

Bibliothèque numérique

medic@

**Dubois, Jacques. La Pharmacopée de
Me Jacques Sylvius**

Paris : chez la veuve Rémy Dallainy, 1625.

Cote : Bibliothèque de pharmacie RES 11156



(c) Bibliothèque interuniversitaire de médecine (Paris)

Adresse permanente : http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?pharma_res011156

affection





PHARMACOPEE
DE M^e IACQUES
SYLVIVS, D. MEDECIN
DE PARIS.

DIVISEE EN TROIS LIVRES.
Dont le I. traite de la maniere de bien choisir les Simples.
Le II. De les preparer.
Le III. De faire les compositions.

Traduite en François par M^r. André Caille, D. Medecin.

DERNIERE EDITION.

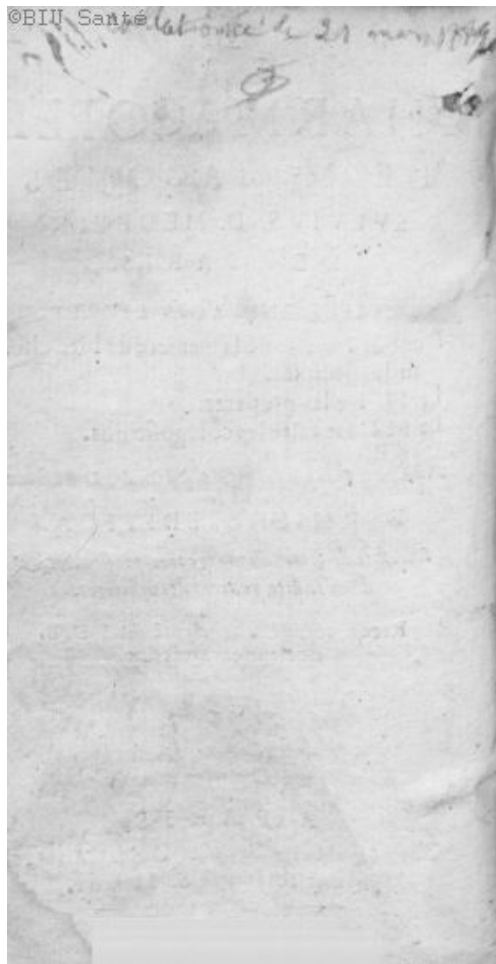
*Enrichie de Notes en marge tres-profitables, &
d'un Indice general des matieres.*

Reueu, corrigé & augmenté par I. D. B.
Docteur en Medecine.



A PARIS,
Chez la veufue Remy DALLAIN,
Mont & Image S. Hylaire.

M. D C. X X V.





A T O V S A M A
T E V R S D E L A
P H A R M A C I E , A N D R E'
C A I L L E , d e s i r e s a l u t
& a u a n c e m e n t .



N ce qui concerne cette vie,
il n'y a rien que les hommes
doivent tenir plus cher, ny
plus précieux, que la santé:
& toutesfois il n'y a rien
qu'ils abandonnent plus le-
gerement, & avec moins de considération:
car s'ils sont pressés de quelque maladie, le
premier qui se presentera, se ventant de les
pouvoir guerir, ils ne feront point de diffi-
culté de s'enfier à luy sans se beaucoup en-
querir, qui & quel, de quel sçavoir, & de
quelle preud'homme est celuy qui leur pro-
met telle chose. S'ils veulent faire un habil-
lement, une paire de souliers, ou quelque au-
tre chose qui sera encores de moindre impor-
tance, ils seront curieux & diligens de s'en-
querir qui est bon ouurier & bien entendu en

E P I S T R E.

l'estat : mais quand il est question de leur sagesse & de leur science, ils n'en font pas grande enqueste, tellement qu'ils se fieront bien souvent d'icelle, à un homme auquel ils ne voudroient pas auoir fié une bourse, où il y eust seulement cinq sols dedans. Or cette grande facilité & legereté, est cause que plusieurs se fourrent en l'estat, & se vantent d'estre Medecins & Apothicaires, ce pendant ils ne sont rien moins. Cela est aussi cause que chacun se voulant faire valoir de sa part, inuente nouvelle sectes, nouvelle methode d'enseigner, & nouvelle façon de faire les compositions, lesquelles il faut apres espronuer aux despens de la vie de tant d'hommes ; de sorte que ceste confusion cause un grand mespris de la Medecine, sans qu'il semble qu'il y ait aucune certitude car arrest en icelle. L'un se dit tenir la Medecine des Grecs, l'autre des Arabes ; l'autre mesprise & les uns & les autres, & se dit suivre la Medecine de Paracelse. Il y en a des autres, qui sont un meslange de tout cela, & ne sont que des remedes Pyrotiques & Chimiques, qu'ils appellent, c'est à dire, extraits à force de feu, & comme par extraction de quinte essence : mais quant aux causes, signes & accidens des maladies, ils suivent les Grecs. Or il me semble que ceux cy n'ont pas grand raison : car desjà de long temps il s'est trouué des hommes qui ont promis de faire merueils.

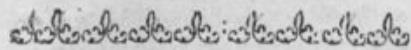
EPISTRE.

les par ces remedes, & puis ayant bien soufflé, il n'en est sorty que de la fumée. Il ne se tr: uue point d' Auteurs qui en ait escrit, qui soit de nom: & si quelqu'vn en a escrit, il a vsé de mots si obscurs, qu'il semble que son intention ait esté plustost d'obscurcir la matiere que non pas d'enseigner. Mesme ceux qui se ventent d'y entendre quelque chose ont des motz tous nouueaux, & (comme ie croy) inuentez à plaisir pour faire accroire qu'ils scauent quelque chose qui est incogneü aux autres. Mais cecy est vn argument suffisant pour faire cognoistre qu'il n'y a pas grand' raison en tout cela: car celuy qui a bonne cause, ne doit point craindre qu'elle soit cogneuë de chacun pour en pouuoir iuger. Ils alleguent sur cela, qu'ils ne veulent pas enseigner leurs secrets à chacun. Soit: mais pour le moins, qu'ils monstrent quels miracles ils ont faits avec leurs remedes, qui leur donnent occasion de mespriser les autres. Quand leurs remedes seront approuuez par tant d'experiences, & par tant de gens doctes comme les communs, alors ils les pourront vanter, & preserer à iceux. Je ne nie pas que les remedes tirez par distillation, & autrement, ne puissent auoir de grands effets: mais pour cela ne faut mespriser les autres, & s'il faut vser de ceux-cy avec iugement & discretion. Je scay bien qu'aucuns ont pris occasion de mespriser les re-

EPISTRE.

medes communs, à cause, disent ils, que les Apothicaires ne les composent pas comme il appartient: & c'est la raison que Paracelse met au commencement de sa grande Chirurgie. Mesmes j'ay ouy quelques uns qui alleguent que les Simples, dequels les remedes communs sont composez, ne sont pas bons ny legitimes pour la pluspart: & pourtant que cela leur dōne occasion de les mespriser. Je suis bien marry que la verité soit telle: mais il me semble que la consequēce n'est pas bonne pourtant: plustost deuroit on conclure qu'il faut essayer de faire que les Apothicaires fassent mieux leurs compositions, & qu'on recouure de bons & legitimes Simples. Et pourtant plusieurs grands & doctes personnages ont travaillé de nostre tēps en ceste matiere, principalement nostre Auteur, lequel a colligé de plusieurs bons Auteurs les marques, pour cognoistre les bons & legitimes Simples, & les discerner d'avec les faux & sophisticquez. Il a aussi enseigné le moyen & façon de les bien preparer & finalement de les bien mesler, de sorte que nous luy pouuons dōner ce los que c'est luy le premier qui a mis cette partie de Medecine en ordre & methode. Et ne faut pas qu'on estime que ce soient choses de peu d'importance, ven que l'experience monstre qu'un medicament diuersement preparé, a aussi diuerses facultez, comme il est enseigné en plusieurs lieux de cet Œuvre. Mesme j'ay veu

maître Pierre Helot Chirurgien, bien versé & bien expert, curer de fort grandes inflammations, non pas seulement es bras ou iâbes, mais mesme es mammelles des femmes, & es testicules, & en la verge, avec Egyptiac cuit, iusques à auoir consisté d'Emplastre, ce qui semble repugner à la vertu de l'Egyptiac cuit, come on a de costume. Il est donc bien besoin que les Apothicaires y prennent garde de pres, puis que la charge leur en est comise. Et pourtant sçachât que plusieurs qui ne sont pas beaucoup versés en la langue Latine, ne laissent pas pourtant de bien enièdre leur estat, & sont fort desireux d'apprendre, ie n'ay pas voulu qu'ils fussent frustrés du profit de ce labeur, mais le leur ay voulu presenter en leur propre langage, afin qu'ils y puisent recevoir profit & contentement. Vray est qu'aucuns m'en ont voulu distraire & dissuader, alleguans qu'il ne trouuēt pas bon de redre la Medecine si commune, & que cela la fera mespriser : mais le profit que i'espere qui en reuiendra, me seruira de bonne excuse, & d'occasio d'y continuer avec ce que i'ay l'exemple de M. Jacques Dalechamps, vn des plus doctes Medecins, & des plus experts de nostre temps, qui a fait vne Chirurgie Française. Je prie donc les Lecteurs de prendre ce labeur gracieusement, avec promesse que si ie cognoy qu'il en reuienne profit ie doneray quelque autre auure autant ou plus necessaire que ceste cy. A Dieu.



L'AVTHEVR AV

Lecteur, salut.

O M M E ceste sentence a esté fort commune entre les anciens, à sçavoir, Que chacun doit exercer l'art qu'il sçait, & s'y adonner du tout, ainsi peut-on dire aujourdhuy, & à bon droit, Que chacun doit premierement apprendre l'art duquel il pretend se mesler. Si ces deux sentences estoient bien obseruees entre les hommes, on ne verroit point tant de Medecins faits à la haste, qui se disent Medecins auant qu'auoir cogneu vne seule partie de la Medecine, ny auoir iamais appris à guerir vne seule maladie par quelque precepteur: au lieu que leur deuoir seroit (& encores plus le profit des malades) de iamais n'entreprendre la guérison d'aucune maladie, sans l'auoir premierement appris à guerir de leurs precepteurs. O que les malades seroient heureux, si ceux qui pratiquent aujourdhuy la Medecine, auoient premierement esté instituez par leurs Docteurs, à cognoistre les maladies, à les sçavoir

bien guérir & obvier, & à prevoir ce qui en
 peut aduenir, on ne verroit pas tant de Me-
 decins ignorans faire leur coup d'essay, aux
 d'ispens de la Vie de tant de personnes: tant de
 Medecins d'ye, qui sont si desireux du gain,
 qu'ils ne regardent point à ce qui est de leur
 deuoir, ny à ce qui peut blesser leur renom-
 mée: & qui plus est, endommager leur ame
 & conscience. Mais incontinent qu'ils ont ap-
 priu quelques preceptes de Medecine par cœur,
 & quelques receptes, les voila Medecins. Ce
 leur sera assez, qu'ils seachent que le Catholi-
 cum purge vniuersellement toutes les hu-
 meurs, sans qu'ils ayent soucy de seauoir de
 quels simples il est composé, combien il y entre
 de chacun, & quelle faculté ils ont chacun à
 part soy, & quelle quand ils sont meslez en-
 semble. Ils sont aussi bestes és autres compo-
 sitions, & aussi trompeurs. Que pourroit on
 trouuer plus dommageable à vne Republi-
 que, qu'un tel monstre d'homme, qui se vante
 d'estre Medecin? Quel crime trouuera-on plus
 digne de reprehension & chastiment? d'où
 vient que les Loix n'ont point estably de peine
 contre tels bourreaux? d'où vient qu'il n'en
 y a pas ecores vne qui punisse par iustice
 exemplaire ce crime digne de mort? Depuis
 donc qu'une telle licence est permise, que reste-
 il plus, sinon que non seulement les Impri-
 meurs laissent leurs presses, mais toutes autres

EPISTRE

sortes d'hommes laissent leurs mestiers, pour
 estre faits Medecins? Dieu par sa bonté y
 vueille remedier, & mettre quelque meilleur
 ordre, touchant au vif la conscience de tels
 ignorans, afin qu'estans honteux de l'indi-
 gnité de leurs malesices, ils se rangent à leur
 ordre, & se contiennent en leurs bornes. Mais
 laissons tels affronteurs & charlatans à part,
 & venons à la vraye traktation de la Me-
 decine. Nous voulons donc premiere-
 ment monstrer, que la cognoissance de ceste partie
 de Medecine, qui monstre à bien choisir les
 Simples, à les preparer pour mettre es compo-
 sitions, & à bien faire les compositions, n'est
 pas seulement necessaire à l'Apothicaire,
 mais aussi au Medecin. Car si tu as l' Apo-
 thicaire pour suspect, de sorte que tu vueilles
 estre present lors qu'il choisira les simples, les
 preparera ou fera la composition; dequoy ser-
 uira cela, si tu n'y entens rien? mesmes quel
 deshonneur te fera ce, si ne cognoissant pas
 les simples, tu ne fais autre chose que bran-
 ler les oreilles, comme un Esne d'Arcadie,
 à toutes ses demandes? Et mesme bien sou-
 uent l'Apothicaire se moquera de toy à son
 escient, en ta presence, & sera bien, te mon-
 strant des chatons de Condrier pour du poy-
 ure long; de la racine du grand Centaureum,
 au lieu du Rhaponique; la racine de nostre
 Scorus commun qui vient es mares, au

lieu de celuy d'Inde, qui est le vray & legitime. Telles fautes seroient aucunement supportables. Mais de mettre le Napellus des Arabes (qu'aucuns mettent entre les especes d'Aconit) au lieu de la racine d'Ellebre noir, comme font aujourdhuy la plus-part des Apothicaires, cela n'est aucunement à supporter: mais cela ne vient que par la faute & ignorance, tant des Medecins que des Apothicaires. La faute n'est pas si lourde, & si la tromperie est plus supportable: quant au lieu des deux especes d'Aristolochia, ou Sarrasine, à sçavoir la røde & la longue, on substitue la Clematit, pource qu'on la peut recouurer plus facilement. Mais de mettre la Scammonée crue au lieu de la cuittée & preparée ou bien d'en mettre plus grande quantité, que l'ordonnance du Medecin ne porte, cela ne se doit point souffrir, non plus que de mettre du lait des Titimales pour de la Scammonée. Si ie voulois deduire au long telles & semblables fautes, qu'on a accoustumé de commettre en la composition des medicamens, il nous faudroit estre bien longs. Mais me venant le cas, qu'il ne soit point nécessaire au Medecin d'estre si exactement instruit en l'elction des Simples, ny en la preparation d'eceux, ny en la maniere de les mesler ensemble & faire les compositions, & que cela soit me, en la charge de l'Apothicaire; si ja vudra

à 7 il

EPISTRE.

toutesfois pour cognoistre la faculté de la composition, qu'il sçache toutes ces choses. Car si un mauais simple seulement peut corrompre toute vne composition, comme nous auens amplement monstré en nostre traicté de la methode de composer les medicamens faut il faire si peu de cas du choix des Simples ? Pareillement si la maniere & façon de preparer les Simples, peut augmenter, diminuer changer, & du tout aneantir la faculté d'iceux, comme il sera discoursu amplement au second liure, quelle faculté pourras tu attribuer à vne composition si tu es ignorât de ces choses ? D'auantage, tu sçais bien que de mesme maniere on peut former vn onguent, vn cerat, ou vn emplastre, selon la diuersité de la mixtion, parquoy tu ne la dois point mespriser. Sois assure, & me croy, que celuy qui exerce la Medecine, & ignore ce que dessus, fait bien souuent des choses esloignées de toute raison, & s'expose à risée & moquerie. Je ne m'arreste point à la bestise de ceux, qui ayans fait vne grande legende des Simples, mettront à la fin, fiat Emplastrum, ou quelque autre telle chose, & ce pendant on ne les sçauroit reduire en la forme ordonnée : ce qui rend le Medecin suspect d'ignorance vers l'Apothicaire. Et qui plus est, ie puis dire en auoir vus, qui estoient si bestes & si ignorans de ces choses, qu'estans en la boutique des

Apothicaire non seulement ne cognoissent pas les Simples, desquels ils ysoient iournellement, mais mesmes ne scauoient si les compositions desquelles leurs ordonnances estoient remplies, estoient dures ou molles. Ne verra pas vne l'estise des plus grandes qu'on scauroit dire ny penser, voire es choses les plus necessaires? Le mal est, que plusieurs qui ne se soucient point de remedier à vne telle ignorance, reputeront indigne d'un Medecin, d'aller quelques fois vers l'Apothicaire, demeurer quelque temps en sa boutique, pour se prendre garde es compositions qui se feront, laquelle coustume est obsruée de fort long temps en Languedoc, & à la mienne volonte qu'elle fust introduite & continuée par deça. Pour le moins les Medecins de nostre temps cognoistroynt combien de lourdes fautes ils font, à cause de la mauuaise des compositions. Et peut estre que bien souuent par l'auborité de leur presence, ils desourneroient les Apothicaires ignorans & maliciens, de faire leurs mauuaises compositions: si par leur scauoir ils ne le peuuient faire. Quelque sot calomniateur m'accusera, peut estre, d'auoir traité ces choses plus amplement qu'il n'estoit necessaire. Mais au contraire, ie dir que ceste matiere requerroit un plus ample discours, par lequel l'ignorance estant bannie, tous les Medecins qui n'en portēt point le nom à faux,

EPISTRE.

filires, fussent incitez à s'adonner à l'estude
de ces choses : de sorte que par cy apres il ne
fust plus besoin de plainte ou accusation.
Dieu vueille que chacun entende bien l'art
duquel il se miste, & que les Medecins n'igno-
rent rien de ce qui est utile & necessaire
pour guerir visiblement & seurement les ma-
ladies. Au reste, il est besoin que le Medecin
sçache ce qu'il ne sçait, non pas pour entreprendre ce qui
est de l'estat de l'Apothicaire (si ce n'est qu'il
y fust contraint, ne s'en trouvant point) mais
afin qu'il puisse non seulement luy ayder,
quand il fera ses compositions, ains aussi
presider sur luy : de peur aussi qu'ignorant
ces choses, il ne luy aduienne qu'ordonnant de
faire un Emplastre de quelques Simples qu'il
aura mis par roolle, on n'en puisse farcir non
moins, de sorte que pensant faire un pan-
nier, il ne fasse une corbeille, comme dit le
proverbe. A Dieu Lecteur.



DE L'OFFICE
ET DEVOIR DE
l'Apothicaire.

NCORES que l'Apothicaire ait plusieurs choses qui luy sont communes avec le Me-ecin, comme sont, la prudence naturelle, l'entiere cognoissance des medicamens, la diligence requise en tout ce qui est de son estar, & la prudence d'homme & fidelité: toutesfois il y en a beaucoup d'autres qui semblent luy appartenir particulièrement, qui ont esté autresfois du deuoir des Medecins, à sçauoir lors qu'eux mesmes faisoient leurs compositions (ce que Galien en plusieurs lieux de ses escrits resmoigne auoir fait lay-mesme.) Nous pouuons mettre en ce rang, le choix des medicamens acquis par raison & grande experience: apres la maniere & façon de les bien garder; le

Du deuoir de l'Apothicaire.

temps auquel ils sont en vigueur, & qu'ils sont flestris & sans force. Pareillement sçauoir comment il faut vser de chacun d'iceux, comme s'il veut estre cuit, pilé ou broyé, ou préparé en quelque autre façon, tout seul, ou bien ensemble avec d'autres. Il faut aussi qu'il soit bon Grammairien, afin qu'il puisse bien entendre, tant les escrits des Anciens, que les ordonnances des Medecins. Que si d'adventure il luy semble que le Medecin ait mis quelque chose en son ordonnance qui soit en trop grande, ou trop petite quantité, ou qui soit mal aisée à prendre, & de mauuais goust, ayant esgard au malade auquel il a affaire, qu'il en aduertisse le Medecin amiablement; est aussi requis que l'Apothicaire soit bien expert en l'art de bien choisir les Simples, les bien preparer, & bien faire les compositions: qu'il se contente d'un gain honneste & moderé: qu'il soit ioyeux, facerieux, & diligent autour des malades: qu'il ne soit point auaricieux, ny paillard, ny adonné au vin, ny querreux: lesquelles choses luy sont aussi communes avec le Medecin, comme Hippocrates l'a fort bien enseigné au liure qu'il a fait de l'office du Medecin: Que si l'A-

Du deuoir de l' Apothicaire.

pothicaire est doué de telles graces & dons, tât de l'esprit & du corps, qu'externes, il n'entreprendra iamais rien sans le conseil d'un docte & bien expert Medecin, quand il faudra bailler quelque medicament, principalement s'il est de grande vertu, non pas mesme de peu de vertu: car il ne sçait pas quelle faculté il peut auoir. Et bien souuent tels remedes, encore qu'ils ne soient pas de grãde force, neantmoins ou à cause de la quantité, ou de la qualité, ou du temps auquel ils sont donnez, sont rendus dommageables, & sont occasion de grandes & longues maladies. Ils empeschent aussi la vraye methode & ordre de guerir, à cause que le corps estant affoibly & extenué par l'usage de tels remedes, ne peut porter les autres qui luy seroient propres & necessaires. Il se gardera bien aussi de rien faire, ou par amour, ou par haine, ou par crainte, ou par argêt, ou par ignorance, qui luy puisse estre imputé à faute: il ne baillera aussi iamais, ny venins, ny medicamés qui facent auorter, ny medicamens trop enuicillis, ou sophistiquez & falsifiez, & ne mettra aussi iamais vn pour autre, mais prédra cõseil du medecin bien ex-

Du devoir de l' Apothicaire.

pert, pour ſçavoir quel Simple, ou quelle cōpoſition il veut qu'on ſubſtituë au lieu de celuy ou celle qu'il n'a pas. Il ſe gardera bien auſſi d'augmēter la quātité de quelque medicamēt violent, cōme aucūns font, afin qu'ayāt fait plus grande euacuation, on eſtime que leurs cōpoſitions ſont meilleures. Mon deſir ſeroit bien que nos Apoticaireſ ſe reglaſſent à ceſte reigle, & les Medecins auſſi à la leur : on ne verroit pas aujour d' huy la medecine tant meſpriſée, voire meſme blaſmée. Je prie affectueuſement Dieu, qu'il vueille mettre au cœur, & des Medecins, & des Apoticaireſ, ceſte volonté, qu'ils aimēt mieux eſtre à la verité bons Medecins & Apoticaireſ, que ſeulement reputez & eſtimez tels. Que ſ'ils ne tiennent conte d'vne telle faueur & grace diuine, que Dieu mette au cœur des Roys & Princeſ, de faire punition de telſ bourreaux, qui exercent vn art auant que l'auoir cogneu; lequel eſtant bien & ſi lelement pratique, eſt tant vtile & ſalutaire aux hommes; & au cōtraire tant pernicioeux, eſtant pratique par gens ignorans. Ainſi ſoit il.



TABLE DES
CHAPITRES
contenus en cét
œuvre.

LIVRE PREMIER.

Ch. I.	D es noms des qualitez tangibles donnez à la substance.	pag. 1
II.	Du choix des Simples, pris de la quantité.	9
III.	Du choix des Simples, pris de la qualité.	12
IV.	Du choix des Simples, pris de la figure.	16
V.	De l'election des Simples, prise de la situation & du lieu.	20
VI.	Du choix des Simples, pris du temps.	28
VII.	Temps de cueillir les racines.	36
VIII.	Du choix des racines estrangées.	43
IX.	Du choix des herbes.	60

T A B L E.

X.	Du choix des fleurs.	64
XI.	Du choix des semences.	71
XII.	De l'eslection des fruëts.	76
XIII.	De l'eslection des bois.	93
XIV.	Du choix des escorces.	97
XV.	Du choix des fucs.	100
XVI.	Du choix des liqueurs.	107
XVII.	De l'eslection des Resines.	113
XVIII.	Du choix des Gommés.	116
XIX.	Du choix des Simples metalliques & terrestres.	124
XX.	Du choix des Simples, pris des parties des animaux.	136
XXI.	Des Simples, auxquels est besoin de se prendre garde de pres, quand on les choisit.	142
XXII.	De la sophistication des Simples, & de ceux qui ont mesmes denominatiõs.	144
XXIII.	Des medicamens substituez ou, <i>qui pro quo.</i>	155

Liure second.

CH. I.	Q UE c'est que preparation, & des diuerſes façons de preparer les medicamens.	168
II.	Des façons de piler les Simples.	177
III.	Façon de piler les racines.	181
IV.	Maniere de piler les herbes.	182
V.	Façon de piler les fleurs.	184
VI.	Pour piler les fruits & les ſemences.	187
VII.	Pour piler les ſucs, liqueurs, gommés, & réſines.	192
VIII.	Pour piler les bois & eſcorces.	199
IX.	Façon de piler les Simples métalliques & terreſtres.	200
X.	Pour piler les Simples pris des parties des animaux.	202
XI.	De ceux qui veulent eſtre pilez à part, ou avec autres.	204
XII.	Qui veulent eſtre pilez doucement, ou avec force.	217
XIII.	Qui veulent eſtre pilez longuement, ou briefuement.	221
XIV.	Qui veulent eſtre pilez groſſièrement, ou ſubtilement.	228

T A B L E.

xxv.	D'aucunes façons de preparation qui seruent à piler, ou qui tiennent son lieu.	258
xxvi.	La façon de cribler.	245
xxvii.	La maniere de dissoudre.	252
xxviii.	Façon d'amollir.	262
xxix.	Maniere d'endurcir.	263
xxx.	Façon de fondre ou liquéfier.	264
xxxi.	Façon d'eschauffer.	267
xxxii.	Maniere de desseicher.	270
xxxiii.	Façon d'humecter.	278
xxxiv.	Maniere d'infuser.	280
xxxv.	Façon de nourrir les medicamens.	291
xxxvi.	Façon d'exprimer ou pressurer.	296
xxxvii.	Façon de frotter les medicamens.	298
xxxviii.	Façon d'extraire ou tirer les suc.	303
xxxix.	Maniere de distiler.	320
xxx.	Maniere de cuire les medicamens.	323
xxxxi.	L'usage & façon d'escumer.	349
xxxii.	L'usage & maniere de clarifier.	355
xxxiii.	L'usage & façon de couler.	360
xxxiv.	L'usage & maniere d'aromatizer.	367
xxxv.	L'usage & façon de coulourer les medicamens.	370
xxxvi.	L'usage & façon d'incorporer les medicamens.	373
xxxvii.	L'usage & façon de former les medicamens.	375

T A B L E.

xxx8.	L'usage de sceller & marquer les medicamens.	378
xxxix.	L'usage & maniere de les serrer pour garder.	381
xl.	La maniere de bien garder & conseruer les medicamens.	388
xli.	L'usage & maniere de confire.	392
xlii.	L'usage & façon de farcir.	396
xliiii.	L'usage & façon de faire pourrir les medicamens.	398
xliv.	L'usage & maniere de les frire & rostir.	401
xlv.	L'usage & maniere de les brusler.	407
xlvi.	L'usage & façon de les amortir ou esteindre.	416
xlvii.	L'usage & maniere de les parfumer.	418.
xlviii.	L'usage & façon de les nettoyer.	430
xlix.	L'usage & maniere de les lauer.	440
l.	Des medicamens qui demandent plusieurs & diuerses sortes de preparation tout à la fois.	456

T A B L E.

Livre troisieme.

CH. I.	D E la composition des condits & confitures.	468
II.	La composition des Resinez & Syrops.	484
III.	De la composition des Syrops composez.	508
IV.	La composition des Eclegmes.	529
V.	Des Apozemes & Infusions.	533
VI.	Des Antidotes ou Electuaires.	535
VII.	Des Pilules.	566
VIII.	Des Trochisques.	584
IX.	Des Poudres.	588
X.	Des Huyles.	589
XI.	Des Onguents.	600
XII.	Des Cerats.	611
XIII.	Des Emplastres.	615

Fin de la Table des Chapitres.

L A
MANIERE
 DE BIEN CHOISIR
 LES SIMPLES
 MEDICAMENTS.
 LIVRE PREMIER.

*Des noms des qualitez tangibles donnez
 à la substance.*

CHAPITRE PREMIER.

L y a quelques mois, que j'a-
 uoy promis de mettre en lu-
 miere trois liures traittans de
 la matiere qui touche la vraye manie-
 re de bien faire les compositions,
 maintenant ie veux satisfaire à ma pro-
 messe. J'ay donc diuisé ceste matiere *Diuisien*
 en trois liures : le premier monstre *de ces*
 le moyen de bien choisir les Simples : le *genere.*
 second la maniere de les bien preparer :
 le troisieme la façon de bien les mesler
 ensemble, pour faire les compositions.
 Quant au premier poinct auquel ie
 veux trauailler, encores que Metpé ait
 fort bien enseigné la methode de bien

A

2 *La maniere de bien*

choisir les medicaments laxatifs, laquelle vn Lecteur bien versé & de bon iugement, pourroit bien adapter aux autres medicaments; toutesfois il m'a semblé bon d'esclaircir vn peu, & amplifier cette methode par lieux communs, qui desia ont esté obseruez par Mesué (apres Dioscoride & Galien) mais traictez plus amplemēt par moy: encores que i'en aye desia touché assez amplement, au commencement de la Methode de cōposer les medicamēts. Tu cognoistras neantmoins, si tu lis ces choses attentiuement, que ce que i'en ay icy traicté, ne sont point redites, ny choses sans profit. Le choix dōc

D'où se prend le choix des simples medicaments. ou election des simples medicaments, comme aussi de plusieurs autres choses, se prend, ou de la substance, ou de la quantité, ou de la qualité, ou de l'action, ou du lieu, ou du temps.

Car les vns sont meilleurs estans de substance grosse, les autres de substâce subtile: les vns sont meilleurs quād ils ont la substance espesse & massiue, les autres quand ils sont clers & spōgieux, les vns sont plus exquis estans legers, les autres pesans: les vns quand ils sont fraisles & aisez à rōpre, les autres quād ils sont difficiles & mal-aisez à rompre

& esmier, ou mettre en poudre: or aime mieux les vns quand ils sont glâs & visqueux, les autres quand ils sont liquides & coulans: les vns sont meilleurs aspres & rudes, les autres polis & lissez: finalement nous estimôs les vns meilleurs quand ils sont mols, & les autres quâd ils sont durs. On a accoustumé de donner ces noms de qualitez tangibles à la substance (laquelle de soy est incomprehensible, & qu'on ne peut nommer par vn nom propre) à cause que ce sont les premiers qui se presentent à nos sens, & qui premiers enseignent quelle est la substance; apres toutesfois les saveurs lesquelles on peut aussi nombrer entre les qualitez tangibles, veu que le goust est vne espece de touchement, comme disent Aristote & Galien. Mais pour declarer ceste mixtion des elements plus à plein, fert de beaucoup la purité, ou l'impurité, la ressemblance & similitude, que la chose de quoy il est question, peut auoir à la substance d'un foye, à du fer, ou à quelqu'autre telle chose, qui nous est bien cogneuë. Pareillement si on pouuoit considerer & cognoistre la faute, l'abondance, & la mediocrité de la triple substance, qui est en chacune chose.

Mais pour sçavoir que signifient les noms de ces qualitez tangibles entre les Medecins, encores que nous en ayons amplement discouru en nostre liure de la Methode de composer les medecaments, toutes fois nous ne laisserons pas d'en toucher icy, comme en passant.

μικρο-μεγες. li. 1. O. des Simp. chap. 3. λευκον-μακρον.
Ils appellent donc gros, ce qui difficilement se peut mettre en petites parties, & au contraire, tenue, delié, ou subtil, se qui se met aisément en petites & subtiles parties: côme entre les choses seiches, ce qui se peut facilement reduire en poudre, & entre les choses liquides, ce qui s'espand facilement, & qui s'imbibe soudainement en quelque chose, & s'esuanouyt de soy mesme, comme l'eau de vie, l'huile de tormentine, & l'huile mesme, si on en veut faire comparaison avec l'eau.

Massif que est. lib. 1. de sanie. tuenda. Rare.
Ou appelle proprement massif, ce qui a les pores ou petits pertuis, qui sont en sa substace, fort estroits & petits. Et au contraire, ils appellent rare, ce qui a plusieurs pertuis en sa substace, & qui sont grands & bien appareus. Vray est que par metaphore & similitude, on appelle massif, ce qui est bien vny & ramassé, comme sont l'eau & la terre; & rare, ce qui est laxé & departy, comme

choisir les simples medicaments. 3
 sont le feu, & l'air: encores que ces
 elements soyent vnis & composez de
 parties de mesme nature; & qu'ils
 n'ayent point de ces petits trous.

Pesant s'appelle ce qui en petite *Pesant.*
 quantité pese beaucoup, soit que nous
 le pesions à la main, ou à la balance,
 comme sont les choses qui tiennent de
 la nature de l'eau, ou de la terre, mes-
 mement quand elles sont massives. *Leger.*
 Leger au contraire, est ce qui ne se pese
 pas beaucoup, encores qu'il soit en
 grande quantité, soit que nous le pe-
 sions à la main, ou à la balance: comme
 sont les choses qui tiennent de la na-
 ture du feu, ou de l'air, mesmement si
 elles sont rares & spongieuses. Vray est
 que Hippocrate appelle l'eau qui est *Hippo-
crate ex-
pliqué.*
 aisée à eschauffer ou refroidir, fort le-
 gere, mais vne telle façon de parler ne
 se doit entendre proprement, ains abu-
 siuement, pour ce qu'une telle eau ne
 change pas beaucoup les flancs, ny l'e-
 stomach, mais passe legerement, à cau-
 se de la tenuité de sa substance, qui est
 aussi cause qu'elle se change bien tost,
 & se distribuë promptement par le corps.

Gluant entre les choses solides, est ce *Gluant
entre les
choses
solides.*
 qui est fort mal aisé à rompre, & cause
 de l'abondance de l'humeur, qui lie &

G *La maniere de bien*

assemble les parties terrestres, & qui se plie aisément, comme nous voyons en la genest, au saule, és cuirs, és tendons & ligaments: lesquels estans pilez s'élargissent, & au contraire, fraisse est ce qui s'esmie aisément & se met en poudre, voire mesme si on le frotte avec les doigts seulement, comme sont l'Amidon, la Ceruse, le Camphre.

Fraisse.

Gluant

et choses

humides.

Mais és choses humides, on appelle gluant, ce qui est mal aisé à dissoudre, & qui se prend aux autres choses, ou bien ce qui estant tiré avec le doigt ou avec quelque autre chose, file bié loin sans se rompre, comme sont l'huile, le miel, les graisses, & la flegme.

Duresse.

Quant au detersif, tant s'en faut qu'il se prenne aux autres choses, qu'au contraire il deterge & mondifie ce qui seroit desja pris. Et en vn autre lieu de la Methode, Galien oppose à ce qui est gluant, ce qui est coulant & liquide, ie dis és choses liquides.

Lib. 11.

de la

Méthode.

de.

Apre.

Ils appellent aspre, non seulement ce qui est rude & inegal quand on le manie, mais aussi ce qui seiche inegalement la bouche, quand on le goust, qui reserre, & laisse vn humeur terrestre: comme sont les choses rudes & brusques. Au contraire ils appellent

Equale

lubricité,

& lue.

choisir les simples médicaments.

égal, glissant & doux, entre les choses humides, ce qui corrige l'aspreté de la langue, du gosier, & de la canne du poulmon, soit qu'il face cela en remplissant l'inegalité, ou en mondifiant aucunement, & en relaschant, comme font les choses douces & grasses.

On appelle mol, ce qui obeyt à nostre main, en le maniant; & dur ce à quoy nostre main obeyt. Il est plus amplement traité & de l'un & de l'autre, au 2. liure de *sanit tuend.* & au 5. liure des Simples, chap. 4.

Ce qui est gros peut estre nommé terre, pierreux, sablonneux, adstringent, espez & cru.

Sous le nom de delié ou subtil, on peut comprendre ce qui est aéré, ignée, cuit, bruslé, amer, acre, transparent.

Ce qui est massif, peut estre dit solide, amassé, vny: au contraire ce qui est rare, peut estre dit lasche, spongieux, dissous.

Sous le mot de pesant, on comprend ce qui est plein, bien rédu, & si tu veux ce qui est massif, ce qui est succulent, en bon point, & bien nourry: au contraire sous le mot de leger, ce qui est vuide, pertuisé, spongieux, ridé, & qui voudra, rare, sans suc, maigre, & fle-

stty, ou fenté.

Gluant. Semblablement ce qui est gluât, pourra estre die gras, gommeux, résineux, mucilagineux, visqueux, & qui en coulant se tient tousiours : au contraire ce

Coulé. qui est coulant, on le peut dire liquide & sans graisse.

Lissé. On dit lissé, ou poly, ou doux à manier, ce qui au dehors n'a point de nœuds, ny de poil, ny d'espines, ou mesme qui au dedans est égal, & en tout & par tout de mesme substance, & semblable. Mais on appelle aspre, ce

Aspre. qui au dehors, a force espines, lesquelles sont ou longues, ou courtes, droites ou courbées en façon d'ameçon, ce qui est velu, ayant laine, mousse, & force poil, ou qui au dedans est inegal à soy mesme, estant de diuers substance, & qui est grumeleux. On peut dire mol, ce qui est tendre, charnu, plein

Mol. de suc, spongieux, mucilagineux, gras, humide, visqueux, & qui se plie aisément, comme font les sermens, & le

Dur. cuir. Au contraire on peut nômer dur, ce qui est ferme, de nature d'os, de pierre, ou de bois, ce qui est sans aucun suc, solide, sec, fresse, roide, qui ne se peut plier, mal aisé à rompre, & de nature de diamant.

choisir les simples médicaments. 9
 Du choix des Simples, pris de la quantité.

CHAP. II.

Quant à la quantité, d'autant que ^{Multitude, & magni- tude.} elle est double, à sçavoir le nombre ou la multitude, & la grandeur, on peut prendre des marques de l'une & de l'autre, pour choisir les vns, & rejeter les autres. Car le nombre singulier de deux ou pluriel, fait que les racines, tiges, branches, feuilles, fleurs, fruits, semences, escorces, & autres parties des plantes, & mesmes les plantes toutes entieres, sont ou meilleures ou pires & moins salutaires. Ce que Mesué a bien remarqué, en la plante de la Coloquinthe, & en son fruit, & ^{Colo- quinthe.} comme il appert aussi au choix de plusieurs autres simples, tant parce que nous en avons dict en nostre traité des Simples, qu'en ce 1. liure de la Pharmacopée. Mais la grandeur s'est ^{largeur} bien plus au large, non seulement à ^{deux.} cause qu'on y a plus d'esprit en choisissant les Simples, mais aussi pource que quelquesfois par la grandeur, on entend la longueur seulement, cōme au dernier aphorisme du 2. li. quelquesfois la largeur seule, ou la profondeur: d'autresfois on y comprend la longueur & largeur ensemble, ou la

10 *La maniere de bien*
 l'ogneur & la profondeur & espaisseur,
 ou largeur & la profôdeur: & quelque-
 fois tous les trois ensemble, en laquel-
 le signification, nous le prenons le plus
 souuent. On y peut adiouster aussi, que
 en toutes ces especes il ya de la contra-
 rieté: & que selon plus ou moins le
 nombre est infiny, tellement que l'un
 sera appellé plus long, ou plus court:
 plus large, ou plus estroit, plus ou
 moins espéz, plus profond, ou plus éle-
 ué que l'autre, si on en veut faire com-
 paraison avec celuy qui est mediocre
 en son espee, & cela vn peu ou beau-
 coup, plus ou moins. Entre ces choses
 contraires, comme nous auons ia dit,
 il y a vne mediocrité ou moyen, qui est
 indiuisible, & vn autre qui se peut di-
 uiser selon plus ou moins.

Meſure à
coſiderer Ce lieu se peut estendre tellement,
 qu'on y peut comprendre le nom des
 mesures, qui nous sont cogneues & fa-
 milieres, cōme d'un doigt, lequel peut
 estre petit, grand, moyen, de la gran-
 deur du pouce, d'une palme, de dix
 doigts, d'un pied, d'une coudée, & de
 beaucoup d'autres semblables. Et de là
 vient que nous disons, qu'il faut choi-
 sir cestui cy, & laisser celuy là, pour ce
 qu'il est gros & enorm: grand, large, &

choisir les simples medicaments. 11

estendu, charny, bien nourry, ou petit, deslié, mal nourry, ridé, flestry, car ces <sup>Quali-
tex pri-</sup> mots se prennent aussi pour la quantité: ^{ies pour} Semblablement nous disons qu'il faut ^{quantité} prendre ou laisser celuy qui est de la ^{taille} grandeur du pouce, ou du doigt d'un homme, de la grandeur de la main, d'une palme, de dix doigts, d'un pied, de demy pied, d'une coudée, de deux, de trois, de quatre, ou de cinq coudées; en laquelle façon de parler, la grandeur se prend proprement pour la longueur, bien qu'on la puisse aussi prendre pour la largeur & espaisseur, pourquoy pour plus claire intelligence, nous exprimons ou l'un ou l'autre, disans: Il est de la grosseur ou de la longueur du doigt, du pouce, du petit doigt, de l'indice, du coude, d'un baston, de deux ou de trois. Ce que nous auons aussi ac- ^{de faire} coutumé de faire en la profondeur, ^{en la} comptens sous le mot d'espaisseur, & ^{profon-} l'une & l'autre dimension; à sçauoir, la ^{deur.} largeur & profondeur, disans que ce simple ou celuy-là, est bon quand il est de l'espaisseur du doigt, du pouce, du coude, d'un baston. On exprime ^{En la} aussi quelquefois la hauteur, comme ^{hauteur} Dioscor. dit que le Solanum est de la ^{Solanū.} hauteur des bras estendus d'un homme.

A .vj

Phoenix. me, & l'herbe qu'il appelle Phoenix, est de la hauteur de six doigts.

Il en est de mesme aux contraires, à sçavoir en ceux qui s'ôt courts, estroits, grêlés, ou déliés, selon plus ou moins, en quoy aulli il se faut exercer. Car en vn lieu gras & fertile, les plantes & les animaux viennent plus grâds & mieux nourris, & tels quelquesfois sont les meilleurs, quelquefois les pires. Comme Galien reiette la Squille, qui est

Squille. trop grosse, pour estre venuë en vn terroir gras; pareillemēt celle qui est trop mal nourrie & fêstrie: au contraire, il approuue celle qui est bien nourrie, est de moyenne grosseur.

Du choix des Simples, pris de la qualité.

CHAP. III.

Quelles qualités sont à considérer.
LE lieu cōmun, qui consiste és marques & enseignes, par lesquelles nous approuuons ou reiettōs ce Simple ou celuy là, prise de la qualité, est bien plus ample. Car nous prenons ou reprouuons vn Simple à cause qu'il est chaud, froid, humide, ou sec au cōmencement, au milieu ou à la fin, du premier, second, troisieme, ou quatrieme degré. Semblablement, pource qu'il est d'vne telle faculté, seconde ou tierce, d'vne telle saueur, d'vne telle odeur, ou

de telle couleur, lesquelles qualitez en-
suivent necessairement les premieres.

Quant à la saveur, ou ils sont sans ^{La sau-}
goust & fades, comme l'eau, ou astringeur.
gés au goust, ou brusques & aspres, ou
aigres, ou doux, ou d'un goust gras, ou
salez, & de goust de nitre, ou amers, ou
acres (sous lequel mot nous compren-
ons les corrosifs, & qui brulēt la lan-
gue, & ceux qui sont caustiques, ou
bruslans, comme aussi sous le mot de
doux, nous entendons ceux qui ont le
goust du miel, qui sont de bon & souët
goust) ou biē ils ont vn goust meslé &
composé de plusieurs de ceux cy, com-
me vn goust aigre & doux: ou bien ils
ont le goust de quelque chose qui no^s
est bien cogneū, le goust de laquelle
encore qu'il soit simple & bien remar-
quable, nous le pouons toutefois ex-
primer par quelque mot propre: com-
me nous disons qu'un Simple est meil-
leur ou pire, quād il est de saveur d'A-
loë, ou de poiure. Mais il faut bien ^{Essayez}
prendre garde, lors qu'on veut essayer ^{medica-}
les medicamens, en les goustant, qu'on ^{ments.}
n'en face pas l'essay de plusieurs tout à
la fois, mesmement quand ils sont
acres, aromatiques, amers, ou salez, de
peur que le goust des premiers, qui se-

ra demeuré en la bouche, ne te trompe en goustant les seconds. Ce que tu pourras aisément euter, si tu te laues la bouche avec de l'eau-pure, ou que tu marches vn peu de papier.

Quant à l'odeur, ou elle est soüefue; *L'odeur.* plaisante & bonne; ou mal plaisante, puâte & mauuaise, aspre, austere, aigte; *Gal. an* (car il y a autât de sortes d'odeurs, que *lin. de la* de saueurs, lesquelles neâtmoin's n'ont *nature* point de propre nom) ou bien on dira *des hum.* qu'il a l'odeur de safran, de bitume, de concombres, ou de quelque autre chose bien cognüe, & l'odeur bien remarquable, laquelle n'a point de propre nom, & ne peut estre comprise en aucune des differéces predites. Et pourtant nous difons, que ce Simple, ou ce luy là font bons & exquis, quand ils font de l'odeur du vin, ou aromatique; semblablement, que ce Simple peut estre bon, cestuy cy de bonne odeur & plaisante, cestuy cy de grâde senteur, non celuy là, qu'il doit sentir la terre, le bouquin, la poix, la raifine de fin, le bitume, qu'il doit estre de mauuaise odeur, ou d'odeur aspre, pour estre bon ou mauuais.

Pareillement nous difons qu'un Simple n'a point de couleur remarquable; *La couleur.*

ou qu'il est de couleur blâche, ou pas-
le, ou rousse, ou iaune, ou rouge, ou
verde, ou liuide, ou noire, ou bié d'une
couleur moyenne; comme de couleur
blanchastre, roussatre, iaunastre: ou ti-
rât sur le blanc, sur le passé, sur le roux,
sur le iaune: ou de couleur blâche tirât
sur le passé, de passé tirât sur le roux, ou
de passé tirant sur le iaune, ou du roux
tirant sur le passé, ou de couleur rouge,
blanchastre ou tirât sur le blanc, ou de
couleur cendrée tirant sur le iaune, &
semblables. Mais ceste différence des
couleurs se peut mieux discerner &
cognoistre en celles qui sont fort di-
uerfes, que non pas en celles qui ont
quelque affinité & conuenance de na-
ture. Et quant à nous, suiuant Galien,
nous auons tenu le mesme ordre, en
mettant les differences des couleurs
que nature mesme a obserué, car com-
me nous auons mis apres le blanc le
passé, aussi est-ce l'ordre de nature, &
ainsi des autres. Sous la couleur blan-
che on comprend ce qui est de cou-
leur de lait, de couleur de neige, ce
qui est resplendissant & reluisant co-
me albâtre. Ce qui est passé, peut aus-
si estre nommé cendre, de couleur
plombine, & de couleur de bouys.

*Rapports
des cou-
leurs des
vies, aux
autres.* On appelle aussi la couleur rousse,
couleur de coing, fauve, reluisante, &
couleur de feu.

La couleur iaune, on l'appelle cou-
leur d'or, ou de safran dissout en eau.

Le rouge on le nomme de couleur de
Rose, de couleur sanguine, de couleur
de grenade, de pourpre & de vermillõ.

La verde couleur se peut aussi nom-
mer la couleur d'herbe, & entend on
l'vne par l'autre.

