	60.a
Viandes contre l'alte-		Vtilité de ce liure.	
ration.	57.58.a	26.b	
Vie oyfiue.	14.a	Y	
Vin.	47.a.48.a	Y Eulx.	36.b

Fin de la Table.

LE LIVRE DE GALEN TRAICTANT

DES VIANDES QUI ENGEN-

drent bon & mauuais suc, mis en
Francois pour Monsieur le Baron de
sainct Plancard, Capitaine de Ga-
leres.



A disette & fami- Long di-
scours des
maladies q
sont surue-
nues incō-
tinēt apres
yne loqūe
famine.
ne, qui par longs
ans cy deuant a sans
relasche molesté &
affligé maints pais
subiectz & tributai

res à l'Empire Romain, a euidem-
ment donné à congnoistre à ceulx
qui de tout poinct ne sont despour-
ueuz de sens & entendement, quelle
force les matuaises humeurs & nour-
riture ont pour causer maladies.

Car les bourgeois & habitants des

A

TRAICTE

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

Lesquelz l'hyuer apres ayant mangé ce qu'on leur auoit laissé & departy, ont esté cōtrainctz vser tout le printemps de viandes qui engendrent mauuais suc, mangeant le tendron des branches, le reiecton des arbres & arbrisseaux, eschalottes & racines d'herbes qui font mauuais sang. Ilz se faouloient aussi pour se refaire d'herbes sauuages & chapestres, qu'on máge voluntiers, vsantz d'icelles par vn temps desmesurement: Semblablement de beaucoup

d'an

d'autres cuites, desquelles onques au parauant seulement pour esprouuer n'auoient gousté. * l'ay esté contraint par tout ce liure cy d'appeller par periphrase, n'ayāt propre terme François (herbes bōnes à manger, ou herbes qu'on mange volontiers) ce que les Grecz en vn mot disent (lachana) par ce, comme ie pense, qu'elles sōt semées en fouyāt la terre: Car (lachaino) en grec signifie fouyr, les latins les ont appellées (olera) parce que nous en vsons le plussouuent en potage qui se fait communément en vn pot de terre, lesquelles Latins ont nommé (olla) & le Gascon (oula) dont ce mot (olus) vient, cōme dit Varro. Or de ces herbes ainsi nōmées en y a qui sont domestiques & semées es iardins, comme Laitues, Borraches, Blettes, Porée: d'autres qui sont champestres & sauuages, lesquelles estant deuenues grandes & seiches seruent de médicament, à raison de leur vertu acre & ve-

am

A ii

TRAICTE

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

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

pez. Il y eut pareillement fiebures en
grád nombre fans roignes ny vlce-
res, non sans flux de ventre puant
& corrosif, finissant en expressions,
& Disenteries: Puis les vrines poi-
gnantes & puantes bleffoient la ves-
sie de plusieurs. Les dictes fiebures
ont finy en quelques vns par sueurs
& icelles puantes, ou par apostumes
& collectió d'humeurs corumpues.

Ceux qui n'ont eu l'heur d'auoir
quelqu'une de ces choses cy, s'ot tre-
stous mortz, l'un avec inflamma-
tion euidente en quelque'une des en-
trailles, l'autre avec grande & felone
fiebure. Or quelques vns, & bié peu
des medecins, qui s'auferent en har-
dir de saigner les patientz au com-
mencement de la maladie (car á bon
droit ilz doutoient ce faire, par ce
que leur force estoit desia au para-
uant debilitée & amoindrie) n'ont

pas

pas trouué si bon sang qu'on tire-
roit bien d'un corps sain & dehait:
ains estoit plus tost fauve, plus tost
noir, plus tost trop cler & flumati-
que, plus tost picant & poignant: ai-
grissant la veine par où il ruisseloit
& deouloit, si que à peine on pou-
voit rafermer & consolider la playe
de la lancete. D'auantaige quelques
vns, mesmemēt ceulx qui y ont lais-
sé la vie, ont enduré grands alteres
& accidentz, qui leur ont causé resue-
ries & tourmentz d'esprit, acostez
& accompagnez de veilles & in-
quietudes, ou bien de somme pro-
fond (que les Grecz nomment cata-
phora.) Pas n'est de merueilles si
lors les malades estoient cheuales &
importunes de diuerses & du tout
contraires maladies, ou accidentz,
considéré qu'ilz estoient differentz
& contraires entre eux, non seule-

A iiii

TRAICTE

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

cha

DES VIANDES. 5

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

*Galen re-
prend icy
Erasistrate
Or ses con-
sors qui di-
soient les
maladies
ne proue-
nir des hu-
meurs.*

Hippo-

TRAICTE

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

cieroit d'eulx, ny les frequenteroit.

Certes il est aisé à pardonner ceux cy sans reprendre ny arguer leur intention, non toutesfois sans nous douloir de leur meschef. & infortune: Par ce que deuant qu'ilz peussent iuger de ce qu'ilz apprenoient, sont tumbés entre les mains de tres mauuais precepteurs. Mais ceulx la doiuent estre hays qui pour vne ambition & cupidité de gloire ont esté les premiers inuenteurs des Sectes & faulses opinions. Car ilz n'errent contre leur vouloir, ains de leur propre mouuement s'estudient à tromper & abuser leur prochain, & ceulx qui plus familièrement les frequentēt: Attendu mesmement qu'il n'y a persōne si despourueuë de sens qui ne seache bien quand le sang & humeurs du corps acquierent quelque mauuaise & venimeuse qualité,

TRAICTE

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

Ceulx donc, cōtre lesquelz i'escry cecy, disent & tiennent estre impossible de mettre differēce entre ceulx qui meurent de poison, & ceulx qui de maladie & indisposition de corps. Pour le moins n'y a homme qui ne vōye clairement que l'humour & venim qu'une beste venimeuse nous laisse & empraint en la playe de sa morsure, ne nous cause une mortification & eslourdissement, ou putrefaction, ou flegmon & inflammation, ou extreme douleur en la partie pointee & vulneree:

Comme aussi le Scorpion expirera

à l'instant, si quelqu'un en ieun crache sur luy par deux ou trois fois.

Car tout ainsi qu'il y a natures & complexions qui ont conuenence & familiarité ensemble: ainsi mesmes en

La contrariété ou familiarité qu'une nature a avec l'autre, est cause de sa mort, ou de sa vie.

ya

DES VIANDES. 7

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

Mon pere estoit fort sçauāt & ex-

*Histoire des
maladies*

TRAICTE

*que Galen
a eu en sa
jeunesse.*

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

ville me tafa mallement, me redui-
fant en memoire la reigle & manie-
re de viure qu'il m'auoit ordonnée:
laquelle de ce pas me recómanda, &
commanda garder & entretenir, en
fuyant & deuiant l'incontinence &
vie desfreiglée de mes compaignós:
Et fit tant par sa diligence que l'an
suyuant ie vesquy sobrement & có-
tinément en l'vsage desdictz fruietz
qui tost passent: Et ainsi ie m'entre-
tins sans mal, ny maladie tout cest
an la, qui estoit de mon aage le dix-
neuuesme. L'an ensuyuant mon pe-
re estant decedé, ie commençay ren-
trer en mon grand chemin, & man-
ger en abondant desdictz fruietz,
avec mes conforis: de sorte que ie
recheus en ceste mesme maladie, &
eus affaire de saignée, ny plus ny
moins qu'auparauant.

Du

Du depuys i'ay esté malade ores
chasque année, ores de deux ans l'un
iusques à l'aage de vingthuit ans. Or
estoye-ie en danger ceste année là
d'auoir quelque apostume au foye,
en l'endroiect ou il se ioinct au dia-
phragme. Parquoy ie deliberay met-
tre ordre de ce pas à ma santé, & ne
manger plus de ces fruitz, excepté
des figues & raisins bien meurs, & a-
uec mesure autrement que par le
passe. l'auoye vn compaignon plus
aagé que moy de deux ans, qui trou-
ua bonne telle maniere de viure, a-
uec lequel ay vescu par lógs ans sans
mal ny maladie: à raison que tous
deux nous estudiyons à faire exerci-
ce de corps, à fin de ne tóber en cru-
ditez & indigestions : & tous noz
autres cósorts & amys, qui par mon
conseil se sont adonnez à semblable
exercice & maniere de viure, ont e-
sté,

DES VIANDES

9

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

B

TRAICTE

bonnement se recreer, ny exercer
auant la refection, ny mager à deüie
& competente heure, ny bien cuire
& digerer la viande, pour estre par
trop occupez: ausquelz est impossi-
ble d'estre sans maladie, si de foys à
autre ne se purgent, tantost d'une
vehemente purgation, & conuenien-
te flebotomie, tantost de breuuages
pris en temps & lieu, lesquelz
sont dediez à entretenir la santé.

*Aduertisse-
ment de l'or-
dre & me-
thode qu'il
tiendra en
ce liure.*

L'enseigneray donc vne certaine
diète pour faire bõ sang à ceulx pre-
mierement qui sont aisez, menantz
vie libre & tranquille, n'estantz con-
trainctz d'aller allener ny frequen-
ter les portes et maisons des riches,
auant le iour, pour les saluer, ny se
refroidir maintes foys, apres auoir
süé, trauaillants en leur vacation:
ny condnyre quelqu'vng & assister
aux Bains, et Estuues, puis le reme-

ner

ner & acóduire au logis: ny eulx estants baignez, ou estuvez vistemēt s'en retourner souper.