Ce qui est liuide, peut estre nommé
violet terny, de couleur enrouillée, &
quelquesfois de couleur cendrée, ou
plombine, ou de bouys: car, comme dit
Akaxia, au commentaire qu'il a fait
sur le liure de Galien, *de arte parua*, ces
mots sont ambigus, & se peuuent pren-
dre diuersement.

La couleur noire peut estre dicté,
couleur obscure, tenebreuse, terrestre,
de couleur de bitume, & de couleur de
suye.

*De l'estlection des simples, prise de la forme
ou figure.* CHAP. 1V.

*Foyez
ou parz
conseils
rabies.* EN choisissant les simples, on a es-
gard à la forme ou figure & s'y ar-
reste on beaucoup: car on choisit, ou
reiette les simples, qui sont de belle
forme, ou qui sont bien façonnez, qui

choisir les simples medicaments. 17
 sont de figure ronde & comme faités
 au tour, ou de figure triangulaire, c'est
 à dire, à trois quarte, ou quadrangulai-
 re, ou qui a plusieurs quartes: qui sont
 aigus & pointus, ou qui n'ont point de
 pointes; qui sont droits, ou tortus: qui
 ont des lignes à trauers, qui sont soli-
 des & matifs, ou caues, dedans spon-
 gieux, & composez de plusieurs pieces
 aiustées ensemble, comme aussi on dit
 de plusieurs autres, qu'ils doiuent auoir
 la forme, effigie, ressemblance, & estre
 façonnez à la figure & façon d'un œil
 de bœuf, de la teste d'un taureau, d'un
 corne de cheure, la queue d'un
 Scorpion en forme de Puce, de l'ani-
 mal dict *Ricinus*, & en François, Tiquet,
 des naseaux d'un Veau, des pieds d'un
 poisson nommè *Polypus*, & en François,
 Câcre de mer, des ceuillons d'un Chié,
 ou de quelque autre chose, côme quâd
 nous disons qu'ils doiuent ressembler
 aux cheueux, à la langue d'un bœuf, à
 l'oreille d'un Rat, à un Dauphin, à la
 plume d'un oyseau, auoir peu de
 nœuds, ou plusieurs estre fort bran-
 chus, ressembler au ionc, à une truffe,
 auoir la racine bulbeuse, composee de
 plusieurs pieces, de la forme d'un oi-
 gnon, d'une pome, d'une poire, d'un

coing, d'un gland, ou d'une oliue.

Tu trouueras beaucoup de tels ou semblables exemples cy. apres, quand nous traicterons particulièrement du choix des Simples, & du choix pris de la similitude ou ressemblance.

Conuenance ou difference en mesmes, ou en diuerses.

Nous auons aussi de coustume d'approuuer ou reiecter les Simples, pour la conuenance ou difference qu'ils ont entr'eux, & en vne mesme espee: come l'Absynthe Pontic, doit ressembler à l'Absynthe Xaintongeois: l'Aurone male, doit estre differēt de femelle: Ou bien on prend la conuenance ou difference des Simples de quelqu'une des qualitez susdites, en faisant comparaison avec vne autre espee, à sçauoir ou de la substance; ou de la qualité, ou de l'action, comme entre les herbes, on doit prendre l'Absynthe Seripium ou Marin, qui soit semblable à l'Auōne, & en son amertume, & en l'agencemēt des fueilles: ou bien entre les plantes en general, la Germandree, & le Champepytis, doiuent ressembler, l'un au Chesne, l'autre au Pin. Ou bien on fait la comparaison entre choses de diuers genre, comme le bon Aloēs doit ressembler au foye, la fueille de mille pertuis doit estre pertuisee comme vn

choisir les simples medicaments. 19
 erible, la feuille d'Ortie doit estre den-
 telee au tour en façon de scie: l'un est
 courbé à la façon d'un arc, ou comme
 vne ancre; ou recourbé à la forme d'un
 croissant de lune, ou a plusieurs veines,
 ou est bossü, ayant le dos éleué, fait à
 la façon d'un heaume, d'un chapeau,
 d'un bonnet, d'une lance, de la poin-
 re d'une iaveline, d'un cousteau, d'un
 ne cognee, d'un gobelet, d'un panier,
 d'un plat; d'un petit bouclier, d'un fu-
 scao, d'un pieu, d'un clou, d'un pilon,
 d'un ionc, de petits festus comme du
 foin, fait en façon de sermens, qui ne
 se peut plier ayât plusieurs verges, est à
 departy par plusieurs lignes: ayant
 deux ou plusieurs verges, croissant en
 arbre: ayant des petits chapiteaux en
 forme de testes, en forme de verroux,
 de pieds de lit, d'estoilles: le Dictame
 doit estre couuert d'une bourre ou lai-
 ne moussü: les testes du Cardon à car-
 des sont espineuses, l'un doit auoir la
 fleur semblable à ceux qui iouent les
 comedies ouurans la bouche: l'autre
 doit auoir la racine avec force nœuds,
 ou avec deux, ou trois, ou plusieurs
 nœuds, ou la racine recourbee en façon
 de trôpette, & la tige avec des petites
 excroissances en façon de boissettes.

Toutes ces choses doivent estre fort bien remarquées par celuy qui voudra choisir les Simples, ainsi qu'il appartient : car chacun a quelque chose de particulier, de ce que nous auons dit, qui seruira pour le cognoistre & choisir entre les autres. Mais ces choses seront plus clairement enseignées & prouuées par exemples, que par paroles.

De l'estlection des Simples, prise de la situation & du lieu. CHAP. V.

Pour le quatriesme point, le choix des Simples se prend de la situation ou du lieu où ils sont creus, non pas seulement en general de la région, cōme, que le Castoreum soit venu de Pōte, le Cumin d'Ethiopia, la Reglisse de Candie : mais aussi en particulier en chacune region, il importe beaucoup en quel lieu vn Simple est nay & nourry; en quel lieu chaud, ou froil, ou humide, ou sec, ou temperé, & comme moyen entre ceux-cy : car les plantes chaudes, nourries en lieu chaud, sont beaucoup plus efficaces; & celles qui sont trop humides, sont aucunement corrigées si elles sont nourries en lieu sec. Il y a mesme raison és animaux. ^{est} Quand ie parle du lieu, j'entends & la

situation quant au Climat, & la diuer-
 sité d'estre exposé aux vêts ou à l'abry.
 Et pourtant quand nous parlons d'un lieu chaud, nous y comprenons celuy qui est à l'abry, où l'Esté dure longuement, qui est situé entre les Tropiques, ou bien pres d'iceux, qui est fort exposé au Soleil, qui est bien ouuert du costé de Midy, & bien exposé au vent de Midy, & qui a des montaignes qui le regardent du costé de Septentrion: tel qu'estoit le lieu duquel Galien parle, qu'il appelloit *Tabie*. Mais quand nous parlons d'un lieu froid, nous entendons un lieu ombrageux, plein de bois, & d'arbres, auquel y a force hayes & autres buissons, force chesnes, arbres fruitiers, & bois de haute fustaye, qui le gardent du Soleil, où il croist force mousse, pierreux, montueux, & obscur, remply de murailles, arbres, & autres choses. Semblablement un lieu qui est proche de l'un ou d'autre Pole, qui est situé és monts Pyrenées ou és Alpes, du costé qui regarde le Septentrion, és lieux remplis de neige ou de glace, qui sont arroulez d'eaux procedantes des neiges ou glaces fondues, qui sont exposez à la bise & aux vents d'Aquilon, qui sont empeschez du

Soleil à cause des montagnes.

*Lieu hu-
mide que
c'est.* Nous appellons humide, ce qui viét
ou est nourry en l'eau, laquelle peut
estre ou douce ou salce, coulante dou-
cement ou rapide, & coulante avec im-
peruosité, ou comme dormante, ou en
estang, ou en lieux aquatiques, qui
neantmoins seichét en esté: ou és lacs,
soit qu'un tel Simple vienne avec raci-
ne, ou qu'il nage par dessus l'eau sans
racine: ou qui vient pres des eaux, pres
des sources & fontaines, pres des rui-
sseaux & canals, pres des emboucheu-
res des riuieres, parmy les conduits des
eaux qui sont és vallees aquatiques, és
lieux gras, és prez, és murailles des
puits, & és autres murailles humides,
parmy les rochers humides & qui di-
stillent l'eau, & parmy les fossez des vil-
les. Parquoy nous disons, qu'une plan-
te nourrie en vne riuere, en la mer, en
vn pré, ou en lieu aquatique, est meil-
leure, ou pire, qu'un autre de mesme
espece, nourrie en vn autre lieu, selon
la diuersité de la nature des plantes, &
de la faculté & vertu que nous desi-
rons en icelles.

que c'est. Vn lieu sec est vn lieu haut eleué, &
montueux, où il y a force cauernes &
creux, qui est panchant, plein de ro-

chers, pierreux, difficile à trauffer, plein de tou, de pierre ponce, où il y a force sable & araine, force argile, force precipices & gros rochers, force petits costaux eleuez, qui est aspre, maigre, stérile, exposé aux vêts. Et les Simples qui y viennent sont dictz venir en lieu sec, comme aussi ceux qui viennent és sentiers, voyes & chemins publics, és vieux chemins & vieilles murailles, és vieilles mazures & ruines de maisons, & pres d'icelles, és murailles des maisons & des villes, és creneaux des murailles, és mines, sur les toicts soyét vieils, ou neufs. Vray est que plusieurs de ces lieux peuuent bien souuent estre humectez, comme sont les pierres qui sont és rinages, & les coquilles des poissons, sur lesquelles croist la mouisse marine.

Le lieu qui est moyen entre ceux cy, ^{Lieu} est appellé temperé, comme est celuy ^{moyen} qui est en region temperée, à la raison ^{quel.} du Printemps, & pour la plus part la campagne, les lieux plains, gras, fertiles, cultiuez, & qui sont remplis de bleds, comme de froment, orge, legumes, de vignes, & iardins.

On peut aussi entendre par le lieu, ^{Le voi-} ou la situation, le voisinage, & proxi-^{sinage}

*El' pro-
mises.
numé.* mité: car les plantes qui sont venimeu-
ses, & leurs fruiçts aussi sont moins
nuisibles, si plusieurs plantent tirent la
mauvaise substance, qui leur est toute-
fois familiere, d vn mesme lieu, com-
me aussi quand il y a plusieurs fruiçts
en vne mesme plante. Parquoy à bon-
ne & iuste occasion Mésué reiette la
Thymelea, la Coloquinthe, & la Squil-
le, qui viennent seules en vn lieu: & au
contraire approuue celles qui viennent
plusieurs en vn mesme lieu, & y sont
nourries, comme aussi il reiette le fruit
de la Coloquinthe, s'il est venu seul ou
en bien petit nombre, sur vne plante,
& approuue celuy qui est venu en
grand nombre: car la raison est toute
manifeste, que les bones plantes estans
en petit nombre en vn lieu, tirent plus
de bon suc, & par cōsequent sont plus
salutaires: ainsi aussi les plantes vene-
neuses, attirent à elles la mauvaise sub-
stance du lieu, où elles sont; que si elles
sont en petit nombre, elles en tirent
d'auantage que s'il y en auoit plusieurs.
La situation aussi haute, basse, à dextre,
à senestre, deuant, derriere, apporte
quelque difference aux medicaments,
comme nous voyons au Myfi, Chalci-
tis, & Sori, lesquels à caulte de la diuer-
se

*Quelles
plantes
sont plus
salutai-
res, ou
vene-
neuses.*

se situation, sont diuers metaux, ayans diuerse substance & diuerse faculté: & le Tarrre, qui est au haut du tonneau, est meilleur que celuy qui est aux costez: la *Cadmia botrytis* est meilleure que point d'autre: & la Pompholix meilleure que le Spodium: semblablement, quãd il y a grande abondance de fruictz en vne mesme plante, pource qu'ils sont trop serrez & abondans, ils ne peuvent estre ny bien nourris, ny bien cuits, ny bien euentez, au contraire, quand il y en a peu, car le peu de portees, mesmes es animaux, fait que le fruict en est mieux nourry; parquoy ils nous sont aussi plus salutaires, si la nourriture en est bonne: & au contraire plus nuisibles, si la nourriture en est mauuaise, comme Mesué a fort bien enseigné par l'exemple de la Coloquinthe. Pareillement, quelquesfois les parties des plantes qui se trainent par terre, sont meilleures, ou pires, que celles qui sont haut eleuees, & quelquesfois au contraire: quelquesfois aussi la racine qui sera toute ronde, ou bien celle qui sera couchee l'une sur l'autre, ou celles qui seront entortillees les vnes parmy les autres, ou qui auront leurs pieces qui se touche-

B

ront, ou qui seront separees, peu profondes en terre, ou fort profondes, seront meilleures, ou pires que les autres.

L'action à cōsiderer au choix des Simples. Au reste, d'autant que la faculté, ou vertu des medicaments, comme aussi des autres choses, ne procede d'ailleurs que du temperament, & que la faculté produit l'action, ou operation, de laquelle s'enfuit l'effect, comme Galien l'enseigne en son liure *Des facultez naturelles*, & pareillement au liure *De l'usage des parties*, l'election qui se peut prendre de la faculté, ou vertu naturelle de chacun, doit estre prise de l'action, comme estât mieux cogneuë. Nous pouuons donc bien dire, que de l'action, laquelle procedé des premieres, secondes, tierces, & quatriemes qualitez, on peut prendre vn argumēt pour choisir, & elire les Simples, qui est de fort grande consequence. Toutefois, pource que nous aués discouru assez à plein de toutes ces qualitez au commencement du second liure de nostre Methode de composer les medicaments, i'y r'enuoye le Lecteur, sans qu'il me semble necessaire d'en toucher icy derechef quelque chose. Que si tu es desireux de sçauoir toutes ces

différences & marques, ou la pluspart, ou pour le moins beaucoup, Dioscoride t'en donnera assez d'exemples, en la description de chacun Simple, & apres luy Galien, & les autres, qui depuis luy, ont escrit de la matiere des simples medicaments.

Dauantage, tout ainsi comme ce, ^{Alimēte} dequoy nous sommes nourris, nous ^{à confi-} est propre & familier de toute sa substance, semblablement les plantes ont ^{derer es} leur aliment propre: de là vient, que ^{plantu.} toutes choses ne viennent pas en tout terroir, non seulement à cause qu'il est ou trop chaud, ou trop froid, ou trop humide, ou trop sec, ou de quelque autre temperature mal conuenable à la plante ou à l'animal: mais pource que la nourriture propre à l'animal, ou à la plâte n'y est pas. Et cecy ne se trouue pas seulement es plantes toutes entieres, mais aussi en leurs parties (ce qu'on peut aussi remarquer es animaux, & en leurs parties, & mesmes es corps que la terre produit, cōme font pierres, & mineraux) telles que sont les racines, tiges, branches, sommités, rameaux, reiettons, germes, sarments, prouins, espines, queuës, feuilles, fleurs, fructs, semences, gouffes, cha-

piteaux, calices, chevelures, espiés,
bols; escorces, sucs, liqueurs, larmes,
gommes, resines, & choses semblables.

De l'election des Simples, prise du temps.

CHAP. VI.

*Temps ne-
cessaire
au choix
des Sim-
ples, quel*

LA cinquieme & derniere chose,
qu'il faut considerer en choisissant
les Simples, c'est le temps, lequel on
peut prendre diuersement, à sçauoir
ou pour l'aage du Simple, ou pour la
saison de l'annee, en laquelle on l'a
cueilly & serré; ou pour la disposition
du temps, lors qu'on le cueilloit, à sça-
uoir, si elle estoit serene ou pluuien-
se, ou venteuse, ou si c'estoit lors qu'il
estoit en vigueur, ou qu'il commen-
çoit à flestrir, ou pour l'heure du iour,
ou pour le temps qu'il a esté gardé, à
sçauoir s'il y a long temps, ou non.
Nous auons discoursu plus amplement
que c'est que le temps signifie, au se-
cond liure de nostre Methode.

*Virtu
diuerses
des Sim-
ples.*

Car les Simples ont vne vertu &
temperature, lors qu'ils ne font que
naistre, vn autre lors qu'ils sont desja
grands, & vne autre quand ils com-
mencent à enuieillir, ou qu'ils sont
desja vieils: comme nous voyons en
Euphor- l'Euphorbe, lequel a bien vne autre
be. temperature, quand il est recent &

choisir les simples médicaments. 29

frés, que non pas quand il est enuicilly.

Et mesmes les plantes chaudes & seches sont beaucoup meilleures, si elles sont cueillies en temps, ou saison chaude & seche. Voila pourquoy Galien dit, que les plantes cueillies en Italie, ne doiuent rien à celles de Candie, pourueu qu'elles soient nourries en temps qui ne soit point pluuieux. Il faut toutesfois choisir és plantes, les parties qui sont meilleures, qui ont plus de vertu, voire si on a affaire de leur faculté & vertu : car il aduient quelquefois, que les parties plus foibles, sont les meilleures, tant à cause de la nature de la maladie, ou du malade, que de la disposition de l'air. Or les meilleures parties se cognoissent tant par les marques susdites, que par les enseignes qui cy apres seront deduites particulièrement en chacun Simple. Il faudra aussi obseruer la mesme regle és animaux & corps produits de la terre, que nous auons dit des plantes.

Quant au temps qu'il les faut cueillir, voicy qu'elles sont les paroles de Dioscoride: *il faut (dit-il) sur tout prendre garde que les plantes qu'on veut garder pour l'usage, soient cueillies chacune en son temps : car de là vient que les mes*

*Choix
des parties
des plantes.*

*En quel
temps faut
cueillir
les plantes.*

B iij

sont de grande vertu & efficace, & les autres n'en ont du tout point, ou bien peu. En premier lieu donc, il faut cueillir les plantes en temps clair & serain: car il importe beaucoup si en les cueillant les chaleurs & secheresses, ou les pluies regnent: comme aussi si le lieu où on les cueille, est lieu de montagnes, haut, exposé aux vents, froid & sec: car en tels lieux les plantes sont beaucoup efficaces & meilleures; au contraire, celles qui viennent en la campagne, és lieux arrousez, ombrageux, & autres lieux calmes du vent, s'abastardissent le plus souvent, & sont de moindre vertu, principalement si elles ne sont cueillies en leur temps & saison, & qu'elles soient desja corrompues, ou languissantes de foiblesse. Il faut bien aussi se prendre garde, que plusieurs plantes croissent plus tost, ou plus tard, selon la diversité de la region, & temperature du climat. Il y en a mesme qui sont de telle nature, qu'en Hyver elles germent & fleurissent. Pareillement faut noter, qu'entre les herbes, les vnes se peuuent garder long temps avec leur vertu, comme les deux especes d'Ellebore; d'autres, apres estre gardées trois ans, ne valent plus rien. Quant aux herbes produisantes plusieurs branches, il les faut cueillir lors qu'elles sont en graine, comme sont le Stechas, la Germanadrée,

choisir les simples médicaments. 31
 P. Aluine, l'Hyssope, & autres semblables.
 Les fleurs doivent estre cueillies, auant
 qu'elles tombent d'elles mesmes. Les fruicts,
 quand ils sont meurs, comme aussi les se-
 mences, lors qu'elles commencent à secher,
 auant qu'elles tombent: le suc des herbes &
 fueilles doit estre extrait lors qu'elles com-
 mencent à germer & bourgeonner: le lait,
 & les larmes se doivent recueillir lors que
 la plante est en sa vigueur, coupant la tige,
 les racines & escorces qu'on veut garder,
 doivent estre cueillies lors que les fueilles
 des herbes commencent à cheoir; que si elles
 sont bien nettes, il les faut faire secher, &
 les ferrer en vn lieu qui ne soit point hu-
 mide: mais si elles sont pleines de bouë &
 fange, il les faudra premierement bien lauer
 en eau. Les fleurs; & toutes autres choses
 de bonne odeur, doivent estre serrees en des
 coffrets de Tillet, au lieu plus sec de la
 maison; Vray est, qu'on les serre quelques-
 fois en des sachets de papier, les laissant
 dans leurs gouffes: laquelle façon n'est pas
 mauuaise, ains fort bonne. Quant aux me-
 dicaments liquides, il faut que les vaisseaux,
 dans lesquels on les garde, soient de ma-
 tiere plus solide, comme d'argent, de verre,
 de corne: les pots de terre ne sont pas mau-
 uais aussi, pourueu qu'ils ne soient point
 clairs: ceux de bois semblablement, princi-

palement de bouü : les pots faits de eniure, sont fort bons à tenir les medicaments liquides, qu'on fait pour les yeux, & tous autres composez avec vinaigre, poix liquide, & resine de Cedre. Les graisses il les faudra ferrer en pots d'estain, ou de plomb blanc, comme aussi les moüilles. Voila ce qu'en dit Dioscoride.

Il sera temps de mettre fin à ce que nous auons desia commencé, quand nous aurons seulement exposé vn passage de Mesué, où il dit, que quelques medicamens laxatifs produits en vn climat & terroir conuenable à leur nature, sont beaucoup meilleurs, mais il ne produit aucun exemple. Nous ferons comparaison des plantes aux animaux: Comme donc nous voyons que les animaux, qui sont de nature ou temperature chaude, ou d'âge vigoureux, ou subiects à maladies chaudes, se trouuent beaucoup mieux en vne region froide, en Hyuer, en vne maniere de viure qui soit froide, pour ce que cela corrige aucunement l'excessive chaleur, comme luy estant contraire, & luy seruant de remede; au contraire se trouuent fort mal en Esté, en vne region chaude, & d'y ser de façon de viure, qui rechauffe; pareille-

Compa
raison

ment les animaux, qui sont de nature froide, d'aage froid, & pressés de froides maladies, se portent mieux en Esté, en vne region chaude, & tenans vn regime & façon de viure qui ait vertu de rechauffer, à cause qu'une telle chaleur corrige aucunement la froideur qui excède; mais en Hyuer, en vne region froide, & en regime de vie refrigeratif, ils se portent fort mal, à cause que cela augmente l'intemperie; semblablement en la temperature trop humide, laquelle se trouue mieux, quand elle est sechee ou par la saison, ou par la region, ou autrement, comme aussi en la temperature seche. C'est le mesme és plantes, auxquelles nature a donné ceste faculté, comme aux animaux, d'estre nourries d'une substance qui leur soit propre & familiere, laquelle garde leur nature, si elle est de mesme nature que la plante, ou bien le change, si elle est de diuerse nature. De là vient, que les plantes qui excèdent ou en chaleur, ou en froideur, ou en humidité, ou en siccité, sont corrigees, estans produites & nourries en vn terroir & climat contraire à leur nature, de sorte qu'elles sont reduites à quelque température &

B y

mediocrité, en tant qu'il est possible, si ce n'est que nous ayôs besoin de celles qui sont fort chaudes, ou fort froides, ou fort seches, ou fort humides: car telles plantes veulent estre nourries en vn climat & terroir conuenable à leur nature, & par ce moyen leur faculté sera entretenuë, voire mesme augmentee. Les animaux, qui sont de nature temperée, & cōme moyenne entre les extremes, ne sont point si subiects à mutations & alterations, & demādent d'estre cōseruez par aliments temperés; ce que Galien a clairement enseigné es premiers liures *De sanit tuend.* Semblablement, les plantes temperées demādent d'estre nourries en vn climat & terroir temperé, & par ce moyen en sont meilleures, sinon que pour quelque operation, à laquelle tu pretens, tu vouldesses qu'elles fussent ou pl^o chaudes, ou plus froides, ou plus humides, ou plus seiches: car lors il les faudra prendre en vn climat & terroir contraire à leur nature temperée; comme si tu la veux plus chaude, la faudra prendre en vn lieu chaud; si froid, en lieu froid; si humide, en lieu humide; si seche, en lieu sec; si chaude & seche, en lieu chaud & sec: car par ce moyen ce

*Le climat se-
rui
à la se-
perature
des plā-
tes.*

qu'il falloit en la plante, est aucunement corrigé: à cause dequoy, Galien en la composition de la Theriaque, deman-^{Theria 2} de plusieurs plantes nourries en Can-^{que de} die, & autres medicaments, au defaut desquelles il veut qu'on prenne de celles d'Italie, pourueu qu'elles ayent esté produites & nourries en lieu & saison seche. Il ne faut pas toutesfois entendre cecy absolument: car les mesmes plantes peuuent bien quelquefois estre mauuaises; encore qu'on les auroit apportees des Indes, ou d'Ethiopie, bien que ces regions produisent des plantes fort exquises, comme l'Ethiopie produit de bon Cumin, la region des Troglodites de bonne Myrthe, l'Indie de bon Nard, & de Malobatrū, & plusieurs autres medicaments, que les Portugais ont de coustume nous apporter en grande abondance, en leurs voyages par mer.

Pour donc auoir vne methode de choisir les Simples, il te faudra souuenir des lieux cōmuns que nous auons traité, & puis les mettre en pratique es particuliers, obseruant le mesme ordre que no^s auōs tenu traitāt des Simples.

Il nous faut donc commencer à traiter de l'election des racines, &

quant à celles qui croissent en nos quartiers, nous en traiterons seulement en general, comme aussi des autres parties des plantes; mais des racines qui viennent de pays estrange, pource qu'elles sont plus cheres, à cause dequoy les marchands estrangers ont accoustumé de les sophistiquer, pource aussi qu'elles ne sont pas si frequentes de façon que les plus habiles mesmes y sont bien souuent trompez, nous en traiterons particulièrement.

Temps de cueillir les racines.

CHAP. VII.

Racines quand doivent estre cueillies.

LE vray temps de cueillir toutes sortes de racines, selon le dire de Dioscoride, est lors que les feuilles commencent à choir, & que le temps est beau. Galien toutesfois, Auicenne, & Mesué ne s'accordent pas avec luy en toutes choses, encores qu'ils soyent de son aduis en quelques vnes, comme tu pourras voir cy. apres. Il y en a des autres, qui trouuent meilleur de les tirer avant qu'elles ayent produit ny rige, ny feuille, ny fleur, ny fruiet, ny semence, afin que la vertu de la plante ne soit employee à cela. Leur raison est, que si on attend que la feuille comence à choir, ils sont comme les animaux,

qui ont de nouveau fait leurs petits, c'est à sçavoir, à demy-morts, & de bien peu de vertu, si ce n'est qu'on en trouue de si vigoureux, que mesme apres que la tige sera sechée, ils soient encores vertueux, ce que nous voyons en la Squille : comme on trouue des animaux si vigoureux, qu'apres apres nouvellement faonné, encores ils sont assez forts. Vray est qu'on pourra dire, qu'es plantes qui meurent en Hyuer, desquelles routes fois la vieille racine demeure viuante, pour rebourgeonner au Printemps, la seve (qui est aux plantes ce qu'est le sang aux animaux) retourne de la tige aux racines, pour le moins en partie, comme on peut voir es arbres. Quant aux racines qu'on cultiue, & qu'on plante & replante en routes les saisons de l'année, à cause qu'elles sont tousiours en force, on les pourra cueillir en toute saison, comme les racines de toutes les herbes des iardins, & qui seruent à la nourriture, ou peu s'en faut. Pour exemple, la racine d'Ache, de Bourraches & Buglosse, de Blette, de Lactue, d'Endiue, d'Ozeille, de Reffors, de Nauet, de Pastenades, de Giroles, de Carui, de Panets, Oignons, Porreaux, Ails : entre lesquel-

les, on peut aussi mettre plusieurs plantes sauuages, cōme la racine de Daucus ou Pastenades sauuages, de Cerfueil, de Caucasus ou Persil sauuage, de Vit-de Chien, de Serpentine, de Ciclamen, ou Pain de Pourceau, de Periclimenos ou Chevrefueil, de Umbilicus Veneris ou Escudes, car ces cinq dernieres, cōme aussi quelques autres racines bulbeuses, mesme en Esté les feuilles estās seiches, ne laissent pas d'estre pleines, & le plus souuent elles regerment en Automne, à cause de l'abondance de nourriture grosse & grasse, mais celles que nature produit d'elle mesme, ou que nous semons & plançons vne fois sculemēt en leur saison, elles sont pour la plus-part bonnes au Printemps, ou en Automne, & s'en trouue bien peu qui vailent rien en Esté, ou en Hyuer. Et mesme celles que nous auons dict estre bonnes en diueres saisons de l'année, sont beaucoup meilleures, si on les cueille lors qu'ayans esté plantees en leur saison, elles sont assez grandes & en leur vigueur: car es autres temps elles sont quasi sans vigueur, cōme quād par le trauail & industrie du iardinier, & à force d'arrouser elles croistēt cōme par force: envn tēps mal propre telque

sôt l'esté, l'autône, & l'hyuer. Parquoy nous auons de coustume de cueillir incontinent au printemps lors qu'elles ne font que cômencer à bourgeonner, pour nous en seruir toute l'année, les racines d'Enula ou Aulnée, d'Althea ou Guymauue, d'Iris ou Glayul, d'Acorus de Symphytū ou Bugle, de Ruscus ou Housson, d'Asperges, de Persil, d'Ache, de Fenoi, de Bryonia ou Couleurée, de Cyperus ou Souchet, de Rubia ou Garenee, de Saxifragia, de Valerienne, d'Eringiū ou Panicaut, de Tormentilla, des deux Pinoines, de Polypode, de Gramen, & de Lis : si routesfois nous en auons affaire de toutes fraiches, nous les cueillons bien en autre saison, mais quand tout est dit, elles ne font pas de telle efficace, côme si on en auoit affaire en leur temps & saison.

Il faut aussi donner ordre quand on les tire, de les tirer toutes entieres, & les prendre chacune en vn terroir, & en vn climat, qui soit conuenable à leur nature, ce qu'on peut mieux connoistre par experience : car lors elles sont bien nourries, & ne sont pas aussi trop grosses pour auoir abondance de nouritures, elles ne sont pas aussi trop mal nourries, maigres, delices, & ridées, ^{Quelles-elles d'auoir estre tirées.}

Qu'il
faut faire
après
les avoir
tirées.

nourries, maigres, delices, & ridées, à faute de nourriture. Estans arrachées, il les faut bien lauer en eau, & oster toutes les petites racines qui sont autour, & en plusieurs il faut oster le cœur qui est dedans, qui est dur comme bois: & celles qui sont trop grosses, il les faut couper en pieces ou roüelles, & puis les faire secher au Soleil, au vent, & quelques fois au feu (comme il sera dit plus amplement, quand nous parlerons de la maniere de faire secher les Simples, au second liure) sinon quand nous en aurons affaire de toutes fraîches. On est contraint de les faire secher au feu, lors principalement que le temps est couuert de nuees, ou qu'on est en hyuer, ou bien si on a affaire des seiches tout promptement. D'auantage, il faut regarder tant es racines, qu'es autres parties des plantes, non seulement le temps propre pour les cueillir, qui est en plusieurs racines la pleine Lune, laquelle est naturellement fort humide: mais aussi le lieu propre pour les garder, & leur durée. Il se faut donc bien garder de les serer, qu'elles ne soient bien seiches: de peur qu'elles ne pourrissent & de les mettre en lieu humide, ou

choisir les simples medicaments. 41
 plein de poussiere ou trop estouffé.

Quant aux racines, le plus qu'elles ^{Combien} se puissent garder sont trois ans, selon ^{de temps} Auicenne, encores faut il qu'elles soient ^{se gardés} de grosse & espesse substance, comme ^{ces raci-} sont les racines de Bryonia ou Coulou- ^{nes.} vree, de Rha Pontic, de Paucedanum, de Meu, & l'Aristolochia ou Sarrasine: car celles qui sont de substance subtile & rare, comme sont les racines de Cabarer, d'Ache, de Persil, de Saxifragia, de Dictam, & de Tormentilla, il les faut changer tous les ans.

Or Auicenne au second Canon, est aussi de l'opinion de ceux qui disent ^{Quand} que il faut cueillir les racines, lors que ^{doivent} la feuille tombe, si est bien Platearius ^{estre} en son traité d'Aristolochia, toutes- ^{cueillies,} fois Saladin dit qu'il y en a quelques-unes qu'il faut cueillir en autre temps: comme il faut cueillir à la fin du Printemps, ou au commencement de l'Esté, la racine d'Achorus & de Gentienne: ou au mois d'Aoust, auquel temps faut cueillir l'Espine blanche, appelée communément Bedegard, le Ruscus ou Housson, la Coulouvrée, le Soucher, le Glayenl, l'Aulnee, le Dictam commun, la Pyuoine, la Reglisse, comme aussi en Septembre, le Paucedanum:

42 *La maniere de bien*
 en Octobre, le Ciclamen ou Pain de
 Pourceau, qui est bon & recent, & sec:
 en Decembre l'Eringium ou Panicaut,
 selon qu'ils disent.

Ils disent aussi qu'on peut garder un
 an entier avec la vertu, les racines des
 deux Pyuoines.

Deux ans le Meu, le Glayeul, le Sou-
 chet, le grand & petit Dictam.

Trois ans, l'Acorus, la Chelidoine,
 l'Aulnee, la Saxifragia, la Valerienne,
 & le Pyretrum.

Dix ans le Costus, l'Oenanthe, & le
 Rha-Pontic.

Mais le Daucus, le Cabaret, & plu-
 sieurs autres racines, sont beaucoup
 meilleures fraïsches que seiches: car
 estans gardees, pour ce qu'elles sont de
 subtile substance, elles ne se gardent pas
 longuement, qu'elles ne perdent leur
 vertu, mesmement en poudre.

Pour auoir les bones racines de Caba-
 ret, il les faut choisir grosses, espesses,
 d'odeur subtile & penetrante, acres au
 goust & quelque peu astringentes.

La racine d'Eringium ou Panicaut,
 doit estre grande, blanche, tendre, &
 telle la confire.

La racine du Satyrion, pour faire le
 Diasatyrion, doit estre pleine & fraïsch.

choisir les simples medicaments. 43
che, & non pas ridee & flestrie, ou comme à demy-morte.

Des racines estrangeres.

CHAP. VIII.

Quant aux racines estrangeres, il les faut choisir comme s'ensuit. La racine d'Acorus doit ressembler à celle de Flambe ou Glayeul, à sçavoir recourbee, ayant plusieurs nœuds, blanche, acree au goust, & vn peu amere, de bonne odeur, chaude & seiche au troisieme degre, massive, bien nourrie, & non point vermoluë, telle qu'on a de coutume de l'apporter de Colchos, & de Galatie, qu'aucuns prennent, pour la grande Galanga, à cause qu'elles ont & l'une & l'autre plusieurs nœuds, & vn goust aromatique. vray est que l'une est grosse comme la racine de Glayeul, & l'autre de la grosseur du Souchet. Mais l'Acorus commun est tout diuers à certuy-cy, parquoy il se faut garder d'en vser au lieu de l'autre, sinon que l'intention du Medecin fust de refroidir & desfeicher. Que si d'adventure il se trouuoit quelque plâte de cet Acorus cõmũ, laquelle pour estre nourrie en lieu chaud & sec, tinst quelque chose de la nature du vray Acorus, on pourra donner

*Quelle
doit estre
la racine
d'Acorus.*

44 *La maniere de bien*
 de la nature du vray Acorus, on pourra
 donner à tous deux le nom d'Acorus,
 appellant l'un Acorus d'Inde, & l'autre
 nostre Acorus commun, qui à vray
 dire n'est pas de telle vertu que celui
 d'Inde.

De l'Agaric
 De l'Agaric, il faut prendre la femelle,
 qui est composee de veines longues &
 droites, qui semble douce du premier
 goust, mais apres elle se treuve amere
 & participante de quelque acrimonie,
 estant aussi quelque peu astringente.
 Elle est beaucoup plus legere, plus rare,
 plus molle, plus blanche, plus courte,
 plus aisée à esmier, & plus fresse,
 plus luyfante que le masse, lequel a
 de longues veines & nerfs qu'ad on le
 rompt, & si est pesant, massif, dur,
 noir, ressemblant au bois, long, quel-
 quesfois rond, mais beaucoup plus serré,
 & plus obscur en toutes ses parties,
 ayant sa superficie non pas serrée, mais
 rare, ce qui ne se trouue pas en la
 femelle: & si a son siege, qui est comme
 la racine, toujours humide, & comme à
 demy pourry. Il vient en celle region
 de Sarmatie, qu'on appelle Agaric,
 d'où il a pris son nom: on l'apporte au-
 iourd'huy des Alpes. Au reste ceste su-
 perficie, ou comme Mesué l'appelle, la

plus haute partie, encores qu'on la puisse prendre pour toute la superficie & apparence qui est en l'Agaric, toutesfois celle qui est la plus haute, que l'Agaric est situé en l'arbre, est toujours la meilleure, comme Mesué a fort bien remarqué: car elle est plus aëree, & par consequnt plus legere, plus rare, veu que la partie aëree est toujours portée en haut, à cause de sa legereté naturelle, comme au contraire ce qui est terrestre & aqueux, tenu toujours en bas. Or soit que la partie la plus haute seule, ou bien que toute superficie qui est à l'entour soit le meilleur, il se faut bien garder de la jeter là en nettoyant l'Agaric, comme aucuns font. Il ne faut pas aussi prendre le mor de superficie si exactement, qu'on entende la petite peau qui est dessus seulement, comme si elle seule estoit bonne, mais que les parties qui sont au dessus, tant plus elles sont proches de celle peau, tant meilleures elles sont.

La racine de l'Aristolochia ou Sarra sine Clematite, est fort commune & frequente entre nous, laquelle est fort longue. La racine de la Sarra sine ronde est fort commune au terroir de Nismes, & si est desia fort vulgaire par de-

Qu'elle
de l'A-
garic est
meilleu-
re.
Qu'elle
l'Aristo-
lochic.

ça. Le temps propre pour la cueillir est le temps de moisson, & apres l'a-
noir nettoyée de la terre, la faut serrer
pour la garder. Et l'une & l'autre veu-
lent estre cueillies en pleine Lune, cō-
me presque toutes autres racines, se-
lon le dire de quelques vns: car par ce
moyen elles sont plus pleines & mieux
nourries, & ne se flestrissent pas si fort
en les seichant: que si on les cueille en
vn autre temps, elles se flestrissent, &
perdent la plus part de leur force, les
faisant seicher. Il faudra donc choisir
& l'une & l'autre, qui soit bien nour-
rie. Que si elles sont seiches, il faudra
prendre celle qui n'aura les rides gue-
res profondes, ayât beaucoup de chair
ferme, n'ayant point d'estrange odeur,
mais vn goust naïf & naturel, qui ne se
mette point en poudre quand on la
rompt, qui ne soit point moisie, ny ver-
moluë. Lesquelles marques de bonté
sont communes presque à toutes au-
tres parties des plantes. Celle qu'on

Racine
de Ben,
où croist,
Et qu'il
le est la
melleu-
re.

apporte de Ponte & de Candie, est
meilleure que des autres regions.
Les meilleures racines de Ben, sont
celles qu'on apporte d'Armenie, qui
sont chaudes, humides, odorantes &
faut prendre celles qui sont rouges,

pluſtoſt que les blanches.

Quant aux racines qu'on treuve de
noſtre temps, tant en Italie qu'en Pro-
uence, qui ne ſont aucunement odorates,
leſquelles on prend pour les racines de
Ben, elles ne ſont point ſemblables au
Ben d'Armenie, ou pour le moins n'ont
pas telle vertu; parquoy il me ſemble
qu'o ſeroit beaucoup mieux de ſubſti-
tuer au lieu du vray Bē, les racines d'E-
ringium ou Panicaut. Il vient force Be-
hen rouge, qui a la feuille comme le
Lapathum rond, aupres de Bordeaux,
és lieux aquatiques, & de là on le porte
és autres quartiers de France: mais le
blanc eſt beaucoup plus frequent en
Prouence.

1. La racine de Bryonia ou Coulou-
vree, doit eſtre de couleur cendree en
dehors, tirant ſur le blanc au dedans,
grande & entiere, & la doit-on cueillir
au commencement du Printemps.

Le Calamus aromatique eſt chaud &
ſec au ſecōd degré, compoſé de parties
aucunement ſubtiles, de couleur rouſ-
ſe, blanchaſtre: toutes fois au dedans,
ayāt vne odeur fort bonne, ayant force
nœuds en façon de Canne, au reſte mol
à toucher, lent & gluant à ſe rompre, &
qui volle en éclat quand on le rompt,

& non pas qu'il se rompe en rond cōme vn Ressort: sa canne est pleine d'araignes, ayant le goust de Casse ou Cannelle, avec quelque adstriction, & quelque peu de mordacité, mais bien peu avec amertume: il est aussi glueux au macher. On l'apporte des Indes; & si est fort suiect à vermoullisseure. Quant au Calamus des Apothicaires, ce n'est point le vray; car il n'a pas la forme d'un roseau ou canne, mais d'une racine, & si n'est pas la racine du Calamus, mais de quelque autre plante. Il ne me semble pas qu'on l'apporte des Indes, car on en fait trop bon marché, avec ce qu'on en trouve bien souuēt de tout frais. Et à cause de ce, ie l'ay nombré entre les racines, encōres que à meilleure occasion le pourroit on mettre entre les bois. Le vray Calamus si on le pouoit receuoir, se garderoit bien trois ans.

*Celuy
des A-
pothica-
res.*

*Le grad.
Centa-
reum.
Discor.
Galen.*

La racine du grand Centaureum, doit estre acre au goust, tenant de quelque adstriction & douceur, vn peu amere toutesfois, de couleur rougeastre, grosse, pesante, massiue, de la longueur enuiron de trois pieds (si elle est entiere) pleine de ius quand elle est fraische. Elle croist es lieux gras, & qui sont à l'abry

choisir les simples medicaments. 49
 l'abry du Soleil. Elle vient en abondance
 en Lycie, Peloponèse, & en plusieurs au-
 tres régions. Elle se peut garder 10. ans.

Quant à la racine du petit Centau- *Le petit.*
 reum, elle ne fait de rien en médecine. *Indem.*

L'excellent Costus a peu d'amertu- *Le Co-*
 me au goût, participant de quelque ad- *stus.*
 striction, estant tellemēt acré & chaud,
 qu'il vlcere la peau, y estant appliqué,
 blanc, leger, fort odorant. Le recent est
 le meilleur estant bien plein, maistr, sec,
 non vermolu ny taré: celuy d'Arabie
 est le meilleur, celuy d'Inde tient le se-
 cond lieu, après lequel vient celuy de
 Syrie; qui est pesant de couleur de
 Bouys, d'odeur forte. Celuy d'Arabie
 est auourd'huy fort fréquent à Lyon:
 non pas toutesfois celuy duquel les
 auteurs arabes seuls ont fait mentiō,
 lequel ils ont fait de deux especes,
 amer & doux. Dioscoride fait aussi
 mention du Costus noir, au chapitre
 du Rha Pontic.

La racine de Dracunculus ou Serpē- *Le Dra-*
 tine doit estre cueillie au Printemps, *conculite*
 ou au commencement de l'Esté, qui *ou Ser-*
 soit grosse, toute entiere, nourrie en *poning.*
 lieu aéré. Ceste racine se treuve en nos *Misat.*
 quartiers, & aduient peu souuent,
 qu'on l'apporte de pays estrange.

Le vray Dictam, et celui des boutiques. La racine du Dictam, selon Dioscoride, a vertu d'eschauffer: d'autres prient plus les feuilles pour eschauffer, lesquelles sont fort odorantes, rondes, petites, & fort espesses, couuertes des deux costez d'un certain cotton espez. Iceluy vient en Candie. Le temps de le cueillir c'est l'Esté ou l'Automne. Quant à la racine, laquelle on met es boutiques au lieu du Dictam, qui est blanche, deliée, à laquelle on a osté le cœur de dedans, n'ayant presque point d'odeur, ou bien peu amere au goust, & n'estant du tout rien, ou bien peu chaude, ce sera plustost la racine du Dictam faux, ou de ie ne sçay quelle autre herbe, que non pas du vray Dictam. Parquoy on fera beaucoup mieux de n'évfer point, & mettre du Poliot en son lieu.

Le Doronicum Serapio. Le Doronicum est vne autre petite racine iaunastre au dehors, & blanche au dedans, douce au goust, ressemblant au Calamus aromatique, & en couleur & en forme.

L'Ellebore blanc Et quel est le meilleur. Dioscor. L'Ellebore blanc produit plusieurs racines minces, fortàs d'une petite teste languette à la façon des racines d'oignon. Les meilleures sont celles qui sont blanches, fraïsses, poulpiées, moyennement giâdes, & qui ne sont pas pointues cõ-

choisir les simples medicaments. 72
 me vn ionc, qui ne iettét point de pou-
 dre quand on les rompt, ayant vne pe-
 tite moüelle, qui ne sont pas trop ar-
 dentes au goust, & ne font point venir
 incontinct la saliuë à la bouche: car ce-
 luy qui est tel, à sçauoir qui fait venir
 incontinct la saliuë à la bouche, estouffe
 & estrangle la personne. Le meilleur
 Ellebore est celuy qui vient és monta-
 gnes & lieux aspres de Cyrenne. Celuy
 qui vient en Galatie, Cappadoce & Ita-
 lie, est beaucoup plus dangereux. Me-
 sué tient que tout Ellebore blanc est
 d'agereux, mais les Autheurs Grecs ne
 sont pas de son aduis: Il tient aussi que
 l'Ellebore blanc n'est pas si acré, ny
 si mordant au goust, ny ne picque *Mesue.*
 pas si soudain comme le noir, mais
 il est plus amer, & peut garder plus
 long temps: au reste il est semblable au
 noir.

Les escorces qu'on prend de ses ra- *Ses ef-*
 cines diuisees & my parties, doiuent *corces.*
 estre de couleur d'Azarum ou Cabaret, *Mesue.*
 frailles, n'estans ny trop grosses, ny
 trop deliees, ny trop vieilles, ny trop
 fraisches, ny trop peiantes, ny trop le-
 geres, ains plustost plus legeres que
 pesantes, & doiuent estre cueillies en
 Esté, selon que dit Mesue.

*Le noir
& quel
est le
meil-
leur.
Dioscor.*

L'Ellebore noir a plusieurs racines noires & menues, attachees à vne petite teste en façõ d'oignon, cõme le blãc. On se sert principalement de ses racines. Les meilleures sont celles qui sont charnues, plaines, & qui ont petite mouëlle: estans acres & mordantes au goust, comme sont celles qui viennent és mõtagnes & lieux aspres d'Anticyre, Helicon, Parnasse, & en Etolie. Mesué y adiousté que pour estre bonnes, faut qu'elles soient fraisses, lissées, & n'ont point aspres à manier, plustost legeres que pesantes, de moyenne grosseur, & de moyen aage. Il est moins nuisible que le blanc. On le cueille au Printemps ou en Esté.

*L'Esula
& sur
cinq.*

Pour auoir de bonne escorce de la racine de la petite Esula, il la faut choisir délicate, legere, aisée à rompre, tirant sur le rouge, comme la Casse en canne six mois apres qu'elle est cueillie, ayant esté prise en lieu aéré, cueillie au commencement du Printemps. Quant à son lait, il le faut amasser sur la fin du Printemps.

*La Ga-
langa,
pour
laquelle*

La Galanga est vne racine rougeastre ou iaune, ayant plusieurs nœuds, recoubée, pesante, mordante au goust, si qu'estant machée, la langue & le

palais s'en sentent, chaude & seiche
 au tiers degré, retirant fort au Sou-
 cher, & en son odeur, & en sa figure:
 & delà est venu qu'aucuns l'ont appel-
 lé Soucher de Babylone, laquelle a
 esté inconnue aux Anciens: mais
 celle qui est blanche, sans odeur &
 sans goût, & qui est comme toute en
 poudre, il la faut laisser & n'en tenir
 conte.

La Gentienne doit estre recogneuë
 par les marques communes seulemēt.
 Elle croist en grande abondance au
 mont Iura, & de là on la porte par tou-
 te la France. Sa racine est en dehors de
 couleur de Bouys, & au dedans de cou-
 leur saffrance fort amere au goût, d'où
 est venu qu'on l'a appelée Aloës Frâ-
 çois. Elle est dure, vn peu ridée, &
 difficile à rompre. On a plâté quelques
 plantes és jardins de Paris, mais elle
 n'est pas de telle vertu que l'autre.

Encore que la Reglisse croisse en di-
 uers lieux de Frâce, si n'est-elle pas tou-
 tesfois, telle que celle qui vient en
 Candie, selon l'aduis de Galien; non
 pas mesme comme celle qui vient en
 Espagne, ou en quelque autre lieu, qui
 n'est pas si humide. La meilleure est
 en dehors de couleur de Bouys, ayant

fon bois ployable, & mal aisé à rompre, & au dedans fort iaune, ou safrané, qui estant maschee estanche la soif, ayant aussi quelque peu d'astriktion au gouft, douce toutesfois. Il y en a qui tiennent que celle qui est noirastre, & ployable, est meilleure que celle qui est de couleur de Bouys, & qui se rompt aisément. Il ne faut point faire de contre de celle qui est blanche ou noire au dedans sans suc, vieille, laquelle se rompt tout en rond, comme vn Reffort, & qui quand on la rompt, rend de la poussiere: par laquelle marque on pourra cognoistre en toutes les parties des plantes, qu'elles sont enuieillies, sinon que cela leur fut naturel.

*Quels
Hermodactes
sont meil-
leurs.*

Les meilleurs Hermodactes, selõ l'aduis de mesuë, sont ceux qui sont ronds, gros, bien blancs & dehors & dedans, moyennement durs, cueillis en lieu haut & esleué Ils sont chauds & secs au commencement du second degré. mais ceux qui sont flaves, rares & legers, n'ont pas grande vertu, & les rouges & noirs sont du tout mauvais. Quant à celuy duquel on vse es boutiques, i'ay esté assureé par ceux qui l'ont souvent cueilly en Languedoc, & Prouence, que c'est vne plante ayant les racilles

noires, semblables au porreau produisant en Automne, vne fleur semblable à celle du Saffran, horsmis qu'il n'y a point de filaments rouges, comme il y a au Saffran. Sa racine est noire en dehors. Par ces marques on peut cognoistre que c'est le Colchicū, qui n'est pas toutesfois veneneux, ou bien peu, comme nous le voyons par experience: & peut estre que cela vient, pource que nous vsons tousiours du sec, sinon que quelquesfois nous vsons du frais.

Les Anciens parlans des Glayeuls ou Iris, ne faisoient quasi estat que de l'Illyrique ou Sclauon, ayant les racines fort petites, massiues, difficiles à rompre, de couleur roussastre, mais blāches au dedans, ameres au goust, de bonne odeur, & qui font esterneuer quand on les pile. Auiourd'huy on ne prise que celles de Florence: & toutesfois Galien au huitiesme liure, *De com pharm. part.* prise beaucoup celles de France, pourueu qu'elles soient bien blanches, & bien nettes. I'en ay recourré vne plante estant à Venise, par le moyen de Martinus Gregorius excellent Medecin, laquelle auoit esté cueillie en Illyrie, ou Sclauonie, és lieux les plus secs, & plus à l'abry du Soleil, laquelle i'ay

Du Gla-

yeul ou

iris, quel

est le

meilleur.

Dioscor.

Galien:

replantee au lieu le plus haut de mora-
jardin, où elle commence à bourgeon-
ner, Melué faict plus de cas des racines
Meslé. d'Iris, qui sont grosses, dures, massives,
& cōme ramassées en plusieurs nœuds
courts, ayant vne couleur blanche ti-
rant sur le rouge, & l'odeur de la violet-
te de Mars, aromatiques au goust, a-
cres & mordicantes, & qui produisent
la fleur violette, plustost que blanche,
estans cueillies au commencement du
Printemps.

Le Spica
Nardi. Le Spica Nardi a la racine longye de
douze doigts, de la grosseur du petit
doigt, vn peu adstringente, ayant quel-
que acrimonie, avec quelque amertu-
me, de bonne senteur, chaude au pre-
mier degré, & seiche au second. L'en
receus vne plante de telle forme, lors
que i'estois à Lyon, laquelle me fut ap-
portee par Iean Horneus Apothicaire
fort expert & fidele à Paris, hōme fort
bien versé en la langue Latine, & qui
n'est pas ignorant de la langue Grec-
que & Hebraïque. Il m'apporta celle
Plante, avec vne autre de Costus, d'A-
corus & plusieurs autres.

Le Py
rette. Le Pirette a la racine longue, de la
grosseur du pouce, & de goust fort bru-
lant & chaud (d'où aussi il a pris son

nom (laquelle attire fort les flegmes, estant maschee.

Le Polypode a sa racine douce, vn peu aspre, de la grosseur du petit doigt, fort desiccatiue, mais sans aucune mordacite. Le meilleur est celuy qui est doucastre, tenant quelque peu de l'aspre au goust, & qui finalement le treuve vn peu amer & aromatique: qui est massif, ayant plusieurs nœuds, de couleur rougeastre tirant sur le noir, & au dedans de couleur d'herbe, comme les Pistaces; qui est recent, cueilly sur les chesnes, ou autres arbres portant glâd. D'autres estiment plus celuy qui vient es murailles, & sur les rochers, pourueu que ce ne soit en lieux humides, & ombrageux.

Le Rha-Pontic, est vne certaine racine noire, semblable au dehors au Costus noir, & au dedans au grand Centaureum: toutesfois elle est moindre, plus rousse & spongieuse, & trouïee, estant aucunement polie, lissee, & sans odeur, laquelle aussi estant maschee, se treuve palle, ou iaune comme Safran. La meilleure est celle qui n'est point vermolue. Voilà ce qu'en diet Dioscoride. A quoy Serapio adiouste, qu'elle est vn peu adstringente en goust, & si

on la masche vn peu plus longuement,
elle a quel que acrimonie.

Le Rha Indique, & le Rhubarbe, qui ne sont gueres differends, sont bons quand ils sont noirastrés, tirans sur le rouge, pesans, encores qu'ils soient de substance lasche, & rare, estans roux, & azurez quand on les rompt, & teignent en iaune, quand on les masche, estans frais, non point sophistiquez, adstringens & amers. Ils ont vertu de purger la cholere, & sont chauds & secs au second degré. On les peut garder trois ou quatre ans enterrez dans la semence de Psylum, ou herbe aux puces, ou dans du millet, ou bien enduits de cire seule, ou meslez avec de la tourmentine. Les meilleures Squilles sont celles qui sont de bonne grosseur (non pas trop grosses toutesfois) fort bien nourries, blanches, & nouvellement tirees de terre, lors que les feuilles, & la tige sont entierement sechees, & flestries, ou bien quand on moissonne le froment: car elle est lors en sa vigueur. Le Pancratium, qui est nostre Squille commune, luy ressemble fort & au goust, & quant à la faculté, mais il n'est pas de si grande vertu. Mesué fait plus d'estat de celle qui est

*Squilles
meilleures
qu'au-
tres.*

*Le Pan-
cratium.*

douce au goust, acré & amère, mondée de toutes ses pelures, étant reluisante, cueillie en lieu bien ouuert, & auprès de plusieurs autres.

Les Arabes parlans du Turbith, estiment le meilleur celuy qui a son escorce blanche, gommeuse à cause du lait amassé, qui est bien vuidé, fait en forme de Canne, aisé à rompre, frés, lissé, & poly au dehors, étant de couleur gendree, & cueilly en lieu sec.

Le meilleur Turbith, quel.

La racine de Gingembre doit estre blanche, odorante, ayant le goust, & la faculté du Poivre, non pas si soudain toutes fois, mais aussi sa chaleur dure plus longuement, comme du Poivre long. Il faut reietter celles qui sont vermolués, pleines de poussiere, & celles qu'on a couuert de quelque couverture, soit que cela ait esté fait pour les faire peser d'auantage, ou pour couvrir la vermoliture. Au reste, ceux-là sont mal, qui au lieu de la poudre de Gingembre, mettent vne certaine racine appelée *Terra merita*, ou *Columbinum*, encores que ce soient racines de tout diuerses & au poids, & en la couleur, en la vertu ou faculté.

Le meilleur Gingembre, quel.

Terra merita, ou Columbinum, au lieu.

La Zedoaria est vne racine, qui ressemble fort à la racine d'Aristolochia

ronde, ayant toutesfois le gouft, & la
 couleur du Gingembre, chaude & se-
 che au fecond degré. Serapio l'appelle
 Zurumbeth: mais il se faut bien pren-
 dre garde que Zurumber, fans point de
 h, est vne autre racine.

Du choix des herbes.

CHAP. IX.

Q Vasi toutes les herbes desquelles
 nous vsons, sont prises en nostre
 region, encores qu'il s'en pourroit
 bien trouver de meilleures en d'autres
 pays, comme l'absynthe de Ponte, la
 Germandrée, le Chamepytis, & le
 Scordium de Candie. La Germandree
 qui vient en la campagne, est meilleu-
 re, que celle qui vient près des villes.
 La Calaminthe des môtagnes est meil-
 leure que celle des jardins: toutesfois
 si nos plantes se rencontrent en vn ter-
 roir, & climat semblable à l'estranger,
 elles ne seront pas beaucoup diffé-
 rentes en vertu aux autres. Voila
 pourquoy Galien dit, que les herbes,
 & plantes d'Italie ne doivent pas
 beaucoup à celles de Candie, si elles
 rencontrent vn temps sec, & non point
 pluvieux. Quant aux herbes acres, &
 qui ont vertu de digerer & resoudre les
 humeurs, qui seroient en quelque par-

©BIU Santé
 choisir les simples medicaments. Et
 tie du corps, il seroit bon de les cueillir
 en lieu sec, & proche de la mer.

Premièrement, entre les herbes il y ^{l'usage}
 en a, desquelles on se sert seulement, ^{différent}
 quand elles sont verdes, à sçavoir, ^{des her-}
 quand leurs decoctions, ou leurs sucs ^{bes,}
 entrent en la composition des syrops, ^{leur}
 apozemes, clysteres, fomentations, ca- ^{cailliet-}
 taplâsines, & autres semblables reme- ^{te.}
 des. pour la cõposition desquels (prin-
 cipalement des deniers) on les peut
 cueillir en toute saison: mais pour les
 syrops, & autres compositions, qu'on
 veut garder toute l'année, il les faut
 cueillir, lors qu'elles sont en leur vi-
 gueur, à sçavoir lors qu'elles fleurissent,
 ou qu'elles sont pleines de semence,
 comme la Fumeterre, la Calaminthe, & ^{Fumo-}
 les autres suivantes, qui entrent es sy- ^{terre.}
 rops, & autres compositions, qu'on
 garde long temps. Car Mesué est d'ad- ^{Mesué.}
 uis de cueillir la Fumeterre en fleur au
 commencement, & la Fumeterre en
 graine à la fin du Printemps.

Quant aux herbes, qui ne produisent ^{Herbes}
 ny tige, ny fleur, ny semence, comme ^{qui n'ont}
 sont toutes les Capillaires, & le Cete- ^{ny tige,}
 rach, il les faudra cueillir, lors que les ^{ny fleur,}
 feuilles sont en leur plus grande vi- ^{ny semence,}
 gueur, à sçavoir, quand elles sont bien ^{ce. qu'il}
 doiuent

estre cueillies. grandes, & bien verdes. Il y en a d'autres, lesquelles à cause qu'elles deviennent dures comme bois, & sans aucun suc, lors qu'elles fleurissent, & icctent leur semence, il faudra cueillir, & s'en servir auant ce temps-là: comme sont la Blette, le Chou, la Cichoree, la Chōdrille ou Lettron, l'Eupatorium, les especes de Lapathum, les Plantains, le Verbascoū, ou Boüillon, & la Vervaine. Auquel aage vigoureux il faudra aussi cueillir celle qu'on veut faire secher pour garder, afin de s'en servir quand il fera besoin toute l'annee, comme toutes les especes d'Aluine, toutes les especes de Capilli Veneris (sic dy, quant à nous: car ceux qui en ont en abondance,

Le chevelure herbes, c'est la feuille ensemble avec la fleur. les peuuent tousiours auoir toutes verdes, & en leur force) la chevelure d'Aneth, la Beroine, le Chardō beny, la Cichoree, la petite Centaurce, le Calament, la Menthe, la Germandree, le Chamepytis, l'Eupatoire, l'Euphrage, la Fumeterre, la chevelure d'Hyssope, le Matrube, la Marjolaine, l'Origan, le Polium, le Pulege, ou Pouloit, la Rhue, le Rosmarin, la Sauge, (biē est vray, que ces deux ont aussi grande vertu, encores que la fleur n'y soit pas) le Scordiū, le Ceterach, le Thym, la Sarriette, ou

Sauoree, le Boiillon: ou pour le moins il les faudra cueillir lorsque les feuilles sont en leur force, à sçauoir, quād elles ont leur grādeur, odeur, & couleur naturelle, mesmemēt celles qui sont prochaines de la cime. Mesué est d'aduis de cueillir l'Aluine au Printemps, si on en veut tirer le suc, ou l'eau distilee, & leurs fleurs au cōmencement de l'Esté: mais icy il nous la faut cueillir sur la fin de l'Esté, ou au commencement de l'Automne. Mesué dit aussi, que pour tirer le suc de l'Eupatoire, il le faut cueillir sur la fin du Printēps. La plupart des herbes, qu'ō cueille pour garder, on les fait secher à l'ombre, & ce n'est quelquesvnes, qui ont la tige trop grosse, ou la feuille trop humide, & qui seroient en dāger de se pourrir. Estans bien seches, on les serre comme nous auons dit des racines. Il est bien vray, qu'elles ne se peuent pas garder si longuement, parquoy il sera bon de les changer chacun an.

Les Capillaires, selon le dire de Mesué, doivent estre pris, quand ils ont les feuilles bien nourries, & bien verdes: car ceux qui ont la feuille par trop petite & gresse, & qui commencent à iauir, sont sans force & vigueur.

Mesué.

Quand
doivent
estre
cueillies
les
Capillaires.

*Quand
doivent
estre
cueillies
les fleurs*
LEs fleurs veulent estre cueillies, comme les autres parties des plantes, à sçavoir, lors qu'elles sont le pl^s en vigueur, & en temps serain; & non pas, cōme dit Bulcasis, & autres gens ignorans, vn tel, ou tel mois, car il se trouue des regiōs & des saisons, que les plantes germēt & produisent leurs parties, plustost es vnes, qu'es autres. Semblablement il faut cueillir les vnes, comme les Capres, lors qu'elles sont encores en boutons: les autres, comme la Rose, lors qu'elle commence à s'espandir: & presque toutes autres fleurs, lors qu'elles sont du tout ouuertes & espanuies: vray est, qu'il ne faut pas attendre long temps apres qu'elles sont espanuies, afin que la vertu ne se perde, & que les feuilles ne deuiennēt par trop delices, ou qu'elles tombent. On les fait secher au Soleil, ou en lieu chaud, plus ou moins, selon la diuerse nature de la fleur. Il y en a qui disent, qu'il le faut faire secher iusques à ce que de dix parties il n'en demeure que l'vne au poids, & que les fleurs de mōragnē se diminuent moins que celles de la campagne. On les ferre, & les gar-

Capres
Rose.

de on comme les autres parties, on les change aussi tous les ans: vray est, que le Squinanium se peut bien garder dix ans, la fleur de Camomille aussi retient longuement la vertu, à cause que les parties sont fort meslees: ce qu'on peut cognoistre, parce qu'elle garde longuement son odeur naïfue. Quant aux fleurs d'Absynthe, de German-dree, de Chamepyris, d'Hyssope, d'Aneth, d'Euphrage de Fumeterre, de Marjolaine, d'Origan, de Romarin, de Sauge, de Thym, & de Bouillon, il en a esté parlé, quand nous auons traité des herbes. Il reste seulement à parler des autres.

Le Balauſtium, qui n'est autre chose que la fleur de Grenadier sauage, est beaucoup plus adstringent, que le Cytinus, qui est la fleur du Grenadier priué & domestique, mesmemét quand il est pris des Grenadiers aigres. Et l'un & l'autre doiuent estre arrachez de l'arbre: vray est, qu'il ne faut apres s'attendre d'auoir des Grenades: car ceux qui tombent d'eux mesmes, n'ont pas telle vertu que les autres, d'autant qu'ils tombent ou par faute de nourriture, le fruit commençant à croistre, ou à cause d'un vermilseau, ou pour autre occasiō. On

les peut facilement reconnoistre: car ils sont demy noirs, & si les feuilles, & filaments n'y sont point comme en ceux qu'on aura arrachez, lesquels tu trouueras aussi rouges dedans que dehors. Ceux d'Espagne, qui sont grands comme Roles, & courts, sont beaucoup meilleurs que ceux de Languedoc, & Prouence, qui sont longs & estroits.

*Giroffes
meilleures
qu'ils.*

Les meilleurs Giroffes sont ceux, qui sont mal aisez à rompre, de bonne odeur, polis, vn peu enfilez toutesfois, qui estans pressez avec les ongles, rendent vne certaine humeur acre, & aromatique. Ils sont chauds & secs au second degré, ou mesmes au troisieme. Ils se peuuent bien garder cinq ans entiers, pourueu qu'on les tienne en vn lieu temperé: car si le lieu est trop humide, ils pourrissent; & s'il est trop sec, ils se sechent aussi, tellement qu'ils en deuiennent ridez, & perdent leur force. Ceux qui se trouuent parmy (que les barbares appellent Antophyllon, qu'ils exposent, venant deuant la feuille, cōme si ce mot estoit composé d'vne Preposition Latine *Ante*, qui signifie Deuant, & d'vn mot Grec *Phyllō*, qui signifie Feuille) sont fort gros au prix des autres, mais non pas de grande vertu.

Le meilleur Saffran qui soit vſité en ^{Quel est} Medecine, ſelō que dit Dioſcoride, eſt ^{le meil-} celuy qui croiſt en Corycee, eſtant frēs, ^{leur Saf-} long, entier, plein, non point freſle, & ^{fran.} qui eſt bien coulouré, qui eſt àt baigné, & broyé, teint, & iaunit les mains & qui ne ſēt ny le chācy, ny le vermoulu. Toutesfois Galien dit, qu'encores que ^{Galien:} le Saffran de Corycee (lequel eſt ainſi appellé, à cauſe du lieu où il croiſt) ſoit plus grand que les autres, il ne les ſurpaſſe pas toutesfois ny en vertu, ny en odeur, ny en duree: & qu'en choiſſant le Saffran, il ne faut pas regarder, quel eſt le plus long; mais celuy qui eſt le plus odorant, le plus vermeil, & qui garde plus long temps ſa force & vigueur, eſt toujours le meilleur. Parquoy ſi tu veuſ cognoiſtre le bon Saffran, prens du meilleur que tu pourras choiſir, & le ſerre en quelque lieu de la maiſon, qui ſoit propre, & le viſite ſouuent: & tu verras, qu'il gardera ſa premiere couleur, & odeur fort longuement: au contraire, celuy qui eſt ſophiſtiqué perd bien teſt ſa couleur, & ſon odeur. Voila ce qu'en dit Galien.

Les fleurs du petit Centaureum, qui ^{Le petit} ſont petites, de couleur paſſe, tirans ſur ^{Centa-} le iaune, doiuent eſtre cueilles incon- ^{renus.}

tiennent au commencement de l'Esté, si on veut croire au dire de Mesué : mais celles qui viennent en nos quartiers, sont rougeastres tirât sur le pourprin.

Epithy-
mun des
Arabes
quand
doit estre
cueilly,
Et qui
est le
meilleur.
Galicen.

L'Epithimum des Arabes qui est vne espece de Cassura capillaire, qui s'entortille autour du Thym, cueilly avec les branches du Thym, ne se flectrit pas si tost: & par là on connoit aussi, qu'il est creu sur le Thym, & non pas sur autres herbes semblables. Pourtant Galien est d'opinion qu'il seroit bon de cueillir toutes les autres fleurs, & fruiçts avec leurs branches. Il faut bien noter aussi, que l'Epithimum, qui vient au Thym de montagne, est meilleur que celuy qui vient du Thym des iardins. Mesué prise sur tous celuy de Candie, qui est roux. Quât à l'Epithimum des Grecs, nous n'auons encores peu remarquer à la verité, que ce peut estre, si ce n'est la fleur de Sarriette, qu'on appelle communement Sarriette de Picardie, laquelle est tousiours verde.

Quand
l'Hyssop-
pe,

L'Hyssope, seion Mesué, doit estre cueillie lors qu'elle commence à fleurir.

Quand
le Nenu-
phar,

La fleur du Nenuphar, tant le blâc, qui vient és estangs, que le iaune, qui vient és riuieres, doit estre cueilly au

choisir les simples medicaments. 69

Printéps lorsqu'il est espanouit. Le iaune, pource qu'il est petit, on le peut secher tout entier, & le blâc, il faut oster quelques fueilles qui sont au dehors toutes sales, la tige & les petits filaments iaunes qui sont au dedans. Le plus souuent nous faisons distiller le iaune parmy le blâc pour faire de l'eau, mais nous le faisons bien peu souuent secher, pour garder. Ceux de Languedoc & Prouence n'en vsent point que du blanc.

Entre les Roses, celles-là sont les plus ^{Quelles} ^{Roses} ^{sont plus} ^{exquises} ^{et qu'elles} ^{cueillies.} exquises, qui sont les plus odorâtes, & les plus rouges: côme sont communément celles qui viennent és môragnes, pluſtôſt que celles des valles. Il les faut mettre secher és lieux hauts, & qui air son regard vers Midy, là où le soleil donne, il ne faut pas neantmoins qu'il touche les roses: car les blanches, les incarnates, les muscates, encores qu'estans fresches elles sentent fort bon, toutesfois sechees elles n'ont point d'odeur: les rouges au contraire, quâd elles sont fresches, ne sentent quasi rié, mais estans sechees, elles sont tres odorantes, & gardent leur bonne odeur fort longuement. On en recueille grâde quantité & de fort exquises au ter-

roir de Prouins, distant vne iournee de Paris, qui est vn terroir montueux & pierreux, & de là on les porte quasi par toute la France. Il s'en trouue toutes-fois au terroir de Paris, qui ne sont pas trop mauuaises, mesmemēt en la bourgade que le commun mesme appelle *Fons Naiadum*, où il en vient telle abondance, parmy le vignoble sablonneux, que c'est assez pour en pouruoir la ville. De sorte que nous n'auons point de celles que les anciens estimoient tant, comme estoient celles qu'ils appelloient Pestanes, & autres. Meſuē estime sur toutes les rouges qui ont fort peu de feuilles & lissées, les roses cueillies trop tard, ne se gardent pas longuement, & se deuiennent bien tost noires: mais celles qui sont cueillies en leur saison, se garderont bien deux ans. Il les faut dōc cueillir lors qu'elles sōt moyennemēt ouuertes & espanōiies, les mettre seicher incontinent toutes entieres, & les remuēr souuent: apres qu'elles sont seches, il faut arracher les feuilles, & les ferrer dās vn pot de terre biē bouché, afin que l'odeur ny la couleur ne se perdent. Si le Soleil ne luit point le iour qu'ō les cueille, il les faudra estēdre bien clair, de peur qu'estās

choisir les simples medicaments. 71

trop sechées, elles ne se gâtent. Il faut
secher de mesme les autres fleurs.

Nous ne voyôs gueres qu'on appor-
te par deçà le Squiranthum ou fleur de ^{Quel}
Ionc d'Arabie, mais on nous apporte ^{Squiranthum}
seulemēt les tuyaux & roseaux du ioc: ^{est le}
que si on pouuoit recouurer les fleurs, ^{meilleur.}
& on veut cognoistre si elles sont bon-
nes ou mauuaises, il ne faut regarder,
sinon si elles sentent bon, ou non: car
leur bonne senteur se perd bien tost,
comme dit Galien au premier liure des
Antidotes.

Nous pouuons mettre le Stechas en-
tre les fleurs estrangeres: car celle qu'on ^{Quel}
apporte de Candie, est biē mieux nour- ^{Stechas}
rie, & pl^o pleine que l'autre, & par cō- ^{est le}
sequent elle est aussi meilleure: il est ^{meilleur.}
bien vray que nous en pouuons recou-
urer beaucoup en nostre regiō mesme,
à sçauoir de celle qui croist és Isles
qu'on appelle Stechades qui sont pres
de Marseille, dont ceste plante a pris le
nom. Il en vient aussi en grãde abondã-
ce en Arabie (d'où est venu qu'on l'a
surnommee Arabique) laquelle Me-
sue prise sur toutes principalement la
fleur, & apres les fueilles Elle est ame-
re, & moyennement adstringente, ayãt
son espy de couleur pourprine tirant

72 *La maniere de bien*
sur le celeste, & de bonne odeur.

Le citrin ou iaune. Quant au Stechas citrin ou iaune, ce n'est autre chose que l'Heliochrysum de Dioscoride & l'Amaranthus de Galien, ayant la fleur iaune comme or, & bien espee, comme en émouchettes. Elle croist en grande abondance en Languedoc, en Guyenne, & au terroir de Bourdeaux, qui est fort bonne, ayant l'odeur de l'Auronne masle, & le goust aussi, non routefois si amer.

Quelle Violette est plus preser. De la violette noire, qu'on appelle communément Violette de Mars ou de Carême, Méme prise celles qui s'ont fleuries des premières tellement qu'elles n'ont point perdu leur force, par la trop grande chaleur du Soleil, n'ayant point aussi esté par trop lauees, & comme affadies par la pluye. Car celles qui sont espanouies des long téps, ou qui ont senty la pluye, qui viennent parmy les bois, ne sont pas de grande senteur, aussi n'ont elles pas grande vertu.

Quelles fleurs s'ont gardées avec leur vertu. A grand' peine peut on garder les fleurs vn an entier avec leur vertu, si ce n'est la Camomille, le Stechas, le Saffra & quelques autres, mais bien peu, qui se garderont avec leur couleur naïfue, & odeur naturelle, deux ou trois ans, mais bien peu d'auantage.

Dit

CHAP. XI.

Nous avons traité assez amplement au 1. liure de nostre methode, la difference qui est entre la semence, & le fruit. Quant aux semences, il les faut toujours prendre, quand elles sont bien meures, bien nourries, pleines & grosses: ayās la vertu & faculté, qui leur est naturelle, fort efficace, & l'odeur, saveur, & couleur de leur espece, entiere & naïfue, voire si elles doiuent auoir quelque odeur ou saveur, car il s'en trouue beaucoup qui n'ont point d'odeur, ny de saveur manifeste, non seulement entre les semences, mais aussi entre les autres parties des plātes. Il sera bon aussi, s'il est possible, de les recouurer des pays & regions, où elles croissent les meilleures, & plus exquises, par le tesmoignage des anciens; estās aussi toutes recentes, ou pour le moins eueillies, depuis peu de tēps: car & les semences, & les autres choses, qui ont esté loquemet gardées, ont perdu beaucoup de leur force & vigueur. Mais quand elles iettent de la poussiere en les rompant, elles ont passé leur temps & ne valent plus rien, Galien au premier liure des aliments.

D

L'Amomum.

L'Amomum doit estre blanc ou roux, ayant vne couleur seulement, & non plusieurs, & sa semence comme en petits raisins, qui soiēt bien farcis, et pars neantmoins, & non pas trop serrez, au surplus odorante & aromatique, & qui perce le nez de son odeur, quand on la flaire, aiguë & mordāte au goust, & qui soit fresche, & non point pourrie ou vermoulue. Galien au liure huietieme de camp. pharm. louë fort l'Amomum de Scythie.

L'Ammy de Sclauonie, ou d'Egypte.

L'Anis de Candie.

Le Cumin d'Ethiopie, & apres, celuy d'Egypte,

Le Ligusticum des montagnes de Genes, dont aussi il a pris son nom.

Le Sely de Marseille est le meilleur, celuy d'Ethiopie apres, celuy de Candie, le troisieme selon Dioscoride.

La Moustarde d'Alexandrie.

Le Thlatpy de Cappadoce, ou de Candie, mais celuy qui est plus gros, & moins rond est le meilleur, selon le dire de Galie. No^o auōs & l'vn & l'autre,qui sont bien diuers de la *Bursa pastoris*, qui est vn herbe froide & adstringēte.

Le bon Cardamomum est difficile à rompre, referré, plein & farcy, acre &

vn peu amer au goust, ayant vne odeur qui cause pesanteur de teste, & si a grande vertu d'eschauffer, & celuy qui n'est tel, est vieil & passé. Voila ce qu'en dit Dioscoride. Mais Galien le surnomme noir: d'fant qu'il n'est pas si chaud, que le Cresson Alenois ou Nasirort, mais qu'il est plus doux & plus odorant. Au reste si quel qu'un demande, à sçauoir si ceste semence que Jean Horneus nostre amy, a apporté à Lyon, laquelle est vn peu moindre & plus lissée, que la graine de Paradis, ayant quasi mesme couleur & mesme goust, fort large, & encloste dās les gouilles courtes & triangulaires, est le vray Cardamomum, ou non, ie ne sçauois qu'en dire à la verité, à cause qu'on la décrit trop briefuement. Je puis bien dire toutes fois, que ceux qui mettent ceste semence, ou bien la gaine de Paradis, ou le petit Cardamomum (qu'on appelle) es compositions & preseruatifs, ne font point de mal, à cause de leur vertu & faculté aromatique.

La semence du Carthamus ou Safran *Le Car-*
 bastard, doit estre grosse, pleine, ayant *chante.*
 la mouëlle grasse, blanche, faicte à angles, & lissée, comme dit Mesué.

Du Pyllyum ou herbe aux puces, dit *L. Pyl-*
lyum.

D ij

Mesué, il faut prendre la semence qui soit parfaite, grosse & tellement pesée, que la mettât en l'eau, elle aille au fond.

De l'election des fruits.

CHAP. XII.

ENcores que nous nous seruions de plusieurs de nos fruits pour faire les compositions, toute fois à cause qu'il se trouue quelques fruits estrangers beaucoup plus exquis que les nostres, il me semble que ie feray mon deuoir, de mettre icy quelques marques pour cognoistre les bons.

*Quelles
Amédes
douce
ou am-
eres, sont
les meil-
leures.*

Des Amédes, soient douces ou ameres, les meilleures sont celles qui sont fort iannes, bien pleines, entieres, non point rompuës ou rögées, legeres toutes fois, dures & seches, autant qu'il en est besoin: car par ce moyen elles se röt aisees à röpre, estans aussi bien blâches au dedans. Les douces ont vn gouft fort delicat, lequel on ne peut quasi dire, retirant aucunement au gouft de chastaignes rosties, meslees avec du pain bien blanc, & bien cuit, n'ayäs aucune odeur ou bien peu, auant qu'estre malchees, mais quand on les mange, elles ont vne odeur fort plaisäte. Il faut entierement reietter celles qui sont blâchastres, on noirastres, ridees, mol-

choisir les simples medicaments. 77.

les, tellement humides qu'on les pour-
roit bien tordre : qui sont mal aisees à
rompre, & estans rompuës, ne sont pas
bien blanches dedans, mais tirent au-
cunemēt sur le passe, ou sur le noir: qui
sont huileuses sentās le rance, soit que
cela leur soit naturel, ou qu'il procede
de vieillesse: ayans aussi vn goust mal-
plaisant, & huileux. Desquelles, enco-
res qu'estans pilees, on tire beaucoup
plus d'huile que des autres, toutesfois
il n'a pas les vertus & facultez que le
bon huile d'Amēdes doit auoir, lequel
on tire des premieres, ostans la peau
avec vn coulteau, & nō avec eau chau-
de, comme nous enseignerons, quand
nous parlerons des huiles.

L'Anacardus, ou comme Paulus &
Actuarius l'appellent, Anacardiū, doit
estre bien plein & bien nourry, de cou-
leur bleuë ou noirastre, ayant en son
escorce force resine, qui soit acre & pi-
quante au goust, noire; & vn noyau au
dedans qui soit blāc, lequel estant cuit
avec miel, fait le miel Anacardin. On
en peut aussi tirer de l'huile: si apres les
auoir pilez, on les presse. Il est biē vray
que ce sera vn huile tout autre que ce-
luy qu'on fait, faisant boüillir les es-
corces des Anacardy dans de l'eau: &

D iij

amasse on avec vne cuillier ce qui nage par dessus l'eau, pour faire la confection Anacardine.

Le Myrobolans Citrins. Les Myrobolans Citrins doivent estre jaunes entierement, tirant sur le verd, pesans & massifs, gommeux quand on les rompt, & gros, ayans aussi l'esorce grosse & massive, & le noyau fort petit.

Chepulins. Quant aux Chepulins les plus massifs sôt les meilleurs, lesquels ont vne couleur noire rougeastre, & si sont pesans, de sorte qu'estans mis en l'eau, ils vont incontinent au fonds.

Les Indes. Entre les Myrobolans Indes, ceux là sont les meilleurs, qui sont fort noirs, gros, pesans, de substance massive, & qui n'ont point de noyau dedans, desquelles marques, tant plus ils s'en éloignent, tant moins ils valent.

Les Embliques. Des Embliques ou Empeliques, ceux sont les meilleurs qui sont gros, pesans, qui ont beaucoup de chair & bien massive, & le noyau petit: car quant à ceux qui ont la chair flaque, ils n'ont ny force ny vertu.

Belliriques. Quant aux Belliriques, les pl^s gros, pl^s pesans, qui ont beaucoup de chair & de poulpe, & bien massive, sont les meilleurs. En general, les marques & enseignes de bôtés Myrobo-

Choisir les simples médicaments. 79

Jans, ie dy les principales, & qui leur sont communes avec les autres fruits, sont qu'ils soient bien nourris, gros, ayans beaucoup de chair bien ferme & massive, & par consequent petit noyau, car les Indes n'en ont point. Quant aux autres marques qu'on prend de la couleur, & de la forme de l'os ou noyau, elles sont de peu d'importance.

Les meilleurs Ben, ou *Glans Unguentaria* ^{Le Ben, ou glans unguentaria.} sont gros, vieux, ayans leur etcaulle lissée, menuë, pleine de moüelle, legere & huyleuse. Quât aux petits Ben, les meilleurs sont ceux qui sont blancs, tirans sur le noir, ou cendrez, vieux, pleins de moüelle blanche, lissée & grasse, & si sont moins nuisibles.

Les Pignolats, qu'aucuns appellent *Pignoconi*, ou *strobili*, ou *Pineoli*, sont bôs quâd ^{lats.} ils sont pleins, fraiz, blancs, seichez autant qu'il en est besoin. Il faut reietter ceux qui son jaunes, ou passés, huyleux & rances, à quoy ils sont soit subiects: car à grand peine les peut on garder six mois entiers, qu'ils ne rancissent. Ce qu'on pourra eüter, si on les couure de sucre, comme la dragee; mesmement si on les fait en premier lieu fricasser avec du son, afin de les secher, & puis les cribler. Lequel remede doit

D iij

estre observé, quand on veut cōfirer les autres semēces, afin qu'elles ne rancissent, avant qu'elles soient confites, ou mesme apres qu'elles le feront.

Noix de cyprez. Les Noix de Cyprez doivent estre entieres, fresches, molles, pleines de semence, mesme dedans les fentes & creuailles.

Pommes de coing. Les meilleures Pommes de Coing, sont celles qui sont bien nourries, jaunes, odorantes: que si on ne veut pas beaucoup restreindre ou refroidir, il faudra choisir les bien meures; mais si on veut fort restreindre, il les faudra cueillir encore verdes: Il en est de mesme de ceux que nous appellons Struthia, ou Coings femelles, qui sont beaucoup plus gros que les autres, nō point si aspres, mais bien plus charnus.

Citron, orange, limon. Les citrons, oranges, & ceux qu'on appelle Limons, doivent estre de moyēne grosseur, chacun en son espece, ayās vne odeur forte & plaisante, leur escorce subtile & delice. Quant à la couleur, le limon doit estre passé, le citron jaune, & l'orange tirant sur le rouge: vray est qu'il se trouue des oranges qui sont verdes de couleur, encorres qu'elles soient meures. Elles doivent auoir beaucoup de poulpe au dedans, qui

choisir les simples medicaments. Si
 soit ferme, le suc odorant & aigre, &
 quelquefois doux, & mesmes il s'en
 trouue qui ont vn goust meslé.

La moüelle de la Coloquinte, ayant ^{Quelle}
 osté l'escorce de dessus, doit estre gros- ^{doit estre}
 se & ronde comme vne pomme de ^{la moüelle}
 moyéne grosseur, fort amere au goust- ^{de la}
 estant bien meure, grosse, rare & spon- ^{quinte.}
 gieuse, & par ainsi legere. Tât plus elle
 sera legere, tant meilleure elle sera. Cel-
 le qui est bien blanche, est tousiours
 fort legere, & l'appelle on femelle. Le
 temps de la cueillir, est l'Automne, lors
 qu'elle commence à iaunir, & perdre
 sa verdeur.

Le fruiçt du cocôbre sauuage est esti- ^{Cocom-}
 mé bon, quâ il est parfait & meur, & ^{bre sau-}
 qui ayant laissé la couleur verte, est de- ^{uagé.}
 uenu iaune, estât amer au goust. De ce
 fruiçt, on tire vn suc blanc, & aucune-
 ment gras, qu'on appelle Elaterium.
 Quant à la maniere de le faire sans grâ-
 de expression, Dioscoride l'enseigne au
 long.

Le meilleur Carpobalsamum, est de ^{Carpob-}
 couleur iaune, plein, grâd, pesant, mor- ^{balsa-}
 dant au goust, & qui eschauffe la bou- ^{num.}
 che, sentant aucunement la liqueur de ^{Dioscor.}
 Baume. Pour auoir de bonne Casse en
 canne, qu'on appelle autrement Casse.

82 *La manière de bien*

laxati- ue. Mesué. Aluar. laxative, il faut choisir celle qui est noire & dehors & dedans, graine, claire, pesante, bien pleine: de sorte que quand on la secour, la graine ne grillotte point dedans: ayât au reste vne mouëlle grasse, au dedans, luisante pleine de suc, ne sentant point le chancy, ou le pourty: ayant quasi le goust de bonnes prunes, chaude & humide au premier degré. Il faut noter, qu'il ne faut extraire la mouëlle de Cassé, sinon lors qu'on en a affaire: car si on la garde long tēps hors de la gouëlle, elle se corrompt bien tost, ne plus ne moins qu'on voit le sang, le lait, & la semence se corrompre quād ils sont hors de leurs vaisseaux & lieux naturels, encorés qu'on les serre bien.

Les cubes. Les bons Cubebes doiuent estre gros, pleins, pesans, acres, non pas toutefois tant que le Poyure, tenās quelque peu d'amertume; estans fort aromatiques, avec quelque douceur. On les peut bien garder dix ans.

Granum Gnidii. Mesué. Le Granum gnidium doit estre pris de la Thymelea, qui ait les fucilles grandes & delices, nourrie en lieu bien ouuert, & pres de plusieurs autres plantes de son espee. Mesué dit, qu'il faut mettre les fucilles en vſage, & non pas les grains.

choisir les simples medicaments. 83

Les Dattes que nous appellons, avec
 les Grecs vulgaires, ne sont autre chose ^{Dattes.}
 que les fruits du palmier, & s'ont ainsi
 appellees, à cause qu'elles ressemblent
 à vn doigt. Les meilleures sont celles
 qui s'ont grosses, jaunes, peu ridees, mol-
 les, pleines toutesfois, ayans beaucoup
 de chair au dedàs assez massives, laquel-
 le est blanchastre du costé du noyau, &
 rougeastre du costé de la peau : qui ne
 sont point pertuisees, ny mangees des
 vers, & qui ne grillotent point, ou
 bien peu, quand on les secout, ayans
 aussi vn goust vineux. Les moindres, &
 desquelles on doit moins tenir de con-
 tre, sont celles qui sont gresles, flacques,
 dures à faute de chair, qui ayans perdu
 leur queue sont pertuisees, celles aussi
 qui sont pleines de vers.

Les meilleures figues seiches, sont ^{Figues}
 celles qu'on apporte en cabas, là où elles ^{seiches.}
 sont régees & pressées avec les doigts,
 ou les poings, & qui obeissent tellemēt
 à cause de leur mollesse, qu'en les ma-
 niant on sent les doigts de part à autre:
 elles sont aussi de bonne odeur, ne sen-
 tans point l'eschauffé, ny le vermoulu.

Que si on veut prendre garde parti- ^{Marques}
 culierement à chacune, on trouuera ^{de leur}
 que les bonnes ont la queue fort cour- ^{benté.}

te, la couleur blancheastre: elles sont molles, obeyssantes au manier, ayans la peau delice & molle: estans pleines de suc & de semence iaune, avec vn goust quasi sèblable au goust de miel, & vne odeur fort souëfue auât que les mâger, & en les mangeât aussi, qui sont peñantes & petites. Vray est que de celles de

Celles de Marseille. Marseille (lesquelles on estime les plus exquis, soit qu'elles soient blancheastres seulement, ou bien blanches du tout & dehors & dedans, ayans toutesfois la semence iaune) les plus grosses sont les meilleures. Mais si on les apporte du pays estrãge, cõme sont celles qu'on apporte d'Espagne, lesquelles on fait premieremēt trãper dãs du moust, pour les rendre plus douces, & puis les saupoudre on avec de la farine, pour les garder de se prendre l'une à l'autre elles ne vallẽt rien, non plus que celles qui sõt dures & en masse, & particulièrement chacune: celles aussi, qui sont pleines de vers, estans de mauuaise odeur, noires au dehors, rougeastres au dedans, ou ayans quelque autre couleur, qui n'est pas selon leur naturel: ayans au reste l'escorce dure, espesse, & seche, d'estrãge couleur, odeur, & saueur au dedãs. Toutefois il s'en trouue

choisir les simples medicaments. 85
 de noires en Prouence, & en Languedoc, noires en dehors, & fort rouges ^{Les noires}
 au dedans, les meilleures & plus delicates de routes, quand elles sont fraiches: car si on les fait seicher, elles se fondent. Il s'en trouue bien es pays mesmes d'autres de couleur cendree, mais elles ne se peuuent secher, à cause de leur trop grande humidité: les hommes ne les trouuent gueres bonnes, mais les oiseaux en sont fort friands.

La Galle Omphacitis, c'est à dire nonmeure, est meilleure quand elle est petite, ou bien de moyenne grosseur; est à ^{Galle Omphacitis.}
 refroncée, pesante, solide, & non point pertuisée: mais celle qui est grosse, fort ronde, lissée, legere, flaque, pertuisée, jaune, ou pour le moins roullée, n'est pas si bonne. Ceux de Languedoc, & de Lyon estiment sur toutes celles qu'on appelle communement Rosmarines, qui sont les plus petites de routes, estans pesantes, massiues, aspres & fort cheres.

Les Iulubes, que les Grecs appellent ^{Iulubes.}
Zizypha, ou *Zinzypa*, sont meilleures quand elles sont fraiches, grosses, longuettes, seiches, non pas routesfois ridees, ayans beaucoup de chair pleine de suc, flaque, douce, & vineuse, estans

aussi pleines, & pesantes : d'un gouff
doux & delicat, ayans le noyau petit:
elles doiuent aussi estre rouffes au de-
hors, ou plustost rougeastres, & au de-
dans palles, ou bien blanchastres. Car
quant à celles qui sont blanches par
dessus, ayâs le noyau sêblable au noyau
de prunes, plus rond toutesfois, ayant
vne petite chair dedans, qui est douce,
ie n'en ay point encores veu. Celles sôt
à reietter qui sont noircies de vieilles-
se, legeres, seiches poudreuses, frailles,
& qui n'ont presque point de chair.

Ce fruiet appellé *Mixa*, *Mixa*, ou
Mixa, *Mixaria*, & vulgairement Sebestes, à
Mixa, *Mixaria*, ou *Mixaria*, cause d'une certaine mucosité gluante
qu'il a, ressemble fort au fruiet des au-
tres Pruniers, mais il est moindre la
moitié. Il est fait en aiguissant, & si est
ridé vn petit, pesant, noir, ayant beau-
coup de chair, laquelle est de couleur
rouge, noirastre, ferme, & massiue, glu-
ante, douce, & vn petit aigrelette, ayant
son noyau semblable à celuy des pru-
nes damasines, fait à quarres, & dans le
noyau y a vne petite amande douce.

La pom-
me de
Grenade
- La bonne pomme de grenade doit a-
voir son escorce, ou son cuir entier,
roux, dur & massif. Au reste, celle qui
est pesante, bien meure, ayant les grains

choisir les simples medicaments. 87
de dedans rouges, ou de couleur de
Rose, pleins de suc semblable au vin,
est la meilleure.

Les meilleurs fruiçts de meurte sont ^{Le Meur}
ceux qui sont frais, pleins, succulens, ^{te.}
odorans, gros, & bien nourris.

Les meilleures noisettes sont celles ^{Les noi-}
qui ont leur coquille solide, & qui n'est ^{settes.}
point pertuisée, de couleur rouge, qui
sont rondes, grosses, pesantes, & qui
ont vn noyau dedans, lequel grillote
quand on le secouë, & si on le gouste
après auoir rompu la coquille, on le
trouuera de fort bon goust, retirant au-
cunement au goust de la Chastagne.
Ce noyau de dedans est iaune par des-
sus, & en dedans il est blanchastre, & si
doit estre bien plain, bien nourry, &
dur. Apres celle-cy, les meilleures sont ^{Noisettes}
celles qu'on appelle noisettes franches, ^{tes fran-}
c'est à dire legitimes, ayans la coquille ^{ches.}
comme les autres : la petite peau qui
environne le noyau dedans la coquil-
le, est fort rouge: le noyau a la chair fort
dure & ferme, laquelle tire aucunement
sur le rouge. Les moindres de toutes
sont les sauages qui ont la coquille, &
noyau de dedans blanchastre. Quant à
celles qui sont legeres, trouées à cause
du ver qui est dedans, rances de vieil-

lesse, ou qui ont le noyau ridé, rancy,
& sans suc, elles ne valent rien du tout.

La noix muscate. La bonne noix muscate doit estre pe-
fante, huyleuse, & odorante.

La noix d'Inde. La noix d'Inde aura vne certaine eau
au dedans, qui est douce quand elle est
fraische & recente. De laquelle eau il
se faut seruir, & non pas de l'escorce.

Oliues de plusieurs sortes. Des Oliues qu'on surnomme Halma-
des, ou Colymbades, lesquelles on con-
fit, & les laisse-on tremper en leur
saumeure, les meilleures sont les plus
grosses, qui sont faictes en ouale, de
couleur passe, ou rousse, plaines, massi-
ues, ayans beaucoup de poulpe bien
ferme, aucunement amere, avec quel-
que peu de douceur. Elles ont vn noy-
au au dedans, petit, longuet, dans le-
quel y a vne petite amende fort delica-
te. Mais celles qui sont trop grosses,
qui vont en esguissant, & qui ont beau-
coup plus de chair que les autres, ne
sont pas de si bon goust, comme celles
d'Armenie. Les Oliues qui viennent
és Oliuiers entez, sont beaucoup plus
grosses que celles des autres, mais elles
ne sont pas de si bon goust.

*L'Au-
le, ou
Rai
frais d'au-
tomer.* Les fruiets d'Aubespain, & les raisins
d'oultre mer doiuent estre cueillis lors
qu'ils sont bien meurs, bien plains,

choisir les simples médicaments. . . . 89
 ayans peu de grains en leurs grappes,
 mais bien nourris plustost qu'ayans
 leur grappe bien espesse, & les grains
 petits, & mal nourris.