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

En après ie reuiendray aux Artizans & gens de mestier, qui vivent en peine & travail, & leur donneray quelques preceptes pour entretenir leur santé. Et pour mieulx entendre le propos, fauldra se souuenir de ce qu'auons traicté es trois commentaires, qu'ay faictz de la faculté des aliments.

h fin

Du pain, fourmentée, chair de pourceau & autres viandes de bon suc, mais gluantes, & grossières.
Les viandes donc qui font bon sang prinſes generalmente du froumēt, ſont les pains faiçtz de pure farine ſans ſon ny ordure, bien appareillez & peſtris, bien cuits en vn grand four, bien aſſaiſonnez et mixtiōnez de leuain, et de ſel: Apres leſquelz ſont les pains cuiçtz dans vn petit fourneau (leſquelz point n'egalent aux autres en bonté.)

Aliment de la chair de pourceau, moyennant qu'elle ſoit bien cuitte et digerée en l'eſtomach, & conuertie en bon ſang par le foye.
Vray eſt qu'elle a en ſoy quelque viſcoſité, qui cauſe obſtructiō de foye et de reins, ſignāment à ceulx la qui naturellement ont les cōduictz d'iceulx eſtroictz et ferrez. A ceſte cauſe ceulx qui trop ſouuēt en vſent, ſentēt auſdictes parties, cōme vne peſanteur:

DES VIANDES. II

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

TRAICTE

choses si par longs iours demeurent
musées & accrochées en lieu chault
(¹ & humide.) Au moyen dequoy
les medecins ont inuenté les medi-
camentz salutaires pour entretenir
la santé: la nature desquelz generale-
ment est de subtilier, briser & ame-
nuyser. Car leur office est d'ouurir &
desempescher les conduictz estou-
pez & ferrez: puis de purger le plus
gluant & visqueux des humeurs ac-
crochées & attachées à quelque par-
tie. Mais si on en vse trop desmesuré-
ment, ilz font le sang ores trop subtil
& aqueux, ores colere, ores melâcoli-
que: par ce que la nature de presque
touts les medicamentz est non seu-
lement de rendre subtil & menu ce
qu'est grossier, mais aussi de trop es-
chauffer & embraser le corps. Au
moyen dequoy conuertissent le bon
sang en mauuais. Apres desechent

*Le danger
de trop des-
veiglement
d'vser de me-
dicines.*

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

B iiii

TRAICTE

tion en l'estomach.

^aTragus signifie icy vne sorte de viande, comme nostre orge mondé qui se faisoit d'une espeece de grain qu'ilz appelloient olyre, (qu'est comme ie pense nostre Sarde de Gasconne,) laquelle on mondoit & escorçoit, puis on la cuisoit en eau, laquelle apres on versoit, remettant en son lieu du vin cuit, ou doux, & des pignolatz, ayant au paravant trempé en eau, comme Galen escript au premier liure de la vertu des aliments, chap. de la Tyse.

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

DES VIANDES' 13

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

Les viandes de tout poinct bōnes &
saines sont celles qui tiennent le rég
du mylieu entre les attenuātes et en-
grossissantes, comme tenāt vne me-
diocrité entre peu & trop : Au reng
desquelles est nombre le fort bon
pain

Des viandes
des tempe-
rées bon-
nes sur tou-
tes les au-
tres.

TRAICTE

pain, la façon & preparatiō duquel
ay enseignée plus à plain au liure pre
mier de la faculté des alimentz: Puis
apres toute poulaille tant masle que
femelle: En apres entre les oyseaux
les Faifans, Perdrix, Pigeons, Fráco-
lins, Tutterelles, Griues, Tours, Mer
les, & tous autres oyseletz: Dauan-
tage tous poiffons nageantz & habi-
tantz pres les rochers (lesquelz les
Grecz appellent petræi, par ce qu'il
viuent pres les rochers, & pierres) au
profond, ou au riuage de la mer, les
Gouuions, Murenes, Soles, Merlus,
& generalement tout poiffon non
gluant, ny de mauuais gouft, ou o-
deur, doit estre au nombre des vian-
des bonnes & temperées. Mais pour
declarer leur nature & téperament,
il faudroit deduire beaucoup de cho-
ses, desquelles parleray au propos des
viandes qui font mauuais sang: ores

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

me

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

Quiconque a pouoir de faire beau coup d'exercice, & de dormir à sou-^{Quelles}hait, estât de vie libre & deliurée de ^{gentz peu- uent user de viandes grosses, & gluantes.} faciendes & occupatiōs publiques, il pourra manger viandes grossieres & gluâtes; moyēnât qu'apres en auoir pris quâtité ne sente quelq̄ pesâteur, ou tentiō et enfleure au costé droit: Au contraire celuy se gardera d'en prendre qui ne pourra faire exerci- ce de corps auant le repas, à cause de l'aage ou de l'acoustumēce. Qui me- ne vie ^{l'oisiveté est grande mēr domageable:} oyfiue & sans trauail (par quelque occasion que ce soit) se doit abstenir de telles viandes gluâtes & grossieres: Et au lieu de grād exerci- ce se pourmenera à pied, ou à che- ual & litiere. Car c'est vn grand mal & dommage pour l'entretene- ment de santé que la vie oyfiue:

Tout

TRAICTE

*l'exerci-
ce modéré
grandement
profitable.*

Tout ainsi que c'est vn grand bien pour icelle santé que la vie active & d'exercice modéré: De sorte que nul ne sera espris de maladie tenāt vie & diete de tout poinct reiglée, deuēment s'ebatant & exercitant, se con- tregardant de cruditez & indige- stions(* faisant ses necessites, & vui- dant le ventre quand il fauldra.) En oultre prendra garde de faire trop grand & vehemēt exercice, ou mou- uement apres la refection. Car tout ainsi que l'exercice prins auant man- ger est tressalutaire, ainsi est il doma- geable & pernicieux sus la refection. Par ce que la viande se distribue & depart par tout le corps plustost que estre cuite en l'estomach: De la pro- uient qu'un tas d'humeurs crues & indigestes s'assemblent, s'arrestent & accrochent aux veines: & de ce s'ensuyuent mille maux & mala- dies,

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

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

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

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

TRAICTÉ

fier & gluant' humeur: Laquelle humeur grosse & gluante les Suppos de Praxagoras & Philotime appelloiēt collodes (c'est à dire tenente & gluante, comme la colle.)

*Du fourmage,
ge, & du
lait.*

Tout fourmage est de grossiere & melancolique nourriture, fors que les fraichement faictz, qui n'engendrēt pas mauuais sang comme font les vieilz: Neantmoins tous fourmaiges ne sont pas si gluants que grossiers, mais quelques vns seulement ont ces deux vices ensemble: A raison de la nature du lait dōt ilz sont faictz, qui est moult different, tant à cause des bestes desquelles est prins, q de leur pasturage differēt de lieux, & pais. Pardeça (en Asie la Mineur) tous vsent communément de lait de Cheure: En autres contrées prennent cestuy la de Vache, & bien souuēt de Brebis, qui est grossier & me-

la-

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

Le lait de cheure est entre tous le pere, attendu qu'il n'est ny trop gras ny trop grossier (6. ny trop subtil & fluide.) Et par ceint le mylieu entre tous les autres, considere ses operations & effaitz en noz corps. Car le lait qui est par trop subtil et clair, lasche plus le ventre, & peu nourrit le corps. Le lait grossier & espes fait le contraire, nourrissant plus, & laschant moins le ventre.

Le lait de cheure est le plus pere de tous les autres.

Le lait donc est de trois diuerses substances: la premiere est subtile & claire (qui est le lait clair) la seconde espesse et grossiere (qui est le fromage:) La tierce est grasse & huileuse (qui est le beurre.) Lesquelles substances diuerses ne sont pas esgalemet au lait de tous les animaux:

TRAICTE

Ains en celuy d'Asnes et chame-
les le lait-clair surpasse les autres
parties: Le fromage en celuy de Bre-
bis: Le beurre en celuy de Vaches,
Mais le lait de Cheures tient vne
mediocrité entre peu et trop, l'équi-
parant et conferant à cil des autres
animaux. Que si le voulions ba-
lancer à parsoy, et faire comparaison
de l'un à l'autre (comme du lait
d'une cheure au lait d'une autre)
trouverons y auoir telle differen-
ce qu'auons predict: Aussi la differen-
ce prise de l'age de la beste, de la
pature, de la saison et partie de l'an-
née, du temps que la beste a faictz
ses petitz est fort grande. Dequoy
ay parlé plus amplement au liure de
la faculté des alimentz. Parquoy me
contenteray ores d'en dire ce brief.
Le lait de cheure prins sans miel est
dangereux. Car à plusieurs s'est caillé
dans l'e-

dans l'estomach l'ayant prins tout pur. Et quand cecy aduient chose admirable tant il engrege qu'il suffoque le patient! Mais encores est il plus admirable ce qu'aduient quand le sang s'est caillé au dedans d'une grande & profonde playe, ou en l'estomach, ou dans quelque boyau. Car ceulx à qui telz encombres & accidents aduiennent demeurent coys, toutz esperdus, & refroidis, ayants le poulx bien petit & en mauuais estat. En oultre le sang caillé es playes entache & corrompt les parties voisines, saines & entieres. Or la cause, pourquoy la plus amoureuse, amyable & familiere humeur de nostre corps (qui est le sang) estat refroidie, nous moyène en nous si grád malaïse, passion & tourmēt, n'est pas de petite inquisition, ains requiert long temps à la trouuer.

Doubte.

C

TRAICTE

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

*Il reprent
son propos
du lait et
fromage.* Plusieurs donc quand il mangent
du lait y meslent du miel, de leau,
du sel, affin qu'il ne se caille dans l'e-
stomach.

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

Toute sorte de fromage est de
gros.

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

Le laiſt-clair qui chet & degoutte *Le laiſt-
clair laſ-
che le ven-
tre.*
du caillé, eſt notamment bon pour
faire aſſeller & vuider le ventre.