Pour avoir du bon poyure long, il faut qu'il soit gros, entier, recent, & qui pique la langue, quand en le masche, non pas soudainement, mais aussi qui garde longuement son acrimonie. Il faut reietter celuy qui est pertuisé, ou sophistiqué.

Le poyure blanc, qui vient de cestuy-cy est beaucoup plus fort, & plus piquant que non pas le poyure long, ou le noir : il faut choisir celuy qui est gros, bien plein, pesant, & non ridé. Du poyure noir, il faut choisir celuy qui est le plus gros, ayant son escorce déliee, & celuy qui est le moins ridé, mais fort pesant.

Les Pistaches, qui les veut avoir bons, il les faut prendre frais & recents, ayās le dedans du noyau de couleur verte, & qui soyent de bon goust.

Les meilleurs Tamarins sont ceux qui sont noirastrés ou bruns, luisans, mols, frais, gras, composez & rissus, comme de petits filets verueux : qui sont aigres, doux, ou bien doux, tenans quelque peu d'aigreur, & de goust vi-

96 *La maniere de bien*

neux. Il faut reietter ceux qui s'ôt secs, sophistiquez avec chair de pruneaux, lesquels ont vne couleur noire & obscure, le goust, & odeur de Prunes.

Prunes seiches. Les Prunes seichees ou elles sont aigres, ou douces: & des vnes, & des autres, il faut tousiours choisir celles qui sont grosses, pleines, & massives, qui ont beaucoup de chair, pleines de suc, & fermes: qui ont le noyau petit, & s'ôt couuertes au dessus d'une certaine rose blâche, ou bien sont noires, sans qu'on les ait rien lauees, & non pas celles qui

Prunes pour les chers & vint. sont rances, qui sentent le chancy, ou qui sont pleines de poussiere. Que si nous voulons lascher le vêtre, il faudra prôdre les Prunes de Damas, ou les Armeniènes, & les autres qui s'ôt douces & humides, plustost que les aigres, ou les moyennes, selon le dire de Mesué.

Le Sené (desquelles on se sert principalement) Le bon Sené doit auoir les gouffes noirastrés, tirans sur le vert, vn peu ameres, avec quelque adstriction, parfaites auant que les cueillir, fresches, ayans au dedans leur semence grosse, & pressée. Les pires de toutes sont celles qui sont blanchâtres, & qui ont esté cueillies auant qu'elles fussent parfaitement meures. On peut mettre en se-

choisir les simples médicaments. 91
 cond rang de bonté les feuilles, pour-
 ueu qu'elles soient verdes, & pleines,
 non pas blanchastres & délices. Les
 tiges & iettons ne seruent de rien à las-
 cher le ventre, parquoy il les faut iet-
 ter là. Le m'esmerueille des Apothicai-
 res d'aujour d'huy, qui s'oublent tant, ^{Apothi-}
 s'as se souuenir du dire de Mesué, qu'ils ^{caires re-}
 estiment plus, & vendēt aussi plus che- ^{pris,}
 remēt les feuilles de Sené, que non pas
 les gouffes. Nostre Sené qui vient en
 nos jardins, n'est pas de telle vertu, cō-
 me celuy qu'on appelle Oriental, mais
 aussi on voit tous les iours par expe-
 rience, qu'il n'est pas du tout inutile.

Des raisins secs, faut toujours pren- ^{Raisins}
 dre ceux qui sont gras & charnus, & ^{secs.}
 qui ont l'escorce fort délice, dit Galien
 au second liure des Aliments. Ceux de
 Damas & de Corinthe nous sont fort
 communs.

Les meilleurs Raisins de Damas sont ^{Raisins}
 ceux, qui sont gros, jaunes, transparents, ^{de Da-}
 charnus, ayans peu de pepins, & bien ^{mas,}
 petits, & qui ont le gouft vineux. Ceux ^{de Co-}
 de Corinthe sōt les plus petits de tous, ^{rinthe.}
 & n'ōt point de pepins, ayans vn cou-
 leur tirant sur le rouge, vn gouft fort
 delicat & bon. Il s'en trouue bien peu,
 & si sont bien chers.

On en apporte par deça des communs ou de Prouence dans des caiffes de Sapin, ou bien d'Espagne dans des cabas. Ceux de Prouence font les meilleurs, apres ceux de Damas, & de Corinthe, & principalement ceux que les gens du pays meisme appellent Prunelles: & croy qu'ils les appellent ainsi, à cause qu'ils ont la grumme fort semblable à vne prune, à sçauoir, noire, mais couuerte au dessus d'vne certaine rosee bleuë. Ceux qui sont iaunes, ne sont pas mauuais: Les gens du pays les appellent Picardans. Ils sont du tout semblables aux Raisins de Damas, horsmis qu'ils ne sont pas si gros ny si charnus, & s'ils n'ont pas la chair si ferme. On fait secher & les vns & les autres sur le sep, tordant seulement la queuë. S'ils s'engraissent tellement, qu'ils tiennent aux doigts, les gens du pays mettent de la farine par dessus, pour couvrir celle imperfection. Les Espagnols vsent fort souuent de ceste tromperie en leurs Raisins secs, qui sont les moindres de tous: car ils gardent les meilleurs pour eux, & enuoyët les pires, & ceux qu'ils ne veulent pas, aux autres nations.

Les communs, & comme on sechez.

Prunelles.

Picardans.

L'Auteur n'auoit pas veu, ny entëdu la façon de secher les Raisins, qui est toute contraire à celle qu'il dit.

De l'eslection des bois.

CHAP. XIII.

LE bon Agalochum, ou bois d'A-^{L'Agalochum,}loës est marqueté, & moucheté, ^{ou bois d'Aloës.}odorant, ayant vne certaine adstrictiõ, & amertume, quand on le gouste. Son escorce est si déliee, qu'on la diroit plustost vne peau, qu'autre chose, & si elle est de diuerse couleur. On le mache pour auoir l'haleine bonne. On en vse au lieu d'Encens és parfums, aussi se fond il au feu, comme l'Encens, mais non pas si soudain, lequel estant ietté en l'eau, va incontinent au fonds, & produit de petites boueilles. ^{Mesué.}Ætius, & Actuarius l'appellent *xylaloës*, qui est à dire, bois d'Aloës, non pas del'herbe ainsi nommee, mais d'un arbre: toutes fois le bois d'Aloës ressemble aucunement au suc qu'on tire de l'Aloës en herbe, tant en son amertume, qu'au suc gommeux qu'il a au dedans, d'où aussi ie pense qu'il a pris son nom. Au reste, Mesué ordonne tousiours l'Agalochum crud: car celuy qui a esté bouilly pour en tirer la senteur, a perdu sa force & vertu.

Quât au bois qu'on monstre és bou-^{Dioscor.}tiques pour l'Agalochum, c'est plustost

l'Aspalatus, qu'autre chose. Que s'il est bon & legitime, il sera pesant, & apres luy auoir osté l'escorce, est rougeastre, ou purpurin. Il sera aussi massif, odorât, & amer au goust. Celuy qui est blâc, retirât au Bouÿs, & sans aucune odeur, est le pire. Il y en a toutesfois qui au lieu d'Aspalatus, mettēt le cœur d'Oliuier.

Le Gaïac Le bois de Gaïac est à mon aduis, vne
que c'est espece de bois d'Ebene, & ce qui le me
fait croire est, qu'il ressemble en tout
& par tout, & en substance, & en fa-
Galien. cultez, à ce que Galien dit de l'Ebene:
mais quoy que ce soit, posé qu'il soit
vne espece d'Ebene, ou qu'il ne le soit
pas, le meilleur est celuy qui est brun &
jaune, lequel a son escorce qui tiēt fer-
Son choix me contre le bois, estant massif, pesant,
bien nourry, pris d'un arbre qui ne soit
ny trop ieune, ny trop vieil: & tant plus
il sera frais & recēt, tant mieux il vau-
dra: car il sera tant plus succulēt, & vi-
goureux. Et pour le moins il le faudra
choisir qui soit bien gommeux: & quād
il sera ainsi recent, & qu'il aura encores
son escorce, il sera bon de prendre les
branches de moyennegrosceur, que s'il
est desia vieil, il vaudra mieux prendre
du tronc (pourueu qu'il ne soit pourri,
vermoulu, ou autrement corrompu,

choisir les simples medicaments. 55
 comme on le voit bien souvent) car à
 cause de sa grosseur & dureté, il resiste
 mieux à la corruption, & si demeure
 plus longuement avec sa gomme, que
 ne font pas les branches, encorés que
 son escorce soit tousiours plus seche.
 Et au contraire, l'escorce de celuy qui
 est frais, ie dis l'escorce interieure, est
 tousiours plus grasse que le bois, & a
 plus de suc, à cause que ç'a esté com-
 me le conduit de la nourriture pour la
 plante. Quant au goust, il faudra pren-
 dre celuy qui est doux, amer & piquât.
 Celuy qu'on apporte de l'Isle S. Ieã, qui
 est vne region temperee & bien arrou-
 see, du costé de Midy, est plus gras, & a
 plus de resine, que celuy qui croist en
 l'Isle S. Dominique, qui est situee so⁹ la
 zone torride: lequel à cause de la grãde
 chaleur est beaucoup plus sec, & aride.

Il y en a qui estiment que le *Palus Palus*
sanctus (qu'on appelle) soit les branches *sanctus*
 du Gatac, lequel ayant en son bois di- *que c'est,*
 uers filiments, & le cœur estant noir, *ou son*
 fait que plusieurs s'en seruent aujour- *choisi.*
 d'huy au lieu d'ebene, & mesmes il a
 quasi semblable faculté. il est bien vray
 qu'il est plus efficace quant il est frais
 & recent: & au contraire, il a moins de
 vertu, & est plus sec (à cause qu'il est dé-

56 *La maniere de bien*
lié, & plustost leché) quand il est enuieil-
ly, comme il se voit és branches des
autres plantes, & principalement en
celles qui sont petites. D'autres estimét
le *Palus sanctus*, ou *Lignum sanctum*, estre
vne autre plante, que le Gaiac: & se
fondent en ce que son escorce est plus
blanche, que celle du Gaiac, & sur
quelques autres raisons. l'en laisse la
decision & le iugement à ceux qui les
coupent; mais quant à leur faculté &
vertu, ils ne sont gueres differents.

Le Santal Citrin. Entre les Santals le Citrin est le meilleur, & le plus aromatique, mais il s'en treuve bien peu: côme Platearius mesme a bien remarqué. Le moindre c'est le Santal blanc, le rouge tient le milieu en bonté. Tous les trois sont froids au tiers degré, & secs au second. Quant à ceux qu'on treuve és boutiques, qui piquent la langue, quand on les gousté, principalement le Citrin, il se faut bien garder d'en vser.

Le Xylobalsamum Dioscor. Le bon Xylobalsamum est celuy, qui est frais, ayant ses rainceaux menus & subtils, de couleur d'or, & qui est odorant, retirant aucunement à l'odeur du Baume.

Le Calamus aromaticus. Le Calamus aromatique, que les Apothicaires tiennent, n'est autre chose, qu'une

qu'une certaine racine, & non pas la racine du Calamus: toutes fois l'odeur, & le goût, montrent assez qu'ils ne sont gueres differents en vertu & faculté. Le meilleur est celuy qui est blanchastre, ayant un goût, & une odeur bonne & aromatique, & qui ne icette point de poussiere, quand on le rompt. Il se peut bien garder trois ans.

Du choix & election des escorces.

СНАР. XIV.

L E meilleur Cinnamome est celuy qui est de subtiles parties, fort odorant, ayant une certaine odeur qu'on ne scauroit dire, mais qui est souëvue sur toute autre senteur: acre, & mordât au goût, & fort chaud, non pas tant routesfois qu'il soit fascheux: retirant aucunement à l'odeur de Rhue, quand on le masche, ayant sa couleur blanche meslee de iaunastre & de bleu, ou bien cendree, iettant ses branchures & rainceaux menus, environnez de plusieurs nœuds, qui est aussi poly & lillé, & se rompt aisément. Actuarius, pour dire du bon Cinnamome, met en ses compositions *Leptosinnamomum*, qui est à dire en nostre langue, Cinnamome délié.

E

Quant à ce que nous appellons Cannelle, ie tiens que c'est la Casse, ou bien vn faux Cinnamome, encores qu'il se treuve entre les Cinnamomes, que les Princes gardent six especes de Cinnamome toutes diuerses. Quand il est gardé trente ans il diminue la vertu, & ne se faut pas abuser de le penser garder dauantage avec sa vertu & faculté: car il est trop subtil & en la substance, & en ses vertus. La Casse ou Cannelle tant plus elle ressemble au Cinnamome, & en odeur, & au goust, tant plus elle est excellente & exquisite. La meilleure est rousse, ayant l'odeur de la Rose, & du vin, ayant aussi quelque douceur au goust, garnie de fleures ou cannes, fort odorante, comme sont communement les choses aromatiques, & à cause de ses fleures, ou cannes Galien en plusieurs lieux l'appelle *Cassia Syriax*, ou *Fistula Cassie Syriax*, qui est bien toutesfois autre que la laxatiue, laquelle on apporte d'Egypte, comme il a esté discoursy cy-deuant, quand nous auons parlé des Fruicts. Ceste Casse donc, ou Cannelle a son escorce exterieure, à laquelle on donne aussi le nom de *Fistula*, forte & à l'odeur, & au goust: mais ce qui est dedans, est quasi sans vertu, aussi ne s'en sert on quasi à rien.

qui veut auoir de bon Macis, il doit ^{L. Ma-}
 prendre celuy qui est roux, ou iaune ^{cu.}
 comme or, estant fort aromatique, &
 de souëfue odeur, ayant son goust vn
 peu acre, & piquant, avec quelque pe-
 tite amertume: & tant plus il est frais,
 & plain de suc, rât meilleur il sera. C'est
 folie d'estimer qu'il se puisse garder dix
 ans en sa force & vertu, comme aucuns
 ont resvê. Le suc qu'on tire du Macis, ^{Son suc.}
 qui retire fort à la Gomme de Lierre,
 est beaucoup plus efficace & vertueux,
 que le Macis. Quant au Macer, on n'en
 treuve point auourd'huy.

La meilleure escorce de Tamarix est ^{L. force}
 celle, qu'on apporte de Prouence, & de ^{de Ta-}
 Languedoc, non pas celle qui croist à ^{marix.}
 Fontainebleau, lieu de plaisir pour les
 Roys, aupres de Melun. Au reste, pour-
 ce que le Tamarix croist en nos quar-
 tiers, son escorce est connue de chacun;
 si est bien aussi l'escorce de la racine de
 Capres.

La meilleure escorce d'Encens est ^{L. escorce}
 celle qui est grosse & espesse, grasse, o- ^{d'Encis.}
 dorante, fraische, polie & listee, & non
 pas raboteuse, qui n'est pas aussi carti-
 lagineuse. On la sophisticue avec es-
 corce de Pin, ou de pôme de Pin; mais
 la trôperie se descouure au feu: car les

autres escorces mises sur le feu, ne iettent point de flamme, ains ne font que fumer: mais l'escorce d'Encens iette incontinent flamme, & si rend vn parfum de fort bonne senteur. On la trouue le plus souuent parmy les morceaux d'Encens.

Du choix des sucs.

CHAP. XV.

*Huile
d'Oliue.*

L'Huile qu'on tire par expression des Oliues meures, doit estre roux ou iaune comme or pur, bien cler, delié & subtil, n'ayant point ou bien peu d'odeur, mais qui soit bonne, vn goust doux & quelque peu picquant, lequel à grande peine peut on exprimer, qui ne soit pas aussi trop vieil, ains tout frais & recent, sinon qu'on en aye à faire du vieil, dont celuy de trente ou de quarante ans, est meilleur que celuy de trois ou quatre ans: car il est plus efficace, plus espais, d'odeur plus forte, plus chaud, & plus mordant que l'autre. Celuy qu'on appelle Huile vierge est fort exquis: il s'en treuue bien peu, aussi est il bien cher.

*Huile
vierge.*

*Huile
Omphacin.*

L'Huile Omphacin, lequel on exprime des Oliues verdes & non meures, tire aucunement sur le verd. Le meil-

choisir les simples medicaments. 101
leur est celuy qui est frais, odorant, sans aucune mordacité, & qui est bruslé & aspre au goust. Au defaut d'iceluy, faudra mettre d'huile laué.

Des vins, on choisit tantost les vns, tantost les autres, selon les diuerses intentions auxquelles on pretend, vray est que les argumens sur lesquels on se fonde pour choisir les vins, se prennent le plus souuent ou de la couleur, ou de l'odeur, ou de la saueur, ou de la consistance. *Le choix des vins.*

Le vin aigre blanc est plus subtil que ne s'ot pas le cleret ou le rouge, aussi est il plus puissant, principalemēt quand il est aussi aigre & aussi vieil que les autres. *Le vin aigre blanc.*

Le bon miel doit estre pur & net, de sorte qu'il luise par tout, odorât, iaune, fort piquant, & fort doux au goust, & fort plaisant; estant au reste de bonne consistance, à scauoir ny trop espez, ny trop cler & liquide, gluât & visqueux, de façon qu'il ne coule point, mais file bien loing quand on le leue avec le doigt. Si on le fait cuire, il ne iette pas beaucoup d'escume, & si ne sent pas par trop l'odeur du Thym. Et encores qu'il soit blanc, pourueu qu'il ait les autres marques de bonté, il ne laissera pas d'estre bō. Et mesme ceux de Langue- *Le miel.* *Le blanc.*

doc, & les Espagnols, font trafic d'un miel fort blanc, qui ne laisse pas pourtant d'estre excellemment bon, & si est fort dur: comme aussi le iaune, duquel nous vsons. Le dur est meilleur que le liquide, à cause qu'on iuge qu'un miel ainsi liquide est sophistiqué & broüillé avec quelque autre liqueur.

Quant à la Manne (que les Arabes appellent) qu'on peut aussi nommer *Aromeli*, c'est à dire Miel de l'air, soit que elle soit liquide, ou amassée en petits grains, il faut rousiours choisir la bien blanche, qui est fraische, douce, bien nette & pure, non pas meslée avec vne infinité d'ordure, cueillie sur quelque plante de bonne odeur, & qui ne soit point nuisible à l'homme, côme est celle qu'on cueille sur le Larix ou meleze, de laquelle on fait aujourd'huy grand estat. Elle se peut bien garder vn an. On ne se sert quasi aujourd'huy de point d'autre que de celle qui est amassée en petits grains, car la liquide est mal aisée à recouurer: celle qu'on recueille sur les pierres n'est gueres bõne: mais encor est plus mauuaise celle qui est de couleur cédree. La pire de toute est celle qui a vne couleur brune, qui est pleine d'ordure: celle qui est trop vieille, & celle qui

choisir les simples medicaments. 103
est sophisticuee avec sucre, & gouffes
de Sené, mais la trôperie se descouure
avec le temps, car ceste Manne ainsi so-
phistiquee deuiet molle, & se fond
avec le temps.

La bonne cire doit estre fort iaune, ^{Cires de}
odorante, grasse, bien serree & massue, ^{plusieurs}
legere, bien nette, & qui ne soit point ^{sores.}
embroüillee d'autres matieres. Celle
de Mauritanie encores qu'elle soit noi-
raistre, si est elle fort propre pour iau-
nir les autres. La blanche ou elle est na-
turelle, ou bien on la rend blanche, en
la lauant. La verde se fait en y mettant
de la roüille ou verdeur. Et pour faire
la rouge, il y faut messer de la racine
d'orcannette, toutesfois on la fait sou-
uent avec du Cinnabre.

Le meilleur sucre & le plus exquis, ^{Sucra de}
est celuy qui est fort dur, solide, & qui ^{plusieurs}
faisant heurter vn pain contre l'autre, ^{sores &}
rend vn certain son, comme feroit vn ^{qualitez}
bois bien sec & solide; & toutesfois à
caute de sa siccité & rarité inuisible, il
est leger: estant au reste fort doux, fort
blanc, & reluisant côme la neige, reduit
en pains, qui sont faits en formes de Py-
ramides (comme est celuy de Valence)
qui ne sont gueres gros, pesants enui-
rô vne liure & demie chaque pain, qui

est fort cher, propre à faire confitures seiches : mais il ne vaut rien pour faire les Penides, à cause qu'il s'esmie trop aisement, pour estre ainsi sec. Celuy qu'on appelle de Madere, tient le second rang en bonté, lequel est en pains pesans cinq, six, sept, huit, neuf, dix livres chacun. Il est fort en usage pour faire les confitures : car avec ce qu'il n'est pas trop cher, il n'est guere moindre en bôté que le premier. Le troisieme est celuy qui est mol, lequel est blanc, mais il est plus gras que les autres, aussi n'est il pas si cher, & ne vaut rien pour faire confitures seiches, si fait bien pour faire les Penides. Le quatriesme est celuy qu'on apporte des Isles de Canadas, qu'on appelloit anciennement, Isles fortunées, lequel est aussi blanc hastre au dedans, mais il n'est pas si bon que ceux desquels nous avons parlé cy deuant, il est aussi meilleur que celuy dont nous parlerons apres. Il est en fort gros pains, tellement qu'ils pesent bien jusques à dix ou douze livres la piece. Le cinquiesme qui est le moindre de tous, est celuy qu'on appelle sucre de S. Audomar, blanchastre en dehors, mais au dedas il tire sur le rouge, comme s'il estoit fait cy d'un autre sucre, & fardé au

De Ma.
dore.

Le mol.

Des Isles
de Can.
das.

De S.
Audo-
mar.

choisir les simples medicaments. 105
 dehors tout exprez pour tromper. Ses
 pains sont tous esgaux. C'est le plus
 gluant de tous les Sucres. On ne s'en
 scauroit ayder à faire cōfitures seiches,
 ains pour cōfitures liquides, ou syrups,
 opiates, conserues, & autres telles cō-
 positions, on s'en pourra bié seruir, car
 il est à fort bon marché: mais pour cor-
 riger vn petit la composition, il sera bō
 de mesler vn peu des autres parmy. Si
 ce Sucre sent la maree (comme bien
 souuent les mariniers le mettent au
 fonds de leurs vaisseaux, à cause de sa
 pesanteur, & leur sert de saure) il se
 conuertit en ce qu'on appelle vulgai-
 rement Sucre rouge. Il est bié vray, que
 plusieurs pensent, que le Sucre rouge ^{Sucre}
 ne soit autre chose que la crasse & es- ^{rouge.}
 cume que le Sucre rend quand on le
 cuit. Il y en a qui font des pains, des
 miettes de Sucre qu'ils recueillent, qui
 s'estoient faiçtes, les pains se heurtans
 l'vn contre l'autre, lesquels ont la me-
 me nature que le Sucre, dequoy ils sōt
 faiçts. Entre les Sucres, le meilleur ne
 peut endurer d'estre cuit longuement,
 autrement il se met en poudre; & au cō-
 traire le moindre est celuy qui souffre
 d'estre cuit le plus longuement Quant
 aux autres, selon qu'ils sont bons ou

E y

106 *La maniere de bien*
mauuais, ils peuuent aussi estre cuits,
peu ou beaucoup.

L'Acacia.
Nostre Acacia encores qu'elle soit
bien vieille, elle ne laisse pas d'estre bõ-
ne, pourueu qu'elle ne soit ny pourrie,
ny chancie ou moisie: sinon que le Me-
decin, pour quelque intention, requist
qu'elle fut fraische & recente.

Qui doit estre le bon Aloës.
Le bon Aloës doit estre gras, gluant,
fresle quand on le manie, & qui se fon-
de aisément: estant de couleur tirant
du rouge au roux, figé & serré comme
le foye: ayant des cauites au dedans, &
pourtant il est leger, de bonne odeur,
retirant à celle de la Myrrhe: encores
que toute la plante soit de mauuaise
odeur: estant au reste fort amer, pur &
net, reluisant, sans aucun grauier ou
fablon, comme est pour la pluspart ce-
luy qu'on apporte des Indes. Il se peut
sophistiquer, comme Mesué & autres
Authéurs disent: mais quand il est so-
phistiqué, il n'a pas les marques que
nous auons dit.

L'Elaterium, Glaucium, & Lycium.
Si tu peux reconuer l'Elaterium, le
Glaucium, & le Lycium, & tu veux co-
gnoistre s'ils sont bons ou nõ, tu trou-
ueras les marques pour le cognoistre
en Dioscoride.

Le meilleur suc de Reglisse, est celuy

qu'on apporte de Candie: car il est fort ^{Suc de} doux, mol, frais, pur & gluant, estant ^{Reglisse,} rompu il est resplandissant & fort noir, & si on le met sous la langue, il se fond entierement.

Encores que Dioscoride mette trois ^{Hypoci-} fortes d'Hypocisthis, à sçavoir de iau- ^{situ.} ne, de verde, & de blanche, il faut en- ^{Diosco.} tendre, auant qu'elle soit preparee: car estant mise en masses, elle est noire, visqueuse & gluante, ayant vn goust fort adstringent, & vne odeur qui n'est pas mauuaise.

Du choix des liqueurs.

CHAP. XVI.

CE que les Grecs appellent *ονος*, & ^{Suc que} les Latins *liquor*, n'est autre chose ^{c'est,} qu'un certain suc qui vient de soy-mesme des arbres, apres qu'on leur a fait vne playe, ou avec quelque trenchat, ou avec vn taraire, ou seulement les esgra- ^{Suc Cy-} tignant ou coupant vn branche, le quel ^{renay que} suc est de bone odeur. Le suc Cyrenai- ^{quel,} que doit estre acre & mordant, quelque peu roux, & nō pas de couleur de pourreau, estant aussi transparent & retirant à la Myrthe, odorant, & qui estant detrempe, devient incontinent blanc. Les Portugais l'apportent aujourdhuy en

108 *La maniere de bien*

grande quantité en leurs voyages de Taprobane, qui est vne grande Ile en la mer Indique. Ceux du pays l'appellent *Belzoi*, dont est aussi venu que nous l'appellôs Belzoin (car Mesué fait aussi cas de celuy d'Inde) ou bié par vn mot plus corrompu Bençoin ou Ben'oin. On l'appelle aussi Asia aromatique ou odorante, prenant le nom corrompu toutesfois de la denominatiô de l'herbe de laquelle on le tire, qui est le *Laser*: comme aussi on appelle Asia puante, le suc du *Laser Parthique*, & *Perfique*: ou bié selô le dire de Mesué, celuy de *Mede* & de *Syrie*: laquelle liqueur sent le pourry, comme dit *Dioscoride*.

L'Opium. L'Opium a pris son nom de *opôs*, car c'est la liqueur du Pavot noir, côme le *Meconium* est le ius de la mesme plâte.

Dioscor. Anciennement on faisoit estat de celuy de *Thebes*, & de celuy d'*Espagne*: mais auourd'huy i'entens que celuy d'*Apullee* est le plus vfité. Le meilleur Opium est celuy qui est pesant, massif, amer au goust, & qui prouoque à dormir en le prenant, qui se resout aisémēt en l'eau, estant lissé & blâc, & n'est ny aspre, ny plain de grumes: si on le coule, il ne se riēt point côme cire, & si se fond au *Soleil*: si on le met dans la lâpe, il ne iette

vne flamme noire, & estant esteint, maintient tousiours son odeur.

La liqueur du baume, qu'on appelle ^{L'ope-}
Opopaliamum, est estimee bonne, quand ^{balsa-}
 elle est fraische, d'odeur puissante, que ^{mum.}
 elle est pure & entiere, non fardee, & ^{D'opop-}
 ne tiét rien de l'aigreur. Il faut aussi que ^{Mesué,}
 elle soit aisee à dissoudre, lissée, adstringente, & vn peu mordante à son goust. Si on la verse sur vn drap de laine, elle n'y fait aucune tache, & si on la laue, on n'y cognoist rien. Si on la iette dās du lait, elle la fait prendre, comme la presure. D'auantage si on la iette dans l'eau, elle se dissout soudain, & prend la couleur du lait. Mais si elle est enuieillie, elle s'espessit, & n'est pas si bonne, comme dit Dioscoride. L'o- ^{L'opop-}
 popanax, qui est la liqueur qui sort de ^{anax.}
 la racine ou de la tige du Panax, nom-
 mé *Heracleum* apres l'auoir esgratignee
 ou coupee: il est blanc quand il est
 fraiz & recent, mais estant seiché, il
 deuiet de couleur de Safran en de-
 hors, ou bien iaunastre, & de couleur
 blanche au dedans, ayant vne odeur
 forte; ou bien, (comme dit Mesué)
 vne odeur bonne, qui luy est naturelle,
 fort amer au goust: estant aussi lissé,
 gras, fraisle, tendre, & qui fond incon-

tiennent en l'eau. Celuy qui est noir, & mol n'est aucunement receuable.

L'Euforbe. Le bon Euforbe est celuy qui est de couleur de lait, caustiq; & brullant, d'es-
Disfor. sèce fort subtile & penetratif, soit qu'il
Gulien. soit amassé en petits grains de la grosseur d'un Ers reluisant comme la Sarcocolla, ou bié qu'il ait esté recueilly es boyaux de brebis ou cheures, d'oit l'arbre est enuironné: lequel est ramassé, reluisant comme verre, transparent, acré, recent. Et si on veut, qu'il soit bien caustique & brullant faudra choisir le plus blanc: mais si on veut qu'il ne soit pas tant brullant, faudra prendre celuy qui est iaune, & desia vieil: car celuy qui est recent & frez, est beaucoup plus blâc, & plus brullant, tellemét que pour peu qu'on le gousté, il enflamme tant la bouche, que tout ce qu'on y mettra, voire long temps apres, aura le goust de l'Euforbe. Mais ceste couleur se passe, & s'esuanoüit bien tost, de sorte que avec le tēps il devient plus cendré, pl^{us} passe & plus iaune, & si diminuë beaucoup de sa chaleur. Celuy de deux ou de trois ans, est encores en sa vertu, voire iusques au quatriesme an: mais depuis qu'il vient iusques à cinq ou six ans, il perd sa force, tellemét que celuy

qui est gardé plus longuement, est du tout sans vertu. Il est bien vray aussi, que celui qui est recent & frez, est fort dangereux, à cause de sa grande violence, parquoy il n'est pas bon d'en vser, sans le conseil & aduis de quelque Medecin bien expert, mesmement és remedes interieurs. *Mesur.* Meuré prise sur tous celuy qui est leger, fraisle, passe, cler, fort acte, d'odeur forte & piquante, gardé quelques années: car celui qui est plus frez & recent, est trop brullat, & si est veneneux.

Le bon Galbanum ne tient rien du bois, il a toutesfois quelques graines *Le Gal-* meslees parmy, ayant vne odeur forte *baum.* & fâcheuse. Il est gras, estant cartilagineux, comme l'Ammoniac ou l'Encens, n'estant ny trop humide, ny trop sec.

Le meilleur Ammoniac, est celui qui *L'Am-* n'est embrouillé ni de raclures de bois, *moniac.* ny de sable, ny de terre, ny d'autres ordures, qui est haut en couleur, retirant à l'odeur du Castoreum, amer au goust, fort massif, estant fait à petits morceaux cartilagineux, comme l'Encens masse.

Le Sagapenum est reputé bon, quand *Le Saga-* il est luisant, roux au dehors, & blanc *penum.*

C. lib.
r. Ant. au dedans, acré au goust, ayant son odeur retirant à l'odeur du Pourreau, ou bien participant de l'odeur du Lafer, & du Galbanum (& mesme on a accoustumé de le sophistiquer avec ses liqueurs) & ressemble fort au Galbanum le plus blanc, & de fait, la partie la plus escumeuse, la plus gluante, plus blanche, & plus legere du Galbanum se conuertit en Sagapenum: mais celle qui est la plus massive, & plus serree est la meilleure, sentant le Sagapenum. Et c'est de celuy qu'il faut vser, comme le meilleur. Que si c'est du vray, il se dissoudra incontinent qu'on le mettra dans de l'eau ou dans du vin, ce qu'il ne fera pas, s'il est Sophistiqué. Mesué dit que le meilleur Sagapenum est celuy qui est blanc tirant sur le rouge, d'odeur de Pourreau, tenant quelque chose de l'odeur du Lafer, & du Galbanum, avec lequel on le sophistique, qui est espez, & neantmoins leger, & qui se resout facilement, si on le met en l'eau.

La Scammonce.
Diel or.
de sué. La meilleure Scammonce s'apporte de Mysie, region d'Asie, laquelle est nette, clere, spongieuse, pleine de fistules, legere, & retirant aucunement à la couleur de la colle du Taureau, ou de la gomme estant clere, bruslant vn bien

peu la langue, & qui mise sur icelle, ou trempée avec quelque chose humide, blanchist incontinent, & devient comme lait; estant au reste tendre, aisée à esmier & mettre en poudre, de bonne odeur qui luy soit naturelle & nō prise d'ailleurs. & nō pas d'une odeur facheuse. Celle qu'on apporte de Syrie & de Judée, qui est pesante & massive, ne fait aucunement à recevoir; toutesfois Melué fait estat de celle d'Antioche. Mais si la goustant, on trouve qu'elle brusle la langue, c'est vn argument que elle est sophistiquee, & broüillée avec lait de Tithymele.

Le Ladanum est estimé bon, quand il *Ladanum.* est odorant, tirant sur le verd, qui se mundifie aisément, estant gras & résineux, & non pas sablonneux ou chancy, comme est celuy qui viēt de Cypre. Celuy d'Arabie & de Lybie, n'est pas de telle estime.

Du choix des résines.

CHAP. XVII.

L E meilleur Mastic est celuy qui re- *Mastic.*
luit comme le feu, qui est blanc cōme la cire de Toscane, estant plein, sec, fraisle, cristant, odorant, & quelque peu acree; apporté de l'isle de Chio, chaud & sec au second degré, avec quelque

adstriction. Le moindre de tous est celuy qui est verd & noir, qu'on appelle Mastice d'Egypte ou de Pont, estant noir comme le Bitume. Or le Mastice n'est autre chose que la Resine du Lentisque.

Tereb. La Terebenthine, est la resine qui sort du Terebenthin. La meilleure est celle qui est blanche, ou tirant sur le pers, ou de couleur de verre, qui est clere, odorante & qui sent le Terebenthin, estant vn peu amere au goust, apportee de Chio, qui picque la bouche & le gosier & qui est liquide. Entre Resines, Dio-

scoride met cette cy au premier rang de bonté, mettant en second lieu le Mastice:

Galien. mais Galien est de contraire opinion, lequel j'ay suiuy parlant premierement du Mastice. On apporte autourd huy de

Resines l'isle de Cypre, de la Tourmentine, & **meilleu** liquide & seche, qui ne sont pas à mé- **res quel** priser. La meilleure resine apres la **les.** Tourmentine, est la Resine du Larix, ou Melexe, qui est vn arbre sur lequel on recueille le plus souuent la Manne. Celle du Sapin est quasi semblable à celle du Larix & en bonté, & en toute sa nature: & de fait, la pluspart des boutiques ne tient point d'autre Tourmentine que ceste cy: mais la faute est

choisir les simples medicaments. 17
 trop lourde, car il s'en faut beaucoup
 qu'elle soit de telle vertu, que seroit la
 vraye Tourmentine. Et mesme Galien
 ordonnoit qu'en ses compositions on
 mist, non pas la Tourmentine seule-
 ment, mais celle de Chio, comme la
 meilleure & plus exquise. Quelle hon-
 te est ce donc, ou plustost, de quelle
 peine sont dignes ces vèdeurs de Resi-
 nes, qui n'ont point de honte de ven-
 dre à leur escient la Resine du Sapin
 pour la vraye Tourmentine, & mesme
 en vsent és compositions, qui est vne
 faute bien grande, & vne vergongne
 aux Medecins de l'endurer.

Outre les Resines desquelles nous
 auons parlé, Galien & Dioscoride font
 mention des Resines de Pesse, de Pin,
 de Pommes de Pin, & de Cyprez &
 disent que celle de Pin & de Pesse sont
 liquides, & les appelloit on ancienne-
 ment Colophonienues, à cause qu'on
 les apportoit de Colophon, ville d'A-
 sie la mineur: maintenant ie ne scay à
 quelle occasion on a donné le nom de
 Colophonienne, à la seule crasse, &
 fondraille de la Terebenthine distil-
 lee.

*Autre
 Resine
 Galien.
 Dioscor.*

Gomme
d'Acacia.

L'Acacia, qu'on appelle autrement L'Espine d'Égypte, produit vne Gomme, appelée communément Gomme Arabique, ou Gomme simplement. La meilleure est celle qui est amassée à mode de vers, resplandissante comme verre pure & nette. Elle a vertu de refroidir, & reserrer.

Cancamum.
Dioscor.

Le Cancamum est la Larme d'un arbre Arabe, que l'on nomme vulgairement *Gummelacha*. Qui voudra sçavoir les marques, pour cognoître le meilleur, qu'il les lise en Dioscoride, liure 1. chap. 23.

Canfre.

Le Canfre est la liqueur d'un arbre, qui croist en Indes, retirant à la Ferule. Ceste liqueur a esté cogneuë de Arabes seulement, & des Grecs modernes. Le meilleur Canfre est celui, qui mis au feu, ou au Soleil, prend vne couleur rouge tirant sur le blanc, qui est reluisant, & fraisle. Car vn tel Canfre est beaucoup meilleur, plus subtil, & de plus de duree. On le peut aussi cognoître s'il est bon, ou non, le mettant dans vn pain tout chaud: car s'il est naturel, il deviendra moite; & s'il est broüillé, il se fechera. Celuy qui est gras, brun,

ou noir & qui est meslé avec plusieurs
pieces de son bois, est le pire de tous.
Aucuns tiennét, que le Canfre se peut
bien garder iusques à quarante ans,
pourueu qu'on le tienne dans vn pot
d'uyoire avec semence de Psyllium, ou
de Pin.

La Gomme que l'Oliuier Ethiopique
produit (qu'on appelle par vn nom cor- ^{Gomme}
rompu *Gummi Elemni*) est estimee bon- ^{Elemni,}
ne, quand elle retire à la Scammonee,
& est rousse, consistant en petites gou-
tes, & mordante. Celle qui retire à
l'Ammoniac, ou à la Gomme Arabique
en couleur, estant noiraistre, & sans au-
cune mordacité, est de nulle estime.
Celle qu'on monstre és boutiques, a
de premiere arriuee la couleur, la con-
sistance, & l'odeur de la Resine de Pes-
se, ou de Pin, que nous appellons de
Bourgongne: mais apres elle se trouue
plus forte & fascheue à plusieurs.

La Gomme du Genevre est vulgaire- ^{Gomme}
ment appelée *Vernix*, à cause qu'elle ^{du Ge-}
fort, & est produite au Printemps, & ^{nevre.}
lors aussi on la recueille. La meilleure
est celle, qui est recente, resplendissan-
te, & passe. Quand elle enuoieillit, elle
jaunit aussi, & deuiet fraisle, comme
le Mattic, auquel elle ressemble en tou-

ns - *La maniere de bien*
 te son essence. Elle est plus en vſage
 entre les Eſcriuains, & Peintres, que
 non pas entre les Medecins, ſi ce n'eſt
 eſ parfums. Mais pour en dire mon
 aduis, ie ne ſçay à quelle raiſon on s'en
 fert ainſi eſ parfums, veu que & ceste
 Gomme, & l'Encens appesantiffent la
 teſte, & la rempliffent d'une vapeur
 groſſe, & chaude.

Myrthe. La Myrthe eſt la liqueur d'un arbre
Dioſcor. Arabeſque. La meilleure eſt celle, qui
 eſt freſche, qui n'eſt ny châcie, ny moi-
 ſie, ains legere, laquelle eſt toute d'une
 couleur, quand on la rompt, montre
 certaines veines blanches, ſemblables
 aux ongles liſſes. Elle eſt amaſſee en
 petits grains, amere au gouſt, acre, &
 odoriferante. Celle qu'on appelle Tro-
 gloditique, pour raiſon de la regio d'A-
 frique, où elle croiſt, eſt la pl^e ſingulie-
 re, tres-verdoyâte, clere, & trâſparente,
 mordante au gouſt, de bonne odeur, &
 ſi n'eſt point embrouïlee, ny ſophiſti-
 quee d'aucune autre liqueur. Celle qui
 eſt menuë, & qui s'amollit en la ma-
 niant, comme le Bdellium, tient le ſe-
 cond rang: toutesfois elle a ſon odeur
 vn peu plus forte, que la premiere, &
 croiſt à l'abry du Soleil. Il ne faut tenir
 aucun conte de celle qui eſt noire, &

de couleur de Poix, estant pesante, seche, & ayant perdu sa force, pour estre trop meure : mais la pure de toutes est celle, qui n'est aucunement huileuse, estant toute chancie, & moisie, aiguë au goüt, & retire de forme, & de vertu à la Gomme. Aussi la sophistique- on avec Gomme trempée en infusion de Myrrhe. Car la vraye est fort mal aisée à recouurer, principalement toute pure. Parmy la vraye Myrrhe aussi se trouue l'Opocalfum, qui est bien diuers, & ^{L'Opocalfum} autre, que la Myrrhe, comme nous auons amplement enseigné en nostre liure des Simples : parquoy tant à cause de ce, que pour autres causes, l'usage d'une telle Myrrhe sophistiquee, est trop dangereux és compositions qui se prennent dans le corps.

La Myrrhe Stacté se fait de la Myrrhe ^{La Stacté} recente, grasse, & qui croist en bon ^{lieu} lieu, destrempee en vn bien peu d'eau, & mise au pressoir. Vne telle Myrrhe est de couleur passe, amere sur toute autre, fort odorâte, & bië chere. Elle fait grande operation, prise en bien petite quantité: aussi se recouure elle plus difficilement, que la myrrhe, Il est bien vray, que si ce qu'on appelle Storax liquide, estoit le vray, que ce seroit la Myrrhe

Stacté: mais la mauuaise & fascheuse odeur, que le Storax liquide commun a, descouure assez que c'est autre chose que Myrrhe. Le marc qui demeure apres auoir pressé la Myrrhe, pour en rirer la Myrrhe Stacté, est ce qu'on dit communément Stirax rouge.

Bdellium. Le Bdellium est la Gomme d'un arbre Sarrasinesque, ou (comme dit Hermolaüs) d'un arbre qui croist en Sembrache. Le meilleur est celuy, qui est net de toutes escorces, bois, & autres immondices, estant clair & transparent, comme la colle de Taureau, & qui bruslé red vne odeur semblable à l'*Ynguis marinu*, ayant vn goust amer, estant gras au dedans, & aisé à mollifier, si on le manie. Celuy qui vient de Scythie, est plus noir, plus resineux, & plus remollitif. Celuy qui vient d'Arabie, est resineux, terny, luisant, plus desiccatif, horsmis quand il est recent & humide: si on le pile, il s'amollit aisément. Le Bdellium Indique est fort sale, noir, ramassé en grosses pieces. On le sophistique avec Gomme; mais la tromperie se cognoist, en ce qu'il n'est pas lors si amer, & si n'a pas vne telle odeur, quand on le brusle.

Storax. Du Storax, qui est la Gomme d'un arbre

arbre qui croist en Syrie. Le meilleur est celuy qui est roux, gras, resineux, qui a tes grumeaux blâchâtres: estant fort acre, & amer au goust: qui garde long tēps son odeur: & si on le mollifie, rend vne liqueur semblable au miel. Celuy est le pire de tous qui est noir, sablonneux, fraisle, & qui s'esmie aisément, estant chancy & moisi. On le peut sophistiquer en deux façons, dit Dioscoride: mais la piperie se descouvrira par ces marques. Le Storax estoit fort cher & biē rare du temps de Galien, & Pappoportoit-on de Pamphlie dans des cannes. Je croy que de là est venu, que iusques auourd'huy le Storax a esté surnommé Calamite, encore que le nostre soit tout autre que celuy que les Anciens appelloient ainsi. Mais il faut tousiours choisir le pl^s chaud, & celuy qui est le plus puissant & en odeur, & en saueur. Des autres deux especes, qu'on suppose pour Storax, nous en auons parlé, traitans de la Myrthe.

La Sarcocolla est la Gomme d'un arbre croissant en Perie, qui ressemble à la Manne d'Encens, estant rouille, emplitique, aucunement amere, & qui desliche sans aucune mordacité, dit Melicé. Dauantage, la iaune est la

efficace que la blanche : & tant plus elle est amere, tant meilleure elle est. On la falsifie, y adioustant de la Gomme. Quand elle est en poudre, il est fort à craindre qu'elle ne soit sophistique : car la vraye se reconure mal aisément.

L'Ambre. L'Ambre (qu'on appelle en Grec *Electrum*, & en Latin *Succinum*) est la Gomme d'un arbre retirant au Pin, ou des especes de Pin, laquelle est produite en Automne. Elle croist abondamment en la Germanie Septentrionale, & és Isles de la mer Germanique, & de là on l'apporte. Si on la brusle, elle a l'odeur de la Resine de Pin. On l'appelle vulgairement, *Ambra*, ou *Carrabe*. Les Medecins ne s'en seruent pas beaucoup.

Ambre gris. Mais l'Ambre gris, qu'on nomme *Ambar*, ou *Ambarum*, ou *Ambra*, selon les Arabes, & Grecs modernes, est vne sorte de senteur de couleur cendree. Celuy d'Arabie est blanchastre : celuy d'Inde est roux, gras, & odorant Hermodaius l'appelle *Succinum Oriental*. Le noir est le moindre de tous.

L'Encens. L'Encens est la Gomme d'un arbre Arabe sque. Celuy qui est plus gras, & plus blanc, est amplastique, & le plus

jaune, & plus sec, est enuicilly. L'Encens qu'on appelle femelle, est pl^o résineux, & plus mel, & brûle incōtinent qu'on le met au feu; mais le masse est blanchastre du commencement, il se iaunit par apres, & deuiet roux; il est clair, & luisant, mesmement s'il retient la forme des gouttes. On le falsifie avec Gomme, & Resine de Pin; mais la piperie se descouure au feu: car l'Encens brûlé iette incōtinent flamme, la Gomme n'en iette point, & la Resine ne fait que fumer.

Ce que les Grecs appellent Manne, *Manne* ou Malne d'Encens, n'est autre chose que la poudre, ou l'Encens qui s'est esmié dans les balles, ayant quelques esclars de l'escorce de l'arbre patmy. *ou Malne d'Encens.*

La Gomme Draganti est estimée bonne, quand elle est blanche, claire, grasse, lisse, pure, & douçastre: mise sous la lague, elle deuiet gluâte, & demeure longuement ainsi, sans se resoudre. Mais celle qui est enuicillie, se pafait premierement, apres elle roullit, & par trait de temps deuiet iaune; ce qui est commun presque à toutes Gōmes. Davantage, la Gōme Draganti deuiet amere avec le temps, & par consequēt plus chaude, cōme sont toutes choses

114 La maniere de bien
douce. Et voila d'où vient que, com-
munément en la composition d'*Aurea*
Alexandrina, & en l'antidote d'*Adria-*
nus, & en la composition de *Diacur-*
ma maior, & en plusieurs autres com-
positions, principalement en celles
qui sont chaudes, apres estre fermenteees (qu'on appelle) à sçavoir, apres demy an, on met la Gomme Drāganti iaune: mais és autres compositions froides, ou temperees, on y met celle qui est blanche, ou palle-

Du choix des simples metalliques, & terre-
stres. CHAP. XIX.

L'or & l'argent comment sont es-
prouez. **L'**Or & l'argent s'esprouent à la Pierre de touche, à laquelle ils laissent leur naïfue couleur, à sçavoir, l'or la couleur iaune, & l'argent la blanche. Les Orfeures ont diuers moyens pour les esprouer, à sçavoir le feu, & autres.

Des Litharges quelle est la meilleure. Entte les Litharges celle qu'on appelle Litharge d'or est la meilleure, mesmement quand elle est en fucille, ayant la couleur d'or. Elle se fond cōme la cire, mais non pas si soudain, cōme tu pourras voir par ce que nous en dirōs au second liure, quand nous parlerons de la façon de fondre, & liquesfier. Elle ne sert que de matiere és emplastres. Le

vray moyen de la garder, est de la tenir en pots de verre, de plomb, ou d'estain: car elle ronge toutes autres matieres, & les fait couler, dit Dioscoride. La Litharge d'argent, ou de plomb n'est pas si bonne. Or la Litharge n'est autre chose que l'escume, que ces metaux rendent quand on les fait boiillir.

L'Arfenic, ou Orpin est estimé bon, quand il est de couleur d'or, & n'a point d'autre matiere meslee parmy, estant crousteux, & qui se fend comme par escailles. Il y en a vn autre fait à mode de Gland, qui est iaunastre, & de couleur de Sandaracha; & l'vn & l'autre sont caustiques, c'est à dire, ont vertu de brusler. Il vient de Ponte, & Capadoce, & se trouue on és mesmes mines que la Sandaracha.

La Sandaracha est vn mineral, qui est fort semblable à l'Arfenic, venant en mesme lieu, & estant de mesme nature: de sorte que l'Arfenic estant bruslé se conuertit en Sandaracha, à cause dequoy aucuns appellent la Sandaracha, Orpin rouge. La meilleure Sandaracha est celle qui est rouffe, & de haute couleur, ayant la couleur rouge, comme le Cinabre, & sentant le Soulfre: estant fraisse, & sàs point d'autre matiere par-

my : elle est aussi bruslante. Pren- toy donc bien garde, que desormais tu ne mettes la Gomme de Genevre pour la Sandaracha, és compositions des Auteurs Grecs.

Erain bruslé. Le meilleur Erain bruslé, est celuy qui est rouge, & qui prend la couleur du Cinnabre, quád'on le broye: que s'il est noir estant broyé, il est par trop bruslé.

Escale de Bronze. L'Escale de Bronze est estimée bonne, quand elle est grosse & rousse, & principalement si elle s'enrouille, quád'on l'arrouse de vinaigre.

Commis se fait fleur. La fleur de Bronze se fait, quand on arrouse d'eau le Bróze fondu : car lors elle crache, & jette ceste fleur. Elle ressemble fort au Millet & en nombre, & en forme. La meilleure est celle qui est courte, pesante, & quelque peu luisante, & qui devient rousse quand on la broye, est áussi fraisse. On la sophisticque avec escaille, ou limure de Bronze: mais la tromperie est aisée à descouvrir: car la limure de Bronze s'escache, & s'applatit, si on la met entre les déts, & qu'on la morde.

Diphryges. Le Diphryges a pris son nom de ce qu'il est comme deux fois bruslé. Ce n'est autre chose que le marc, & la lie de bronze, laquelle se trouue au fond

choisir les simples médicaments. 117
 de la fournaise, apres en auoir osté le
 Bronze: il est acré, cōme l'Erain bruslé.
 Le meilleur est celuy qui a le goust de
 Bronze, ou de Vert-de-gris, qui est ad-
 stringent, & qui desseche fort la lan-
 gue. Ce qui ne setrouuera pas en l'ocre
 bruslée, laquelle on vend en lieu de Di-
 phryges: car on le falsifie avec ocre
 bruslée.

On appelle Scoria, la crasse, & ordure ^{Scoria}
 de tous les Metaux. La meilleure Sco-
 ria, ou Litharge de Plomb, est celle qui
 est massiue, difficile à rompre: retirant
 entierement à la ceruse, & ne tenant
 rien du Plomb, qui ainsi est de couleur
 jaunastre, & luisante comme verte.

Le Vert-de-gris est l'enrouilleure de ^{Vert de}
 Bronze. Il est acré & mordant, & se fait ^{gru.}
 bruslant. Guidon, & plusieurs autres
 ignorans l'appellent Fleur de Bronze,
 mais ils se trompent. Le Vert-de-gris
 pur se defait, si on le manie seulement:
 & s'applatit si on le met sous la dent. Il
 est lissé & poly, & n'a aucune aspreté.
 Apres le Mineral, on fait estat de celuy
 qu'on racle, duquel seul nous vfons
 auourd'huy.

Le Sori, le Chalcytis, le Misy, & le Vi-
 ttiol (qui s'engēdre de l'eau qui passe à
 trauers des trois premiers, & stāt sechee)

font fort acres, & bruslent, de sorte qu'ils font venir des croustes.

Le Sori. Le Sori se trouue le plus bas en la mine, aussi est il le plus gros, qui retire le plus à la pierre, & qui est le plus massif. Il ne se fond point, & ne se rend point liquide. Si on l'esmie, il se rencontre noir, comme la melanteria, & luisant comme le Misy, estant troué, grasser, & adstringent, & si a vne odeur, & yn goust fort fascheux.

Le Misy. Le Misy est le plus haut en la mine: il est grumeleux, & composé de plusieurs pieces, & si est plus dur: il ressemble à l'or & si on le rôpt, il se trouue de couleur d'or, & resplandissant comme vne estoille: il est fort mal-aisé à fondre. Celuy de Cypre est le meilleur es medicaments qu'on fait pour les yeux: mais pour les autres remedes, celuy d'Egypte est plus efficace.

Disfor. La Chalcitis se trouue en la mine, *La Chalcitis.* entre les deux autres, aussi a elle sa nature moyenne entre les deux. Elle retire au Bronze, est fraisle, non pierreuse, ny enuieillie, & a certaines veines longues, & resplendissantes à trauers. Elle est fort-aisée à fondre.

Le Vitriol. Du Vitriol le meilleur est celuy, qui est mol, amassé, pesant, pers, luisant.

Le Stillatique (c'est à dire, degoustant) est meilleur que non pas celuy qu'on appelle Congelé, ny que celuy qu'on dit Vitriol cuit.

La meilleure Melaneria est celle, qui a la couleur de Soulfre, estant lissée, nette, vnie, & qui noircit incontinent qu'elle sent l'eau. Elle est aussi bruslante que le Misy. *Melaneria. Discolor.*

De la Tuthie, ou Calamine, qui se fait és fourneaux. La meilleure est celle qu'on appelle Botrytis, c'est à dire, faire en grappe, laquelle se trouue attachée au plus haut des voutes des fournaies: estant massive, moyennement pesante, tirant plus à legereté, qu'à pesanteur; ayant la couleur du Spodium. Estant rompuë, elle est cendree, tirant sur le Vert-de gris. *La Tuthie, ou Calamine. Botrytis.*

La Calamine en pierre est vulgairement appelée Pierre Calaminaire, de la poudre de laquelle se seruent auourd'huy ceux qui travaillent en Bronze, pour faire prendre couleur pasle au Bronze rouge, voire mesme pour l'augmenter. Ceste pierre a vne estrange saveur, si on la gouste. D'auantage estant puluerisée, incorporée en vinaigre, elle se seche; & espellée au Soleil. Item, si on la met au feu, elle ne se bouge, & ierte vne cër. *Altre.*

taine fumée, quelquesfois jaune, & quelquesfois de couleur de Bronze. Toutes lesquelles marques ne se trouveront point en certaines pierres qu'on trouue es mines: lesquelles aucuns supposent faussement au lieu de la Calamine.

Diescor. Quand donc les forgerons, pour affiner leur Bronze, mettent force Calamine dessus, les subtiles fanfreluches, & estincelles qui s'attachent à la voute de la fournaise, se conuertissent en ce qu'on dit Pompholix, ou Tutie blanche, & ce qui s'attache aux murailles aussi, mais le Spodium, à cause qu'il est plus pesant, que non pas la Pompholix, il retombe sur le pavé de la fournaise. Nous avons grande abondance de l'un & de l'autre par le moyen des fournaises de Bronze qui sont en ceste ville de Paris, en la rue saint Martin, pres la maison de feu bonne memoire Monsieur Budee.

Copulés anciens On faisoit anciennement estat de la ceruse de Rhodes, de celle de Corinthe, & de celle qu'on faisoit à Puzoli en Italie. Elle estoit aussi plus blanche, plus legere, & de plus subtiles parties que les autres. On l'estimoit beaucoup, pour composer les emplastres blancs.

Le Soulfre vif est le meilleur, principalement quand il est luisant, comme les vers luisans la nuit, ou resplandissans, côme l'esclair, & qu'il n'est point pierreux. Mais le soulfre qui a passé par le feu, est dit estre bon, quand il est verd, & gras: car tant plus il sera verd, huylenx, & gras, tant meilleur il sera.

Entre les especes d'alum, celui qu'on appelle fraisle, ou sciffile, & vulgairement Alum de plume (lequel se departit non pas seulement en filaments, mais si seulement on le frotte avec les doigts il s'esmie) est de plus subtile substance que tous les autres, aussi est-il plus precieux. Il nage sur l'eau si on le met dedas, il pique la lague & la peau, encores qu'elle ne soit point entamee, & si se fond au feu comme les autres especes d'Alum: & par ces trois marques on le peut discerner d'avec la pierre Amianthus, laquelle on a de coutume de mettre au lieu d'Alum fraisle. L'Alum surnommé liquide a sa substance fort grosse, aussi n'est il pas de grand prix: car on le recouvre facilement en tous lieux. Il a la forme d'une crouste ou d'une brique. Je croy qu'on l'appelle liquide, à cause qu'il est fort aisé à fondre. Quant à l'Alum rond, & qui est fait à la forme

F. vj.

de l'os de la cheuille du pied, il tient comme le milieu entre les deux autres.

Le Gy
ou pla-
stre.

Le Gy ou Plastre en le cuisant (comme aussi la chaux, qui se fait faisant brusler les pierres) se rend emplastique: mais s'il est derechef bruslé (comme quand on le met en vn fourneau pour ioindre & faire tenir les pierres) ou si on le calcine, il n'est pas apres si emplastique.

On ne trouue plus la Spuma Nitri, Aphronitrum, ny le Nitrum avec: & ie ne trouue pas bon qu'on mette le Salpestre en leur lieu es compositions: Il vaudroit beaucoup mieux y mettre ce Nitre blanc, qu'on m'a apporté du terroir de Nauarre, qui est bien peu salé,

Choix
du Nitre

Le meilleur Nitre est celuy qui est blanc, incarnat, luisant, qui estant rompu se rompt en escailles & lames, est assez fraisse, spongieux & troué, leger, salé, mordant au gouff. Le naturel est meilleur que l'artificiel.

Sel mi-
neral.

Le sel mineral est estimé du vulgaire estre le sel Gemmé; mais Mesué met en premier rang de force, le sel Naphtique, & apres iceluy, le sel Gemmé: puis en troisieme lieu le sel mineral. Le moindre de tous est le sel marin.

Le sel Armeniac (qui semble estre ce que Galien & Dioscoride appellent sel Ammoniac) est aucunement acré , & fort leger. L'armeniac.

Le Stribium , vulgairement appellé Antimoine, est estimé bon, quand il est fort luisant, & qu'il resplandit cōme les vers luisans de nuit; qui aussi est crousteux quand on le rompt, n'ayant point de terre ny d'ordure meslee parmy, & qui se rompt aisément. Stribium ou antimoine.

Le Borrax ou Cryfocolla d'Armenie est le meilleur, qui est verd comme vn pourreau estant net & sans aucune ordure & aisé à esmier. Le Borrax ou chryfocolla. Dioscoride.

Le lapis Lazuli, est vne pierre, qui quand on la rompt, a des marquetures en forme d'estoilles, qui sont de couleur d'or, & à cause de ce, Mésué l'appelle *Lapis stellatus*, estant bruslé, il devient plus bleu. Le meilleur est celuy qui est le plus chargé de la couleur, de laquelle il a pris le nom, selon Dioscoride: mais Mésué dict que c'est le plus verd & bleu, qui est marqueré de taches dorées, estant pesant, & qui ne tiét rien du metal. Lapis Lazuli qui est le meilleur. Dioscoride.

Quant à la pierre Armenienne, la meilleure est celle qui est polie & lilee n'estant chargée de sable ny de pierre, La pierre Armenienne. Dioscoride.

134. *La maniere de bien*
de couleur celeste, fraisle, selon Dio-
coride : ayant la couleur verte brune,
obscure & Inde ou ternie, marquée
de taches verdes & noires ; doux au
manier, non pastude ou aspre, & qui
n'est pas parfaitement pierre : mais
qui se met aisément en poudre, & s'es-
mie fort facilement.

Méfie. La meilleure Ochre est legere, & en-
Ochre. tierement iaune, estant fraisle, & non
pierreuse. Elle se brusle & se laue tout
ainsi que la Calamine.

Les Grecs n'auoient pas accoustumé
de mettre en vſage, ou bien peu sou-
uent les pierres.

Quel Galien estimoit que le seul Iaspe verd
Iaspe est estoit propre en Medecine : mais
propre en Diofcoride dit que tout Iaspe y peut
medeci- seruir.

ne, Les Arabes mettent en aucunes de
Pierres leurs compositions cordiales, les Sa-
qui en phirs, les Iacintes, Grenats, Sardo-
sent es nes, Perles & en font grand estat. Albert
composi le Grand, Serapio, & plusieurs autres,
tiunt. en ont fait de grands discours, mais si
tout ce qu'ils en ont dit est vray ou
non, ie n'en rapporte.

L'Am- La bonne Amathyſte est fraisle, &
thyſte. fort noire, dure & naturellement vnie,
Diofcor. & qui n'a ny crasse, ny veines.

Le bon Aymant attire aysémēt le fer, *Aymant.*
il est bleu, & massif, sans estre trop pe-
sant.

La bonne pierre Iudaïque, est for- *La pier-*
mee, comme si elle estoit faicte au tour- *ro Tu-*
ayant des lignes fort industrieusement *dayquet*
comparties, estant tendre & fraisle.

Actuarius met le Corail au nombre *Le Co-*
des pierres, d'autres le nomment arbre *r. sol.*
conuert y en pierre. Dioscoride en met *Dioscor.*
de deux sortes, à sçauoir de rouge & de
noir: mais nous en auons aussi de blanc,
& d'autre couleur. I'en ay routes fois
veu qui estoit blanc au dehors, & rou-
ge au dedans.

Le Bole Armene de Leuāt, ou autre- *Bole Ar-*
ment *Terra Lemnia*, est mise en petits *ment, ou*
Trochisques, marquez du seau du *Terra*
grand Turc. Il a la couleur tantost pal- *Lemnia.*
le, tantost rouffe, & quelque adstri-
ction au goust.

Le Bole Armene commun est de cou-
leur d'Ocre, à sçauoir palle ou iaune, &
si est fort aisé à reduire en poudre tres-
deliee, cōme la chaux, soit qu'on le pi-
le, ou qu'on le mouille avec quelque li-
queur q ce soit, & si n'est point meslé
de pierres ou de sable. On sophistique
auourd huy si subtilement & le Bole
Armene, & la *Terra Lemnia*, qu'il ne faut

point prendre pour vrayz, sinon ceuz
desquels nous aurons tesmoignages
par ceux-là mesmes qui les ont cueillis
& amassez.

*Du choix des simples, pris des parties des
animaux.*

CHAP. XX.

*Sang de
Bouc.* **I**L faut choisir le sang d'un bouc de
quatre ans, qui soit en bon point,
ayant esté nourry quelque temps avec
vin blanc, & avec herbes qui ayent fa-
culté de rompre le calcul, comme avec
Fenoil, Séseli & Laurier. Luy faut cou-
per la gorge au mois d'Aouÿt, & ne re-
cueillir le premier sang qui coulera, ny
le dernier, ains celuy du milieu: car on
estime que le premier est trop subtil, &
le dernier trop gros. L'ayant recueilly,
il le faut mettre en un pot de verre, le
couvrir avec un linge, & le faire sei-
cher au Soleil.

*Sang de
Dragon.* Le sang de Dragon des Anciens est
aujourd'huy incogneu. Celuy qu'on
monstre est artificiel, & est composé
avec sang de Bouc, Bole Armene com-
mun, ius de Sorbes, & autres choses.

*Lait de
chevre,
vache
ou asnes-
se.* Il faut choisir le lait de Vache, ou
Chevre, ou d'Asnesse, qui soit ieun-
ne, & qui ait fait quelque exercice
après avoir fait ses petits, bien nourrie,

& de viandes & pasturages qui luy soient propres & cōuenables. Ces animaux ont au Printemps plus grande abondance de lait, mais il est plus humide; & au contraire en Automne ils en ont moins, mais il est plus sec, & plus propre à garder longuement le beure. Or le bon lait doit estre fort doux (entant que son naturel le porte) fort blanc, moyennement espes, si c'est lait de vaches: mais si c'est lait d'anesse ou de cheure, il doit estre cler, & subtil.

Mesué fait cas du petit lait de cheure ieune, noire, & nourrie de pasture salulaire, & qui n'a pas long temps qu'a fait les petits; mettant au second rang celuy de brebis.

On choisit la graisse d'un animal estant en fleur d'age, & l'amasse on en Automne. Pour la garder, ou on la laue bien, sans oster les pellicules, & la fait on seicher à l'ombre: ou bien on la nettoye des pellicules, & la fait on foudre au Soleil, ou au feu en double vaisseau. D'autres font rostir à la broche l'animal duquel ils veulent auoir la graisse, & recueillent la graisse qui en decoule.

La moüelle veut estre recueillie com-

me la graisse, sur la fin de l'Esté, ou au commencement de l'Hyuer, d'un animal estant en fleur d'age. Il la faut serer en lieu sec, haut & qui regarde le Septentrion: & sera bon de la mettre avec fûilles de laurier seiches, de peur qu'elle ne pourrisse ou moisisse. On se aussi quelquesfois de la mouëlle des ieunes animaux.

Cernelles de Passerats. On amasse aussi des cernelles de Passerats, qu'on prend au Printemps ou en Automne. On les mesle avec vn iuue d'œuf & du miel, puis on les fait seicher au Soleil, ou sur les cendres chaudes.

De la corne de Licorne, il faut tascher d'auoir la vraye.

La Mumie de Serapio. La Mumie de Serapio, qui n'est autre chose que le Pissasphaltum de Dioscoride, c'est à dire de poix & de bitume meslé, se connoist par les marques de la poix & du bitume. Quât à ce que nous tenons auourd huy pour Mumie ce n'est rien autre chose que l'humour qui decoule des corps morts, qu'on auoit embaumez d'Alëes & de Myrrhe, ou bien de baume, quand on en peut recouurer: car on nous apporte la chair seichee avec les os aussi.

Peau insensibile. Il ne se faut guetes tourmenter pour

la peau interieure du ventricule des poules, veu que Galien assure qu'elle ne sert à rien.

Le foye de loup doit estre pris, s'il est possible, d'un loup en fleur d'age & en bon point, & plustost ieune que vieil, il est aussi beaucoup meilleur frais que sec: toutesfois si on le fait seicher, il se pourra longuement garder, comme aussi le poulmon de Renard.

Les reins de Scincus (qui n'est autre chose que le Crocodile terrestre) neuent estre seichez pour les garder. Il faut choisir ceux qui sont plains & bien nourris, & non pas ceux qui sont flagues.

Du Castoreum, c'est à dire, des Genitoires du Castor, il faut prendre ceux qui sont comme beffons, ayants au dedans vne liqueur retirât à la cire, qui est fraisle, d'odeur falcheuse & puante, aiguë & mordante au goust. Quelques vns l'estiment meilleure, recente, qu'evieillie Mais Auicenne afferme que le Castoreum qui est noir, puant, & rance, peut tuer en vn iour vn homme qui en auroit pris. Voilà ce qu'il en dit parlant des venins.

L'Oesipus, qui est le suyn qu'on tire de la laine ensuyec, doit estre gardé.

nettement, pris de laine de brebis bien
faines, & non point galeuses ou ron-
gneuses. Les lourdaux le nomment,
Hyssopus humida.

*Ambre
gris.*

On n'a sceu encores descouvrir quel-
le est la source & origine de l' Ambre
gris, toutesfois le meilleur est celuy
qui est rare & spongieux, leger, retirant
au Rhabarbe: mais celuy qui est plus
brun, & quelque fois cendré, ou blanc,
est en grand prix à cause de son odeur.
Or le noir est à mespriser, car on tient
qu'un Renard l'auoit auallé & l'a re-
uomy.

*Quel
Musc est
le meil-
leur de
vous.*

Le Musc qui est iaunaistre est meilleur
que celuy qui tire sur le noir, & celuy
qui estant mis en vn bassin mouillé, de-
vient leger, est meilleur que celuy qui
deuiet pelant: toutes fois on apporte
auioird' huy du Musc de Carai, qui en-
cor qu'il soit noir, ne laisse pas d'estre
excellamment bon. Celuy que nous
auõs est pour la pluspart de couleur de
rouille de fer: non pas citrin, comme
Aucenne dit qu'il doit estre, & le nõ-
me Musc Alexandrin. Il retire quant à
l'odeur au Benjoin, plus forte neant-
moins, & outre l'autre bonne odeur
qu'il a, il est en petites pieces. Il se gar-
de beaucoup mieux en boittes de

plomb, bouchees de cire, tout seul, qu'ailleurs: que s'il aduient qu'il ait perdu son odeur, il le faudra mettre en vn pot de verre tout ouuert, & le pendre dans les priuez: car par ce moyen il recouuera son odeur, si ce que Platearius dit est vray.

Les Cantarides qui se trouuent dans ^{Quelles} les froments, sont les meilleures, celles ^{Canta-} aussi qui sont de diuerses couleurs, & ^{rides} qui ont des rayes jaunes au trauers de ^{les} leurs ailles, ayans le corps long, gros & ^{meil-} nourry. ^{leurs.} Celles qui sont d'une couleur ^{Dioscor.} ne seruent à rien. Il les faut amasser au Printemps, & les garder dans vne phiole. Quant au moyen de les faire mourir, Dioscoride l'enseigne.

Si on veut auoir vn Coq, le ius duquel ^{Ius laxa-} soit laxatif, il le faut choisir roux, fort ^{et de} ^{Coq.} vieil, qui soit toutesfois encores hardy à marcher, à combattre, & à courir les Poules, puissant au combat, ny trop gras, ny trop maigre, c'est à dire bien charnu. qui voudra sçauoir comme il le faut preparer, qu'il lise Mesué.

L'Vnguis odoratus, qu'Actuarius ap- ^{Mosué} ^{L'Vn-} pelle ^{Blatus Byzantis,} & le commun ^{Blatus} ^{gnis odo-} ^{ra Byzantia,} est la couuerture d'un pois- ^{ratus,} ^{que c'est.} son avec coquille, laquelle rend vne odeur semblable à l'odeur du Castor.

reum. On en vse es parfums ; car ceste coquille se fond incontinent au feu, comme feroit le Bitume, aussi rend elle vne odeur qui ressemble fort à celle du Bitume. Aucuns present sur toutes, celles qui sont blanchastres, & de bonne odeur.

*Perles
cōment
doivent
estre
choisies.*

Les perles, lesquelles on prend d'une certaine espece de coquilles, doivent estre grosses, entieres, non pertuisees. Quelques vns estiment plus celles qui sont naturellement pertuisees, pource, disent-ils, qu'elles sōt purgees de leurs superfluitez par ces pertuits.

Nous auons amplement enseigné au 4. liure de nostre methode, parlans de la composition de la Theriaque, comme il faut choisir les Viperes.

*Des Simples auquel, il faut regarder de près
quand on les choisit.*

CHAP. XV.

*Simples
Aron a-
tiques.*

Entre les Simples susmētionez, il y en a d'Aromatiques, cōme sont l'Amemū, le Cinnamome, la Canelle, le Calamus aromatique, le Nardus Gaulois & Indique, les parties du Baume, le Saffran, le Foliū, la fueille du Malobachrum, le Ladanum, l'Aspalathy, le bois d'Aloës, le Macer : & des nouueaux,

choisir les simples medicaments. 149

1^o Ambre, le Musc, l'vnguis odoratus, le Cāfre, les Cubebes, le Doronicū, la Galāga, les gyroffes, le macis, la Noix muscate, les trois especes de Sātāl, la corne de Licorne, & la Zedoaria, Entre ceux cy, ceux qui ont la meilleure odeur en leur espece, sont aussi les plus estimez.

Mais si tu veux experimenter par le ^{Leur}goust quels sont les meilleurs, il te faut ^{essay.}prendre garde, que tu n'en goustes de plusieurs tout à la fois, ains ayant gousté de l'vn, il te faudra lauer la bouche, ou mascher vn peu de papier, ou bien attendre d'en taster d'vn autre, iusques à ce que le goust du premier soit passé: car autrement il y a danger que le goust du premier qui demeure encor à la bouche, ne te face faillir au iugement du second.

D'auantage d'autant que les choses ^{Pour}Aromatiques sont de substance ^{quoy les}subtile, elles s'euanouyissent bien tost, ^{Aroma-}ment en l'air chaud, & qu'elles sont ^{tiques}ou mal serrees & couuertes, ou qu'elles ^{s'esua-}font, desia menuisees; parquoy il les ^{noyissent}faudra mettre en vſage lors qu'elles ^{bien tost.}font en leur vertu, & non pas attendre qu'elles soyent vermoulües, pertuisees, desia passees, & ayans perdu

leur vertu, ou comme à demy-mortes.

*Simples
laxatifs.*

Il y a aussi des autres que nous disons laxatifs, comme sont l'Agaric, la Coloquinthe, le Cocombre sauvage, les deux especes d'Ellebore, les Tithymales, la Laureole, l'Opopanax, le Polypode, le Sagapenum, la Sarcocolla, la Serpentine, la Scammonée, l'Euphorbe, la Cassé laxative, les cinq especes de Myrabolans, l'Hermodacte, le Lapis Lazuli, & la pierre Armenienne, la Manne, le Rhubarbe, les ramarins, le Turbith, le Sené, & quelques autres décrits par Mesué, & par les autres Auteurs.

En ceux-cy il faut estre fort soigneux & diligent quand on les choisit, & les bien serer & garder; & ceux qui ont quelque malignité, la faut corriger, cōme il sera monstré au liure suiuant.

De la sophistication des Simples, & de ceux qui ont mesme denomination.

CHAP. XXII.

*Sophisticatio
des
Simples,
pourquoy
necessaire.*

Quant à la sophistication des Simples, d'autant qu'elle sert pour bien choisir les bons, nous l'auons inserée en ce liure; mettant à chacun Simple la façon de le sophistiquer, afin que les lecteurs n'eussent pas la peine de les aller chercher plus loing: toutes-fois nous en auons traité en bref, pour les.

les raisons que nous auons alleguees au troisieme liure de nostre Methode de composer les medicamens. que si tu desires d'auoir quelques marques d'auantage pour cognoistre les Simples sophistiquez, tu les pourras prendre là.

Il reste seulement que nous traitiôs encores en ce liure, des medicamens qui ont mesme denomination, & de ceux qu'on peut substituer pour des autres appelez des Grecs *Antibalomena*: d'autant que la cognoissance des vns & des autres, me semble fort necessaire pour bien choisir les Simples: puis nous viendrons au second liure, auquel nous discourrons seulement de la diuerse façon & maniere de preparer les Simples, qui est non seulement utile, mais aussi du tout necessaire, pour faire les compositions.

Quand donc nous trouuerons le nom d'un Simple mis absolument, lequel neantmoins se peut rapporter à plusieurs, il faut premierement considerer quel est le plus efficace de tous ceux qui portent ce nom, ou bien quel est le plus propre & conuenable à la composition que nous voulons faire: comme pour exemple, l'Ammi, l'Anis, l'Aneth,

l'Ache, le Carthamus, le Cumin, la Nigella, le Cuesque, le Cresson alenois, le Psyllium ou Herbe aux puces, le Selseli, le Staphisagria, sont plus efficaces en leur semence, qu'en leurs autres parties. Parquoy quand nous trouverons és compositions, l'Ache, l'Ammi, l'Anis, ou l'Aneth, mis absolument il faudra prendre leurs semences: & d'avantage, il faudra prendre l'Anis de Candie, & l'Ammi Illyrique, comme estans les meilleurs.

Aloë. De l'Aloës il faudra choisir le meilleur, comme est selon Galien, l'Indique: & selon Mesué, le Succotrin.

Vinaigre. Du Vinaigre, faut choisir celuy qu'on fait avec vin: car on en fait aussi avec eau, miel, ceruoise, & autres choses, mais il n'est pas de telle vertu.

Agaric. De l'Agaric, il faut choisir celuy qui est blanc, & prendre la femelle, ayant toutes les marques de bonté que nous luy avons attribuees cy-devant: & faut faire de mesme és autres simples.

Agnus Castus. De l'Agnus Castus, qu'on appelle, il faut prendre la fleur, ou bien la semence.

Alum. De l'Alum, le fraisle ou scissible, car c'est le plus exquis.

Aristolochia. De l'Aristolochia ou Sarrasine, la ronde est la meilleure: vray est qu'és

choisir les simples médicaments. 147

onguens la Clemarite est plus propre.

L'Amomum de Scythie ayant esgard *Amomū* aux marques que les Autheurs luy attribuent.

Du Baulme, faut prendre la liqueur. *Baume.*

De la Bryonia, la blanche est plus efficace que la noire. *Bryonia.*

De la Buglosse, faut prendre la fueille & les fleurs. *Buglosse.*

La Casse, que les Autheurs Grecs appellent *Cassia*, est nostre Canelle commune, laquelle les Autheurs Arabes nomment *Cassia lignea*. Mais quand ils mettent *Cassia fistula*, il faut entendre la Casse laxative. *Casse.*

Du Cardamomū, faut prendre le petit. *Cardamomum.*

Des Capres, l'escorce de la racine. *Capres.*

Du Coriandre, & du Cumin, l'Ethiopique, & faut prendre la semence. *Coriandre, Cumin.*

Du Centaureum, si c'est pour vn médicament laxatif, faut prendre le petit, mais si c'est pour vn autre médicament il faut prendre le grand. *Centaureum.*

De la Calaminthe, il faut choisir celle qui croist es montagnes, car elle est plus efficace que la domestique. *Calaminthe.*

Quant au Costus, veu qu'il n'y en a qu'une espee, il n'y a point de difficulté: vray est qu'il faut prendre la racine. *Costus.*

Touchant le Costus doux des Arabes, on ne sçait que c'est.

- Cypris.* Du Cyprés, il faut prendre les noirs, & encores choisir les plus recentes.
- Cinnamome.* Du Cinnamome, il faut toujours prendre le meilleur: on le pourra cognoistre par les marques que nous auons donnees cy-deuant.
- Daucus.* Du Daucus, il faut prendre le sauuage: car le domestique n'est autre chose que la Pastenaille, laquelle sert plustost de viande, que de medicament.
- Elleboro.* De l'Elleboro, le blanc selon Galien, & le noir selon l'aduis de Mesué.
- Roquette.* De la Roquette, la sauuage est la plus efficace.
- Epithymum.* De l'Epithymum, il faut mettre celuy des Grecs en leurs compositions, & celuy des Arabes aussi en leurs compositions.
- Fenoil.* Du Fenoil, il faut prendre la semence: il est vray qu'és collyres, il faut mettre le suc des fueilles, ou des racines.
- Noix de Galle.* Des noix de Galle, il faut choisir les solides: car elles sont plus efficaces que les pertuisees.
- Grenades.* Des Grenades, les aigres.
- Gomme Arabique.* De la Gomme, l'Arabique: car c'est la plus parfaite de toutes.
- Colle.* Par la Colle absolument mise, les vns entendent la Colle de poisson, les autres la Colle forte, ou Colle de Tau-

réau, & les autres entendent le Mastic.

L'Hyssope de montagne est meilleur *Hyssope.*
que celuy des iardins. Au reste Dioscoride fait cas de celuy qui croist en Cilicie, d'autres de celuy de Candie

Du Iusquiasme le blanc, c'est à dire, *Iusquiasme.*
ayant blanche semence, laquelle il faut prendre.

Du Glayeul, il faut prendre la racine *Glayeul.*
de celuy qui croist en Sclauonie, selon le dire des Grecs; mais les modernes prennent celuy de Florence.

Dés Lupins, il faut prendre les amers: *Lupins.*
car le doux sert de viande.

Du Laurier, faut prendre les feuilles. *Laurier.*

Du Ligusticum, la semence. *Ligusticum.*

De la Lactue, la semence. Il est vray, *Lactue.*
que quand il est parlé de la maniere de viure, il faut entendre les feuilles.

Du Lapathum, ou Pareille, la pointue *Lapathum.*
est plus efficace que la ronde.

De la Litharge, il faut prendre celle *Litharge.*
d'or: vray est, que bien souuent elle est specifiée.

Du Mastic, celuy de Chio, ou selon *Mastic.*
d'autres celuy d'Egypte.

Du Marrube, le blanc est meilleur *Marrube.*
que le noir.

Du Miel, celuy des mouches: car il y *Miel.*
en a vn autre qu'on dit Miel de l'air, ou Manne.

Perles. Des perles, celles qui sont solides s'ont meilleures que les pertuisées, sinon que elles soient aussi jaunes & obscures: car estans telles elles ne doiuent rien aux entriees & solides.

Mouëlle. De la Mouëlle, celle du Cerf, si on veut faire vne composition puissante: mais si on veut faire vne composition qui ne soit pas si forte, il faudra mettre la Mouëlle de veau.

Nucleus. Quand on trouue *Nucleus* es compositions mis simplement, aucuns veulēt qu'on entende les noyaux de Pin: d'autres ceux d'Oliue: & Auicenne veut qu'on entende les noyaux des Dattes.

Noix. Et quand on trouue Noix simplement, il faut entendre les Noix communes, c'est à dire les Noix de Noyer.

Nasturtium. Par *Nasturtium*, la semence d'iceluy.
Huyle. De l'Huyle, celuy d'Oliue, c'est à dire qui est tiré des Oliues.

Basilic. Du Basilic, selon les Arabes, le Basilic gentil.

Opium. De l'Opium, celuy de Thebes: toutesfois auourd'huy (comme i'entends) on fait estar de celuy d'Apulee.

Petroelinum. Du Petroelinum, celuy de Macedoine, mesmement celuy qu'on nomme *astrotique*, à cause du lieu où il croist fort bon, qui est quasi inaccessible.

ble, & si faut prendre la semence.

Des Prunes, si nous voulons lascher *Prunes.*
le ventre, il faut prendre les douces: mais
si nous le voulons retraindre, il faudra
prendre les brusques, & adstringentes.

Du Pauot, il faut prendre le blanc, à
sçauoir sa semence. *Pauot.*

Du Poivre, le blanc, car il est plus acre *Poivre.*
& plus piquant que les autres.

De la Poix, la liquide, quand on veut *Poix.*
faire vn médicament suppuratif, & de-
terisif, mais si on veut desseicher, cicat-
riser, ou consolider, il faudra prendre
la Poix seiche. *Piuoine.*

De la Piuoine, il faudra prendre le ma-
ste, à sçauoir sa racine, ou sa semence.

Du Polypode, celuy qui croist es *Polypode*
chênes: d'autres prisent plus celuy des
murs.

Du Polium, si c'est pour vne contre- *Polium.*
poison, il faut prendre le petit, qu'on
dit autrement Polium de montagne,
pource qu'il est plus acre, & plus amer,
parquoy il est plus efficace.

On met pour les quatre herbes re- *Herbes*
molliues, la Mauue, la Guymau- *remols-*
ue, la Violette de Mars, & la Branca *tesnes.*
vrsina. *Senées*
froides.

Les quatre semences froides, qu'on
surnomme grandes, sont la semence de

La maniere de bien:
Melons, Cocombres, Courges, & Citrouilles.

Les quatre semences froides, surnommees petites, sont les semences de Laitue, Pourpier, Endive, & Cichorce.

Semences chaudes. Les quatre semences chaudes, surnommees grandes, sont les semences de Cumin, de Cargi, d'Anis, & de Fenail.

Les quatre semences chaudes, surnommees petites, sont les semences d'Ache, de Daucus, d'Ammi, & d'Animum.

Racines diurétiques. Les cinq racines diurétiques, c'est à dire prouoquantes l'urine, sont les racines d'Ache, de Persil, d'Asperges, de Gramen, ou dent de Chien, & de Ruscus. ou bien du vray Apium, & du Escelinum.

Resine. Pour la Resine mise absolument, il faudra mettre le Mastic, si nous voulons croire Galien; mais Dioscoride est d'aduis de mettre la Tormentine.

Rhue. Pour la Rhue, les feuilles de la Rhue sauvage. il est bien vray que les Grecs l'expriment le plus souuent, ou bien la nomment d'un autre nom, à sçauoir *Molybesasa, Harmola.*

Reffort. Pour le Reffort, la racine du Reffort sauvage.

Pour le Rosinarin, les fucilles, ou la fleur. *Rosinarin. Rhus.*

Pour le Rhus, l'esorce du fruit, qu'on appelle communemēt Sumach.

Quand on trouue Stechas simplement, il faut mettre la fleur du Stechas Arabique. *Stechas.*

Du Stryax, il faut prendre le Calamite, si on le peut recouurer, à faute duquel il faudra choisir celuy qui est bien chaud & vertueux. *Stryax.*

Des Santals, le iaune, à cause qu'il est plus odorant. *Santals.*

Pour le Spica, le Nard Indique.

Du Souffre, il faut prendre le vif, & qui n'est point passé par le feu. *Spica. Souffre.*

De la Gomme Draganti, si c'est en vne composition froide, il faut prendre la blanche: mais si c'est pour vne composition chaude, il faudra mettre la rouffe. *Draganti.*

Les trois fleurs cordiales sōt les fleurs de Violettes, & des deux Buglosses. *Fleurs cordiales.*

Du Thym, il faut prendre celuy d'Athènes, ou bien du Thym, qui croisse en lieu haut & sec. *Thym.*

Pour la Violette mise absolument, il faut mettre la noire ou purpurine, qu'on dit communement Violette de Mars, ou de Carefme, & mesme toute recente, si on la peut recouurer; à sçauoir les

facilles, s'il est question de remollir; les fleurs, si on veut conforter; & la semence, si on veut purger.

Gny. Pour le Guy, celuy qui vient és chesnes, à sçavoir la semence, quand il est frais, ou bien les sommités, ou ieunes tendrons, avec les facilles & l'esorce.

Iuibes. Des Iuibes, il faut choisir les plus fraisches & bien meures, ou pour le moins celles qui sont entieres, & non point pourries, ou trop seiches de vieillesse.

**Civela-
Jun.** Bref, il faut toujours prendre ceux qui approchent le plus prez des marques de bonté que nous auons données cy-deuant à chacun, entre lesquelles il est bon d'auoir esgard à la region, en laquelle le Simple aura esté produit, & nourry. Parquoy il sera bon de prendre l'Alum Milelien, l'Agatic de Pöte, le Castoreum de Ponte, le Mily de Cypre, le Nitre de Berecyne, le Sinon de Syrie, le Cumin d'Espagne, & d'Ethiopie, le Meu d'Espagne, & de Macedoine, la Sarrafine de Pöte, ou plustost celle de Candie, la Valerienne de Ponte, le Vert de gris, la Ceruse, le Bronze, l'Escaille de Bronze, de Puzoli ville d'Italie, la Litharge Romaine & la Siciliéne aussi, söt fort eslimés, l'Anis, le Thym,

le Daucus, la Mariolaine, la Reglisse,
l'Origan, & le Dictam de Candie.

Des médicaments substituez, vulgairement
appellez Qui pro quo.

CHAP. XXIII.

Quant aux Médicaments substituez (qu'on appelle) c'est à dire ^{Medicam} ^{més sub-} lesquels on peut mettre au lieu d'un ^{stuez} ^{les uns} autre qui defaut; il me semble que ^{aux au-} ^{tres.} ceux cy sont les plus conformes à raison, à sçavoir.

Au defaut d'eau de pluye, qu'on
mette l'eau de fontaine pure & nette.

Au defaut du vray Acacia, qu'on
mette le suc, & la chair des Prunelles
sauvages.

Au lieu de Cabaret, qu'on mette
l'Acorus, ou le Carpesium.

Au lieu de l'Absynche, l'Auronne.

Au lieu de l'Espine Arabesque, ou
autrement herbe d'Egypte (que Sera-
pio appelle *sucaba*) qu'on mette l'Espine
blanche (que nous appellons) & que
Serapio nomme *Bedegar*.

Au lieu de l'Alkekengi, la semence
de Morelle ou Solanum.

Au lieu de Bitume, la Poix liquide de
Brutie.

Au lieu de la liqueur d'Olivier Ethio-

156 *La maniere de bien*
pique, qu'on appelle *Gomme elemi*,
qu'on mette la Gomme d'Acacia, ou la
Gomme Arabique.

Au lieu d'anchusa, le Hyacinthus ou
Vacier.

Au lieu de l'amidon, de la farine sei-
che.

Au lieu de l'arsenic, la Sandaracha.
Au lieu d'Amadier amer, de l'aine.

Des Sarrafines, on pourra substituer
l'une pour l'autre de toutes les trois.

Au défaut de la graisse de Renard, on
peut mettre celle d'Ours.

Au lieu de graisse de Cerf, qu'on
mette celle d'Oye.

Au lieu d'Alum, de Sel mineral.

Au lieu du Balauftium, l'escorce de
Grenade.

Au lieu des cornets de Pourpre,
qu'on mette la Coquille de quelque
poisson bruslee.

Au lieu de la liqueur du Baume, la
Myrre Stalé, ou d'huyle Canfré.

Au lieu du Cinnamome, on pourra
substituer de la Canelle bien choisie,
ou du Carpesium, ou d'Amomum, ou
de la graine de Cardamomum, ou au
double de Saninier.

Au lieu de la Canelle, le Cinnamo-
me, encores qu'il soit du moindre, finé

qu'il fust ordonné de mettre de la Cannelle plus exquise, laquelle approche fort du Cinnamome: on pourra aussi mettre le Nard d'Inde, ou la feuille du Malobathrum.

Au lieu de la fleur de Camomille, qu'on mette au double de ses feuilles, & racines.

Au lieu du Costus, la moitié autant de Pyrethre, ou bien les fruits de Cedre, ou la racine de l'Aulnee, ou de Glayul.

Au lieu de la terre Cimolie, qu'on mette la crasse du fer, & de la meule.

Au lieu de la Ceruse, le Spodium ou la Pompholix, ou Tuthie.

Au lieu de Canfre qui est incogneu, de mauvais goust, & facheux, on pourra mettre les Santals blanc & rouge.

Au lieu du grand Cardamomum, le petit.

Au lieu du Calament, de quelque espece que ce soit, on pourra mettre le Mentastre, ou Pouliot: car ils sont de mesme faculté, aussi les peut-on substituer les vns pour les autres.

Au lieu du Saffran, on pourra mettre le Crocomagma.

Au lieu du Souchet, le grad Genevre.

¶ § *La maniere de bien*

Au lieu du Cumin, la semence de Rhuë, ou d'Agnus castus.

Au lieu de la Coloquinte, le Ricinus, ou Palma Christi.

Au lieu de l'escorce des racines de Cappres, qu'on mette l'escorce des racines de Tamarix, ou bien de Bruyere.

Au lieu du Dictam, on peut mettre la Sauge, ou l'Herbe aux chats, ou le Pouliot.

Au lieu du Doronicum, qu'on mette la moitié des Girofles.

Au lieu du Daucus, la Pastenaille.

Au lieu d'Elateriû, le suc de la feuille du Cocombre sauvage.

Au lieu d'Ebene, le bois de Gaïac.

Au lieu de l'Eupatorium de Mesué, qu'on mette de Cabaret, & d'Absynthe, de chacun la moitié.

Au lieu du Folium, qu'on mette la feuille de Girofle, ou le Nard d'Inde, ou la Cannelle, ou le Macis.

Au lieu de la Limaille de fer, qu'on mette l'Escaille de fer.

Au lieu de la fiente de pigeons ramiers, qu'on mette celle des pigeons communs.

Au lieu de fiel de Porc, le fiel de Perdrix, ou de poisson.

Au lieu de la Gencienne, on pourra mettre de Cabaret, & de racines de Cappres, de chacun la moitié.

Au lieu du suc de Reqlifé, la poudre de la racine.

Au lieu du Granum Gnidium, la semence de la petite Carapuce.

Au lieu du Galbanum, le Sagapenum.

Au lieu de l'Ammoniac, le Propolis, ou Cire vierge.

Au lieu des Hermodactes, la feuille d'Anchisa, ou Orcanette, & la moitié de Bdellium, quand c'est pour appliquer en dehors, sur les iointures qui font douleur.

Au lieu de la gomme de Lierre, la gomme de Peïcher.

Au lieu du Glayeul de Scfaunie, l'Aulnee odorante.

Au lieu de la pierre d'Assé, l'Agarthe.

Au lieu de la pierre Phrygienne, l'Aimant, ou le Marcassis.

Au lieu de la semence de Libysticum, la semence de Daucus.

Au lieu de la racine de l'Herbe aux Foulons, la racine d'Ellebore noir.

Au lieu de Lycium, le suc de la racine du grand Centaureum.

Au lieu du miel, le Sucre.

Au lieu du Malobathrum, qu'on met la Cannelle, ou le Nard Indique.

Au lieu de la Myrrhis, ou Cicutaire, le Maceron.

Au lieu de la Myrrhe, qui vient en la region des Troglodites, le Calamus aromatique.

Au lieu du Marrube, la Melisse.

Au lieu des Nesples à trois osselets, c'est à dire, Azarolo, on peut mettre nos Nesples communes, qui ont cinq osselets dedans.

Au lieu de la semence de Cresson Alenois, les feuilles seches.

Au lieu de la Noix muscate, la Spica Nardy.

Au lieu du Nardus de Surie, le Ionc odorant, ou sa fleur, dite *Schœnanthum*.

Au defaut d'Opopanax, on peut mettre l'Ammoniac, le Galbanum, le Sagapenum, ou le Bdellium.

Au lieu de l'Opium, le Meconium.

Au lieu du Basilic gentil, la Melisse, mesmement si c'est pour quelque maladie de cœur.

Au lieu de l'huyle Laurin, l'huyle de Cedre, ou l'huyle de Palma Christi.

Au lieu de l'huyle Omphacin, l'huyle doux laué.

Au lieu de l'huyle Rosat, le Violat, ou l'huyle d'Amandes.

Au lieu de l'huyle de Palma Christi, l'huyle de Reffort.

Au lieu de la liqueur du Baume, le ius de Carpatum, ou la Myrrhe Stalécé.

Au lieu du Ris la farine d'Orge.

Au lieu d'Oesipus, la mouëlle de Cerf.

Au lieu de Verjus, le ius de Sumach, ou du vin brosé.

Au lieu de Poiure long, le Poiure blanc.

Au lieu de Poiure blanc, le meilleur Poiure noir, c'est à dire, qui soit fort pesant.

Au lieu du Persil Macedonique, qui entre en la composition de la Theriaque, on peut mettre le Persil d'une autre region.

Au lieu du Pompholix, ou Tuthie, le Spodium, ou l'Antispodium.

Au lieu de la Rouille, du Machefer, ou Merde à fer.

Au defaut de la semence du Reffort, on peut mettre son ius.

Au lieu des Roses, leurs fleurs.

Au defaut du Rhus des Corroyeurs, le Rhus des Cuifiniers.

Au defaut de Staphisagria, le Pyréthre.

Au defaut de l'Herbe aux Foulons, quand on veut faire esterneuer, l'Elleboro blanc.

Au lieu du Spodium, quelque Antispodium, ou la Pompholix, ou Tutie.

Au lieu du Stryax, le Castoreü, hormis quand la senteur est requise.

Au lieu du Suere (qu'on dit autrement Scl d'Inde) le Suere de Candie.

Au defaut du Sagapenum, on peut mettre l'Ammoniac.