Le gaſteau faiſt & aſſaiſonné de *Des ga-
ſteaux.*
laiſt & fromage, eſt de groſſe ſub-
ſtance & nourriture, oppilât & eſtou-
pant les côduictz, & veines du foye:
De meſme que celuy qui eſt faiſt de
pure farine, de fromage & de laiſt,
en y meſlant de ce que les Grecz ap-
pellent Lagana, & Rhyemata. Da-
uantage toute viande qui eſt faiſte
& appareillée avec le mouſt, fleur de
farine, ou autre de froment, nous

TRAICTE

est de tout poinct mauuais nourrisse-
ment:mesmes ces Lagana & Rhye-
mata, avec toute boulangerie & pa-
stisserie faite de froment, si est sans
leuain, sont de grossiere & espeſſe

*Declaratio
de Laga-
na, & Rhy-
mata.*

nourriture, principalement s'il y a
du fromage parmy. Ce que nous
disons maintenāt Lagana & Rhye-
mata, noz Antecessours en general
les ont appellé à mō iugemēt * Itria.

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

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

Au surplus les Escargotz font le ^{Des Escar-} sang gros & espes : Les œufz pa-^{gotz & œufz} reillement, si sont si fort cuitz qu'ilz en soyent deuenus durs, sont de grossier suc & espes: Ceulx qu'on frit à la poille acquierent vne mauuaise qualité, si que leur digestion en est fumeuse & puante, corrompant le reste des viandes en l'estomach. Au moyen dequoy ilz sont vne des dangereuses viandes qui soiét point entre celles de mauuaise digestion, à gentz mesmement qui n'ont bon estomach, mais ceulx qui sont molletz sont meilleurs & de meilleure digestion & nourriture: comme aussi ceulx qui sont cuitz si à propos

TRAICTE

qu'on les peult humer : Lesquelz à ceste cause adoulcissent & applanissent le gousier aspre & desrompu, lors mesmement qu'ilz sont si plaisamment cuitz, qu'encores n'ont espessy, ny à peine leur humidité est prinse & amassée.

*Des poissons
qui ont
molle peau
et autres.*

Quant aux animaux aquatiques, les poissons qui ont la chair molle & sans nulle escaille, comme la Taute ou Casseron, les Popes ditz quocus, les Seiches & autres de pareille sorte sont trestous de grossiere, terrestre & gluant' humeur : Comme aussi sont toutz ces gros & grandz poissons, du nombre desquelz est la Thonine : Neantmoins les petites & ieunes Thonines approchent plus de moyenne bonté que les grandes.

*Des poissons
à escaille.*

D'auantaige les huitres, Cornetz, Pourpres (qu'en Prouence appellent

Bios

Bios cornetz) & generalemēt tous
poissons à dure escaille (lesquelz A-
ristote à nommēz ostracodermata)
engendrent sang fort gros, espes, &
melancolique. Aussi font les Cha-
mes (que aucūs dient estre noz Mou-
les) les Patelles, Petoncles, Pinnes, &
tout autre sorte d'huitres, & coquil-
les: Entre lesquelles les Pourpres, &
Cornetz font de chair plus dure &
massiue, & de suc melancolique:
Mais la chair des autres coquil-
les nommément des Huitres, est
plus humide, tenante, & gluan-
te. Or il fault noter & entendre
que le suc de tous ces poissons à
escaille, a vertu de faire vider le
ventre, tout ainsi que le lait-clair:
Mais leur chair, & partie mas-
siue est grossiere, & dure à di-
gerer, causant en nous quantité
d'humeurs terrestres & melanco-

TRAICTE

liques : ce qu'aussi font les Chous, Lentilles, & plusieurs autres viâdes, lesquelles neantmoins ne egalent en ce ceux cy. Ce que nous auons amplement traicté aux trois liures de la vertu des alimentz. Parquoy tout le demeurant des poissons que di- fions estre de grosse substance, sont de nature visceuse & gluante, fors quelques vns à escaille.

*Des chous,
& Lentil-
les.*

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

*De la Ser-
pentine.*

La Serpentine, autrement appel- lée Colobrine, est de nature acre, for- te, & amere.

De Aron.

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

* En ce pais les a plus fortes de beaucoup.

*Des Escha-
lotes.*

Les Eschalotes sont d'un goust a-
spre

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

Les Champignons sont sur toutes ces viâdes froitz, gluantz, grossiers, & melancoliques en toute extrémité, entre lesquels neantmoins on ne scait que les Boletz (que i'estime estre noz Mouscerons, ou ces potirons qui croissent aux prés) ayent iamais fait mourir personne quelconque: Vray est que n'estant bien cuitz & digerez en l'estomach, ont donné la Colique à maintz personages: mais d'auoir magé des autres, beaucoup en ont esté fort malades d'une suffocatio d'haleine, ou flux de ventre, ou colique.

Les Truffes sont de substance vn peu grossiere, non pas fort dangereuse.

L'A-

Des Champignons.

Qui rendent tres-souue seneur, disent Mouscerons pour ce que ilz croissent sur les combleaux moiseux.

Des Truffes.

TRAICTE

*De l'amy-
dō & noix
de pin.*

L'Amydon pareillemēt est de plus
espeſſe nature & groſſe, non pas
mauuaiſe.

De meſme faculté eſt la noix de
pin, laquelle . pluſieurs appellēt ſtro-
bilon (en Grec.) * *La vieille verſion, &
ce que Galen dit aux xvij chapitre du ſe-
cond liure des alimentz, m'ont induit à
corriger ce paſſage icy, & au lieu de (hi
palei, c'eſt à dire, anciens) y lire (pleiſti,
ceſt à dire pluſieurs.)*

*Du foye,
Reins &
teſticules.*

Le foye, les Reins, les Teſticules
ſont au reng des viandes qui ſont le
ſang gros & eſpes: Mais le foye n'eſt
pas de mauuais ſang: les reins, & te-
ſticules peu ou point ſont de bon
ſuc: Excepté les Teſticules des pollets
engreſſés: comme auſſi ce foye-la
eſt bon qui eſt prins d'un pourceau
nourry de figues ſeiches, au moyen
dequoy on l'appelle en Grec Sycotō
(c'eſt à dire qui eſt prins d'un pour-
ceau

ceau entretenu de figues.)

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

Le cueur est de substance plus dure, ferme, & nerueuse, ayant plus de fibres & filamentz que les autres entrailles principales. Car la substance interieure des vaisseaux qui sont aux autres entrailles (comme au foye & rate) est semblable à vn sang caillé: mais au cœur il y a multitude de ces filamentz longs & serréz, tout ainsi qu'on voit aux Muscles, entour desquelz filamentz la chair s'est caillée, ynie & amassée: Parquoy on le met au nombre des Muscles & parties charnues du corps, desquelles la corpulēce, espesueur & grādeur procuiuent & consiste, aussi fait il ce qu'on nomme proprement chair, qui est mangée aux Sainctz Sacrifices & obla-

TRAICTE

oblations des bestes.

*Des Mus-
cles lesqz
dis auoir
teste, queue
et ...*

Le commencement, qu'on nom-
me pareillemēt teste des muscles, est
quelque peu nerueux & dur, par ce
qu'il est fait des ligamentz qui ys-
sent des os: Les tendrons & cordes
nerueuses prouiennent de la fin &
queue des muscles: A ceste cause ilz
sont de substance dure & nerueuse,
tant à la queue que à la teste: le my-
lieu d'eux est de tout poinct charnu,
nourrissant beaucoup, & est appel-
lé chair, ayant neantmoins en soy
des ligamentz, cordes, & nerfz mes-
léz, & si tresfort desliéz qu'on ne les
scauroit voir. Attendu donc qu'ilz
ont au parauant commencé d'appel-
ler & ainsi nommer ceste partie du
mylieu Chair, à bon droict leur sem-
ble auoir appelé la queue, & teste,
Muscle. Mais c'est autrement, car le
Muscle est tout ce qu'on voit distin-
gué

gué & separé des autres parties par certains limites, comme par traitz de ligues. A ceste cause il faiet tel ^{Difference de mouve- ment natu- rel, & vo- luntaire.} mouuement qu'on veut: Car tel mouuement est ainsi appelé volun- taire, pour mettre difference entre luy, & le naturel, qui pas n'est volun- taire. ^{par ce qu'il se faiet sans nostre vouloir, comme on peult voir en vn dor- mant, qui neantmoins a mouuement de cœur.} Les parties donc des muscles sont en telle difference qu'auôs dit.

Es parties extremes des animaux ^{Des parties extremes.} a peu de chair, & assez d'os, & de nerfz: Non qu'il y ayt beaucoup de ce nerf la qui fait & cause le mouue- ment volontaire, ^{car il est bien petit & delié en ces endroictz la:} mais plus- tost du ligament que les Grecz an- ciens ont nommé Tenonda, (& les Latins Tendonem, nous, n'ayant au- tre terme l'appellerons Tendon, ou corde

TRAICTE

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

*Du Groin
& museau
des ani-
maux.*

Les parties qui sont pres du groin & museau des animaux à quatre piedz, sont de pareille et semblable nature: car elles engēdrēt suc gluāt, non gros ny espéz: Ce que leur cuisson monstre & descouure: car elle les rend enflēz et bousiez, sont neātmoins de bonne digestion. Ausy

Des ailes.

sont les ailes des volailles, par mesme raison que le corps des bestes qui font exercice: Au moyen dequoy n'engendrent pas excrementz, ny su perfluitēz et ordures, cōme font celles qui vivent en oyfueté.

La

La peau de pourceau bien cuite, *De la peau de pourceau*
ores que soit gluante & grosse, tou-
tefois n'est pas de trop grosse substā
ce, ne aussi de telle, ains beaucoup pi
re que les extremitez, engédrant en
nous fort grandes superfluitez & or
dures.

La ceruelle partie de l'animal, est *De la ceruelle.*
aussi de grosse & espesse substance,
& la moile de l'eschine avec.

Mais les Glandes tiennent en ce *Des glandes & testicules.*
quelque mediocrité, cōme aussi les
Testicules des ieunes bestes sacrifiées
aux Dieux. *Plin dit que les Cochons*
n'estoiēt purs & netz pour estre sacrifiez
aux Dieux, iusques au cinquiesme iour de
leur naissance: Les aigneaulx au huities-
me: les Toreaux au trentiesme, qu'est vn
temps auquel ces bestes n'ont encores esté
en chaleur, & par ce leurs testicules sont
encores bons. Car il cōuient faire vn *Preceptes generaux des parties & mēbres de tous le animaux.*
memoire en general, de toutes les
parties & membres des animaux.

TRAICTE

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

De la lan-
gue.

Or tout ainsi que les Testicules,&
Glandes sont semblables en tem-
perature, ainsi mesme est la Lague,
qui est de sa nature rare & glandu-
leuse.

Les

Les Glandes qui sont aux mammelles, ^{Des tétins} ayât en foy du lait, s'appellent (en Grec) outhata, (c'est à dire tétins,) & sont de gros suc & humeur, toutefois ilz nourrissent beaucoup, & feront en nous bon sang, si la beste, de laquelle on les prend, est en bon point. Ce que doit estre par tout entendu, ^{Preceptes} & tenu en memoire: Car c'est vng ^{apres repete.} precepte general de toutes viandes.

Les medecins tous d'vng accord ^{Du lait.} ont escrit que le lait engendroit bon suc: Aumoyen dequoy maintz en y a qui estiment que luy seul peult remedier & guarir à ceulx qui ont ulceréz les poulmós (lesquelz on appelle Phthifiques) pourueu q' l'ulcere ne soit pas fort grande, ny endurcie. On prefere le lait des femmes, à tout ^{Du lait de femme.} autre pour ces affectiōs phthifiques: à raison de la conuenance & familiarité qu'il a avec nostre nature, &

D

TRAICTE

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

Aduertissement & precepte general.

Or il est besoing remettre en memoire ce que generalemēt auōs dit, nō de ceste viāde seulemēt, mais aussi de toutes autres: A scauoir que le laiēt des animaulx gras & en bon poinēt est plaisammēt bon, & de bō suc: Celuy qui est pris des animaulx fort maigres ne pourroit estre que mauuais, tout ainsi que leur sang.

Car

Car n'est possible que le lait face bon sang s'il est prins d'animat chargé de mauuaises humeurs. Parce le lait des animas bien dehaitz & dispositz, est, come i'ay dict, de tresbon suc & nourriture: come aussi sont les glandes des Tettins, qui ont du lait en soy, & autres qui n'en ont si on les prend de bestes saines, & en bon poinct: Pareillemēt le foye, & testicules sont de tel suc que leurs bestes. Car s'ilz sont prins de bestes en mauuais poinct, ne scauroient engēdrer en nous bon sang: nō plus que prins des bestes vieilles qui oncques ne furent de bon suc. Mais toute beste de lait, tettant de mere ayant bon sang, a le foye de bon suc, & ses autres parties aussi.

*De la
chair de
lait.*

Cy apres nous dirons quelles humeurs les autres parties d'animaulx engendrēt. Il est maintenāt raison-

*Il reprēte
propoe des
viandes
grosses.*

TRAICTE

nable de paracheuer le propos entamé des viandes de gros suc & espes. Les quelles, attêdu que biē peu nous en restent, briefuement discourray: Puis apres ayāt deduit & déterminé quelles d'entre elles sont bōnes, quel les mauuaises, passeray aux autres. Car le proffit & vsage de ce present traicté aspire à sçauoir eslire et choisir les viandes qui sont bon sang, en abhorrant et fuyāt celles qui le sont mauuais. Veu donc que les viandes de grosse & espesse substance, cōme nous auons proparlé au commencement de ce liure, empeschēt la trāspiration, & rafraichissement de nostre corps, en estoupant les pores & conduictz d'iceluy, du foye, des reins, ie conseille de ce pas de n'en vser continuellement: cōbien qu'elles soiēt de bon suc. Mais du tout se faut abstenir de ces viādes la qui eng-

gen-

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

Les deux especes de Glan, à sca-
voir celle de chefne, & celle de Pal-
me, (laquelle & son fruit aussi les
Grecz appellent Phoenicas) sont de
suc gros & espes.

*Des Glans.
Balanos en
grec. Glan
en François
signifie en
grec tout
fruit.*

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

*Des cha-
staignes.
Dru, cest à
dire chef-
ne, signifie
en Grec
toute sorte
d'arbre, &
par ce il est
mis icy tât
pour le cha-
staignier q̃
pour le
chefne.*

D iii

nes ont prins leur nom de ie ne scay
quel lieu de la mótagne de Ide, qui
est ainsi nommé en pluralité (com-
me s'il en y auoit plusieurs) tout ain-
si que Thebæ. On menge commu-
némét toutes ces especes & gères de
glands, tantost crus, tãtost rostis, tã-
tost boullis: Voire mais ceulx qui
sont longuetz, & semblables aux da-
ctes, plustost sont pasture & viande
de pourceau que d'hóme, * fors que
en extreme necefsité, côme aduient
quelques fois au tẽps de difette. Les
glandz du chesne nommé Ilex (en
Prouence Yeuse) sont durs, astring-
gentz, aspres, & austeres. A ceste cau-
se sont mal plaisantz, voire & les fit
on boullir: par ce sont mal aiséz à
digerer, & font en nous gros suc &
espes, au moyé de quoy s'en faut ab-
stenir. * *En quelques endroiçtz d'Espai-
gne, et Portugal on mège de ceux cy, tout
ainsi*

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

Or il est certain que le suc austere, & le suc acerbe, (ou aspre) sont quelques especes & differences de plus & moins du suc astringant & reserrant. Car les choses austeres & rudes sont moins astringentes: Les acerbes & aspres, pl⁹. Parquoy d'autant que ces glands d'Ilex sont plus aspres & reserrantz que les autres, d'autant les autres reserrent plus que les Chastaignes, lesquelles peu ou point sont reserrantes, combien que soient au nombre des viandes grosses & espesses, comme les glands: neantmoins sont de meilleure & plus aisée digestion, & pas ne sont de suc mauuais ny vitieux, n'aussi reserrent si fort le ventre. Toutesfois se fault garder d'en menger par trop, non seulement

Difference
d'acerbe et
austere.

D iiii

TRAICTE

par ce qu'elles sont de grosse substan-
ce, comme beaucoup d'autres vian-
des cy dessus mentionnées, mais par
ce que sont mal aisées à digerer: puis
reserrent le ventre & font en nous
ventosités.

Des dattes. Les Dactes (autrement surnom-
mées en Grec phœnices, de mesme
que le palme) sont de suc doux, a-
myable, & reserrant. Quelques nou-
ueaux medecis les ont appellées par
nom composé Phœnicobalanos, ce
que n'estoit en vſage au temps de
noz Grecz anciens. Car ilz appel-
loient ces fruitz icy Phœnicous Ba-
lanous (c'est à dire glandz & fruitz
de Palme) non pas Phœnicas, ou
Phœnicobalanous. Mais ce n'est pas
icy que i'ay proposé determiner de
la difference des noms & appella-
tions des choses: C'est à faire à gentz
qui ont plus grand loysir, & non
pas

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

*Pour quel-
les gens ce
liure a esté
fait.*

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

Car si quelqu'un faict comparai-
son de la Dacte d'Egypte (qu'aucuns
dient

TRAICTE

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

*Aduertif-
sement des
viandes
grossieres
& douces
ensemble.*

Il en y a d'autres, qui sont entre
celles cy, ores plus, ores moins a-
pres, & douces. Leur suc est
gros & espes, causant facilement
oppilations de foye: Ce qu'est à
noter es viandes grosses, & ensem-
ble douces, comment leur suc faict
obstruction & oppilatiō de foye, &
rate: Puis, si aux entrailles a quelque
petit commencement d'Inflamma-
tion, elles l'augmentēt & embrasent
dauantaige: apres sont cause d'in-
flamations, vétositez, & duretez,
& Apostumes.

Mais cecy d'auenture est trop for-
uoyer

uoyer de la diete salutaire, qui est vne partie du present liure . Parquoy retournons à nostre propos, en y adioustant ces viâdes-la qui font gros suc, ou gluant: Aucuns lisent icy (& doux) & mesme nostre Grec: mais ne conuient si bien à ce que s'ensuit que l'autre (desquelles en y a qui tant seulemēt font de suc gros & espes, cōme les lentilles: D'autres de gluāt & tenāt, cōme la Maulue: Autres qui tiēnent des deux, cōme le poisson sans escaille, & à escaille, que Aristote nōme ostracodermata (¹ comme font les huières.

Nostre plus propre nourriture est celle qui prouient des viandes quine sont ny grosses, ny gluantes: desquelles s'engēdre vn bō sang de moyenne consistance: Mais le nourrissage prouenāt des viâdes subtiles & extenuātes est mauuais, daut
tant

*La marque
des bonnes
viandes.*

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

DES VIANDES. 31

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

Ce que nous appellons icy Etnos, ^{Etnos, &}
se faiët de tout legume cassé, & frois ^{Lecybos}
se: desquelz moulus qu'ilz soyent, ^{dequoy se}
& mis en farine, se faiët le Lecyθος, ^{font.}
en cuyfant le tout avec eau & quel-
que gresse.