Au lieu de l'Escume du Nitre, on peut mettre le Nitre, ou l'Afronitre; mais que ce ne soit pas pour prendre au dedans.

Au defaut du Soulfre vif, on pourra mettre le cuir brulé.

Au defaut du Satyrium, la semence de Roquette, ou le Scincus.

Au lieu de Moustarde, le Cardamomum, ou le Cresson Alenois.

Au defaut de la Scamonee, la *Palmé Christi*.

Au lieu de l'Antimoine en poudre, on peut mettre l'escaille de Bronze, ou l'Etain brulé.

Au defaut d'os de Seche, on peut

mettre la Pierre Ponce.

Au défaut de Squille, on peut mettre le Pancratium.

Au défaut de la Terebenthine, qu'on mette la résine de Meleze.

Au lieu de Thapsia; és médicaments extérieurs, qu'on mette la semence de Cresson Alenois, ou de Roquette.

Au lieu d'Ellebore blanc, on pourra mettre le noir.

Au défaut du vin Falernien, on pourra mettre d'un autre vin, pourueu qu'il soit iaune côme or, subtil, clair & fort odorant.

Au lieu du Gingembre, on peut mettre le Pyrethre, quand c'est pour appliquer au dehors.

Or comme on peut substituer les *Concluz*
Simples que nous auons dit, au défaut *simp.*
des autres, aussi peut on mettre les premiers pour & au lieu de leurs substituez. Chacun pourra aussi substituer & mettre les vns pour les autres, ayant esgard à la diuersité des lieux, des maladies & des hommes. Il est bien vray, que ie ne voudroy pas que les Apothicaires se donnassent licence de les charger à tout propos, non pas mesme les plus benins médicaments, sans le conseil & aduis de quelque docte & bien-

164 *La maniere de bien*
aduisé Medecin: car il est à craindre
que s'estans donnez licence de chan-
ger les benins, ils n'en voulussent apres
autant faire des autres. Et comme le
Roy est plus estimé qu'un sien Lieute-
nant, aussi le Simples que les anciens
ont mis es compositions, sont beau-
coup plus efficaces, & plus propres à la
composition que non pas un autre
qu'on mettra en leur lieu. Parquoy ie
suis d'aduis, que ny le Medecin, ny
l'Apotichaire, ne doiuent point chan-
ger legerement les Simples, mais qu'ils
le doiuent faire en toute crainte & re-
uerence.

Fin du premier Livre.



LA FAÇON
ET MANIERE
DE PREPARER
LES SIMPLES.

LIVRE SECOND.

PREFACE.

L ne faut ja qu'on pense que ceste
partie de la Pharmacie soit à mé-
priser, ou qu'elle soit indigne d'un
homme de sçavoir & bon esprit, veu que pres-
que toute la vertu & faculté des medicamēts
composéz en depend. Et mesme quelle vertu,
ou quel usage pensons nous que les simples
puissent auoir, s'ils ne sont premierement pi-
lez, cuits, infuséz, ou preparez en quelque au-
tre façon, dont sera parlé cy-apres? Comment
les pourra-on mesler ensemble pour faire les
compositions, s'ils ne sont premierement pre-
parez? Et qui plus est, la seule façon de pre-
parer change la faculté, non seulement des
simples, mais aussi des compositions, comme il

se sera monstré & apres, voire si clairement, qu'il ne sera besoin d'autres tesmoins, ny de plus longue demonstration. Au reste, il me semble que ce labour sera plus à estimer, d'autant qu'il y a plus de difficulté: car iusques à present personne n'y a travaillé, tellement que se fay comme vne autre oeuvre toute nouvelle, la proposant clairement & comme entre les mains des hommes. Il est bien vray qu' Hippocrate, Galien, & autres excellens Medecins (ie laisse les Empiriques) ont touché par fois comme en passant, la preparation de quelques Simples. Galien aussi tesmoigne que quelques vns auoient deuant luy, traité de la preparation des medicaments, toutesfois il n'y a Aucteur de nostre temps (que ie sçache) qui ait parfait quelque chose digne de loüange, touchant ceste matiere: horsmis ce peu que Mesué a traité des quatre facon: de preparation, à sçauoir de la maniere de piler, cuire, brusler, & insuser, & ce peu qu'il en a escrit merite bien le lire: tu le trouueras en son liure de la Methode de choisir & corriger les Simples medicaments laxatifs. Quant à ce qu'un certain Seruitor a en partie arraché de Dioscoride & en partie ramassé à vn tas d'ignorans, ie ne sçay qui le pourroit souffrir.

Voyant cela, nous auons recueilly d'Hippocrate, de Dioscoride, de Galien & d'autres, les preparations de quelques Simples, qui

essoient dispersés par cy, par là en leurs œuvres, & les auons mises par ordre; en auons aussi inuenté plusieurs, lesquelles nous auons expérimentées; nous en auons aussi appris quelques-unes des Apothicaires bien expérimentés en leur art.

Or, debonnaire Lecteur, s'il te semble que traitant ces choses, nous auons v.é d'un style commun & abieit, ayes esgard que nostre intention a esté d'enseigner les rudes & ignorans: parquoy i'ay mieux aimé m'accommoder à leur capacité, enseignant les choses clairement, que de rendre raison tout au long de chacune: encores qu'il seroit bien necessaire, à qui voudroit parfaire entierement cest œuvre.

Je n'ay point delibéré de traiter sinon de la preparation des simples medicaments seulement, & non pas des autres choses, auxquelles la vertu de la preparation se peut rapporter: car nature ne produit ny n'accroist rien sans preparation, mesmes les arts, soient mecaniques ou autres, ne peuuent rien entreprendre sans preparation, par le moyen de laquelle il semble souuent que l'art surmonte la nature.

Que c'est que preparation, & des diuerses
façons de preparer les medicaments.

CHAPITRE PREMIER.

*Preparer
les medi-
caments.* **P**Reparer ou apprester les medica-
ments, n'est autre chose, qu'artifi-
ciellement les rendre propres à mettre
en v'sage, ou és compositions: à sca-
uoir les rendre plus benins, plus effica-
ces, plus aisez à prendre, plus salutai-
res, ou plus aisez à mesler avec autres,
& pour dire en vn mot, les rendre meil-
leurs, soit pour en v'ser, ou pour met-
tre és compositions: car il y a des Sim-
ples, desquels nous v'sons incontinent
apres les auoir preparez, sans qu'ils en-
trent en aucune composition: & plu-
sieurs, desquels nous faisons des com-
positions apres les auoir preparez,
auant que nous en seruir.

Nous pouuons aussi rapporter à la
preparation (de laquelle il sera parlé
plus au long cy-apres) quand nous
o'sons vne faculté qu'un Simple aura,
laquelle nuira à nostre intention: ou
que nous descouurons quelque vertu
cachee qui nous peut seruir; ou quand
par art nous luy faisons auoir vne nou-
uelle faculté.

Or

Or toutes sortes de medicaments, soit metalliques, plantes, animaux, & bien souuent la nourriture qu'on tire d'iceux, se preparent quelquefois estés encores vians, mais le plus souuent estans morts. Car la terre Lemnia (la La terre Lemnia quelle semble viure comme en sa mere semble nourrice, tandis qu'elle est en la colli- recevoir ne de laquelle on la tire: quelque semble rece- prepara- uoir quelque preparatiō par le prestre tion. de Diane, lequel espard quelque nombre de grains de fromēt & d'orge, lors qu'il la tire, & fait plusieurs autres ceremonies, selon la coustume du pays: tellement qu'il semble que la pluspart, voire toute la vertu de ceste terre procede de ces singeries.

Né voit on pas aussi que l'Arsenic Conuer- sera plustost cōuert en Sandaracha, & sion de le Sori en Chalcitis, & la Chalcitis en simplat. Misy, dans la mine mesme, si l'ouuerture & entree de la mine regarde droit au Soleil de Midy? Par mesme raison, la mine d'argent vif se trouue beaucoup pl^s subtile, si elle est ouuerte au Soleil. Et le souffre qui est bruslé au mont Vezuue ou ailleurs, n'est pas si gras ni si huilleux, mais il se rend beaucoup pl^s subtil.

Ne se voit il pas aussi, que quand

H

Quand les metaux s'engendrent en plus grande quantité.
 L'hyuer est long & difficile, qu'à cause de ce, les entrailles de la terre ont beaucoup plus de chaleur, qu'il s'engendre plus grande quantité de metaux: & mesme j'ay veu comme des arbres d'or enclos d'as des pierres fort dures, comme si ce fussent esté des commencements d'arbres d'or & d'argent: tellement que ie ne doute point que ce que Augerellus dit, en son traité intitulé *Chrysopea*, ne soit véritable, à sçavoir que les metaux s'engendrent, se nourrissent, augmentent, & accomplissent en vn moment: dequoy on a certain témoignage au puits d'Annibal (qu'on appelle) & és metaux de l'Isle nommée Ilua, en la mer de Tyrrene, & en plusieurs autres mines, lesquelles on ne peut espuiser.

Lib. 9. Simples. Preparatio ou generatio de la Couperose.
 L'eau qu'on amassoit en vne fosse, procedante de la pluye qui tomboit sur la colline qui estoit en Cypre, laquelle passoit par la mine de Misy, Chalitis, & Sori, & s'assembloit en vne cauerne qui estoit au dessous, estoit comme vne preparation, ou plustost generation de la Couperose.

Reffort laxatif. Recette.
 Pour rendre vn Reffort laxatif, nous ne faisons autre chose que l'entrelarder, lors qu'il est encores viuant, de

preparer les simples medicaments. xxi
 quelques filaments d'Ellebore noir. *in canē.*
 Par mesme moyen nous rendrons les *uniuerf.*
 fruiets d'un arbre laxatifs, si nous es- *Fruiets*
 gratignons l'escorce de l'arbre au tēps *d'arbres*
 que la seue monte, & mettons dans les *comme*
 esgratigneures de la Scammonee, met- *faits la-*
 tant apres de la cire par dessus, & les *xatifi.*
 liant bien fort. Dauantage nous atten-
 dons le temps & la saison propre, à sça-
 uoir que les Simples soient meurs, ou
 en leur force & vigueur, ou qu'ils soient
 secs, selon qu'il est requis au Simple
 que nous voulons cueillir. Nous auons
 aussi esgard à ce que le temps soit pro-
 pre, & mesme bien souuent nous re-
 gardons à la disposition de la Lune, à
 fin que la plante que nous voulons
 cueillir soit plus efficace, semblable-
 ment quand nous appuyons les ar-
 bres, que nous taillons les vignes, que
 nous prouignons, plantons, osons les
 branches mortes, & sarclons, nous fai-
 sons que non seulement les arbres sont
 plus fertiles, mais mesmement les
 fruiets en sont meilleurs.

Nous ordonnons vne conuenable *Maniere*
 maniere de viure à vne nourrice, quād *de viure*
 l'enfant qu'elle nourrit est affligé de *ordōnes*
 quelque maladie, afin de corriger son *à vne*
 lait; cōme aussi le lait d'afnessc, selon *nouuice*

L'instruction de Galien, au septiesme li-
ure de la Methode. Et le laiët des va-
ches, les nourrissant en vn lieu où la
nourriture soit propre, comme elle
estoit au lieu, que Galien au cinquief-
me de sa Methode, appelle *Tabia*.

Lib 3.
alimen-
torum. Nous chastrons aussi les porcs, les
Boucs, les Beliers, & les Taureaux,
quãd ils sont ieunes, afin que leur chair
en soit plus delicate, & de meilleur
goust, qu'elle soit de meilleure nourri-
ture, & plus aisee à digerer.

Tetines
des va-
ches &
truyes. Les Tetines, principalement des va-
ches & des truyes, sont beaucoup
meilleures lors qu'elles sont pleines de
laiët, que quand elles sont taries & sei-
che: & mesme les friands font grand
feste du ventre d'une truye, qui a fait les
petits il n'y a pas long temps.

Caillé
quand
est meil-
leur. Le caillé qui se trouue au premier
ventricule des animaux qui allaitent,
qui s'engendrent de la corruption du
laiët, est beaucoup meilleur si la beste a
esté veeue, comme aussi est la chair, non
seulement des animaux sauuages, mais
presque de tous autres.

Vieil
Coq. Nous chassons aussi vn vieil coq, &
le rendõs par ce moyen meilleur, pour
purger doucement, vsant de sa deco-
ction, qui est quelque peu nitreuse.

preparer les simples medicaments. 173

Si nous pouuons rencontrer vn Renard qui soit de bon aage, & nous le faisons lasser, le venant longuement, & qu'il soit gras & en bon point, & le faisant bouillir en huile, nous faisons vn huile qui est fort resolutif. Mais si nous le prenons, lors qu'il sera gras & en bon point, pour auoir mangé tout son faul de raisins, apres vendanges, il en fera meilleur manger.

*Preparation
de Renard.*

Les porcs nourris de grain, ont la chair beaucoup plus ferme, que ceux qui sont nourris de gland, mesmement de celuy de Fau, lesquels ont la chair flaque & aisée à fondre.

*Quels
porcs ont
la chair
ferme.*

Quand aussi nous choisissons vn bouc de quatre ans, lequel nous nourrissons quelque espace de temps, avec herbes qui ont vertu de rompre la pierre, & avec bon vin blanc & puissant, nous rendons par ce moyen son sang propre à rompre la pierre aux reins.

*Bouc
preparé.*

Quand Escrion prenoit les Cancres & les brusloités iours Caniculaires, apres q le soleil estoit entré au signe de Leo le dixhuitiesme iour de la Lune, son intention estoit de les rendre plus propres contre la morsure des chiens enragez, de façon que par ce moyen il les preparoit. Galien aussi dit que po.

*Preparation
des
cancres.*

Galien.
Viperes
oviment
prepa-
rioi.

auoir de bonnes viperes, il ne les faut pas prendre lors qu'elles ne font que sortir de terre; mais faut attendre qu'elles se soyent exercees quelque temps, qu'elles soient retournees à la nourriture qu'elles auoient deuant l'hyuer, & qu'elles ayent laissé leur despoille entre les pierres: ce que nous pouuons appeller comme vne sorte de preparation. Matthieu Gradi nourrissoit des poules & chapons avec la chair de viperes, pestrie avec du pain, iusques à ce que la plume leur fust tombee, pensant par ce moyen guerir les ladres, à sçauoir leur faisant manger les poules & chapons. Si nous nourrissons des poulets quelque temps auant que les tuer avec pain trempé en lait aigre, & qui ne soit gueres gras, ils en auront leurs genitoires beaucoup plus delicats à manger, & plus exquis, mesmement si on les prend auant qu'ils aient assailly les poules, afin qu'ils n'ayent point de mauuais goust, par le moyen de la femence, & par ce moyen ils sont de bonne & grande nourriture, & facile à cuire en l'estomach.

Poules
& chap-
pons pre-
parez.
Lib. 3.
alimēt.

Poulets
preparez

Foye des
animaux
nourris
de figues

Le foye des animaux nourris de figues, principalement des pourceaux, est vne viande fort excellente. Pareillemēt

preparer les simples medicaments. 175
 le foye d'une Oye, nourrie de viandes ^{et celuy}
 trempées en lait, est de beaucoup ^{d'Oye.}
 meilleur goust, plus aisée à cuire, &
 meilleure nourriture.
 Si on fait manger de la Scammonee, ^{Lait de}
 ou des Tithimales, à vne heure, ou à ^{cheu}
 vn autre animal, son lait aura la faculté ^{de preparer.}
 de purger le flegme par en bas.
 On prepare aussi la fiente d'un petit ^{Fiente}
 enfant par vne conuenable façon de vi- ^{de petit}
 ure pour s'en seruir contre la Squin- ^{enfant,}
 ce. Semblablement la fiente des chiens, ^{de}
 leur faisant manger des os, pour au- ^{chiens.}
 tres vsages. Nous preparons aussi plu-
 sieurs choses es animaux encores vi-
 uans.
 Mais il me semble que ces exemples
 suffiront pour monstrier que bien sou-
 uent nous preparons, par le moyen de
 nature, plusieurs choses, lors mes-
 mes que les medicaments sont encores
 viuans.
 Or d'autant que ceste façon de prepa- ^{Seconde}
 rer encores qu'elle soit de grâde vertu ^{espece de}
 & efficace, ne vient pas toutesfois sou- ^{prepara-}
 uent en vsage, & mesmes que quelqu'un ^{tion.}
 pourroit debatre qu'elle ne merite pas
 d'estre nommee preparatiõ, il me sem-
 ble que nous ferons bien de venir à la
 secõde espece de preparation, laquelle
 H. iij

s'estend au long & au large, en toutes fortes de medicaments. Or elle se fait (si nous voulons parler generalement) ou par addition, ou par ablation, maintenant de la substance, maintenant de la faculté, & quelques fois de tous deux: mais en particulier elle s'accomplit, en cuisant, pilant, rostillant, bruslant, ou preparat en quelque autre façon comme il sera dit par apres.

*Ablatio
que si-
gnifie en
est en-
drait.*

Sous le mot d'ablation, ie comprends aussi la separatiõ des parties, soit qu'elles demeurent ensemble, comme quand on pile les Simples, soit qu'on les mette à part, comme quand on oste l'esoume, qu'on distille, qu'on extrait les sucs & les liqueurs.

Nous traiterons au long cy apres, quelle addition ou ablation se fait en chacune espece de preparatiõ & si c'est de la substance, ou de la qualité d'une substance seulement, ou de plusieurs.

*Conclu-
sion.*

Il ne reste donc maintenant, sinon que nous enseignions, quelle faculté a chacune de ces differences de preparatiõ, & comme elle se fait, commençant par la façon de piler, d'autant que ceste sorte de preparatiõ est commune presque à tous les medicaments, non seulement aux Simples, mais mesme aux

preparer les simples medicaments. 177
 autres sortes de préparations. En second lieu nous traiterons des especes de préparation qui se font par le moyē de la chaleur: apres de celles qui se sōt par froideur, au quatriesme rang nous mettrons celles qui se font par siccation, & au cinquiesme celles qui se sōt par humectation, & ainsi des autres, comme nous les auons mises cy apres par ordre.

De facons & manieres de piler les simples.

CHAP. II.

ON a accoustumē de piler les Simples, c'est à dire, les reduire en poudre, ou en frappant dessus, ou en broyant seulement: ce qu'on fait, afin qu'ils se puissent apres mieux mesler ensemble, ou afin qu'ils ayent nouvelle vertu, ou pour leur oster quelque mauuaise qualite. Desquelles trois intētiōs nous en auons amplement discoursu en nostre liure de la Methode de composer les medicaments.

Quant à la facon & maniere de piler, elle est fort diuerse. Car en premier lieu on pile les vns avec vn pilō de fer, les autres avec vn pilon de bronze, de plomb, de verre, ou de bois, & le plus souuent dans vn mortier fait de mettematire que le pilon: vray est, que le pi-

H v

lon de fer, & de bronze, ne seruent quasi qu'en mortiers de semblable matiere: mais le pilon de bois sert à ceux-là, & si sert encores és mortiers de pierre, & de verre: au pilon de plomb, il faut le mortier de mesme, comme aussi au pilon de verre, le mortier de verre est plus propre.

Porphire
ou Escaille de Mer.
Secndement, il y a plusieurs Simples, que pour piler, il les faut demener fort de long temps sur vne pierre dure & solide comme Marbre, laquelle on appelle communément Porphire; ou sur vne pierre de Mer, qu'o dit Escaille de mer, & les demene on avec vne pierre de semblable matiere, qui est neantmoins petite, laquelle on peut empoigner, & tenir avec la main, & l'appelle on communément petite meule à cause qu'elle a la forme d'une petite meule, & celle de dessus d'une grande.

*Les vno-
j's aro-
matiques
c. mment
Je pilent.*
En troisieme lieu, on pile quelques medicamets avec vne rouë qui tourne, & mesme en des moulins, comme cela est cõmun à Lyon, pour piler les choses aromatiques, desquelles est composee la poudre des menuës espices; & la poudre fine, qu'on appelle, & plusieurs autres poudres que chacun fait à sa fantaisie. Je ne suis point deliberé de parler

de ceste façon de piler, mais ie m'arrestay à traiter au long de la premiere, & quelque peu de la seconde.

Il ne faut pas aussi oublier le couvercle du mortier, pour le moins le simple, ou mesme le double duquel les anciens vsoient (comme nous l'auons monstré en nostre methode de cōposer les médicaments) principalement es choses que nous voulons reduire en poudre: car il semble qu'il n'en soit point besoin es choses humides.

Quant aux especes de preparation, qu'on peut rapporter à la façon de piler, comme luy estant quasi semblables, il sera dict cy apres: comme quand nous rapons les vns avec vne rappe, ou les coupons menu, afin qu'ils communiquent leur vertu & faculté à l'eau, en laquelle on les veut faire cuire.

Or la diuersité de piler se prend non seulement des instrumens avec lesquels on pile, mais aussi de la force qu'on pile, du temps & espace, de la situation des choses qu'on veut piler, de ce qu'on y adiouste, & de la consistance que nous voulons, que la chose que nous pilons ait apres estre pilée. Et de fait nous pilons les vns tous seuls, & à part; les autres, il y faut mesler quelque chose par-

ray pour les piler, soit pour les piler plus aisément, ou pour aider à leur vertu & faculté. d'autres peuvent estre pilez ou tous seuls, ou avec ce qu'on vaudra, & tous ceux là se peuvent piler ou grossièrement, ou fort delié. D'auantage, les vns endurent bien d'estre longuement pilez, mais d'autres ne souffrent pas qu'on les pile beaucoup, non plus qu'ils ne peuvent souffrir la longue coction. Les vns aussi veulent estre pilez en frappant fort dessus, les autres veulent estre seulement broyez tout doucement dans le mortier, de menant le pilon tantost tout bellement, tantost hastiuement, & par fois frappant fort.

Finalemēt, & les vns & les autres ne veulent pas estre pilez trop violemēt, ny trop longuement: car par ce moyē leur vertu & facultés s'esuanouyt tellement qu'ils demeurēt comme sans forces, toutes fois les choses subtiles & rares, & celles qui ont leur faculté foible & debile, & qui l'ont comme en la superficie, y sont plus subiettes, que les autres qui sont de contraire nature.

Je traiteray donc particulièrement de chacune de ces differēces, apres que j'auray monstré en quelle de ces façons, & en combien chacune espee des uns

preparer les simples medicaments. 181
 Les medicaments se peut piler, & com-
 menceray par les racines.

La façon de piler les racines.

CHAP. III.

QVand les racines sont grosses, & Comme les racines se peuvent piler.
 qu'elles ne sont pas bien seiches, il les faut premierement tailler en pieces, & les mesler peu à peu avec les autres choses plus seiches, meslant peu de racine parmy beaucoup de choses seiches: & par ce moyen on les pourra reduire en poudre: mais si elles sont bien seiches, on les pourra pulueriser chacune à part, ou toutes ensemble, apres routes fois les auoir premierement taillees en pieces avec vn cousteau, ou avec des ciseaux, ou rompues avec les mains, horsmis celles que nous auons desia taillees en rouëllles auparauant, afin de les mieux faire seicher.

Celles donc qui sont grosses, dures, Quelles doivent estre pilees longuement.
 massiues, serrees, nerueuses, cartilagineuses, & difficiles à rompre, veulent estre pilees plus longuement, principalement si nous auons volonte de les reduire en poudre fort deliee: car bien souuent nous ne les voulons piler sinon grossierement, mesmement quand

182. *La maniere de bien*

c'est pour faire vne decoction. Voyla comment il faut piler le plus souuent la racine de l'un & de l'autre Acorus, toutes les especes de Sarrasine, de Guymaue, de Conlouree, de Costus, d'Aulnee, de Gétienne & de Polypode.

*Quelles
peu de
temps.*

Mais celles qui sont de contraire nature, ne veulent estre pilees que bien peu de temps, encores qu'õ les vouldist reduire en poudre tres delicee, comme sont les racines de Calamus odoratus des Apothicaires, des deux especes d'Elleboire, des Hermodactes, du Pyrethre. Et celles qui sont moyennes entre les premieres, & ces secondes, veulent aussi estre moyennement pilees, comme sont les racines d'ache, d'asperges, de turbith, de l'un & de l'autre Ben, du Dictam commun, du Doronicum, du fenail, de Galanga, de Reglisse, de Gramen, de Glayeul, de persil, des deux Pivoines, & du Rhubarbe.

Discor.

La façon de piler les herbes.

CHAP. IV.

*Comme
font pi-
ler les
herbes
à quel
us. ge.*

ON pile aussi les herbes quelques fois toutes verdes, quelques fois apres les auoir seichees, & les pile on aussi toutes crues, ou les faisant cuire premierement, ou bien on les pile en

preparer les simples medicaments. 183
 partie avant que les faire cuire, & puis
 quand elles sont cuites, & ce pour s'en
 servir à diuers vsages. Car la fin pour
 laquelle on les pile toutes crues, est ou
 pour en tirer le suc, ou pour les reduire
 en forme de Cataplasme tout crud.
 Mais on les pile apres estre cuites, ou
 pour en faire vn Apozeme, ou pour les
 façonner & former en cataplasme, prin-
 cipalement quand elles ont quelque
 chose de dur. Mais quand on les pile
 seiches, c'est ou pour les mettre en vne ^{Quelles}
 decoction, & lors on les pile grossiere ^{plus.}
 ment, ou pour les reduire en poudre, & ^{Quelles}
 lors il les faut piler longuement, prin- ^{moins.}
 cipalement si elles sont grosses, dures,
 serrees ressemblans au bois & ployables.
 Mais celles qui sont de contraire natu-
 re, ne veulent pas estre si longuement
 pilees, & quand elles seront pilees ius-
 ques à ce qu'elles puissent passer par le
 crible, duquel nous nous voudrôs ser-
 uir, selon l'intentiô à laquelle nous pre-
 tendôs, il faudra lors cesser de les piler.

Il est bien vray que quasi-toutes les ^{Ce qui se}
 herbes, nous les faisons secher, ou nous ^{fait auant}
 les rompons avec les mains, auant que ^{que les}
 les piler, & pour la plus part on les pile ^{piler.}
 grossierement, quelquesfois avec les
 fucilles, voire mesmes avec les fleurs

184 *La maniere de bien*
 mais Lors il les faut vn peu moins piler,
 comme toutes les especes de Capilly
 Veneris, la Calaminthe, la Marjolaine,
 l'Origan, le Rosmarin, le Thym, mes-
 mement lors que ces dernieres ont
 leurs fleurs.

La façon de piler les fleurs.

CHAP. V.

*Comment
se pilent
les fleurs* Q Vant aux fleurs, pour la plus part
 on a de coustume de les piler,
 quâd elles sont seches, aussi ne les faut-
 il pas piler longuement: car outre ce
 qu'elles se metent facilement en pou-
 dre, leur faculté & vertu se perd fort
 aisément quand on les met en poudre,
 comme sont le Saffran, l'Epithymum
 des Grecs, & des Arabes, la fleur de Ge-
 nest, de toutes les sortes de Violier, de
 Melilot, de Rosmarin, des deux sortes
 de Nenuphar, de Chevreuil, de tou-
 res les especes de Roses, & le Schenan-
 thos, si on le peut recouurer.

*Quand
plus long
seuil.* Mais s'il est requis de prendre les
 fleurs avec les herbes, il sera necessaire
 de les piler vn peu plus longuement, à
 cause des herbes, & de leurs tiges, qui
 sont parmy, & auxquelles les fleurs sont
 attachees, qu'il ne feroit pas, si elles

preparer les simples medicaments. 185
 estoient à part, comme la chevelure
 d'Aluine, d'Aneth, d'Auronne, la Ger-
 mandree, le Chamepytis, l'Eufraise, &
 le Melilot.

Or quand nous parlons de la fleur, ^{Quelques}
 nous n'entendons pas seulement ces ^{qui se trouvent}
 petits filaments qui se trouuent au mi- ^{en: milieu}
 lieu, le plus souuent semblables aux fi- ^{par la}
 laments du Safran, mais aussi les fueil- ^{fleur.}
 les qui l'environnent, lesquelles sont
 quelquesfois blanches, comme en la
 Camomille, au Nenuphar blanc, en la
 Rose blanche, & en la musquee, d'au-
 tresfois jaunes, comme au Nenuphar
 jaune, & au Chrysanthemum; d'autres-
 fois rouges, comme en la Rose rouge,
 en la fleur du Grenadier sauvage, hors-
 mis que quand on parle du Safran, on
 entend seulement les petits filaments
 qui sont au dedans, pource qu'il n'y a
 rien du Safran, dequoy on se serue si-
 non cela; comme aussi bien souuent
 Galien en la composition des medica-
 ments particuliers, parlant de la Rose, ^{Galien.}
 n'entend pas les feuilles larges, mais
 seulement les petits filaments qui se
 trouvent au milieu.

Il faut piler longuement les fleurs sui- ^{Quelles}
 uantes, à sçauoir la Camomille, laquel- ^{longue-}
 le enc ote qu'elle soit de substance sub- ^{ment.}

rile, toutesfois elle est serree, d'odeur viue & forte, de longue duree: la Stechas Arabique aussi, laquelle encotes qu'on la mette avec les premiers (comme le Turbith) à la fin elle ne se tieue qu'à demy pilee: l'Helichrysum aussi (qu'on dit communément Stechas citrin) & le Spica Nardi, quelque partie de plante qu'elle soit, encotes qu'on la coupe bien menu avant que la piler, si la faut-il piler longuement.

La fleur du Grenadier sauuage aussi veut estre longuement pilee, à cause de ses fueilles qui sont dures comme bois; mais si on vouloit seulement piler les petits filaments qui sont au dedans à part, ils seroient bien plustost pilez de beaucoup.

Celle de Cappre. La fleur de Cappres, soit qu'elle soit encotes en bouton, ou espanie, ou desja parcrue en fruit plein de seméce, on ne s'en sert gueres à autre chose, sinon que l'ayant confire en saumure, on la mange pour ouvrir l'appetit: & au defaut de Cappres, on confit la fleur de Genest, avec vinaigre & sel, pour le mesme vsage. Toutesfois si on la fait seicher, il la faudra piler mediocremét; cōme aussi la fleur d'Houblon, laquelle est facillue, comme est celle d'Orme.

preparer les simples medicaments. 187

Les Gyroflés à cause qu'ils sont de ^{Les Gy} grosse substance, sont malaiséz à piler, ^{res.} soit qu'on les prenne pour les fleurs de quelque arbre, ou pour quelque autre chose.

On pile les Roses quelquesfois ^{Les Ro} seales & d'autre fois avec autres ^{ses.} Simples, apres toutesfois qu'on les a faittes seicher au feu, ou au Soleil, entre deux papiers, & qu'ó les a coupées menu avec ciseaux; quelquesfois aussi on les pile parmy les autres sans secher, mais les coupant seulement bien menués, comme Mesué dit, que pour faire le sucre Rosat, aucuns ne font que ^{Mesué} couper bien menu les Roses, sans les rien piler. Mais ie suis d'aduis que quand tu le voudras faire comme vn chef d'œuvre, tu ne faces point secher les Roses, ains que tu les piles seulement avec le reste, à fin d'euiter la calōnie qu'on te pourroit mettre sus.

*La maniere de bien piler les fruicts,
& les semences.*

С H A P. VI.

LA plus part des semences deman- ^{Semences} dent d'estre pilees, comme entre- ^{comment} deux des racines, & des herbes. Par- ^{doicent}

estre pilees.

quoy quand on voudra piler le tout ensemble, il faudra piler les racines iufques à ce qu'elles foient concassees, & lors y adiouster les semences, & quand ell es seront aussi assez pilees, y mettre les herbes coupees menu, puis piler le tout ensemble. Et voila comme il faut faire de la semēce d'Agnes castus, d'Ache, d'Amomū, d'Anis, d'Aneth, d'Ammi, de Basilic, de Carni, de Cardamomum, de Coriande, de Cumin (si on veut quand nous nous en voulons seruir pour prouoquer à vriner: car lors il le faut piler fort subtilement) le Vermeillon, la semence de Roquette, l'Erbs, le Velar, le Fenugrec, le Lin, l'Herbe aux perles, les Lupins, la Lentille, la Nielle, l'Herbe aux puces, le Patot, le Sermōtain, l'Herbe aux poux, la moustarde, le Thlaspi, & l'Ortie.

Fruits comment doivent estre pilees.

Entre les fruits, les noix de cyprés, la moüelle de la coloquinte seche & decoupee menu, le fruit du Baume, dit Carpobalsamum, les Cubebes, les noix de Galle, la noix Muscate, le Poirvre, & outre tout cela, les Dattes, les grains de Genevre, les Figues, les Iuubes, les Sebestes, les Prunes seches, les Raisins secs. Et encores que ces fruits soient mols toutesfois il leur

preparer les simples medicaments. 189
 faudra oster le noyau, les decouper biẽ
 menu, & les piler avec le reste, selon
 l'ordre que j'ay dit, voire s'ils en-
 trent en la composition mesme on
 les pourra reduire en poudre, si on en
 met petite quantite parmy vne grande
 quantite de choses seches; ou biẽ apres
 les avoir pilez, on les passe par vn cri-
 ble, ou avec la main, ou avec vne cueil-
 lier, afin de rendre la composition mol-
 le, comme nous scauons qu'on passe
 les Dattes, pour faire le Diaphenicon.

Mesue ordonne de piler bien fort
 delie toutes les especes de Myrabolas, ^{Myra-}
 si nous les veulons prendre au dedans ^{bolans}
 en substance, afin de restreindre & res-
 serrer les entrailles. Il y a semblable
 raison au Rhabarhe.

Les semences de Cocombre, courge, ^{Semences}
 Melons & semblables (que nous di- ^{reduites}
 rons cy apres deuoir estre coupees ^{en peu-}
 avec vn cousteau (estans longuement ^{dre.}
 tenuës au Soleil, afin de les bien secher,
 pourront bien estre reduites en pou-
 dre toutes seules.

Entre les semences, le Coriandre, le
 Cardamomum, tant le grand (qu'on ap-
 pelle Graine de Paradis) que le petit,
 le Gremil, le Cumin, quand on le veut
 diuretique. Et entre les fruiçts, toutes

*Mouel
les des
fruits,
ou semé
est.*

les especes de Myrabolans des Arabes, comme i'ay desia dit cy deuant, & les gouffes de Sené demandent d'estre pilez aussi longuement que les racines, parquoy il sera bon de les mettre ensemble avec icelles. Mais les mouelles des fruits, ou des semences, qui sont huyleuses, ou il les faudra hacher bien menu avec vn cousteau sur du papier, qu'il faudra charger souuent, ou bien mesler parmy vn peu de sucre bien fin, & bien sec, & les piler à part: comme on fait de la mouelle des semences de Cocombre, Courge, melon, Citrouille, Cotton, Carthame, Herbe aux poux, & de la mouelle des fruits d'Amendes, d'Anacardi, de Ben, de Pignolats, des Pistaches, de Chastagnes, & de Noisettes. La Noix muscate doit estre mise quasi toute la derniere, comme quand on fait la poudre de menuës especes: car si on la met au commencement, elle empesche que les autres especes ne se peuent piler, à cause de sa moiteur huyleuse.

*Quelles
seront
pilees à
part.*

Les semences que nous auôs dit estre le plus souuent coupees menu, pourront bien estre pilees à part, si nous les voulons apres mesler avec trois choses humides; mais si nous les voulôs mesler

preparer les simples medicaments. 191
 avec choses seches, on pourra bié mes-
 ler petite quantité de semences parmy
 vne grande quantité de choses seches,
 & les piler ensemble. si fait bien aussi le
 suc de Reglisse, le Bdellium, les sucs, &
 les liqueurs, apres toutesfois les auoir
 coupez menu: on les pourra bien aussi
 comme l'ay dit, faire bien fort secher
 au Soleil, & les puluerifer à part.

En la composition de Diaprunis, les *Compo-*
 semences froides surnommees gran- *sition de*
 des, & autres qui y entrent, pourront *Diapru-*
 bien estre pilees avec bonne quantité *n s.*
 de Sucre, à cause qu'elles sont en petite
 quantité: pareillement les Amandes,
 qui entrent en la composition du Dia-
 phenicon, on les pourra couper menu,
 si on veut, ou les piler avec Sucre.

De la semence de Pauot, aucuns la *Semence*
 concassent vn petit dans le mortier, à *de Pauot*
 fin que le cousteau s'y puisse prendre,
 & puis la hachent avec vn cousteau,
 comme les autres semences.

Il est bien vray que quād ces mouelles *Compo-*
 entrent es compositions cordiales, ie *sitions*
 ne trouue pas bon de les mesler avec le *cordia-*
 reste, mais serois plustost d'aduis de les *les.*
 hacher menu quand on s'en veut seruir
 & les mesler lors avec le reste de la cō-
 position; la raison est qu'à grand peine

se peuvent elles garder vn mois entier sans se rancir, tellement qu'elles gassent la composition, sinon que la composition soit en petite quantité, & qu'elle soit bien tost vsee.

*La maniere de piler les Sucz, Liqueurs, Gomm-
mes & Resines.*

CHAP. XV.

*Sucz, Li-
queurs,
Gomm-
& resi-
nes com-
ment pi-
ler.* **L**Es sucz seichez, les Liqueurs, Gomm-
mes, & Resines, si elles sont recen-
tes, & par consequent humides & mol-
les, on les pourra mesler parmy les ele-
ctuaires mols, parmy les pilules, on-
guents, & emplastres, toutes seules,
ou bien les amollir avec quelque autre
chose, ou bien les dissoudre avec quel-
que humeur conuenable à la composi-
tion que nous voulons faire. Mais s'ils
sont desia secs de sorte qu'ils se puis-
sent casser, on pilera plusieurs d'iceux,
plustost en broyant, & demenant le pi-
lon tout doucement par le fonds, &
autour du mortier, que non pas en
frappant: car si on pense frapper dessus,
ils s'elargiront plustost que de se met-
tre en poudre, & se prendront telle-
ment au mortier qu'on ne les en pour-
ra apres separer, à cause de leur viscosi-
té.

preparer les simples medicaments. 193
 té, & lenteur, qui est commune à tous,
 aux vns toutesfois plus qu'au autres,
 & avec ce ils s'euanoüissent & perdent
 leur vertu. Vray est que quand ils sont
 par trop secs, encores qu'ils soient plus
 aisez à reduire en poudre, ils sont
 neantmoins reiettez, à cause qu'ils ont
 perdu leur force & vertu. Nous parle-
 rons donc des sucz qui sont moderé-
 ment seichez, ou qui sont vn peu plus
 secs.

La Scammonee donc (laquelle Me-^{Scamo.}
 sué met entre les sucz, encores qu'elle ^{me.}
 ne soit pas de telle efficace que sa li-
 queur) & les autres sucz qui se peuvent
 rendre ainsi durs les faisant seicher,
 pourront bien estre pilez tous seuls dās
 le mortier: vray est que ce ne sera pas si
 tost fait, avec ce que s'ils sont en peti-
 te quantité, il en demeurera la plus part
 au mortier, dequoy nous ne nous sou-
 cions pas beaucoup, quād il y en a bon-
 ne quantité: toutesfois il sera bon de
 piler premierement dans le mortier
 quelque nombre d'Amèdes, & les plus
 vieilles, rances & huyleuses sont les
 meilleures, car par leur lenteur qu'elles
 laissent au mortier, elles empeschent
 que les sucz ne se prennent. Ce qu'oa
 pourra faire autrement, & s'il sera aussi

194 *La maniere de bien*
 bon, & de plus de duree, à sçavoir très-
 pant le pilon dans de l'huïe, & en met-
 tant aussi vn peu dans le mortier, deme-
 nant le pilon quelque temps par dedās,
 pour engraisser le mortier: mais il faut
 que l'huyle soit doux, ou tiré d'Amen-
 des douces, sinon que le suc fust quel-
 que suc adstringent: car en tel cas l'huïe
 le Omphacin sera meilleur. Cet huïe
 donc sert non seulement pour empes-
 cher que les sucz ne se prennent au
 mortier, mais mesmes garde que la ver-
 tu des sucz, & la poudre subtile ne s'é-
 uole, avec ce que les sucz en sont plu-
 stost plus aisément & facilement pilez,
 laquelle faculté est attribuée par Galien
 à la liqueur du Baume, pour piler la
 Theriaque.

Acacia. Nostre Acacia est fort mal aisée à
 rompre, encores que ce soit la plus sei-
 che qu'on sçauoit trouuer, tellement
 qu'il vaudroit mieux la mettre en peti-
 tes pieces, & la mesler peu à peu, avec
 le reste qu'on veut mettre en poudre.

*Aloes,
 Mejué.* Quant à l'Aloës, le dire de Mesué est
 veritable, à sçavoir qu'il est fraisse &
 gluant tout ensemble: car si on le pile
 en frappant, il se prend au mortier;
 mais si on le broye seulement, il se met
 en poudre. On le peut apperceuoir en

preparer les simples medicaments. 195
 le maniant: car encores qu'il s'estmie, il se prend toutesfois aux doigts.

Le suc de Reglisse, l'Hypocisthis, & *Reglisse.*
 le Lycium, duquel nous vsons, se pile-
 ront fort bien, si nous faisons seulement
 chauffer le pilon, a fin de les seicher, &
 par ce moyen on les pourra esmier, si-
 non qu'ils fussent par trop frais & re-
 cens, & encor trop humides: car lors il
 les faudra mettre en petites pieces, &
 pulueriser avec le reste, quand on est
 desia prest à les cribler, autrement on
 les remarquera parmy la composition,
 à demy pilez seulement.

Des liqueurs, il en est tout de mes- *Liqueurs*
 me, assavoir que celles qui sont les plus *comment*
 seiches, moins gluantes & visqueuses, *prepa-*
 se peuuent esmier toutes seules: com- *rets.*
 me sont le Benjoin, l'Euforbe, la Tha-
 psia; & comme j'ay dit, la Scammonee
 doit estre plustost broyee avec vn peu
 d'huile d'Amendes douces, que non
 pas pilee.

Mais l'Opium doit estre peu à peu *Opium.*
 meslé avec le reste des choses seiches
 si on le veut pulueriser; & si on le veut
 dissoudre, le faut mettre avec les cho-
 ses humides. Il faut faire le semblable
 de l'Opopanax, galbanum, Ammoniac,
 Sagapenum, assavoir s'ils sont en peti-

te quantité, & que la quantité des autres choses seiches soit grande, les mellant parmy, on les pourra reduire en poudre, comme nous le pouuons voir en la composition de la poudre de Hiera Diacolocynthidos; ou bien on les dissout en quelque humeur, comme en vin, vinaigre, ou autre, & les ayant chauffez, les faut couler, puis faire cuire insques à ce qu'ils ayent la consistence conuenable à la composition que nous voulons faire.

Quelques fois aussi nous les nettoiyés bien des esclars de bois, & autres ordures qui se trouuent parmy, puis nous faisons chauffer vn pilon, avec lequel nous les rendons molles, pour les pouuoir reduire en pillules, ou en forme d'emplastre, vray est qu'ainsi faisant, la composition n'en est pas si nette. Ou bien, on les fait dissoudre avec quelque humeur conuenable, puis on les passe par vne estamine, mais il faut considerer de combien elles se peuuent diminuer en les coulant, & augmenter la quantité d'autant.

*Resines
& Gommes
composées
deux
pieces.*

Les larmes aussi, tant les Resines, comme sont le Mastic, la Terebenthine, les Resines de Pin, de Meleze, de Sapin, de Pommes de Pin, & la Colophonienne,

preparer les simples medicaments. 197
 que aussi les Gommés, comme sont la
 Gomme Arabique, le Diagrafant, le
 Lacca, la Myrrhe, le Bdellium, le Sty-
 rax, la Sarcocolla, l'Encens, l'Ambre à
 patenostres, la Gomme des Amendiens
 tant doux qu'amers, de Cerisier, de pru-
 nier, de Lierre, de Genevre, apres les
 auoit bien seichees, on les peut pulue-
 riser à part ou avec le reste, les broyant
 seulement hors mis le Mastice, & la Re-
 sine de Pin, comme aussi le Canfre, soit
 qu'on le prenne pour vne gomme ou
 vn suc, ou quelque chose d'arti-
 ficiel.

Les mesmes larmes estans encores
 fresches & recentes, se peuuent dissou-
 dre avec quelque chose plus humide,
 hors mis le Mastice; ou bien elles ser-
 uent pour incorporer les autres medi-
 caments qui sont plus secs.

Que si d'aduanture quelqn'vne de ces
 larmes se prend au mortier en la broyant,
 il ne faudra sinon oindre le mortier
 avec vn petit d huyle. Comme si on
 auoit à piler la vraye Myrrhe, & qui ne
 fust pas tarie de vieillesse: mais la Myr-
 rhe que nous auons, se puluerise assez
 toute seule. Ioint que quand on pulue-
 rise le Mastice, qui est vn peu trop sec, il
 sera bon de mettre vn peu d'eau rose

L. iij.

parmy, à fin qu'il ne s'enuole, & ne se perde, & pourra-on faire le séblable es autres, qui à cause de leur siccité se puluerisent aisément, toutes fois quand il faudra faire vn emplastre, & que le Mastic, ou la Myrrhe y entreront, il vaudra mieux les mettre en poudre.

Gomme La Gomme Arabique, & le Diagr-
*Arabi-*gant seront beaucoup plus aisez à met-
que tre en poudre, si on fait première-
*Diagr-*ment chauffer le mortier & le pilon; &
gant. encores se pulueriseront ils plus, si
on met vn peu d'eau de vie seulement
parmy.

L'Encens. Aucuns tiennent que l'Encens ne se
peut dissoudre, ains pulueriser seule-
ment: mais on le resoult avec eau & vi-
naigre, iusques à la consistence d'em-
plastre, y mettant aussi vn peu d'huyle:
vray est que lors il ne se peut amasser
en grumes.

Mastic. On pile le Mastic, y meslant vn bien
peu d'huyle parmy, en la composition
des pilules d'Hermes, & des Trochis-
ques de Coloquinthe.

Myrrhe. La vraye Myrrhe, on la pile vn iour
grossierement, & le lendemain on ache-
ue de la piler bien délié: le Edellium de
mesme, l'Encens (ie dy quand ils sont
bié secs) la Sarcocolla, le Styrax, & l'Eu-

préparer les simples médicaments. 199
 phorbe, le Ladanum, s'il est bien sec de
 vieille, ou qu'on le fasse seicher, chau-
 fant le pilon & le mortier, on le pourra
 pulueriser: mais s'il est frais il le faut
 dissoudre en huile chaude, ou en quel-
 que autre liqueur convenable.

La maniere de piler les bois & les escorces.

CHAP. VIII.

Les Bois, comme sont les bois d'A-
 loës, l'Asphalthus, le Gaïac, les Sa-
 rals, le bois de Baume, & les escorces
 des bois, comme sont le Cinnamome,
 la Canelle, l'escorce de la racine d'Au-
 bespin, de Tamarix, & de Cappres, veu-
 lent estre pilees autant de temps que
 les racines, comme font aussi les tiges,
 & le Malicorium, qui n'est autre chose
 que celle de Grenade, qui est dure com-
 me bois: mais le Macis qui est l'escorce
 de la noix muscate, veut estre pilée
 modérément.

Quant aux escorces des racines d'A-
 che, de Persil, de Fenil, de Reffort, &
 semblables, nous auons enseigné com-
 me il les falloit piler quand nous auons
 parlé des plantes mesmes. Le Turbith
 doit estre moyennement pilé, comme
 dit Mesué.

Le Cin-
namome

Il ne se faut pas esbahir si le Cinna-
mome, entre les autres ses semblables
en chaleur, le plus tenué & subtil, veut
estre longuement pilé: car cela vient à
cause de son escorce interieure, laquel-
le est fort nerueuse, & mal aisee à pul-
ueriser.