Il y a quelque sorte d'alimentz, les
quelz consideré à par soy auant que
les apprestier, comme boullir, rostir,
fricasser, tremper en eau, apparoi-
stront de soy terrestres & durs: La
ou si sont boullis, ou mis en infusion
& trempez en eau, deuiendrôt mol-
letz & tendres: comme par exem-
ple l'orge, & froument entre les es-
speces de bled: Les pignolatz ou
pomme de Pin entre les fruiëts d'ar-
bres. A cause dequoy nous conuiët
estre soigneusement attentifz, non
seu-

TRAICTE

seulement en marches & païs estran-
ges, mais aux nostres mesme, de fai-
re la prouue & experience auât que
menger de ce que n'aurons acoustu-
mé, le faisant tremper en eau pre-
mierement, & plustost que le boul-
lir ou rostir. Car entre toutes les
semences, graines, & fruitz quel-
conques, ceulx qui s'enflét & engros-
sissent delaisâtz leur vieille dureté,
& seicheresse, deuenantz molz &
moites, sont en bôté les plus recom-
mandez: Au contraire ceulx qui re-
tiennent leur dureté acoustumée, &
peu ou point engrosissent, sont les pi-
res pour estre de difficile digestiô, de
terrestre & melancolique substance,
ayâts besoing de faculté & force de
corps robuste & puissante, qui les cui-
se & digere dans l'estomach, & les
puisse conuertir en bon sang au foye
& veines: A quoy les corps imbecil-
les

les ne peuuent fournir, qui est cause
d'un tas d'humeurs crues, & d'indi-
gestions, dont plusieurs & diuerses ma-
ladies sont causées. Or par ce qu'en
chascune espece de fruitz a grand di-
uersité, ie vous prie y vouloir enten-
dre, & apprendre par vne certaine
experience de quelle nature ilz sont,
en les faisant tremper ou perboul-
lir lors qu'il vous en fauldra men-
ger. Par ce donc mon pere estant
fort studieux & curieux de ces cho-
ses cy, il experimentoit la bonté
des Amendes, des Noix, & Noi-
settes, des Glands & Chastai-
gnes, semblablement des Febues,
Pois, Gesses, Erueilles, Lupins, O-
chres, & Doliches (qui sont noz
Faseoles, ou ce que en aucuns en-
droitz de France nóment Pois-ser-
rez, en quelque partie de Gascoi-
gne les appellent mongetes) quel-
ques

TRAICTE

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

De l'orge. Quand est de l'orge n'est ia be-
soin d'en parler: car mesme les en-
fantz congnoissent que cil, qui sou-
dain qu'est mis dans l'eau s'enfle, est
le meilleur, cil qui bien peu, en tré-
pant neantmoins long temps, est le
pire: Car le premier se fond & at-
tendrit deuenant comme crespme:
Le secód à peine se fond, ains retient
sa dreté, rendant bien peu de cresp-
me & suc.

Il y a quelques semences qui peu
ou point engrossissent en cuyfant:
A ceste cause quelques medecins
Grecz du temps passé les ont appel-
lées Ateramna (c'est à dire Estaim-
mes & difficiles à cuire.) Mon pere
donc

donc faisoit l'experience ainsi que *La merque*
dit est, voire & du bled, & par la *du bled.*
foison aussi, & abondance de fari-
ne: par ce que celui qui en rend le
plus, est le meilleur: celui qui moins
le pire.

• Pas ne fault estimer que ce
que ie dy ores icy, soit hors de pro-
pos: Car ce sont de maximes & pre-
ceptes generaulx seruantz à tout
grains, semences, fruietz qu'on met
en reserve pour en vser: lesquels par
lōgs iours ont esté examinéz, & par
longue experience approuvéz &
emologuéz par mon pere & moy.

Il appert manifestement que i'en-
tens ces fruietz-la se pouoir conser- *Quelz*
uer, lesquels auant que se moisir, ou *fruietz sōt*
pourrir, se deseichent aisément: Ce *de reserve*
que tous ne peuuent pas porter, com-
me les Meures, Pompons, Melons,
Presses, Pesches, & seblables, à cause

E

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

*Aulcuns li
sens icy (les
Potirons) no
lire gree
(sacculias)
cest à dire.
(les vin-
tres) qui est
tresmal co-
uenis à la
sentence.*

Plusieurs neantmoins troncent, &
coupēt les^e courges en menues pie-
ces, & apres les font seicher : D'au-
tres les potirons, lesquelz monstrent
grand signal de prauité, & malice
s'ilz ne peuuent seicher & fletir.

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

sont reseruées pour en vser l'hyuer,
doiuent estre examinées de la mes-
me façon que cy dessus auons dit.

Car ces choses la qui dans l'eau
cuytes, ou non cuytes, bien tost s'a-
mollissent & ramoitissent, sont les
plus saines & meilleures de leur for-
te: Celles la sont les pires qui peu
ou point s'engrossissent, en trem-
pant neantmoins long temps. Il

faut donc entendre & noter que les
viandes qui deuiennent incontinent
grosses & enflées, sont les plus recô-
mandées en bonté, non seulement
pour la digestion, mais aussi pour
engendrer bon sang: A raison de

quoy tout ce present Traicté est
mis en auant. Car les viandes qui
soudainement s'enflent & engros-
sissent, sont naturellement fort bon-
nes: Par ce qu'elles se digerét mieux,
& engendrent meilleur sang.

*Le present
Traicté en
seigne fai-
re bñ sang.*

TRAICTE

Car nulle viande fait meilleur sang
que celle qui est bien cuite & dige-
rée en l'estomach: à raison que telle
viande est par apres mieux digérée
à la seconde, & tierce digestion. Or
*Trois dige-
stions.* vous sçavez que la seconde digestiō
se fait au foye & veines: la tierce en
chascue partie nourrie & alimētée,
à cause de laquelle auōs besoing des
*Comment on
est nourry.* deux premieres. Car toutes choses
viuātes sont nourries & entretenues
d'un aliment changé en qualité, &
faict semblable à la nature & sub-
stance des choses nourries: Or les
viandes qui sont préparées & cuites,
se changent plus aisement en sang
& substāce, que celles qui sont crues
& non apprestées. Car les conco-
ctions & digestions s'entresuyuent,
& l'une succede à l'autre: Celle du
foye succede à celle qui se faict en l'e-
stomach: Et celle des parties qui se
nour-

nourrissent, succede à celle du foye. Parquoy donc le foye cuyt & ap-
preste les viâdes pour toutes les par-
ties du corps : l'estomach pour le
foye : la bouche pour l'estomach :
pour la bouche tâtoft le boullir, tan-
toft le rostir, ou frire, ou seulement
tréper: Et nature maistresse & nour-
rissiere de toutes ces choses-la, pro-
duit plantes pour nous apporter
fruietz: De sorte qu'elle nous donne
maintes choses qui n'ont affaire d'e-
stre ny boullies, ny rosties, ny trem-
pées, ny autrement préparées. Il nous
faut donc souuenir de ces preceptes
cy en general: Car ilz sont commûs
à toutes choses bonnes à menger.
Ores nous viendrons toucher les
choses particulieres qu'auôs omises
& delaisfées, comme sont entre les
parties des animaulx, les intestins, le
ventre, la marris, les oreilles, les

yeulx, les queuës: Puis maintes femences, maintes herbes qu'on mange volontiers, maintz fruitz qui tantost passent.

*Du Gifier,
matrice et
intestins.*

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

*Des queuës
& cols.*

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

Les cols des volailles sont pareilz & semblables au queuës.

*Du ventre
des Animaux.*

Le ventre des animaux à quatre pieds,

pieds, & le Gifier des volailles sont fort differentz: Car le ventre des animaulx est gros, dur, & malaisé à digerer: les Gifiers moyennât qu'ilz soient bien cuitz & digerez, sont de grád nourrissement, principalement ceux de poulaille & d'oye: mais le *De l'oye.* demeurât de l'oye, fors que les ailes, est dur, de mal aysee digestiõ, & chargé de superfluites & ordures.

Les parties & membres des Au- *De l'Au-*
struches sont dures & massiues, char- *struche.*
gées de superfluites & mallement
difficilles à digerer.

La membrane & cartillage des O- *Des Oreil-*
reilles peu ou point nourrit pour e- *les.*
stre vn corps sec: leur peau exterieu-
re est maigre, extenuée, seiche, peu
nourrissante, & mal aysee à di-
gerer.

Peu de gentz y a qui mengent les *Des yeulx.*
yeulx, par ce qu'ilz sont de plusieurs

TRAICTE

& diuerses substâces: Car leur tuni-
que & mēbrane est d'vne substance,
leurs muscles & chair est d'vne au-
tre, d'vne autre leurs humeurs nô-
mées Crystalloides, & hyaloides
(par ce que ressemblent au crystal
& voirre fondu:) D'entre toutes
ces parties n'en y a que les muscles
& chair qui soyent de bonne di-
gestion.

*Des pour-
ceaux.
Aucuns en-
tendent ce
d'autre-
ment.*

Les pourceaux de moyen aage
sont estiméz plus que pas vn des ani-
maux qui ont propre & conuenan-
te nature pour engendrer bon sang;
Car ceulx qui desia ont atteint le pl⁹
haut de leur aage, sont propres pour
gentz d'aage fleurissant, & faisantz
exercice: Ceulx qui encores croîsset,
sont nourriture propre & conuenā
te pour gens d'aage declinant.

*Pline dit que les Pourceaux viuēt quin-
ze, ou vingt ans: aucuns cuydent que leur
moyen*

DES VIANDES. 27

moyen aage & meilleur pour les mēger,
est lors qu'ilz ont vn an. La chair des ^{Des co-}
cochons fort ieunēs & petitiz est plei ^{chons.}
ne d'excrementz & superfluitez
(^a celle des vieux pourceaux est mau
uaise, à cause de sa durescé & siccité.)

La chair de porc donc est recomma
dée en bonté, plus que celle des au- ^{Quelles}
tres animaulx à quatre piedz: Secon ^{chairs sont}
dement celle de cheureaux: puis a- ^{les meilleu}
pres celle des veaux. ^{res prinſes}
^{des Ani-}
^{maux à}
^{quatre}
^{pieds.}

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

L'orgemondē

TRAICTE

*De l'orge-
mondé.*

L'orgemondé deuement cuit, est
vne viande pour faire bon sang des
plus recommandées qui se fassent
point de grain quelconque, posé
que l'orge soit tresbon: Car s'il n'est
tel, onques ne pourra bien cuire, &
trempant en eau, peu ou point s'en-
flera, ny fondra en cressme: Mais de
l'orgemondé nous en auons plus
amplement & assés de fois parlé
aux liures de la vertu & faculté des
alimentz, en la methode de guairir,
& aux commentaires sur le liure de
Hippocrates de la reigle de viure en
maladies agues. Il suffira ores pour
la matiere presente en faire ce brief
discours: à sçauoir que l'orgemon-
dé bien appareillé, & assaisonné est
vne viande sans nuyssance, ny re-
proche, tant pour engendrer bon
sang, que pour entretenir la santé:
neantmoins il est de moindre nour

ri-

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

Le Senegré ne faict pas bon sang ^{Du Senegré.}
si on en prent largement, Mais si
faict bien l'orgemondé: & combien
qu'on s'en faoule tous les iours, par-
ce neantmoins on ne nuyt à son bô
sang, ny à l'en bon poinct. I'en di-
roye autât des febues si elles ne fai- ^{Des febues.}
soint ventz: Car pas ne sont de mau-
uais suc, & ne causent oppilations,
qui est l'enclae & principal poinct
qu'il faille noter en matiere de vian-
des saines: Dauantage elles sont de
faculté & vertu absterfiue & net-
toyante, voire & autant que l'orge.

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

Tou

TRAICTE

De la Lentille

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

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

*De l'Olyve
& bled ba
stard*

Après l'orge il fault réger en bôté le bled bastard (qu'aucuns disent estre l'Espeuere, ou ce qu'en quelque partie de Gascoigne nômét Sarde)

*Du Panis,
& Millet.*

puis le Segle: Mais se fault du tout abstenir du Panis, qu'aucuns des Grecz anciens ont surnommé Meline (en quelques endroictz de Gascoigne l'appellent Mosene.

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

Les

Les pois ciches (en Gascoigne nō-
mēz cezes becus) sont moult nourris
fantz, mais engendrēt mauuais sang
& ventositéz, de mēme que les Feb-
ues: puis attisent le brasier de Venus,
en accroissant la semence.

*Des Pois
ciches.*

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

Des Lupins.

Or donc toutz fruitz d'arbres, ou
biē peu s'en fault, engēdrēt mauuais
sang, fors que les Chastaignes: Les-
quelles bien digerées en l'estomach

*Des
fruitz
d'arbres.*

*Des Cha-
staignes.*

sont

TRAICTE

font de grosse & espesse nourriture,
non pas de mauuais suc. Mais ces
fruietz la qui ne sôt de reserue, entre
toutz les autres font de mauuais &
vitieux suc: Et si d'auéture se corró-
pent en l'estomach, degenerét pres-
que en venim mortel, comme les
Meures: Lesquelles cōbien que soiēt
plus bonnes & attrempées que les
pesches, & prunes: neantmoins leur
corruption est autant dangereuse
que de celles cy.

*Des meu-
res.*

*Des figues
& Rai-
sins.*

Les figues & raisins sont beau-
coup pl^s recōmádez en bôté que les
fruietz cy dessus mentionés: nō ob-
stant qu'ilz soient racomptez entre
les fruietz de petite duree, qui se cuil-
lent en ce temps la que les Grecz
nomment proprement Oporan (en
France n'ayantz propre terme, cō-
me les Grecz, dirons que c'est tout
le temps des iours caniculaires, &
plus,

Oporan.

plus, cōme depuis enuiron la Madaleine, iusques au commencement de Septembre, peu s'en fault:) En outre, il y a grand' difference entre les fruitz entierement meurs, & non meurs: Car les figues meures poinct ou peu sont nuyfantes: Puis les Raisins bien meurs, lesquelz, moyenāt qu'ilz demeurent pendus quelques iours, delaissent toutes inflammations & ventositez, deuenātz bons en perfection.

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

suivant

*Des figues
Seiches.*

TRAICTE

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

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

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

xxij.

DES VIANDES. 41

xxij. liure de l'histoire naturelle, chap. viij. qu'apres que Pompeie eut vaincu le Roy Mithridates, il trouua en son plus principal Cabinet vne composition d'Antidote & Cōtrepoison escripte de sa main propre, qui estoit de deux noix, deux figues seiches, vingt fueilles de Rue, le tout pilé ensemble avec vn grain de sel: Qui prendra cecy en ieun, disoit il, nul venim luy pourra nuire de tout ce iour la.

Le reste des fruitz d'arbres est de-^{Des fruitz d'arbres sauvages.} suc vitié, notammēt les fruitz d'arbres & fruitiers sauages, desquelz auons amplement parlé au second liure de la vertu des alimentz.

Touchāt les pomes, granades, poi-^{Des Pomes, Granades, poires, neffles.} res, neffles, nous en vsons non cōme d'alimēt, mais cōme de medicamēt, pour corroborer & radoubet l'orifice de l'estomach, & le vêtre debile.

Les Concombres, Pompons,^{Des Cōcombres, Pompons, Melons.} Melons, sont en la ligue des fruitz

F

TRAICTE

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

De la courge.

La seule courge entre les fruietz cy dessus nōmez est sās nul dōmage ny encōbre, neātmoins si se corrópt en l'estomac, engēdre tresmauuais suc.

Des Meures.

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

DES VIANDES! 42

quelz les iours caniculaires cōmēcēt, que
peult estre en ces païs cy depuis le cōmēce-
mēt de Iuillet insques enuiron la my Aust:
Car en ce tēps là les fruietz ou finissēt, ou
cōmēcēt, ou sont en leur meilleure saison.

Or des herbes, qu'on mēge cōmu-
nement, n'en y a pas vne qui soit de
bō suc. La laitue tiēt le mylieu entre
le bon & mauuais suc: Puis la Maul-
ue: Puis l'Arroche, le Pourpied,
Blete, Parelle & Oseille.

Les herbes sauuaiges qu'on mēge
volūtiers sont outrageusemēt mau-
uaises, & de mauuais suc, cōme la lai-
tue sauuage, la Condrille (qui sont
espesses de Cicorée) Scádix (sembla-
ble à Pastenague sauuage) Gingi-
dion (qu'aucuns disent estre nostre
Cerfueil) Endiuie, Cicorée.

Les racines des herbes qu'on mēge
sont de mauuais suc, signāment cel-
les qui sont acres, fortes & picantes;

TRAICTE

cōme font celles d'Oignons, Pour-
reaux, Aulx, Raifortz, Pastenagues
sauuages. Les racines du Pied de ve-
au, des gros naueaux (qui sont les Ra-
bioles de Limosin) des Carottes tiē-
nent le reng du mylieu entre les viā-
des de bō & mauuais suc. Toutesfois
le Pied de veau de ce païs, est si tresfort
ardent, & picant la langue, qu'on n'en
scauroit menger, voire ny goustier sans
grāde nuyssance.

*Des Rabio-
les de Li-
mosin, &
d'Arou
dit pied de
veau.*

*De oyse-
aux, et pois-
sons.*

Or les oyseaux, & presque tous
les poissons sont de bon suc, fors que
ceulx qui viennent des Maresqua-
ges, Lacz, Estangz, Riuieres limo-
neuses, & troubles. Car ilz vsent
d'air infecté & corrompu: Puis ne
nagent gueres, & se nourrissent de
pasture, & viande peu salubre: No-
tāment quād l'eau de la Riuiere, ou
ilz sont, decourt ioignant quelque
grand' ville, nettoyant les retraitz,
Bains,

Bains, Cuyfines : Et en laquelle on laue vestemétz & autres choses ordés . Au moyen dequoy la chair de telz animaux viuátz en semblables eaux, est mallement dágereuse. Mesmemét s'ils versét & hátét tousiours en telles eaux fans en bouger, ny chāger de fois à autre. Voire mais ceulx qui ont demeuré en telles eaux, & apres s'en viennent estre en meilleures, encores sont ilz pires que ceulx la qui ont vescu en pleine & pure mer. Car peu s'en fault que tous ces poissons qui nagent en la mer pure, non meslée d'eau douce, ne soient entièrement bons, & pas nuyfantz, comme sont ceulx qu'on nōme Marée & Petrins (parce qu'ilz viuent parmy les pierres, & pres des rochers de la mer) à raison qu'ilz engēdrēt bō sang, & sont plaisantz & amyables au goust sur tous les au-

tres: En sorte qu'il n'est point dange-
reux d'yfer de telz poissons. Mais
si quelqu'un de ces animaux han-
te plustost l'eau douce, plustost l'eau
salée & marine, comme font les
Muletz, Loups, Gouions, Murenes,
Cancres, Anguilles, plustost & pre-
mierement il conuient sçauoir ou
ilz ont esté prins: Puis les sentir, &
gouster: Puis en iuger. Car ceulx
qui ont yescu en eau corrompue, se-
ront baveux & limoneux, & pas
de bonne senteur, ny de bon goust,
pres qu'ilz soient plus gras que les
autres qui sont prins en bonne eau,
& qui à l'instant se corrompent. Au
contraire les poissons qui viuent en
pure & haulte mer, sont de soufue
odeur, de bon & plaissant goust,
peu, ou point gras, se cōseruantz par
longs iours sans corruption: Mes-
mement si on met de la nege tout à
l'entour

l'entour d'eux. Car en ceste maniere
ceulx qui sont de dure chair, deuie-
nent meilleurs & plus tendres, pa-
reilz aux Petrins & Merlus: A rai-
son que ceulx la de dure chair ont
acquis artificiellemēt de la nege, ce q̃
ceulx cy ont de nature. Parquoy les
Muletz qui viennent en pure & haulte
mer, ont la chair tout autre & diuer
se à ceulx qui sōt d'eau vitiee & cor-
rompue: De mesme se faict aux Go-
uios, & loups. Et encores se voit il pl^{us}
euidement en autres qu'en ceulx cy.