La façon de piler les Simples metalliques,
& terrestres.

CHAP. IX.

Simples
metalli-
ques cõ-
ment j'a-
lex.

TOus les Simples metalliques sont
de substance terrestre, & cõposez
de parties grossieres, à cause dequoy
ils ne peuuent pas penetrer fort pro-
fond, comme iusques à vn nerf piqué.
Parquoy il est requis de les subtilizer,
ce que nous faisons, les petrisant lon-
guement au Soleil chaud, en vin aigre
fort vieil, fort aigre, & fort subtil, cõ-
me est celuy qui est fait de vin qui n'est
point brusé, & qui ne tient rien de la
qualité d'iceluy quand on le gouste, ou
bien peu. Et tant plus longuement on
les broyera, tant plus subtils ils devien-
drõs, parquoy aussi ils deviendront tãt
plus mondificatifs, attenuatifs, & des-
siccatifs. Mais s'ils sont broyez de la
mesme façon que i'ay dit, avec du vin,

preparer les simples medicaments. 204
 puis qu'on les fasse seicher au Soleil, ou
 bien au feu (si le temps n'est pas propre
 pour le faire au Soleil) ils seruent
 mieux pour cicatrifer les playes.

La Litharge s'esmie plustost que de *Litharge*
 la piler, car si on la pile, le Plomb s'es-
 largit, plus toutesfois en celle qui est
 surnommee *Argyriis*, que non pas en
 la *Chryitis*, & neantmoins ce Plomb
 demeure, quand on le passe par vn lin-
 ge fort clair & rare. Sa crasse & escume
 se separe en la lauant, & par ce moyen
 aussi les emplastres en sont rendus plus
 blancs.

Si on peut recouurer la pierre Ar *La pier-*
 menienne, il la faut piler en vn mortier *Arme-*
 de pierre assez longuement, à fin de la *menne.*
 lauer apres: mais le Lapis Lazuli endu- *Mesué.*
 rera bien d'estre pilé plus longuement,
 comme dit Mesué.

Les Perles & le Corail, doiuent estre *Pierres &*
 premierement pilees à part, en vn mor- *pierres*
 tier de marbre blanc, à fin qu'elles ne *precieu-*
 s'acquierent quelque odeur, couleur, *ses com-
piées.*
 ou goust estrange & mauuais. Les frag-
 mens de pierres precieuses, à sçauoir
 Saphirs, Iacintes, Grenats, & Eme-
 raudes veulent estre broyez sur le Por-
 phire, les arroufant avec vn peu d'eau
 Rose, ou d'eau de Bourraches, ou de

Buglosse: car par ce moyen ils sont rendus plus propres à penetrer, & à estre distribuez, & s'il n'y a pas danger qu'ils fassent quelque obstructiō: avec ce on ne peut pas dire qu'ils ayent raclé quelque chose du mortier en les pilant, qui puisse augmenter la quantité; & c'est la raison pourquoy Galien, en la composition de la Theriaque, ordonne qu'on pile les Simples qui y entrent, en un mortier de pierre fort dure, qu'il appelle *pila Aegyptia*.

Galien.

Blatta

Byzantia

La Blatta Byzantia se peut aussi piler toute seule.

La maniere de piler les Simples pris des parties des animaux.

CHAP. V.

Simples
pris des
parties
des ani-
maux
comme
piles

NON seulement les parties des animaux, mais les animaux mesmes tous entiers, estans bien seichez, ou pour avoir esté rostis, ou bruslez, ou autrement seichez, se pourront pulueriser à la façon des autres Simples, si elles sont encores humides & molles. Et s'il y en a petite quantité, on les pourra piler avec bonne quantité d'autres choses seiches, ou bien on les pile à part, & les passe on par un crible.

avec vne cueillier. Il y en a aussi quel-
ques vnes, qu'on peut fondre, puis les
couler, comme sont les greilles, les
moëllles, & le suin des laines.

La merde des chiens, des loups, & *Fientes*
des petits enfans estant seichee, se met *pulueris-*
fort bien en poudre: si font bien aussi *sec.*
Les Catharides gardees quelque temps,
& le Castoreum le plus sec, mais il n'est
pas aussi si efficace: & les Cancres de
riuierie bruslés, les hirôdelles bruslees,
vn lievre bruslé, les reins du Scincus
seichez, le foye d'un loup seiché, & le
poulmon de renard seiché.

Mais le fiel sert le plus souuent pour *Fiel de*
incorporer les autres choses plus sei- *animant*
ches, & s'en sert-on bien peu souuent *à quoy*
du sec. *sert.*

Des perles, qui sont comme parties
de la coquille qui les produit, & de la
Blatta Byzantia, nous en auons tou-
ché cy devant.

Le sang de bouc seiché, se reduit ai-
sément en poudre.

Les dents de sanglier, de Brochet, &
d'Elephant veulent estre limees, ou ra-
pees & puis pilees, plustost que de les
brusler, si nous voulons que leur vertu
leur demeure entiere, & de mesme les
autres os, les cornes & ongles: toutes-

fois ceux cy se bruslent par fois, comme il sera dit quand nous traicterons de la maniere de brusler.

*Ambre
gris.*

Quant à l'Ambre gris, quelques fois on le met en petites pieces, puis on le iette en quelque humeur chaude, afin qu'il se fonde là dedans: comme nous le pouuons voir en la composition de *Granum tinctorum*, autrement dite Cōfection Alxermes: d'autres fois on le pile, puis on le dissout, l'arroufant avec eau rose, comme on fait à la cōposition

*Alipta
Moscata*

d'Alipta Moscata, & en plusieurs autres: quelques fois aussi on pile premierement dans le mortier deux ou 3 Amēdes, ainsi qu'ō pile le musc, & le Cāstre.

L'os qui se treuve au cœur d'un Cerf, Pyuoire, le vit d'un Cerf, la corne de Cerf & de Licorne, & autres scēblables, veulent estre premierement razez, puis hāchez bien menu, apres on les pourra piler avec les autres. Il y en a aussi quelques vns qui apres estre bruslez sont aīsez à reduire en poudre.

*Des choses qui veulent estre pilees à part,
ou avec autres.*

CHAP. XI.

*Simple
pilez à
part.*

IL nous faut maintenant reuenir à nostre propos. Les Simples donc,

preparer les simples medicaments. 205
 qui veulent estre pilez à part, sont pre-
 mierement les metalliques, & les terre-
 stres ou prins de la terre: comme sont
 la Litharge, l'Arfenic, l'Otpin, l'Erain
 brulé, l'escaille de Bronze, l'escume de
 Bronze, le Vert de gris, la Chaléitis, le
 Sori, le Misy, la Melanteria, le Vatriol,
 la Cadmia, la Pompholix, le Spodium
 (si ces deux derniers ne sont desia assez
 puluerisez) le plomb brulé, la ceruse,
 le soulfre, l'alum, le nitre, toutes les es-
 peces de sel, l'antimoine, le borraux, le
 plastre, la pierre ponce, le tapis lazuli, la
 pierre Armenienne, la chaux, les pier-
 res des espôges, la pierre Iudaïque, l'Es-
 metil, la pierre d'Aigle, l'Aimant, l'E-
 marite, l'Amathyste, l'alum de plume, la
 Gagate, le laspe, le Saffir, le Iacynthe, le
 Marcallis, & l'eranus, la terre scellée, la
 terre Cimolie, la terre Cadiote, l'arme-
 nienne, & toutes les especes de corail.
 On pourra toute fois piler tout ense-
 ble, plusieurs Simples metalliques, ou
 autres pris de la terre, mais il ne les faut
 pas piler parmy les parties des plantes,
 ou des animaux. Et le plus souuent on a
 de coustume de les piler sur vn mar-
 bre, sur vn Porphire, sur vne pierre
 marine, ou sur quelque autre pierre qui
 soit aussi dure.

Parties
des plan-
tes dures
à pilée. Toutesfois on peut bien aussi piler
dans vn mortier, les parties des plantes
qui sont bien dures, cōme les Anacardy
en la composition Anacardine, selō
que dit Meluē. Il faut aussi piler à part
l'Aloës, la Scammonce, le sucre, les
Penides faictes de sucre (à cause que le
sucre rend les autres choses gluātes, de
sorte qu'il empesche qu'elles ne se peu-
nent piler) le Mastic, le Rhubarbe, le
Spodium des Arabes, le Canfre, la
gomme Arabique, & la Sarcocolla, le
Diagragant, & encores plus l'encens
(vray est que le Diagragant estant inci-
zé bien menu, se pilera bien avec le re-
ste & mēme cela le gardera de s'enuo-
ler) l'Ambre gris, le Musc, la fleur de
ionc odoriferāt & ses festus & pailles,
le saffran. Les semences petites, com-
me sont les semēces de papot, Infquia-
me, Mariolaine, pourpier, l'Amo-
mum commun: car si on pile ces semē-
ces parmy d'autres choses, elles eui-
tent le pilon, principalement celles qui
avec leur petiteſſe, sont aussi polies &
liffées, de sorte qu'elles demeurent
quali toutes entieres. Et si on les cui-
de piler avec autres choses plus dures,
& fort mal aisees à rompre, la meilleu-
re partie s'enuole & se perd auant que

préparer les simples médicaments. 207
elles soient pulvérisées, comme il faut.

Faut aussi piler à part les parties dures des animaux, après toutesfois les avoir brûlées, ou rappées, ou limees, comme sont les os, les dērs, les cornes, les ongles, l'yuoire, le Spodium commun (qui n'est autre chose qu'yuoire brûlé, ou l'os d'un Elephant, ou de quelque autre gros animal brûlé) la pellicule intérieure du ventricule des poules (que Galien reproue) les ceruelles de passercaux seichées, le foye de loup seiché, le poulmon de Renard seiché, la fiente de chien, de loup, d'enfāt, la Mumie (qu'aucuns estiment estre le Pissaphaltum de Dioscoride) le sang de bouc seiché, le sang de Dragon (qu'on appelle des Catharides, la loye brûlée ou incisée, le Muse, les perles, les coquilles d'œufs & de poissons, après estre brûlées ou limees: toutes ces choses, comme j'ay dit, veulent estre pilees à part.

Il y a aussi plusieurs Simples avec lesquels il faut mesler d'autres choses, quand on les veut piler, voire mesme quelques compositions: ce qu'on fait non seulement pour les ayder à piler, mais aussi pour ayder à leur faculté, à

*Parties
dures des
animaux
pilees.*

*Simple
avec les-
quels
sans mé-
ler au-
tres chos-
ses.*

couleur, & odeur: comme au Musc, à l'Ambregris, au Mastic le plus sec & autres semblables, qui à cause de leur siccités esmient facilement. On y met vn bien peu d'eau Rose parmy quand on les pile, afin que la partie la pl^e subtile ne s'enuole. Il y en a aussi qui mettent avec le Mastic, vn peu d'huile de Noix, comme on peut voir en Mélué, en la composition de pilules d'Hermes.

La Gomine Arabique & le Diagr-
gant, seront bien plustost pilez si seule-
ment on met parmy vn peu d'eau dou-
ce, ou d'eau rose, ou d'eau de vie: mais
il faut considerer, que cela ne contra-
rie à la maladie, pour laquelle no^s pre-
parôs le remede: ou bien on fait chauf-
fer le mortier & le pilon, afin qu'ils
soient plustost secs, & par ce moyen ils
en deuiennent plus blancs. Le Dia-
gragant aussi, & l'os qui se trouue au
cœur du cerf, la limeure d'yuoire, la
corne de cerf, & autres semblables, a-
pres qu'on les aura bien menuisez, on
les pourra bien piler ensemble avec les
autres choses plus seiches. Et mesme si
on pile le Diagrégant, & les penides,
ayant premierement bien seiché le
mortier & le pilon, avec les autres cho-

Gomme
Arab.
que, &
Diagra-
gant.

ses, il ne s'en perdra pas tant.

Les Myrabolans secs, comme nous ^{Myrabolans} les auons pour la pluspart, sont rendus ^{sans secs.} meilleurs, ne s'euaporent point, & s'ils sont plustost pilez, si seulement on met vn peu d'huile parmy, quand on les pile, & si on y met des Raisins secs, ou du miel, cela gardera qu'ils ne s'attachent point à l'estomach, & ne le feront point rider.

La Scammonee veut estre pilee avec ^{scammonee.} huile d'amendes douces.

La Coloquinthe, apres estre aucunement concassée avec le pilon, ou plustost coupee menu avec les cizeaux, veut estre pilee, l'arroulant peu à peu avec huile doux, ou d'amendes douces, ou huile Rosat. Aucuns engraisent seulement le mortier & le pilon: d'autres enuveloppent la Coloquinthe dans du papier, & la font seicher quelque téps à l'ardeur du Soleil, ou au feu de loin (comme on fait aussi au saffran & es Roses) & apres elle est beaucoup plus aisée à pulueriser toute seule; ou bien si on veut on la coupera menu avec des cizeaux, & la pilera on avec les autres choses seiches. D'autres la mettent ^{Trochisques.} premierement en Trochisques, comme font ceux que les Arabes ap-

pellent Trochisques Alandal, & apres la reduisent en poudre. Ce qu'il faut faire necessairement en l'Agaric: à sca-
Agaric. noir, il le faut premieremēt saper gros-
 sierement, & apres l'incorporer avec
 vin blanc, de l'infusion de Gingem-
Discor. bre, & le reduire en Trochisques: puis
 les faire seicher à l'ombre, & les serrer
 en vn pot de verre, & quand on s'en
 veut seruir, on les broye, iusques à
 ce qu'ils soient reduits en poudre tres-
 delicee.

Canfre. On pile aussi le Canfre dans vn môr-
 tier, mais on le frotte premierement a-
 vec deux ou trois amendes, ou bien on
 pile les amendes premier, ou engraisse-
 on le pilon & le mortier avec leur hu-
 le, ce qu'on fait, afin que le Canfre ne
 s'enuole, ou se perde en pilant.

Turbith. Quant au Turbith, pource qu'il s'es-
 largit quand on le pile, à cause qu'il est
 gommeux, s'il est du bon & legitime,
 apres qu'il sera vn peu rompu: il le fau-
 dra mettre parmy les autres choses pl^e
 seiches, & les piler ensemble, comme le
 poyure, le Gingembre, & les autres en
 la composition du Diaphenicum, & de
 l'Indum grand & petit: mais si on le
 veut piler tout seul, il y faudra mettre
 quelque peu d'amendes ou d'huile d'a-

preparer les simples medicaments. 2^{es}
 amendes, afin qu'il ne s'exhale & perde
 sa force.

La soye cruë, couppee menu, se pile
 aisement, si on met seulement parmy ^{Soye}
 trois ou quatre amendes: car elles sont ^{cruë.}
 cause de l'arrester sous le pilon. Au-
 cuns l'enveloppent dans du papier, &
 la font vn peu seicher au Soleil, ou au
 feu, puis la couppent menu, & la pilët
 subtilement avec le reste.

Aucuns quand ils veulent faire l'hy- ^{Cannelle}
 pocras, pilent la canelle avec quelque ^{pour hy-}
 peu d'amendes, afin qu'elle ne perde ^{pocras.}
 point sa bonne odeur.

La Rhubarbe se pile bien plus aisë- ^{Rhubar-}
 ment si on met quelques amendes par- ^{be.}
 my, & si ne s'enuole point, & ne perd
 point sa force, mais il n'en est pas si la-
 xatif: comme le saffran ne iaunira pas si
 fort vn bouillon, si on le broye avec
 huile, ce qu'aucuns tiennent pour vn
 grand secret. Aussi pilët-ils d'vne nou-
 uelle façon le saffran, soit qu'ils s'en
 veulent seruir pour donner goust aux
 potages, à la chair, & autres viandes,
 ou pour iaunir la tranche des liures, &
 voicy comme ils font: ils mettent le sa- ^{Saffran.}
 fran entre deux papiers, puis le mettent
 deuant le feu de loin, ou bien sans pa-
 pier, d'as vne poëlle, & ne le laissent pas

demeurer l'ong temps, ou bien le laissent longuement au soleil, afin de le faire secher, & que par ce moyen les filaments soient plus aitez à piler. Mais afin que sa vertu ne s'esuanouyisse, & qu'il soit plustost pilé, afin aussi qu'il ait la couleur plus viue, ils mettent parmy vn bien peu d'huile doux, comme quatre ou cinq gouttes sur chacune once, ou bien ils engraisent le pilon, & y en mettent tant quelque fois, qu'il en est par trop rouge, lequel aussi n'est pas de recepte entre les grossiers, & font cela afin qu'il soit plus haut en couleur, mais ne iaunit pas si fort, comme celuy qui est broyé sans huile. Chez les riches on le pile plustost avec vn peu de sucre. Que si quelqu'vn au lieu d'huile, mettoit quelque autre humeur, il ne laissera pas de prendre la couleur plus viue, mais dans peu de temps l'humidité estant esuanouye, il reprend sa couleur faue; qui luy est naturelle, & apres le vulgaire mesme n'en tient pas grand conte: vray est, que nostre safran a bien besoin d'estre ainsi fardé, à fin de luy faire auoir bonne couleur, comme n'estant pas assez cuit, à cause de la froideur du Climat: mais celuy

Celuy de Galien.

que Galien estime tant, ayant la couleur

fort iaune, & l'odeur fort vive, encores qu'il ait esté longuement gardé, n'a pas besoin de ceste piperie. Au reste, le safran, comme aussi le Nard, le Macis, la Coloquinthe, la Soye, les Roses, & plusieurs autres veulent estre coupez menu, auant qu'estre pilez.

Si on pile l'Euphorbe tout seul, il rend vne poussiere forte & acree, laquelle montat au nez & aux yeux, cause vne incroyable mordication en ces parties là, & si cause vn esterneuement continuel, qui tourmente merueilleusement vn homme: aussi les apprentis y sont bien souuent pris sans vert, tellement que bien souuent le sang leur en coule par le nez, & d'autres en ont pour leurs espingles, de belles douleurs de teste. Mais on se gardera de tous ces inconueniens, si on met parmy l'Euphorbe quelques gouttes d huile, ou quelque nombre d'Amendes, lesquelles par leur moiteur retiendront la poussiere.

Aucuns aussi pilét la Myrthe, le Bdelium, le Cancamum, & la Gomme de lierre, y adioustant de l'huile afin que la plus subtile partie ne s'enuole, & que la vertu ne s'esuanouisse, afin aussi que ils ne se prennent au mortier.

L'Opopanax le Galbanum, l'Ammoniac, le Sagapenum, le Bdellium, le Ladanum, nostre Acacia commune, l'Opium, l'Hypocisthis, l'Asphaltum, la Terebentine seiche, comme est celle qu'on apporte bien founet de Venise, & plusieurs autres suc, liqueurs, & larmes, qui ne sont pas tellement seiches, qu'on les puisse reduire en poudre toutes seules, pour ce qu'elles sont de substance nerueuse, membraneuse, & comme de cuir, estans à cause de ce fort mal-aisees à mettre en poudre, il les faudra mettre parmy les autres choses plus seiches, & les piler ensemble. Il est vray, que premierement il les faudra tailler en pieces, ou les menuiser en petits morceaux, en quelque autre façon, & faut aussi que la quantité d'iceux soit petite, au respect des choses seiches, avec lesquelles on les mettra, & les mettre petit à petit, comme on fait en la composition de la Hieradiacolocynthidos, & en plusieurs autres compositions: & c'est ainsi aussi qu'on pile le Saffran, les fleurs des deux Buglosses, encores qu'elles soient recentes, les fleurs de Roses, & autres. De mesme les Trochisques de Gallia Mochata, & autres; les Dattes, apres que

*Hiera
diacolo-
cynthi-
dos.*

preparer les simples medicaments. 215
elles sont nettoyees dedans & dehors,
les Figues, les Raisins secs, les Sebestes,
les Iuibes seiches, les fructs de Lau-
-zar, de Meurte, de Genevre, d'Aubef-
pin, de Guy de Chesne, les Anacardi,
les Amendes, les Noisettes, les Pigno-
lats, les Pistaches, & les autres especes
de Noix, & de Gland: les semences de
Courge, de Cocombre, de Melon, de
Citrouille, de Citron, de Coings, les
graines de Moutarde, de Chanvre, de
Carthame, de Cotton, d'Herbe aux
puces, de Lin, & autres. Toutes ces
choses, apres les auoir hachees menu,
on les pourra piler ensemble avec les
choses plus seches. Cōme aussi la soye,
la laine, les poils coupeez menu, les-
quels il fera meilleur de piler avec les
autres, que non pas les brusler, pour a-
pres les piler à part: car quand on les
brusle, ils en perdēt leur vertu premie-
re, & en acquierēt vne toute nouvelle,
tant pour raison du feu, qu'à cause de
ce avec quoy on les brusle. Parquoy ie
ne suis point d'aduis qu'on les brusle,
si ce n'est par l'ordonnance de quelque
Medecin docte & bien experimenté,
non plus que l'uoire, la corne de Cerf,
de Chèvre, de Licorne, le Vir de Cerf,
& de Taureau seichez: car si seulement

on met ces choses en petits esclars, qu'on les coupe menu, ou qu'on les lime avec vne lime commune, ou avec vne rape, on les pourra apres piler parmi les autres choses seiches.

Autre Davantage on trouue quelques Sim-
plis, lesquels on pile à part, ou bié avec
quelque liqueur & avec icelle on les
boit, ou on s'en sert autremét: comme
font la Peruenche, la cheueleure de
Passé velours avec vin, le Sefeli, le Sa-
tyrion, la Piuoine, le Gnaphalium, avec
vin rude & brusé, & avec iceluy on les
boit.

La Sarrafine ronde, & les Lupins
cuits en eau, se boient en eau meslee
avec vn peu de vinaigre, ou bien on les
leche avec miel. Il se trouuera beau-
coup de tels exemples en Dioscoride
& Galien, tant és Simples qu'és com-
positions.

Pareillement le Bdellium se reduira
en forme d'emplastre, s'il est seule-
ment malaxé avec la salive d'vn hom-
me, de matin, à ieun à rout les doigts.
Il y en a plusieurs autres, desquels on
se sert, les ayant seulement pilez avec
quelque chose humide, cōme tu pour-
ras voir, quand il sera patlé des com-
positions.

Es

Es compositions qu'on fait pour les ^{Compo-}ulceres des oreilles, on pile non seule-^{sitions}ment les Simples, mais aussi les com-^{pour les}positions qui y entrent, tantost en vin ^{ulceres}doux, tantost en vin rude; vne fois en vin ^{des oreil-}vieil, l'autre fois en vin nouveau, ou de ^{les.}moyen aage, ou en vinaigre, lequel est quelquefois fort aigre, puissant & acre, selon la diuersité des intérieures auxquelles nous pretendos. Semblablement es ^{Collyres}Collyres qu'on fait pour les yeux, on ^{pour les}dissout les choses seiches avec quelque ^{yeux.}humeur conuenable, afin de s'en seruir apres. On fait de mesme es maladies des autres parties.

Des choses qui veulent estre pilees tout doucement, & de celles qui le veulent estre avec force.

CHAP. XII.

IL faut broyer tout doucement en ^{Quels}un mortier, les Simples, la vertu ^{Simples}desquels se perd & s'esuanoit facile-^{ment}ment quand on les pile avec violence, & ^{neulent}ceux aussi qui s'elargissent, & se pren-^{estre pi-}nent cõtre le mortier, si on pense frap-^{lez dou-}per dessus, ceux pareillement qui sont ^{ement.}fort frailes & aisez à esmier, comme le Cãfe, l'Ambre gris, le Musc, le Mastic, la Myrthe, le Bdellium, l'Encens, la Gomme de Genvre (qu'on dit Vernis)

le Cācamum, la Sarcocolla, le Benioin, l'Euphorbe, l'Aloës, la Scammonée, le Styrax calamite, le bole Armene, la terre sigillee, & presque toutes les autres, & les Metalliques, l'Amidon, la Ceruse (voire mesme nous ne faisons bien souuent que frotter ces deux dernieres contre vn crible) le Sucre, le sang de Dragon, le Castoreum, la racine de Larus, ou Vit de chien, la racine de Serpentine, d'Hermodaetes, des deux Elebores, le Turbith, le Rhubarbe, & le Spodium des Arabes, les Trochisques d'Agaric à sçauoir quand les choses qui souuoient estre humides, sont seichees.

Ceux qui ont encor de l'humidite. Que s'il y en a quelqu'une qui riene encore de l'humidite, il ne faut sinõ faire chauffer le mortier & le pilõ, & ainsi elle se sechera soudain, & la pourra-on broyer avec le reste. Et ce remede est fort propre es suc, liqueurs, gommés, & resines, mesme en celles qui sont moyennement fluides & liquides: mais aussi tant plus elles seront humides, tāt plus souuent & plus longuement les faudra-il faire chauffer, & broyer, de sorte que ie croy que par ce moyen on pourroit bien reduire en poudre l'huile, & la Terebentine de Venise, & en-

preparer les simples medicaments. 219
 cores plus aisément l'argent vif, avec
 du jus de Saugé.

Mais les pierres precieuses, & les Sim-
 ples metalliques, se pileront beaucoup
 mieux sur vn Marbre, sur vn Porphire,
 ou sur vne pierre Marine, avec la petite
 meule, les arroufant avec quelque hu-
 meur propre, afin que la poussiere ne se
 perde, lequel neantmoins on fait apres
 consumer.

L'argent vif, sublimé, & celuy que
 les Modernes appellent *precipitatum*, le
 Cinabre commun, l'Alum fraisle ou
 scissible, qui est le plus tenuë de tous
 les Alums, se peuuent pulueriser, mes-
 me dedans vn mortier, à la façon des
 autres metalliques. *Quel
 avec jor
 co.*

Tout le reste demande d'estre pilé a-
 vec force, à cause que la plus part sont
 mal aisez à rompre & casser, les vns
 pour leur durescé, les autres pour leur
 grosseur, les autres pource qu'ils sont
 gluants, les autres pour estre solides &
 massifs, comme sont plusieurs racines,
 escorces, bois, herbes, & semences: &
 peut-on mettre en ce rang, les racines
 de Guymauue, d'Ache, d'Asperges, de
 Sarrafine, de Cabaret, d'Affrodilles, de
 Coulouree, de Behen, du grand Cen-
 taureum, de Souchet, de Ciclamen, de

K ij

Costus, de Calamus aromatique, de Cocombre sauvage, de Daucus, de Doronicum, de Dictam commun, d'Aulnee, de Panicaut, de Fenouil, de Fougier, de Galanga, de Gentienne, de Reglisse, de Gramen, de Glaycul, de Mandragore, de Nard, de Persil, de Pyrethre, des deux Piuoines, de Polypode, & de Gingembre: les escorces des racines de Cappres, & de Tamarix, & autres: toutes les sortes de bois: semblablement toutes les herbes, principalement les seiches, les fleurs de Camomille, la fleur de Ionc, des pailles & feitsus, desquels nous nous seruons au lieu de la fleur, la Spica Nardi, la fleur du Grenadier sauvage, les Gyrosles, & toutes les autres fleurs, tant fraisches que seiches: les semences d'Anis, d'Aneth, de Carui, de Cumin, de Coriandre, de Fenouil, de Fenugrec, de Lin, de Lupins & autres, les gousses de Sené, & les autres fruits: les sucs, liqueurs, gommés, résines, apres qu'on les aura mises en petites pieces, il les faut mettre peu à peu parmi le reste qu'on pilera, la limeure, racleure ou raboteure des os, cornes, & vits aussi.

Des simples qui ne veulent pas estre pilez
longuement, & de ceux qui ne le
peuvent porter.

CHAP. XIII.

A Vcuns Simples ne veulent pas ^{Quels}
estre longuement pilez, à cause ^{de leurs}
qu'ils sont rares, desliez, fraissies, ou bien ^{estre pi-}
qu'ils ont leur vertu en la superficie, la- ^{lez lon-}
quelle encore est foible & debile, & on ^{guemēt.}
estime communément que tels Sim-
ples ne veulent pas estre longuement
broyez, qui voudra que leur vertu de-
meure. Galien parle de quelques vns ^{Galien.}
qui sont de ce naturel, au quatriesme
liure de la composition des medicamēs
en general, & voicy ce qu'il en dict. Les
medicaments qui prouiennent des sucs, li-
queurs, & larmes seiches, comme la Myrrhe,
l'Aloës, l'Acacia (à scauoir la vraye) &
ceux qui leur ressemblent, ne sont point fort
durs, & se brisent aisément, & si sont faciles
à mettre en poudre tres delicee, aussi ne les faut
il pas broyer longuement, de peur que leur ver-
tu ne s'esuanoisse, & que le plus subtil de la
poudre s'en aille, comme sont le Casfre, l'Am-
bre gris, le Musc, & quasi tous les autres que
nous auons dit deuoir estre broyez tout douce-
ment.

Et mesme l'Euforbe ne veut estre lo ^{L'Eufora}
guement pilé, si nous adionstons foy à ^{ba.}

Spodium Mesué, n'y le Spodium des Arabes, lequel est composé de racines de Canes brulées: car celuy qui est fait d'ivoire brulé, qu'on appelle Spodium, veut estre pilé assez longuement. Mais le

Pompholix. Spodium des Grecs, & la Pompholix ou Eutie, qui n'est gueres differente du Spodium, sinon qu'elle est bien plus excellente, ne veulent point estre pilez, ains seulement passez par l'estamine, en les lauant, ou mesme sans estre lauez.

Les choses acres. Davantage des choses acres, & faciles à enflammer, comme sont les resines, liqueurs, gommés, aucunes ne veulent pas estre longuement pilees; car si on les pile longuement, la chaleur qui procedé du mouuement, dissipe la substance subtile, & enflamme le reste.

Les fraisches. Il se trouue aussi des Simples qui sont si fraisches, qu'on les esmicra, si seulement on les froite avec les doigts, comme le bon Agarie, la racine de Vir de Chié & de Serpentine seichee, la racine d'Affroidilles brulée, encores que Mesué die, que les premiers endureront bien d'estre cuites longuement: car il entend cela quand elles sont fraisches, & non pas quand elles sont seiches. Semblablement l'Amidon, la Ceruse, la Chaux

faicte de pierre tendre: car quand elle est faicte de pierre dure, encotes qu'on l'arrouse d'eau, à grand' peine sera elle dissoute vne heure apres: vray est, qu'elle est plus propre à faire du Ciment pour ioindre les pierres, mais elle n'est pas si blanche de beaucoup que l'autre.

D'autres veulent estre fort & longuement pilez, si on veut qu'ils soient propres à faire compositions, comme sont les choses grosses, dures, massives, gluâtes, ou qui ont leur vertu fort profonde, & qui ne se dissout pas aisément, lesquelles nous disons pouuoir endurer d'estre longuement pilees, sans craindre que leur vertu se perde ou amoindrisse: au nombre desquels nous pouuons mettre les Simples metalliques, ceux qui sont de nature pierreuse, de celle de bois, ceux qui sont nerueux, & membranex, lesquels neantmoins, selon la diuersité des intentions, on pile tantost grossierement, tantost on les met en poudre tres-delice, comme quand on les veut mettre en quelque medicament qu'on fait pour les yeux, ou qu'on veut prouoquer l'vrine, & c'est la raison pourquoy il faut ainsi piler subtilement le Cabaret, le Cumin &

*Quels au
côirane.*

[K iij]

beaucoup d'autres, quand nous nous en voulons seruir pour ouuir les obstructions, & pour faire que la nourriture soit mieux distribuee par tout le corps, ou bien quand nous voulons prouoquer l'vrine.

Myrabolans Pareillement les Myrabolans, quand nostre intention est de restreindre & fortifier les entrailles, par le moyen de leur substance: car lors Mesué commande de les piler bien delié, comme la Rhubarbe aussi, vray est que lors il est pl^{us} diaretique, c'est à dire, il prouoque plus l'vrine, & au contraire il purge mieux par le bas, quand il est pilé grossierement: mais il faut entendre tout cecy, du Rhubarbe qui est bon, & non sophistiqué: car celuy qui est rare, & lâche, estant fort & longuement pilé, sa force se resout & se perd, selon que dit Mesué.

Racines aromatiques Semblablement les autres racines, meime les aromatiques, qui les voudra piler entierement, il les faudra longuement piler: cōme font l'Acorus, la Sarrasine, la Coulouuree, le grand Centaureum, le Ciclamen, & selon Mesué, le Cocombre sauuage, le Costus, le Soucher, l'Aulnee, la Galanga, le Glaycul la Piuoine, le Pyrcihre, le Polypode, & le

Gingembre: mais l'Agaric trochisque, & les autres racines, que nous auons dit deuoir estre tout doucement broyees, pour peu qu'on les pile, elles se mettent en poudre.

D'abondant (dit Galien au 4. liure de ^{Galien.} la composition des medicaments generaux) les Simples metalliques, la Noix de galle, la fleur du Grenadier domestique, le Malicorium, le fruct d'Acacia, sont mal aisez à rompre & à reduire en poudre. Or quand il parle des metalliques, il faut entendre la Litarge, l'Orpin, la Sâdaracha, l'Etain brulé, le Verd de gris, la Chalciris, le Vitriol, la Calamine, tant celle des fourneaux, que la minerale, qui est comme vne pierre, le Plomb brulé, la Plombagine, le Soufre, l'Alú, l'Antimoine, le Borrax naturel (car l'artificiel se pile pl^o facilement) le Plastre, le Lapis Lazuli, la Pierre Armenienne: mais le Lapis Lazuli est bien plus mal-aisé à piler, côme sont aussi le reste des pierres, & la plus grande partie des choses que nous auons dit deuoir estre pilees à part.

La Coloquinte veut estre exactement ^{Colo-} puluerisee, pour la raison alleguee par ^{quint.} Mesué, quand il traite des facultez des ^{Mesué.} Simples laxatifs: encores que Galien ^{Galien.}

die, qu'à cause de sa grande vertu laxative, elle soit deuant que son amertume face aucune action, ou qu'elle deterge.

La Scammonée. La Scammonée aussi veut estre diligemment pilee, sinon quand on les met en pilules: car lors tant plus grossierement elle est pilee, tant plus longuement elle demeure en l'estomach, & fait aussi meilleure operation.

Os, cornes, etc. Ainsi aussi les Os, les cornes, encores qu'elles soient bruslees, les poils, la laine & la Soye.

Centaureum. Le petit Centaureum portera bien aussi d'estre exactement pilé, encores qu'il soit avec les fleurs, selon que dit Mesué: les autres herbes aussi qu'on fait seicher pour garder.

Quels simples veulent estre mediocrement pilez. Quasi toutes les autres choses veulent estre mediocrement pilees, côme les racines d'Ache, d'Asperges, de Cabaret, sinon quand on veut prouoquer l'vrine, la Cichoree, le Calamus Aromaticus des Apothicaires, qui ne soit point verroullé, le Doronicum, le Dictam commun, le Fenouil, la Reglisse, la Gentienne, le Gramen, les Hermodactes, le Glayul de Sclauonie & de Florence, le Meur, les racines de Mandragore, de Nard, d'Oenanthe, de Peril,

de Valérienne, de Garance, de Bruc, de Reffort, le Rhapontic, le Gingembre, le Zurumbeth: semblablement les herbes acres & aromatiques, cōme l'Hyssope, & le Thym, horsmis quand nous voulons prouoquer l'vrine ou les mois aux femmes, à raison dequoy nous les pilons plus longuement.

Et pour le faire court, toutes les choses qui endurent bien d'estre cuites longuement, pourront bien aussi porter d'estre longuement pilees: & celles qu'il faut faire cuire hastiuement, veulent aussi estre pilees soudain, & celles qui endurent moyennement l'un, endureront aussi moyennement l'autre. Parquoy la façon de piler sera renduë plus facile à entendre, quand on aura appris la maniere de cuire les Simples.

Il ne se faut pas estōner, si on lit quelquefois qu'un mesme Simple peut estre peu & mediocremēt pilé, ou beaucoup & moyennemēt: car la mediocrité s'estend tant au large, qu'il y en a qui approchent tellement des extremitéz, qu'à grand' peine les peut on discerner: cōme l'Agaric veut estre moyennement pilé selon le dire de Mesué: d'autres tiennent qu'il veut estre peu pilé, non pas

K vj

routesfois si peu. Et par ceste mesme raison le discord d'entre les Autheurs, touchant les degrez des premieres qualitez, peut estre accordé, comme nous auons monstré en nostre liure de la Methode de composer les Medicaments.

Des simples qui veulent estre pilez subtilement ou grossierement.

CHAP. XIV.

*Pour
quoy des
simples
aucuns
veulent
estre pilez
fort
delié.*

ENtre les Simples, les vns demandent d'estre pilez fort delié, afin d'estre plustost par effect, ce qu'ils sont seulement en puissance, afin aussi qu'ils puissent plus aisément penetrer par toutes les parties du corps: soit que nostre intétion soit de cuire les matieres (que on appelle) ou de renforcer & fortifier les parties, ou inciser, atténuer, nettoyer, & euacuer les matieres, ou par les vrines, ou par les mois, ou par sueurs ou par transpiration insensible. Voilà comme nous ordonnons que ce qu'on prend pour fortifier le cœur, le foye, & les autres parties interieures, qui sont fort esloignées de la bouche, ou pour euacuer quelq chose d'icelles, ou pour ôster les obstructions & opilations, ou pour prouoquer les vrines, ou les mois, soit pilé bien fort delié, afin qu'ayant

acquis par cela quelque tenuité de substance & subtilité, il puisse mieux passer par les orifices des vaisseaux qui sont estroits, & par les petits conduits qui sont en l'habitude du corps, lesquels sont invisibles pour leur petitesse, afin aussi qu'ils fassent l'operation qu'ils doivent faire plus soudainement. Et c'est la raison pourquoy en la Hierac de Galien, on doit piler fort delié toutes les poudres, & les passer par un tamis de soye, à fin que la vertu de l'Aloës & des autres, puisse penetrer dans les conduits du ventricule, & des autres parties voisines. De mesme en la Theriaque, au Mithridat, en la Aurea Alexandrina, & semblables compositions, desquelles on se sert à plusieurs & divers usages, ce qui entre veut estre pulverisé bien delié, à fin que les Simples, communiquans leur action les uns aux autres, soient plustost fermentez (qu'on appelle) & qu'ainsi on s'en puisse plustost servir. Car tandis que ces compositions, où il entre d'Opium, sont encores recentes, elles sont fort stupefactives; toutes fois il ne les faut pas aussi piler si delié, car leur vertu aromatique s'esvanoyroit.

Tous medicaments stupefactifs, qui

Hierac de Galien, Comme il doit estre pilé, & les ingrediens de Theriaque, Mithridat & Aurea Alexandrina.

Les me-
dicaments
stupéfa-
cifs, co-
mme pul-
uerisez.
entrent és compositions susdites, ou
autres, ou desquels on se veut servir à
part, doiuent estre puluerisez bien dé-
lié, afin qu'ils puissent penetrer par les
petits conduits, & paruenir aux parties
lointaines & profondes, pour les ren-
dre stupides.

Pour le
foye, la
vessie, les
reins, &
la vessie.
Les choses qu'on prend pour les ma-
ladies du foye, doiuent estre pulueri-
sees délié, & encores plus és maladies
de la ratte, mais sur tout és maladies
des reins & de la vessie, afin qu'ils puis-
sent passer par l'orifice estroit des vais-
seaux. Et c'est ainsi qu'il faut piler le
Thym, le Cabaret, le Cumin, & autres
semblables, en la composition d' *Aurea*
Alexandrina, de *Cucuma maior*, de *Dia-*
lachba maior, & autres semblables com-
positions: mais és compositions laxati-
ues, comme sont le *Diospoliricon*, la
Confection *Hamech*, & l'Electuaire
Indum maius, les mesmes simples veu-
lent estre pilez grossierement.

Pour la
maladie
des yeux
Il n'y a aucuns medicaments qui de-
mandent d'estre puluerisez plus délié,
que ceux qu'on employe pour les ma-
ladies des yeux, de peur que si la pou-
dre est trop grossiere, elle ne cause par
son aspreté, quelque douleur aux tu-
niques des yeux, qui sont fort sensi-

bles: principalement si ce sont Simples
metaliques, pierres, ou autres sembla-
bles medicaments durs & secs. Car en-
cores que le Sucre candi, & le Bole Ar-
mene, ne soient pas trop exactement
pilez, & qu'on les mette sur les yeux,
ils se dissoudront incontinent, par le
moyen de l'humidité & des larmes qui
en sortent.

Il faut aussi piler bien delié les medi-
caments, lesquels estans grossierement
pilez, ont quelque mauuaise qualité &
nuisible, laquelle se perdra en les pitât,
comme nous voyons en la Coloquin-
the, laquelle estant grossierement pilee
à cause qu'elle est spongieuse, elle s'en-
fle. se remplissant d'humeur superfluë,
& lors elle cause vne grande fascherie,
par sa pesanteur & grosseur, & par la
mordication qu'elle cause és parties
où elle est attachée, lesquels inconue-
niens ne peuuent aduenir si elle est exa-
ctement puluerisée: car la pouldre ne
peut contenir aucune humeur. Tou-
tesfois quand on fait les Trochisques
Alandal, il la faut piler vn peu plus
grossierement, mais aussi il faut repiler
trois ou quatre fois les Trochisques, &
puis les refaire, de sorte qu'en fin elle se
trouue assez puluerisée. Il en est tout de

*Colo-
quinthe.*

*Trochif-
ques A-
andal.*

Agatic. mesme de l'Agatic, aussi est il de semblable substance, vray est qu'il n'est pas si violent, ains plus benin, aussi n'est il pas besoin de le piler si exactement.

*Rhubar-
be.* Le Rhubarbe veut estre diligemment pilé, quand on a volenté de renforcer les entrailles par son adstriction, ou bien quand on veut prouoquer l'vriue, comme les Myrabolans aussi.

*Quels
medica-
ments
veulent
estre pi-
lez gros-
sièrement.* Les autres demandent d'estre pilez grossierement, à fin qu'ils arrestent plus longuement en l'estomach, & à fin qu'ils n'approchent pas si soudain de l'orifice des vaisseaux, aussi nous pilons les medicaments laxatifs grossierement, à fin que seournans longuement en l'estomach, qui n'est pas vne partie des principales, & qui est preste à l'euacuation, ils puissent attirer du reste du corps, & ne parviennent pas iusques aux parties principales en leur entier, lesquelles ils pourroient offenser: car il suffit bien que leur faculté, ou leur vapeur, ou pour le plus vne bien petite portion de leur substance, paruienne iusques à ces parties-là.

Il faut aussi piler grossierement les Simples, la vertu desquels se pourroit perdre, si on les piloit longuement: comme on voit par experience, que la

Scammonée perd sa vertu laxative, si elle est longuement pilee.

*Soit no-
nee.*

Par mesme raison les medicaments qu'on fait pour conforter l'estomach doivent estre grossierement pilez, à fin qu'arrestans longuement en l'estomach, ils aident tant mieux la digestion, & que les viandes ne puissent pas si facilement empescher leur vertu.

*Comme
les cos-
fortatifs.*

Pareillement les choses aromatiques, lesquelles on met es compositions, seulement pour y laisser leur vertu, & leur donner bonne faueur & bonne odeur, non pas pour augmenter la composition par leur substance. Comme nous pilons grossierement la Cannelle, quand nous la mettons dans les collatures, pour les aromatiser, le Cardomomum aussi, le Gingembre, les Gyroflles, le Macis, le Bois d'Aloës, la Spica, & le Saffran, lesquels nous pilons grossierement, quand nous passons le vin mielé parmy, dans vne estamine, ou vn linge bien clair.

*Comme
sont pilés
les Aro-
matis.*

Davantage les Simples seruant à dissoudre & dissiper les ventosités, venant par mesme raison, estre grossierement pilez, comme en la composition Diopliticon ou Diaciminum, on pile les Simples grossierement, à fin qu'ils

*Comme
les Sim-
ples ser-
uent à
dissoudre
& dissi-
per les
ventosi-
tés.*

purgent & fassent leur action plus longuement contre les ventositez: vray est qu'ils feront aussi leur action plus tard, & avec moins de vertu, que si on les auoit bien puluerisez: mais aussi si on les puluerise exactement, ils ne dissoudront pas les ventositez fort longuement, & leurs facultez en seront plustost dissipées, & si passeront incontinent par les vrines, lesquelles ils prouqueront, veu qu'ils sont chauds & secs.

*Litharge
Pierre
Phry-
gienne.*

Il y a aussi des Simples, qui veulent estre seulement rompus en assez gros morceaux, à fin de les brusler apres, comme la Litharge qu'on veut brusler, veut estre rompuë en pieces de la grosseur d'une noix commune: la pierre Phrygienne qu'on veut brusler, doit estre premierement mise en morceaux, de la grosseur d'une noisette.

Il y a aussi les autres Simples, qu'on pile: fin de les laver plus nettement: mais il en sera parlé plus amplement, quand nous traiterons de la lotion des Simples.

*Divers
siment
endiner-
ses me-
tions.*

Par ce discours on peut cognoistre, qu'un mesme medicament veut estre tantost pilé delié, tantost grossierement: selon l'intention diuersé à laquelle le Medecin pretend: comme le Rhubar-

be, le Cabaret, le Nitre, le Thym, le Calament, le Glayeul, l'Hyssope, le Poulion, l'Origan, & le Cumin, demandent d'estre puluerifez bien subtilement, quand par iceux nous voulons prouoquer à vriner, comme dient Galien & Mesué: mais au contraire nous les pilons grossierement, quand nous voulons purger par le bas.

De mesme la Scammonee, la Coloquinthe & autres qui sont fort laxatifs, veulent estre quelques fois pilez grossierement, comme quand la Scammonee entre és pilules, & la Coloquinthe és Trochisques, & d'autres fois subtilement, pour les raisons que nous auons deduites cy-deuant.

Toutesfois le Rhubarbe veut estre pilé delié, & la Coloquinthe fort delié, quand nous la voulons faire prendre incontinent, sans la rien piler apres, comme on fait quand on la met en Trochisque. On pile aussi grossierement la Scammonee, quand on la veut mettre en quelque decoction, ou qu'on la met en quelque composition, qu'on garde long temps deuant qu'en vser: ce qui se faiét afin que la force ne se perde en la cuisant, ou pour la longue fermentation.

*Autres
déliés et
grosses
venent
sont en-
sable.* Les Simples aussi que nous voulons
parvenir iusques aux parties lointai-
nes, nous les pilons fort delié : mais si
nous voulons que ces Simples mesmes
arrestent longuement en l'estomach,
aux intestins, & aux premieres vaines,
il les faudra piler vn peu plus grossiere-
ment.

*Ordre à
piler les
Simples.* De toutes ces choses susdites, on peut
establi vn ordre, lequel doit estre ob-
serué en pilant les Simples, à sçauoir,
qu'on mette premierement dans le
mortier, & qu'on pile aussi en premier
lieu les choses grosses, dures, & gluantes,
comme sont les racines, les fruiets
de quelques arbres, quasi toutes semé-
ces, comme aussi les simples qui ont
vne moüelle gluante. Vn peu apres il
faudra mettre les simples aromatiques
qui sont aussi malaisez à piler, comme
sont le jone odoriferant, le Calamus
odoratus, la Zedoaria, le Gingembre, la
Galanga, le Glaycul Sclauon, ou celuy
de Florence, ou le nostre commun qui
est blanc, le Costus, le Cardamomum,
le fruiet de Baume, les cubebes, le poi-
vre, & la noix muscate, la canelle, le
cynamome, & les gyroffes. Apres
tous ceux-là, il faut adiouster les sucs,
les liqueurs, & les larmes qui se peu-

preparer les simples medicaments. 237
 utni pulueriser avec les autres choses,
 comme nous l'auons discoursu cy-de-
 uant, quand nous auons enseigné qui
 sont celles qui se peuent pulueriser,
 & avec quoy, ou si elles se peuent
 pulueriser routes seules & à part.