La Murene se red pareillemēt mau-
uaise en semblables eaux mauuaises.

L'anguille iacoit que vienne de
bonne & nette eau, neantmoins ia-
mais n'engendre bon sang: Tant s'en
fault qu'elle puisse estre bonne, estat
prinse en eau qui est esgoust de quel-
que ville, receuant ses ordures, voi-
ries & immōdicites(cōme dit est).

F iiii

TRAICTE

Des Ro-
getz Bar-
betz.

D'auantaige les poissons se font
meilleurs ou pires, selon la pasture &
nourrissement des lieux ou ilz vi-
uent : Ce qu'on congnoistra facile-
ment à l'odeur, & gouft d'eux, con-
me des Barbeaux (autrement appel-
lez Trigues, qui sont, selon aucuns,
noz Rogetz barbetz:) Car ceulx aus-
quelz les poissons ditz en Grec Car-
cinada (qui sont noz petitz cancrs
selon aucuns) sont pasture, ont pire
chair que les autres, desquelz la chair
& substance non seulement est plus
dure que celle des poissons Petrins,
& Merlus : Mais aussi que des Mu-
letz, Loups, & autre poisson Marin:
A cause dequoy sont mal aisez à di-
gerer & de grossiere nourriture, nō
pas de mauuais sang. Mais nous a-
uons parlé plus amplement de toute
sorte de viandes es trois commen-
taires qu'auōs nommé De la faculté
des

DES VIANDES. 45

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

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

TRAICTE

camétz, sôt amenées, & souhaitées.
Car il y a aucuns corps qui sont mal
fifz, fermes, & solides, ne laissant
aisement entrer & sortir l'air: D'au-
tres qui sont laches & ouuertz, aisés
à se resouldre & euacuer: Il est mani-
feste que les premiers ont affaire de
viande fort humide & moite: Les
seconds de bié seiche: d'auantage les
vns requierent viande fort gluan-
te, les autres bien deliée & subtile:
Les vns en grand' quantité, les au-
tres en moindre.

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

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

attrépee & de moyēne vertu: si que
n'apparoisse euidentement eschauffer
ny refroidir, deseicher ny ramoi-
tir: Sēblablement que tiennē le reng
du mylieu entre les viandes grossie-
res & subtiles, gluantes & leurs con-
traires, qui sont friables & tendres.

*Explicatio
de Fria-
ble, et ten-
dre.*
Friable se dit des choses dures &
grādemēt seiches: Tēdre, des molles
& tenētes le mylieu des choses moi-
tes & seiches: Les deux, tant les cho-
ses friables que tendres, fault qu'ay-
ent cela en commun, c'est que ne
soyent aucunement gluantes, ny te-
nantes. Il est donc expedient que ce-
luy qui bien & deuēment voudra
yser des aliments, sache en premier
lieu la difference de la peau des hō-
mes lasche, & ferrée: Puis le tem-
perament & complexion de tout
le corps: En apres si toutes les par-
ties principales du corps retiennent
leur temperature & complexion.

Car

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

*Aduertisse-
ment tres-
profitable.*

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

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

ADVERTISSEMENT SVR
le Traicté des vins.

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

TRAICTE

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

vnes

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

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

TRAICTÉ

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

Entre

Entre les vins clairétz & paillétz ^{Des vins clairs & paillés ou jaunes.} il en y a de moyennement doux, d'autres qui nullement'en sont. Les vins vermeilz sôt plus grossiers que ceulx la: de mesme qu'entre les vermeilz ceulx qui approchent plus du noir en couleur, lesquelz nourrissent à mesure de leur espaisseur. Au moyen dequoy il conuient induire à boire du vin doux, à ceulx qui ont mestier d'estre refaitz & nourris: Mesmement s'ilz ont leur Foye, Rate, & Rains sains & entiers.

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

Les meilleurs vins qui soiét point pour engendrer bon sang, sôt ceulx

TRAICTE

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

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

DES VINS. 50

mient lors qu'ilz sont attainctz et es-
prins de chaulde intemperance, et al-
teration. Car à ces fins, & pour ar-
rester le flux de ventre nous vsons *Les vins
verts et rü
des à quoy
seruent.*
de vins verds & rudes, autrement
point: Par ce qu'ilz ne sont nulle-
ment profitables, ny pour la distri-
bution des viâdes, ny pour faire bon
sang, ny pour engendrer bonnes hu-
meurs, ny pour aisement faire vri-
ner, ny pour fuer, & faire vuyder le
ventre.

Mais ores ie ne pretès pas blason-
ner les vins, ny racompter leurs bon-
tez, ou vices, mesmemēt en ce qu'ils
sont profitables aux maladies. Or
donc reprenant de rechef mon pre-
mier propos, ie le reduiray en brefz
chapitres. Le vin claiet ou pail-
let doux, de souefue odeur & fu-
meux, n'est nullement profitable
ny conuenant à gentz qui sont eo-

TRAICTE

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

delicat) duira aux gentz qui viuent de façon contraire. le ne dy pas que tel vin claret, doux et souef en odeur, engédre mauuaises humeurs: (* pour estre contraire aux gentz coleres & autres semblables) ains à raison qu'il eschauffe ceulx qu'on deuroit refroidir. Au moyen dequoy ceulx qui en boient (*estâtz de telle complexion chaulde) tumbent aisement en fiebure, douleur de teste, douleur de nerfz.

Les vins fort claretz et pailletz, qui sôt plaifamment et moyénemēt doux, (car nul vin fort claret et paillet est entierement doux, mais decline quelque peu vers le doux et vermeil,) ne sont pas si tresfort chauldz que les fort claretz, (* sâs douceur:) Et par ce ne sont si dōmageables à la teste et nerfz, n'aussi causent la fiebure, comme les autres fort clairs, & point doux.

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

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

inue-

inueteré peult estre : Car desia il tire
sur l'amer, & parce est il inepte à boi
re . Mais les tauerniers le mellét avec
le nouueau , & vendent pour vin
vieil , deceuantz avec l'amertume
les acheteurs, qui ne sont guieres bós
taste vins.

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

*Dōmages
du vin nou-
ueau.*

G iiii

TRAICTE

par fois s'arrestent suspens, flottans, & nageantz en l'estomach, comme l'eau, de sorte que si quelqu'un en prêt oultre mesure, à l'instant se enaigrissent en l'estomach.

Entre les vins nouveaux on peut boire sans nuyſſe ny peril de ceulx la qui sont legiers & de subtiles parties : Lesquelz aisement vous cognoistrez, premierement & principalement s'ilz approchent à l'eau en subtilité & clarté: puis en blâcheur: voire & au goust paroistront estre aqueux, n'ayant en eux nulle vehemente restriction, ny verdeur, & si les voulez tremper, ne pourront endurer beaucoup d'eau. Au moyen dequoy les medecins anciens les ont appellez, en Grec, Oligophora (c'est à dire, de petite portée): Et tout ainsi que les vins bien clairétz chauldz de nature, causēt douleur de

teste

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

*Douleur
de teste pro-
pre & par
ressentement.*

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

*Douleur
de teste est
quelque-*

fi

TRAICTE

*foys causée
de boire
de l'eau et
trop ieun-
ner.*
si elle est vitiée: D'autant qu'elle se
vient à corrompre, puis rompt & a-
neantit la vigueur & force de l'esto-
mach: Lequel estant ainsi affoibly
reçoit les mauuaises humeurs cole-
riques, qui decoulent & deriuent de
tout le corps dans sa cavitè: Ne plus
ne moins qu'à ceulx-la qui ieunent
& endurent longuement la faim.
Desquelz dōmages & molestes les
vins cy dessus nōmez preferuent &
deliurēt l'hōme tout à l'instāt, pour
raison de leur tēperature: Du depuis
l'estomach estant radoubé & corro-
boré, bien tost chassé & repoussé en
bas ce que l'aigrissoit & contristoit.

*Genre Pi-
crocoles doi-
uent boire
de l'eau.*
Voire mais gēs de chaulde comple-
xion, soit naturelle, ou acquise d'a-
aage, se trouuerōt beaucoup mieux
de la boissō d'eau que de vin: Duquel
si quelques fois leur est mestier en
boire, ilz doiuent prēdre le subtil, de
licat

licat, et moyënement aspre et verd.

Par mesme raison nous ne deuõs pas vser de toutes & chacune des viandes, & breuuages indifferemmēt & sans discretiõ: mais les deuõs ordonner selon la differēce & diuersité des natures & cõplexiõs de ceulx qui en doiuent vser. Il y a donc tresgrand' difference & diuersité de vins: consideré chascun en son espèce, comme nous les auõs distinguez: Laquelle diuersité est moindre es autres choses. Car oncques ne se trouuera que la Lentille, ou bien le chou humecte & ramoitisse: D'auantage vous trouuerez. encores moins qu'aucun gēre d'oignons, ou porreaux, ou aulx rafraischisse, ains reschauffe, toutesfois les vns pl², les autres moins. Les laitues, aussi les Arroches (q̃ aucũs nōment bōnes dames) les blettes (ou espinars) les pourpieds ne reschauffent pas. Et neantmoins elles

elles ne sont pas entre elles grandement différentes de pl⁹ & de moins: Mais entre les vins cil qui est fort vieil, est si différent du blanc (qui est austere & rude ensemble) du nouveau, du gros & espés, qu'il est grandement chauld, & ceulx cy sensiblement froidz.

Du miel. Or en * miel la diuersité est grande: toutesfois celuy qui est vitié & depraué, ou represente au goust estre mixtionné de quelq autre qualité, nullement se doit appeller miel. *La vieille translation dit au contraire, scauoir est qu'en miel n'y a pas grand' diuersité, voulant dire que la diuersité du miel n'est si grande que celle du vin, tout ainsi que cy dessus a dit des Chous, Létillies, Porreaux, Oignons, & autres, qui ne se trouuēt si differēt en leur espee que le vin: duquel a dit en y auoir de sensiblement froid, & de grandement chauld: Ce
que

DES VIANDES. 55

que conuient merueilleusement bien à la sentence & fil du propos de Galen: Toutesfois ne l'ay ausé changer, par ce que noz liures tant Grecz que Latins ont autrement, il a esté aisé oster vne negative.

Les differéces d'un bon miel sont de plus, ou moins estre doulx, & picant. Le plus bon & insigne miel est le tresdoulx, & trespicant. Or toute forte de miel en general reschauffe & se conuertit en humeur colerique es corps chautz: Au moyen dequoy c'est vn tresbon & profitable men-ger pour gentz fort flumatiques & chargés d'ans, pareillement pour maladies froides.

L'oximel est vn breuuage tres-^{De Poxi-} profitable pour l'entretènement de ^{mel.} santé à tous aages & complexions, destouppant les opilatiōs & cōduitz ferrés & empeschés, de forte qu'il ne laisse aucune humeur grossiere,
ny

TRAICTE

ny gluante en noz corps.

La cõposi-
tion de
L'oximel.

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

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

DES VIANDES. 56

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

Or de ceulx qui s'estudient auoir santé quât & force, & en bonpoint, les vns sont à soy mesmes, les autres ont choisi l'art militaire, et vie pleine d'occupatiōs, estâtz cōtrainctz se leuer la nuit, le iour, de vaquer aux affaires necessaires; entre lesquels celui qui pourra, vsera d'exercice plus tost & premier qu'entrer aux bains; puis après de frictiōs et exercice mesuré pour euitier lassitude (ce que les

Galen donne icy la maniere de viure qu'il a promis cy deuant aux gentz de travail.

TRAICTE

*Quelles
gentz ne
peuvent vi-
ure en san-
té.*

Grecz appellent Apotherapeuticō.)
Mais les affaires ne permettent pas à
plusieurs de pouoir faire tout cecy:
Au moyen dequoy ne leur est pos-
sible, eulx estre tousiours en santé,
viuent ilz neantmoins sobrement
& reiglément. Au contraire, qui fait
tout ce qu'est possible, s'as rien omet-
tre pour entretenir sa santé raremēt
& bien à peine cuydera tumber en
maladie.

Il est donc necessaire que ceulx cy
vsent de viandes beaucoup nourris-
santes, qui engendrent grosses hu-
meurs: Mais fault que ce soit avec at-
trempance et mesure, signamment
lors qu'ilz seront cōtrainctz par ne-
cessité vrgente: En autre temps vse-
ront des viades qui tiennent le reng
du mylieu, entre celles qui peu, ou
prou nourrissent.

*En quel
sepson peut*

Dauantage il se fault abstenir en
tout

DES VIANDES. 57

tout temps des viâdes mauuaises et de mauuais suc, fors qu'en la partie de l'Esté plus chaulde, (laquelle les Grecz appellent hora) estans travaillez: Et ce pour guarir & refreschir l'alteration, seichereffe, et chaleur de tout nostre corps. Car en telle saison les Pomes, Prunes, Cerises, Guines, Meures, prinſes à l'étrée de table deuant toute autre viande, ſont ſaines & profitables: Les Concombres, Pompons, & Melons, point ou peu. Les auant peſches pourront pareillemét auoir lieu et ſaiſon en tel téps: Et ce que les Latins appellét Melce, moyennant qu'elle ſoit rafreſchie.

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

H

TRAICTE

vin-aigre eust vn peu bouilly, à fin que
lesdictz potz s'embibassēt mieulx du vin
aigre: ce faict les ostoient du feu, & y met
toiēt du lait: apres ferroient le tout dans
vng coffre ou ailleurs, ou les potz ne bou-
geassēt point: le lendemain on trouuoit fai-
cte ladiète Melca meilleure q; tout'autre.

La cresse de lait, & tout lait-
ge, comme ce que les Grecz nom-
ment * Argyrotrophema, ou Argy-
trophema, (c'est à dire viande blāche
cōme l'argent.) ostent l'alteration.

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

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

Mais

Mais l'homme prudent & discret
pourra vser d'autre façon de faire
que ceste cy, pour ramoitir, & ra-
freschir la seichereffe, & aridité du
corps engregé de peines et trauaulx,
comme dit est. Car reuenant des
bains ou estuues, premierement il
boyra de l'eau, puis du vin moyen-
nement aqueux: Ce qu'ayant rendu
& vommy, prendra des laitues, qui sôt
herbes sans nul dommage, ny nuy-
sance, & refreschissantes: Du depuis
vsera de piedz de Porc bien cuitz et
appareillez à la vinaigrette, avec la
faulx dicté * Garon.

*La laitue
est de tous
poinz
bonne.*

*Garon, selon Dioscoride, estoit vne li-
queur esprainte & tirée de la chair, &
poissons salez: Selon Plin, estoit vne li-
queur fort friande & exquise, esprainte
des entrailles salées, & autres parties
qu'on a acoustumé de iecter des poissons:
laquelle on a nommée Garon, par ce que

H ii

TRAICTÉ

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

plus friandes que le Garon, nous en ont fait oublier l'usage, en retenant le nom seulement. Si on en a affaire en medecine ou autrement, il est aisé à le faire. J'ay icy retenu le nom Grec, n'ayant propre terme François pour l'expliquer: Car ce n'est pas nostre saulmurre, comme quelques vns disent: laquelle en Grec s'appelle Halme, & en Latin Muria.

En apres d'ailes de poullaille, ou oye avec leur gifier, & aussi de quelque poisson tendre, & mollet fricasse: Il pourra aussi prendre, s'il veut, de ces herbes qui ne sont pas de mauvais suc, comme de Maulues, & Courges: Par apres du vin fort trempé avec eau fresche: (Toutesfois failloit au parauant auoir prins quelque saulce, ou bouilló, ou des œufz mollets: Et si ainsi luy semble, de quelque poisson acoustré à l'huile & Garon) car il vault mieulx corriger l'al

H iii

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

teration & siccité du corps avec eau froide, qu'avec les viâdes de mauuais suc: lesquelles fault du tout poinct deuiér & quiter.

De la fromentée.

La fromentée froide appareillée avec vin miellé, et vin froid, guarit la mesme disposition du corps chaude et seiche: Et ce faiçt elle sâs engêdrer nul mauuais sâg. Toutesfois moy estat maintesfois engregé de la mesme disposition chaude, & seiche, ay experimété l'orgemondé reffroidy, suffire à ce faire: Sçauoir est, en ce téps la que i'ay dit vn chascun pouoir boire cōmodemēt de l'eau froide. Mais vn autre aura vn autre sorte de viande & breuage pour reffreschir: Car ceulx qui ont accoustumée la Nege, se reffreschissēt de la Nege: qui l'eau, de l'eau, n'ayant affaire de Nege.

Or le vin qu'on veut trēper, doit estre

estre premierement reffreschy dans eau fort froide : tel vin les Grecz appellent Proepsycrismenos (c'est à dire, reffreschi au parauant)

Le donne donc ce cōseil cy à ceulx qui ont choisi vne vie actiue pleine de trauaux & fatigues, cōme à gentz qui gouuernēt vn pais, & ont administration d'vne republique: Et plus encores à leurs ministres & seruiteurs, non moins qu'aux souldatz & gentz de guerre: ou bien à gentz qui se trauaillent à faire peregrinations en pais loingtains. Car quicōque est exēpt de ces affaires & occupations, bien rarement aura mestier de boire de l'eau froide, s'il a acoustumé l'exercice. Mais ceulx qui ne sont donnez à faire exercice, lors qu'ilz se sentēt outrez de grāde chaleur au plus profond de l'Esté, ilz pourront boire de l'eau de fontaine sans nuyfan-

H iiii

TRAICTE

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

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

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

DES VIANDES. 61

prouient des mauuais, est la plus
dangereuse de toutes. Mais veu qu'il
y a deux sortes de telles viandes de
mauuais suc, elles estant conuerties
dans noz corps en humeurs agues,
penetrâtes & subtiles, sont cause de
maladies agues & chauldes, de fieb-
ures malignes & felônes: Que si les
mauuais humeurs tóbent sur quel-
que membre, excitét Erysipelas (que
le vulgaire appelle le feu Saint An-
toine) Herpès, ou quelque autre ma-
ladie chaulde; mais en ceulx qui cō-
uertissent les viandes de mauuais
suc, en humeurs grosses & espees, el-
les causerôt gouttes nouées, mal de
reins, podagres, difficulté d'haleine,
duretés & endurcissement de foye, &
rate: Si les humeurs vitiées sont me-
lancoliques, feront chancres, lepres,
roignes, fiebures quartes, manies,
mauuais couleurs noires, enflure de
rate:

rate: Pareillement varicēs (que le vulgaire appelle veines rompues) he morrhoïdes noires (de sang melan-colique:) Plusieurs & diuerses humeurs meflées causeront beaucoup de maladies meflées & composées, cōme herpes, lous, (que les Grecz appellent Phagedenica Helca, c'est à dire vlceres rongéates) & toutes autres vlceres malignes (que les Grecz nōment Cacoëte) & fiebures agues: lesquelles, vn temps apres estre guaries, font recidiues.

FIN.