Mais quant aux semences huileuses, ^{Semen-}
 il faudra en premier lieu oster l'escor- ^{ces liq-}
 ce, & puis les couper menu, comme il ^{ueses.}
 sera dit vn peu apres, affin qu'elles ne
 rendent le reste des poudres gluant, de
 forte qu'on ne les puisse apres passer
 par le crible: telles sont les semences de
 Cocombre, courge, melon, citrouille,
 carthame, coings, pistaches, pignolats,
 Amendes, & semblables.

Quant aux mineraux, le plus souuent
 on les pile à part, & tous ceux les ar- ^{M^{ns}.}
 roufant par fois d'vn peu d'eau, à cause ^{rous.}
 de leur siccité afin que le plus subtil ne
 s'enuole, ou que la vertu ne se perde,
 comme nous auons monstré cy deuant.
 Il est bien vray que la Chalcitis, le Vi-
 triol, le Verd de gris, le Soulfre, le Sá-
 daracha, & quelques autres qui ont en-
 cores quelque humidité, n'ont point
 besoin d'estre arroufez.

Des sucs, liqueurs, larmes, & des
 parties des animaux, il en a esté ample-
 ment traicté cy deuant.

*Pour-
quoy l'
on ne sçay
dout estre
conuert,*

En pilant il faut couvrir le mortier avec du papier, ou avec de la peau & mesme par fois il la faut mettre en double (comme nous auons dit en la composition de la Theriaque) ce qu'il faut faire, ou afin que le plus delié de la poudre ne s'en aille, ou quelques fois afin que la poussiere, qui est mauuaise & falcheuse, ne chatouille le nez de ce luy qui pile, comme il aduient quand on pile l'Euphorbe, le Turbith, & plusieurs autres.

*De quelques especes de preparations qui
seruent à la triture, ou qui sup-
pleent à son lieu.*

CHAP. XV.

*Autres
façons
de piler.*

Nous auons quelques façons de faire qui sont comme preparatifs pour mieux piler, ou mesme qui peuvent tenir son lieu, comme sont quand on fraye quelque simple à la queux medicinale, quand on masche vn simple, quand on le coupe menu, quand on le rompt, quand on le racle, quand on le lime, ou qu'on le rape.

*Que's
medica-
mens se
frottent*

On a de coustume de frayer ou froter à la queux medicinale (comme est celle des Barbiers) des Collyres secs,

soit qu'ils soient delia reduits en Tro-
chisques, ou que la matiere soit encore
toute entiere, les incorporant avec ce
qui est liquide au blanc d'œuf, ou avec
lait, ou avec suc de Roses, ou mucila-
ge, de semence de Fenugrec, ou de
coings, ou de Malve, ou de Guymaue:
ce qu'on fait afin que la matiere de ces
Collyres estant biẽ puluerisee, n'offen-
se point par son aspreté, l'œil qui est
delia malade.

On peut aussi comprendre sous ce
frottement, quand on fraye l'amidon,
ou la ceruse contre vn crible, afin de
les mettre en poudre.

Nous faisons quelquesfois mascher
des medicamens es maladies de la bou-
che, de la gorge, de la canne du poul-
mon, du poulmon, du gosier, de l'esto-
mach : comme contre la douleur de
dents on fait mascher la peruenche, les
fucilles & tendrons de Fesillon, la ra-
cine de l'Esclere, de plantain, & de pas-
se fleur, selon la doctrine de Galien
traictant des simples.

On coupe les grosses racines, & cel-
les qui sont par trop longues, les herbes
aussi soient verdes ou seiches, les gros-
ses fleurs, cõme sont les fleurs de nenu-
phar, de Roses, de saffran, & la mouelle

de la Coloquinthe, nostre Acacia commune, & les Trochisques de Galia & les Simples Capillaires, comme sont la soye, les cheueux, & la laine: Les bois aussi, comme le Gaiac, les Santals, & le Bresil. pareillement les rabotures, & laines, qu'on fait avec vn ferrement des cornes, ongles, os, yuoire, yits, & cuirs des animaux, de la colle de poisson; & de la colle forte.

L'instrument avec lequel on les coupe est tout ferrement qui tranche, ou des cizeaux: mais les bois se peuvent aussi mettre en pieces avec vn pilon de bois, garny de pointes de fer fort aiguës. Or apres qu'ils sont ainsi coupez, on se sert des vns pour mettre es decoctions & teintures, comme le Gaiac, le Bresil, & semblables, les autres on les coupe, afin que mieux, & plustost on les puisse mettre en poudre, ou bien on les racle premierement, & puis on les coupe menu Il faut iuger le semblable de la façon de rompre, racler, raper, limer, desquelles nous auons parlé: à sçauoir que quelques fois on s'en sert pour cuire apres: & d'autres fois pour quelque autre fin & vlage. Comme pour exemple, on coupe bien menu avec vn tranchant de Cordonnier, le

demenant

*Quel est
l'instrument
avec lequel
on coupe
des Sim-
ples.*

pour raper les simples medicaments. 241
 demenant çà & là, ou frappant longue-
 ment avec vn cousteau, ou avec deux ^{Semences}
 ou trois cousteaux, qu'on agence entre ^{huileuses}
 les doigts de l'une des mains, ou de tou- ^{comme}
 res les deux, les semences huileuses, & ^{coupees}
 qui sont vn peu grossieres; car quand
 on les pense piler avec le pilon, elles
 s'escachent plustost, & se rendent hui-
 leuses. Or on les hache toutes seules,
 apres toutesfois leur auoir osté l'escor-
 ce, ou bien on met vn peu de sucre par-
 my, afin qu'elles ne se rendent par trop
 grasses & huileuses. Il faut mettre de-
 sous vne feuille de papier bien blanc &
 bien net, & le changer souuent, à sca-
 uoir quand il est deua coupé, & mettre
 au dessous du papier vn ais bien lissé &
 poly. Voylà comme il faut couper les
 semences de courge, de cocombre, de
 melon, de citrouille, de cotton, de ce-
 risier, de prunier, les amendes, les pi-
 staches, les pignolats, les Anacardi, les
 Ben, les chastagnes, les noisettes, les
 noix, les chastagnes d'eau, le Carthame,
 l'herbe aux poux: lesquelles semences
 se peuvent aussi piler autrement, com-
 me nous l'auons monsté cy deuant,
 quand nous auons parlé de la maniere
 de piler les semences en general.
 Il faut aussi couper ainsi menu les
 L

Dattes. dattes, apres toutesfois les auoir bien nettoyez dehors & dedans, quand ils entrent en quelque composition cordiale. Il est bien vray que parfois nous les coupons grossierement, puis les meslons parmy le reste que nous voulons piler, mesmement quand ils sont en petite quantité, & qu'ils sont fort secs; quelquesfois nous les faisons seulement tremper quelque temps en vinaigre, comme douze heures, ou environ, apres nous les pilons, & passons par vn crible, les remuât avec vne cuillier, ou avec la main, comme on fait au

Diaphenicum. Diaphenicum, en la composition duquel aucuns meslent quelque quantité d'Amendes pecees avec le cousteau, & trempées avec les Dattes dans le vinaigre, avec lesquels aussi ils les pilent & les passent.

Quels simples se rompent à tout les mains. Nous auons accoustumé de rompre avec les mains, les choses tendres, & menues, comme les poignées des herbes que nous rompons, les tordât avec les doigts, & les petites & menues racines, & qui sont aisées à rompre, les escorces aussi qui ne sont pas trop malaisées à mettre en pieces: car quand elles sont difficiles à rompre, nous les coupés avec quelque ferrement, ou les cassons avec vn pilon.

Nous auons de coustume de racler, ^{Quels} comme i'ay dict, l'uyoire, les cornes, ^{racler} les ongles, les verges des animaux sechees, les cuirs sechez, la colle de poisson, la colle forte, quand elle est bien seche, les bois de Gaiac, & de Bresil, & quelques autres, afin qu'ils fassent mieux leur vertu en la decoction, ou afin de les piler apres. Nous raclons aussi l'escorce de Turbith, iusques à ce que le blanc se montre, comme Me- ^{Mesui.} sué l'enseigne. On racle pareillement la racine de Reglisse, auant que la piler, & les autres racines, & leurs escorces: mais cela se fait plustost pour les nettoyer, que pour autre chose, de laquelle il sera parlé cy apres.

On rape aussi avec vne rape le bois d'Alisier, de Gaiac, de Bouys, le Liege, ^{Quels} l'Yuoire, & les autres choses dures, ^{raper} lesquelles rendent vne sciure (quand on les scie avec vne scie commune) qui ne differe gueres de celle qu'on en tire avec vne rape ou grosse lime: Nous auons aussi vne sorte de rape, qui est fai- ^{La rape.} te d'une lame de fer blanc delice, per- tuisee en plusieurs lieux, avec laquelle nous rapons en frottant l'Agaric, la noix muscate, le gingembre, & les pommes de coin aussi: car par ce moyé

on en tire plus de suc, que si on les piloit au mortier.

*Quelques
mez.*

D'auantage nous auons accoustumé de limer l'or, l'argent, l'airain, le fer, l'acier, le plomb, les vns pour les bruler apres, & les autres pour nous seruir de la limaille, telle qu'elle est sans la bruler, comme la limaille d'or & d'argent: bien est vray que ie seroy d'aduís qu'au lieu de la limaille on vísist de l'or & argent en fucille.

*Bois
mez.*

On lime aussi les bois qui sont fore durs, comme le Gaiac, les Santals, le Bresil, le test de la teste d'un homme, les dents & machoires de brochet, les cornes de Cerf, de cheures, de Licorne, & les ongles d'aucuns de ces animaux, & l'uyoite, pareillement la verge d'un raureau, & d'un cerf, la colle de poisson, la colle forte, lesquelles on peut aussi raper, & couper, comme nous auons montré.

*Quelle
différen-
ce il y a
entre raper
par &
limer.*

Il est vray qu'il n'y a pas grande différence entre raper & limer, sinon que les rabotures, qui se font avec la rape, sont plus grosses que celles qu'on fait avec la lime, à cause que les instrumens avec lesquels on rape, ont les dents plus grosses & plus rudes, que non pas la lime. On a aussi vne autre façon de

préparer les simples médicaments. 245
 racler, comme quand on dole & rabote le bois, de laquelle on se pourroit bien servir, tant pour faire decoctions, comme aussi pour piler apres.

La façon & maniere de cribler.

CHAP. VIII.

A Pres avoir traité par ordre des diuerses façons de piler, il me semble qu'à bon droit la façon de cribler doit suivre, d'autant que par le crible nous separons ce qui est net & bien delié, d'avec ce qui est sale & grossier, comme nous voyons que les Boulengers separent la fine fleur de farine d'avec le son. Il y a aussi mesme raison à cribler qu'à piler: & pourtant les choses qui veulent estre pilees delié, veulent aussi estre passees par vn crible delié; & celles qui veulent estre pilees tres delié, estre passees, & blutees par vn crible tres delié, comme les poudres qu'on appelle cordiales, lesquelles on passe par vn crible de soye, qu'on dit communément rasserat, le demenant entre les mains, les metalliques aussi, qu'on pile fort delié, pour mettre es médicaments qu'on fait pour les yeux, doiuent estre blutez en vn crible fort delié.

L. iij.

pareillement les choses qu'on veut faire servir à prouoquer l'vrine, & à ouvrir les obstructions. Et au contraire, les choses qui seruent à lascher le ventre, & à purger, comme elles veulent estre pilees grossierement, aussi les faut il passer par vn crible grossier & rare. Les choses aussi qui demandent d'estre pilees à part, doiuent estre criblées à part (voire s'il les faut cribler) comme sont les metalliques, lesquels estans meslez avec les autres, passent plus soudain, & auant qu'estre entierement puluerisez.

Quelle est la fin du crible

La fin pour laquelle nous criblons, est quelquesfois pour piler mieux, & le plus souuent pour pouuoir mieux mesler les choses quand elles sont ainsi bien menuës, car apres que nous auons criblé, ce qui reste, qui n'a pas peu passer par le crible, nous le remettons dans le mortier, & le pilons derechef, & comme j'ay dict, nous passons en vn crible grossier & clair, ce que nous voulons qui soit grossier; & en vn crible delié, ce que nous voulons qui soit delié, à cause dequoy il a falu inuenter plusieurs & diuerses sortes de cribles.

Diuerfes sortes de cribles. On fait les vns avec les escorces de Tillet, coupées delié, également tou-

restois, lesquelles on entrelace en façon de treillis, qui sont fort propres pour cribler les sciures de Gaïac, des matières desquelles les teinturiers se seruent, & des autres choses qui sont ainsi pilees grossièrement. J'ay veu des cribles faits d'un petit ais pertuisé en plusieurs lieux, qui estoient fort propres à passer l'Argille. On en fait d'autres qui n'ont pas les pertuis si larges, que ceux-cy, & qui ne sont pas aussi quarrés, mais ronds ou longnets, & les fait-on de parchemin, cousu à un cercle de bois, avec lesquels on crible le Froment, l'Orge, & les autres especes de bleds: on en nettoye bien aussi souuent les legumes pour oster les autres semences, qui sont parmy, qui sont toutesfois moindres: car ces petites semences passent aisement par les pertuis qui sont assez grands, & la bonne semence qui est grosse, demeure à cause qu'elle ne peut passer par les pertuis.

Il y a des autres cribles qui sont tissus de toyes de cheual, agencées en façon de treillis, & rédues d'une part & d'autre, avec deux cercles de bois. Et quand on veut cribler quelque chose, on les prend par le cercle de dessous, & les secout on, & heurte à quelque chose: &

le cercle de dessus sert à contenir les matieres qu'on veut cribler. De ceste espece de cribler il y en a de plusieurs sortes, qui seruent à diuers vïages: car les vns ont le tissu de poil de cheual, seulement tendu entre deux cercles de bois, & les secouant tout doucement avec la main, la poudre tóbe dans quelque plat de bois qu'on auramis au dessous pour receuoir, ou sur du papier, & couvre on le dessus du crible avec du papier, afin que la poudre ne s'enuole, & se sert on de ces cribles ainsi faits quand on veut cribler quelque poudre qui n'est pas de grand prix.

Autres.

Mais il y en a des autres qui outre le tissu qui est entre deux cercles, ont vn fond au dessous, & vn cercle au dessus, qui se peuent oster quand on veut, & sont clos l'un & l'autre, avec vne peau de mouton: le fond sert à receuoir la poudre qui passe, & le conuercle garde, que la poudre qu'on veut passer, ne se perde ou s'enuole. Or de ces cribles il y en a plusieurs differences: car les vns sont plus clairs & rares, les autres plus espais & ferrez, & chacune sorte a son vïage, non pas seulement pour la diuersité des medicaments qu'on y peut passer, mais aussi pour la diuersité des

Diffé-

es des

cribles

susdicts.

préparer les simples médicaments. 249
 compositions qu'on en peut faire. D'au-
 tantage, il y en a de ceux cy, qui au lieu
 du tissu de poil de cheual, ont vn tissu
 de soye (qu'on appelle tafferat) lequel
 est ou blanc, comme quād on s'en veut
 seruir pour passer la poudre des Ele-
 ctuaires blancs, comme sont la poudre
 du D'agragant, & du Driairis: ou bien
 ce tafferat est rouge, lequel est propre
 à passer la poudre des Electuaires ron-
 ges, comme sont le Diarrhodon, la pou-
 dre de trois Santals, de Diacubebe, &
 de Diamargariton.

Or ceste sorte de cribles, comme elle
 est la plus precieuse de toutes les au-^{Quels}
 tres, aussi s'en sert on es poudres de ^{sont les}
 grand prix, comme sont communemēt ^{plus pre-}
 celles qu'on appelle cordiales. Il se faut ^{cieux.}
 bien donner garde aussi, qu'on ne face
 de ceux cy, comme nous auons dit de
 ceux qui sont faicts de poil de cheual, à
 sçauoir les demener, & secouier rude-
 ment sur vne table, ou sur quelque au-
 tre chose solide; mais il les faut branler
 doucement avec la main, sans aucune
 violence, à fin que rien ne passe, sinon
 la poudre la plus deliée.

On se sert aussi quelquesfois d'vn lin-^{Linge au}
 ge pour passer au lieu de crible, & ce ^{piu de}
 linge est quelquefois clair, & d'autres. ^{cribles.}

L y

fois se ré principalement es metaux, & corps terrestres, ou de terre. On faiét donc ce sas large, à fin qu'il puisse contenir ce qu'on veut sasser, puis on l'encloft dans vne caisse de bois, ou d'autre matiere qui soit assez grande, à sçauoir entre le couuercle & le corps de la caisse, & la serre-on, puis on le secout bié fort avec la main, sur la banque ou table de l'Apothicaire, & met-on dedans le sas, avec ce qu'on veut sasser vne once, ou vn autre poids, pourueu qu'il soit de plomb, à fin que par son mouuement & pesanteur, il ayde à passer ce qu'on veut. Le commun appelle ceste maniere de faire *Cicotrimizare*, ayant comme ie croy. corrompu le mot Grec *κωσκημιζω*, qui signifie Cribler.

Quels
Simples
sont cri-
blez
cruds, ou
cuits.

Or comme nous auons dict, que les racines, herbes, semences, fruiets, & plusieurs autres simples, se peuuent piler cruds, ou cuits, aussi les peut-on cribler. Vray est que le plus souuent nous les faisons passer par force avec la main, ou avec vne cuillier, comme la Casse, & les Tamarins, sans les rien piler. Et voila comme on passe les racines de Panicaut, de Saryrium, de Reffort, de Serpentine, apres les auoir cuites, & pilees, en la composition de

Diasatyron. Vray est que ceste maniere de passer, de laquelle nous parlons à present, se fait sans rien bouger, ny mouuoir le crible; mais quand on passe les poudres, on demeine bien fort, & secout le crible sur la table, ou sur la banque, tellement qu'il semble qu'on vueille faire quelque tintamare. D'autresfois on tient le crible suspendu avec les deux mains, & là on le remue, & secout: en d'autres on le demeine tout doucement, comme es poudres eordiales, sans toucher rien à la bāque, de peur que ce qui n'est pas encores bien pilé, ne passe par force par le crible: d'autres fois on les frotte bien fort avec vne boîte de quelque matiere dure, ou avec la main.

La Ceruse, l'Amidon, & la Ceruse que l'on fait de *Serpentaria*, se criblēt assés, si seulement on les frotte contre le crible avec la main, cōme aussi toutes les autres choses, qu'on peut cribler sās piler.

Quant à ce qui n'a peu passer par le crible, pour n'estre encore assez delié, il le faut piler de rechef, iusques à ce que tout soit passé, sinō quand ce qui reste, est fort peu, & quasi assez delié: car lors on le messe bien souuent avec le rest qui est passé, ou bien on le garde pour

L vj

vne autre fois , qu'on pilera mesmes chose , & lors on le pilera , & passera avec les autres.

Nota. Quant à la façon de couler , encores qu'elle ne soit gueres differente de la maniere de cribler , toutesfois pource qu'elle n'est point en usage és choses seiches , mais seulement és choses liquides , nous la seruôs en vn autre lieu , pource aussi qu'elle est fort necessaire pour dissoudre , cuire , infuser , clarifier , & autrement preparer les Simples , comme il sera dict cy apres.

La façon de dissoudre.

CHAP. XVII.

Quand on dissout , ou qu'on destrempe quelque medicament , il semble que ce soit comme vne façon de piler , à cause que par ce moyen les medicaments tant simples que composez , sont rendus doux à manier ; vray est qu'on y mesle quelque humeur , & qu'ils ne demeurent plus secs , encores qu'ils le fussent auparauant : tellement qu'on peut dire , qu'entre piler & dissoudre , y a la mesme conuenance , qu'entre cribler , & couler.

Dissoudre donc , ou destremper , n'est

autre chose, sinon demesler, & ramollir
 vn medicament, soit simple, ou com-
 posé, qui estoit de consistance grosse, &
 solide, avec quelque humeur, & li-
 queur conuenable, & le rendre de
 moyenne consistance, ou quelque peu
 plus espez, ou plus liquide, selon la di-
 uerse quantité qu'on meslera du medi-
 cament qu'on veut destrempier, & de la
 liqueur, avec laquelle on le veut deme-
 sler, selon l'intention du Medecin. Car
 si le medicament qu'on veut dissoudre,
 n'est pas trop solide, & que l'humeur,
 avec lequel on le veut destrempier, est
 fort liquide, & en bonne quantité, on
 le rendra bien plus liquide; mais si le
 contraire aduient, il demeurera plus
 espez & solide.

Or la fin pour laquelle on destrempie
 ainsi les medicaments, est diuerse: car
 quelquefois nous les demeslons ainsi,
 afin qu'ils soient plus aisez à aualler, &
 plus plaisans, & que plus ils soient di-
 stribuez, & laschent promptement le
 ventre: car il est bien plus aisé, &
 moins fascheux d'aualler vne chose li-
 quide, qu'une chose solide: ne plus ne
 moins qu'il est plus aisé, & y a plus de
 plaisir à boire, qu'à manger. Voila
 pourquoy iournellement nous destre-

pons la Casse, les Opiates, & plusieurs autres medicamens. Par fois aussi nous les faisons dissoudre, afin de les mieux pouuoir mesler avec les autres, pour faire vne composition, & pour les pouuoir apres cuire avec les autres, ou mesmes à part: car s'ils estoient secs, & qu'on les voulust faire cuire, ils se brussetoient incontinent. Voila pourquoy bien souuent nous faisons dissoudre les suc, ligueurs, Gommés, & larmes, comme l'Euphorbe: quand il est recent, on le dissout en huile; mais quand il est enuieilly, il n'est pas peut-estre besoin de le dissoudre, ainsi que dit Mesué. Nous destrempons aussi bien souuent les medicaments, afin qu'ils puissent paruenir à la partie, que nous les voulons faire seruir, ou qu'on les y puisse appliquer & faire tenir; & ainsi nous destrempons tous les medicaments, que nous voulons syringuer dedans les oreilles, les boyaux, la matrice, la vessie, ou en quelque autre cavité. Par mesme raison nous destrempons, avec plus grande quantité d'huile, le Ladanum, pour vn qui a les cheueux longs, ou qui est à demy tondu, que s'il estoit tondu au rasoir. Quelquefois aussi on destrempe

Mesué.

les médicaments, afin de les pouvoit couler, & en les coulant nettoier de toutes ordures; comme nous destrempons les liqueurs en vinaigre, ou autre humeur propre, & apres les coulés, & nettoions, côme sont l' Ammoniac, le Galbanum, l' Opopanax, & le Sagapenum. Les sucs sechez pareillement, les Gommés, les Resines recentes, & quelquefois les vieilles, veulent estre dissoutes, quand on les veut mettre és Elec-tuaires mols, és Pilules, liniments, on-guëts, cerats, & emplastres. Mais il faut noter, que les Resines se dissoluent mieux en huile, ou choses huileuses, & les Gommés en liqueurs aqueuses: ou mesmes quand elles sont recentes, elles seruent à dissoudre les autres plus seiches. Vray est, que comme i'ay dit, cha-cune avec son semblable: ce qui se fait, quand on veut que la composition de-meure molle, pour laquelle fin on fait cuire iournellement plusieurs tels me-dicamëts. Quand aussi elles sont en pe-tite quantité, meslees avec grande quâ-tité de choses seiches, on les peut pul-ueriser, comme en la poudre de Hiera Diacolocynthidos.

Le Lycium doit estre dissout en eau, Libr. 8.
cap. p. b. p
selon le dire de Galien, quand on s'en Libr. 4.

comp. ph. par. veut seruir contre le flux de sang.

On lesche la Poix liquide destrempee avec du miel.

Gomme Diagr. gani. On destrempe la gomme Diagr. gani. en vn blanc d'œuf, pour faire vn médicament qui soit propre à la canne du Poulmon.

On incorpore ensemble le fiel du poisson Scarus, avec la Myrthe Staëté.

Scarus. Avec eau ou au miel. Es maladies & vlcères de la bouche on dissout les médicaments avec eau, ou eau miel, afin de les pouuoir gargarizer.

On peut dissoudre en telle humeur qu'on voudra, & sans chaleur, mais plus soudain avec chaleur, le vray Bole Armené, la Terre sigillée vraye, la Chaux, le Sel, le Sucre, toutes choses sucrées, la Manne, la Ceruse, apres auoir comme bouilly longuement, la Chalciris, le Virriol, le Verd de gris, & la Rouille, vray est, que ceste dernière se ramollit plus tost en huile.

Sans chaleur ou avec chaleur. On peut dissoudre avec vinaigre bien fort, mesmement quand il est distillé, ou en suc de Limons, les perles, la coquille des œufs, les pierres de reins & de la vessie, l'vn & l'autre Corail, & si on les fait seicher, on les peut apres for aisément metre en poudre: & le

Præcipitatum le Sublimé, & le Cinabre, se conuertissent derechef en Vif argent.

Les Alchimistes aussi ont bien trouué le moyen de dissoudre l'or, l'argent, & les autres métaux, par le moyen de leur eau fort. L'or, l'ar-
gent, &
autres
métaux.

On peut donc dissoudre les Simples, à sçauoir l'Ammoniac, le Sagapenum, Galbanum, Opopanax, l'Encens masse, l'Opium, la Scammonée, l'Aloës, l'Hypocisthis, le suc de Reglisse, la Pissasphaltum (j'entends la Mumie) avec eau simple, eau de vie, vinaigre, & semblables; & si on les dissout tous froids, on y mettra beaucoup plus de temps, que si on les faisoit chauffer: car si ces liqueurs sont bouillantes, elles se dissoudront soudain, à sçauoir les cinq premières en vn certain suc, comme l'arç, & les cinq dernières en vn suc noir. Simples
comment
dissolts.

Galien pour faire les Trochisques *Dia opium*, faisoit dissoudre l'Opium en Vin cuit. Galien.

Qui mettroit tremper les choses susdites en huile froide, encores qu'elles y demeureroient six heures, elles ne s'amolliroient point: mais si l'huile est chaud, l'Opium, la Scammonée, l'Aloës, Aduer-
tissement.

L'Hypocisthis, le suc de Reglisse, se dissoudrôt, & les autres s'amolliront seulement, mais apres ils se rendurcissent, mesmement l'Ammoniac. On peut dissoudre dans le mesme huile, ou dans les liqueurs predites (pourueu qu'elles soient chaudes) le Ladanum, le Mastic, la Myrthe, le Bdellium, la Sarcocolla, le Syrax, & la Gomme Arabique.

La Sarcocolla,
ou au
mes. On dissout la Sarcocolla en eau Rose, quand on veut faire les Pillules de Sarcocolla. Le Castoreum, la Mumie, s'amollissent soudain, mais la Gomme Diagragant met plus long temps, & si on les fait amollir en huile, ils se rendurcissent vn peu apres, horsmis le Mastic, lequel estant dissout en huile, ne reuiet iamais à sa premiere nature, sinon qu'on le face cuire à force de feu, ce qu'on peut remarquer en l'huile Masticin.

L'Acacia,
le
Soufre,
Et le
Gagates. Nostre Acacia commun, le Soufre & le Gagates, encores qu'on les mette tremper en quelqu'vne de ces liqueurs toute bouillante, ils ne se changeront aucunement, mais il faut dissoudre l'Acacia peu à peu avec vn pilon, la brisant tousiours, & y meslant quelque humeur. Quant au Soufre, & au Gagates, ils se fondent au feu, comme font aussi

toutes liqueurs l'Opium, le Ladanum, le Chalciris, le Vitriol, toutes les espèces d'Alum, le vray bois d'Aloës, & l'Ynguis odoratus.

Le Vitriol & le Chalciris se fondront en telle liqueur qu'on voudra, pourueu qu'elle soit chaude: & mesme dans le vinaigre, encore qu'il soit froid. Le Vitriol & Chalciris.

Le Verd de gris, le Sori, le Nitre, & l'Alum, ne se fondent point au vinaigre quand il est froid, ne fait pas aussi la Craye, mais il la faut faire bouillir longuement, & elle en deuiet beaucoup plus fraisle, comme les autres aussi. Le Verd de gris & autres.

Le Sucre, & la Manne se peuvent dissoudre en telle humeur qu'on voudra, mesme le Sucre se dissout diuersement, pour faire Syrops, luleps, Apozemes, Electuaires solides, Penides, Trochisques & plusieurs autres compositions, côme on peut voir en l'Antidotaire de Melué. Le mesme Auteur fait dissoudre le Sucre en eau miellee, pour faire le Diagingiber. Mais la Manne se dissout le plus souuent en du bouillon chaud: puis on la coule, afin de la nettôyer des feuilles de Meleze qui sont parmy (à cause qu'on les cueille le plus souuent sur cet arbre) & des autres ordures.

La Manne, la Casse, & les Tamarins, se doiuent dissoudre dans les sucs rassis & purifiez, & apres les couler, quand on veut faire le Diamanna, & autres compositions: se meslent beaucoup mieux ainsi, que non pas si on les cuit. On dissout la Manne en ius de Roses rouges, quand on veut faire l'Electuaire de Manne. Quant au Musc, l'Ambre gris, & le Canfre, on les destrempe le plus souuent en quelque liqueur, & puis on les mesle avec le reste de la composition.

Tartre. Le Tartre se convertit & se dissout en huile, par la force de la froideur: mais ceste façon de dissoudre est bien diuersé de celle dont nous parlons.

Aduertissem. Mais il faut estre aduertý & se prendre garde d'une chose, à sçauoir que quand on fait consumer le vinaigre ou quelque autre humeur, avec lequel on aura dissout l'Ammoniac, ou vne autre liqueur, les faisant cuire, qu'on ne s'abuse: car bien souuent elles iettent d'elles-mesmes vne certaine humeur, laquelle si on fait consumer, on oste toute leur humidité, & les rend on si seiches & arides, qu'elles ne sçauoient seruir pour faire emplastres.

Des compositions. Quant aux compositions, à sçauoir

preparer les simples medicaments. 262
 quelles il faut dissoudre, & avec quelle
 humeur, ce n'est pas icy le lieu où nous
 auons deliberé d'en traiter, mais cela
 appartient à la matiere, où il traite de
 la composition des medicaments en
 particulier.

Toutes fois il y a plusieurs compo-
 sitions (comme sont les Electuaires la-
 xatifs) lesquelles pour estre de mauuais
 goust, ou malaises à aualler, ou bien
 pource que nous voulons qu'elles de-
 scendent soudain, & ne craignons point
 qu'elles fassent souleuer le cœur, nous
 destrempons en eau de pituane, en eau
 miel, en vin, ou en quelque autre hu-
 meur propre & conuenable. Nous de-
 strempons aussi les Trochisques sur la
 queux medecinale, avec quelque hu-
 meur propre, afin de faire des Colly-
 res humides. Les Elegmes se dissoluent
 en la bouche, avec la saluue.

Par cecy on peut cognoistre que le
 mot de dissoudre ne se prend pas icy si
 largement, comme au quatriesme liure
 des Meteores, ch. sixiesme, auquel lieu
 on comprend sous le mot de dissou-
 dre, amollir, fondre, ou liquefier.

*Amollir
v. c'est.* **A** Mollia n'est gueres different de dissoudre, ny de fondre, ou liquéfier, & se fait quand les medicaments, soient simples ou composez, sont rendus plus mols qu'ils n'estoient. Ce qui se peut faire, ou en y meslant quelque humeur, mais non pas beaucoup, ou par le moyen de nostre chaleur, ou par la chaleur du feu ou du Soleil, le vulgaire appelle cela malaxer, & croy qu'il a prins ce mot du verbe Grec *μαλασσειν* qui vient de *μαλασσειν* & signifie amollir & pétrir, aussi entendent ils ces deux choses par le mot de malaxer: & n'usent gueres de ce mot, sinon quand ils veulent qu'on amollisse la masse des Pilules avec quelque autre humeur, ou bien es emplastres, quand ils veulent qu'on les amollisse, y meslant quelque huile, ou quelque graisse, ou chose semblable.

*Par la
chaleur.* On amollit par le moyen de la chaleur, les cornes, ongles, poils, fucs, liqueurs, & larmes, de sorte mesme que si on manie les choses susdites seulement entre les doigts, on les rendra molles & traittables comme la cire, & par là on connoist qu'elles sont plus tost amolles par froideur, qu'endur-

preparer les simples medicaments. 263
ciés par seicheſſe.

Le fer s'amollit par vne mediocre ^{Le fer & autres metaux.} chaleur, & les autres metaux auſſi, mais ſi la chaleur eſt trop forte, ils ſe fondent.

L'yuoire mis tremper dans du Zithum (qui eſtoit vn breuuage, duquel ^{L'yuoire} on vſoit en Alexandrie, & qui reſſembloit fort à noſtre Ceruoïſe) devient mol & traictable.

Les Perles, & le Corail mis en infuſion dans du vinaigre diſtillé, s'amolliſſent, & meſme, comme i'ay dit, ſe diſſoluent. ^{Perles & Corail.}

La maniere d'endurcir.

CHAP. XIX.

ENdurcir, & amolir ſont contraires: & l'endurcir nous ſert par fois és Conduits, Electuaires, Cerats, Emplaſtres, & Gelees que nous appellons. Or on endureit vn medicament, ou en y ^{Comme on endure vn} adiouſtant quelques choſes ſeiches, ou le faiſant longuement cuire, ou bien le ^{medicament.} faiſant geler & prédre par le moyen du froid. Quant à la maniere de ſeicher, nous en parlerôs cy apres bien au lōg, d'autât qu'on s'en ſert en pluſieurs medicaments, non pas pour les rédre durs, mais afin de les pouuoir garder, & pour

les autres raisons qui seront là ample-
ment desdrites. De la façon de chauffer
& refroidir, il en sera aussi parlé cy a-
pres ce qui esclaireira assez la maniere
& façon d'endurcir.

La maniere de fondre & liquéfier.

CHAP. XX.

*Fondre ou
liquéfier
que c'est.*

Fondre ou liquéfier n'est autre cho-
se, que rendre fluides & liquides les
choses qui estoient amassées par froi-
deur, & se fait par le moyen de la cha-
leur: tellement que ce qui est espelli &
congelé par vne froideur foible, ou qui
n'est pas de long temps (côme le Miel,
la Cire, l'Huile en Hyuer: le Beurre, les
Graisses, & les Resines) se fondra aussi
par vne chaleur modérée, comme on
voit fondre la glace, la neige, & la gref-
le. Mais les choses qui sont cōgeles &
amassées par vne longue & grāde froi-
deur, difficilement se fondent, encores
qu'il y ait grande chaleur. Comme l'ot
& le fer se fondent, avec fort grāde dif-
ficulté, l'Argent & le Bronze, non pas
si difficilement, l'Estain plus facilement:
& le Plomb sans difficulté: mais l'An-
timoine, l'Ot pin, la Sādaracha, le Soul-
fre, tous les Alums (encores qu'il sem-
ble que l'Alum fresle ou scissile s'amol-
lisse seulement, & non pas qu'il se fōde

ou

préparer les simples médicaments. 265
 ou rède liquide) le Chalcitis, le Vitriol,
 le Misy, & le Verd de gris plus tard, &
 le Sory fort tard, à cause qu'il est de
 substance plus terrestre & qui tient pl^{us}
 de la pierre, comme aussi la Litharge.
 Toute fois si on mesle parmy du Verd
 de gris, ou au double de vinaigre, hui-
 le, il se fondra bien plus soudain, que si
 on y met le double d'eau huile. Encores
 se fondent plustost que tous ceux-là, ^{simples}
 le Gagates, l'Ambre à patenostres, l'^{qui se}
 gnis odoratus, l'Asphaltum ou Bitume, la ^{se fondent}
 Mumie, & le bois d'Aloës. Et encores
 plus soudain que ceux cy, le Ladanum,
 le Suin de laine, le Castoreum, le sang
 de Bouc, la Gomme Arabique, la Gomme
 Diagrafant, le Canc-mum le Can-
 fre, la Myrrhe, le Bdellium, le Styrax, le
 Mastic, la Sarcocolla, la Gomme de
 Lierre, de Genevre, de Cerisier, de Pru-
 nier, & d'Amendier.

Les Resines se fondent encores plus ^{Resines}
 facilement, & de mesme les liqueurs,
 cōme l'Opium, l'Euphorbe, l'Ammo-
 niac, le Sagapenum, le Galbanum, l'O-
 popanax, la Scammonce, & les suc
 de Reglisse, d'Hypocisthis, d'Aloë,
 l'Elatarium, & nostre Lycium com-
 mun.

Et sur tous la Cire se fond aisément, *Cire.*

M

& bien tost le Miel, la Manne & le Sucre mis dans quelque humeur que ce soit, se fondront, encore que l'humeur soit froide, comme fait le sel.

Acacia. Nostre Acacia commune, & quelques autres ne se peuvent pas fondre, mais on la dissout petit à petit, y meslant quelque humeur, & les demeslent avec vn pilon, ou avec vne cuillier, ou bien avec la main.

Pareillement toutes les choses susdites (j'entens les suc, liqueurs, Gommés & résines) s'amollissent, comme j'ay dit, si on les met tremper d'ns quelque humeur chaude, mesme il y en a, qui se destrempent, & d'autres qui se fondent du tout.

*Ambre
gris.
Mesué.* L'Ambre gris taillé menu se fond, selon que dit Mesué, en la composition nommée Alxermes.

*Où est
nécessai
re la li-
quation.* Au reste, la liquation est fort nécessaire en la composition & mixtion des Electuaires, pilules, onguents, cerats, emplastres, & presque de toutes autres compositions & mixtions.

Mais d'autant qu'és diuerses sortes de preparations, desquelles nous auôs cydeuant parlé, nous auons fait souuent mention de la vertu de la chaleur, froideur, dessiccation, & humectation, &

preparer les simples medicaments. 267
 qu'il en sera aussi souuēt parlé cy apres,
 il me semble qu'il sera bon de parler
 premierement de ceux cy, auant que
 traiter de la maniere d'infuser, cuire,
 rostir, brusler, & autrement preparer,
 lesquelles preparations se font par le
 moyen de la chaleur, & des autres pre-
 mieres qualitez.

De la maniere d'eschauffer.

CHAP. XXI.

NOUS traitons icy de la façon d'es- Cōment
il est par-
lé icy d'es-
chauffer
 chauffer, nō pas entāt que la cha-
 leur dissout, amollit, fond, cuit, rostir,
 brusle, ou fait quelque operation appa-
 rente: mais seulement entant qu'elle dé-
 part & communique vne chaleur tem-
 perce aux choses, laquelle est necessaire
 à la mixtion, ou pour parfaire quelque
 maniere de preparation, ou pour le
 droit & legitime vsage des medica-
 ments, soient simples ou composez.

Comme l'onguent Populeom, du L'onguent
Populeom
Galien.
 quel Galien parle au quatriesme liure
de Sanitate tuenda, qui sert pour oster les
 laistitudes, doit estre chauffé au Soleil
 demidy, afin de le mieux assaisonner, &
 que la faculté des Simples soit mieux
 meslee, comme l'Auther mesme le
 commande.

Galien ordonne aussi de piler au so- Metalli-

*ques se
prient au
soleil.* leil, tous le metalliques, soit qu'on les
vueille lauer apres, ou s'en seruir à au-
tre vſage.

*Les cho-
ses froi-
des ne se
peuent
couler.* Quand on veut couler quelque chose
on la fait chauffer premierement, à
fin de la rendre plus rare, & qu'elle pas-
se mieux: car les choses froides, à cause
qu'elles sont comme prises & conge-
loes, ne se peuuent couler, sinon qu'el-
les soient fort aigueuses & liquides, cō-
me l'Oximel de Galien. Mais aussi les
choses qui sont trop chaudes, elles pas-
sent, ordure & tout à trauers l'estami-
ne, sinon qu'elles soient gluantes & vis-
queuses, & telles choses ainsi gluantes
veulent estre coulees bien chaudes.

*Eau tie-
de pour
faire vo-
mir.* On baille à boire d'eau tieſde, à ceux
qu'on veut faire vomir.

*Quelles
medeci-
nes on
fait
chauffer.* Nous chauffons aussi vn bien peu les
medecines que nous voulōs faire pren-
dre, non pas seulement les medecines
laxatiues: mais aussi celles que nous dō-
nons pour conforter & renforcer, ou
pour faire vriner, prouoquer les mois,
ou les sueurs, ou pour desopiler les en-
trailles, principalement quand la saison
est froide, ou que celuy à qui nous la
donnons a l'estomach refroidy, ou de
nature, ou par maladie.

*Eau
chauffee.* Nous faisons aussi chauffer l'eau &

toute autre chose, que nous voulons apres refroidir ou en eau courante, ou en la neige : car la froidure entre & penetre mieux en vne humeur qui est rarifiée par la chaleur premieremēt, comme on fait tremper le fer tout chaud, en eau froide & adstringente, afin de le rendre plus dur.

Nous eschauffons aussi mediocremēt les choses que nous voulons mettre en infusion, afin qu'elles communiquent plustost leur vertu & faculté à l'humeur où on les met infuser : car quand l'humeur est eschauffee, elle deuiet plus subtile, & la chose qu'on veut infuser, est renduë plus rare, tellement que la vertu est plustost attirée par la chaleur.

Il y a vne infinité d'autres choses qui ont besoin d'estre eschauffees, mais ce que nous auons dict de la maniere d'eschauffer, a esté plustost pour aduertissement en passant, que pour enseigner, non pl⁹ que de la façon de refroidir & humecter : mais quant à la maniere de desseicher, elle est bien plus necessaire.

Nous faisons refroidir en eau courante, ou dans la neige, ou dans la glace, les breuuages que no⁹ ordōnons pour rabatre les grandes chaleurs, des sievres.

& autres intemperies chaudes, & mesme par fois nous les faisons chauffer premierement. Comme aussi nous faisons refroidir ce que nous voulons faire prendre & congeler par le froid, comme le ius & decoction de quelque chair gluante, que nous appellons communément gelee. Nous faisons aussi refroidir toutes les compositions qui sont faites à la chaleur, auant que les serrer. Comme aussi tout ce que nous avons fait fondre à la chaleur, & que nous voulons apres faire endurcir, comme les Electuaires solides, les Onguents, & les Emplastres. Les choses qui eschauffent & refroidissent, ont aussi vertu de desseicher, mais c'est par accident: parquoy il me semble que l'ordre requiert que ie traite de la façon de desseicher.

De la maniere de desseicher.

CHAP. XXII.

Desseicher que c'est.

Desseicher n'est autre chose que consumer l'humidité, laquelle est nuisible, dommageable, ou superflue, qui prouoqueroit à vomir, qui causeroit pourriture, qui empesche de mettre en poudre, ou qui ofusque & surmonte la chaleur necessaire: quelquefois aussi on consume quelque peu

de l'humidité naturelle, mais il s'en consume bien beaucoup plus en rostitant & bruslant.

On prend le dedans de la Squille ayāt ^{Huile,}
osté premierement toutes les pelures ^{vin ou}
iufques au vif du dedās, & coupe on le ^{vinigre}
dedans par roüelles, lesquelles on fait ^{squilliti-}
cuire en eau, & faut souuent changer ^{que com-}
d'eau, iufques à ce que toute l'amertu ^{ment est}
me & acrimonie de la Squille soit ostee ^{faict.}
& puis on enfile les roüelles loin l'une
de l'autre, tellement qu'elles ne se tou-
chent point, & les met on ainsi seicher
à l'ombre par 40. iours. Ces roüelles
ainsi seichees seruent à faire huile, vin
ou vinaigre squillitique. Voilà ce que
Dioscoride en dit: toutesfois il ne fait ^{Diosc.}
point de mention qu'il faille auoir vn
cousteau de bois de Pin, ou de Cypres:
pour couper la Squille, & vne aiguil-
le de bois pour l'enfiler, comme Mesué ^{Mesué.}
l'a remarqué, parlāt du vinaigre Squil-
litique: ny qu'il faille laisser le cœur
& le milieu de la squille, ce qui est ob-
serué auourd'huy de chacun, comme
vne solempnelle coustume, mais dit seu-
lement qu'il faut oster toutes les pelu-
res de dehors, iufques au vif.

On prend du meilleur fourment ^{Fourmēs}
qu'ō peut choisir, & le pile on grossie ^{deffiché}
^{à quel}

rement, puis on les met tremper en eau toute vne nuit, le lendemain on le presse avec les mains, iusques à ce que la crefine en sorte, & la laisse on rassoit estât rassise, on escoule l'eau peu à peu, qui nage par dessus, panchât tout doucement le vaisseau d'un costé. Ce qui demeure au fond, il le faut faire bien tost seicher sur du cotton, ou au cœur du soleil, afin qu'il ne s'engraille: & l'ayant serré il le faut tenir bien couuert, pour crainte des vers. On pourra faire seicher cest Amidon, en Hyuer au feu. On pourra faire de mesme du Ris, de l'Orge, & autres.

Comme on seiche les herbes.
Les Roües, quand elles sont à demy ouuertes, il les faut cueillir en temps clair & serain, le matin, puis, qui pourra les faire seicher le mesme iour, toutes entieres, comme on les a cueillies, les mettant au soleil, & les tournant souvent: car à grand' peine se pourroient-elles seicher à l'ôbre, encore qu'il vaudroit bien mieux. Apres qu'elles seront sechees, faut arracher les feuilles, & les serrer en vn pot de verre bien couuert, afin qu'elles gardent leur couleur, & odeur plus longuement. Celles de montagne sont meilleures que celles des champs, & ne se diminuent pas tant en

feichant: car de celles-cy les dix liures reuiennent à vne liure, quand elles sont feiches, comme aucuns dient, & le meisme des violettes.

Mesué fait feicher la squille, pour ^{Mesué.} composer l'Elegme, qu'il décrit pour ^{Squille.} les astmatiques, & poullifs.

Pour faire le sucre Rosat, & violat, ^{Sucre ro-} Mesué dit qu'il faut vn peu faire sei- ^{sat, &} cher les Roses & les violettes, l'hyssope ^{violat.} aussi qui entre en l'Elegma sanum, la ^{Mesué.} Menthe, en l'elegme des choses aromatiques, la Rhue, en l'autre Diacimum de Mesué, cōme aussi au Diospoliticon de Galien, mais il la faut mediocrement feicher: car estant trop seche, elle est par trop amere & chaude: mais aussi si on ne la seche rien du tout, elle n'a pas vne telle vertu pour dissoudre, & dissiper les ventositez, à cause qu'elle a ie ne scay quelle humidité superflue, qui n'est pas cuitte.

Pareillement toutes les autres herbes veulent estre feichées à l'ombre, sinon que la nécessité qu'on en a, contraigne de les feicher au feu, ou au soleil: car autrement, on les met en petites poignes, puis on les pēd au grenier pour les faire feicher; apres qu'elles sont seiches, on les met dās des sacs de toiles,

M v

& les laisse on la mesme au grenier.

Racines
comme
des
arbes.

Quant aux racines des herbes, apres les auoir bien lauees, & osté le cœur de dedans, qui est dur comme bois, il les faut mettre incontinent au Soleil, & la nuit en quelque lieu sec, & où le vent donne, le lendemain les remettre au soleil, iusques à ce qu'elles soient bien seiches. Que si le temps est couuert de nuës, tu les pourras faire secher à la fumee, ou plustost aupres du feu, dans vn panier d'estrain, paille ou faux que si tu auois trop à faire, & que tu fusses trop pressé, fais biē chauffer vne poëlle, puis l'oste de dessus le feu, & mets les racines dedās, & fais cela tāt de fois, les tournāt tousiours iusques à ce que tes racines soient seiches: mais quand tu remettras la poëlle dessus le feu, pour la faire rechauffer, il faudra oster les racines. Voila cōme tu pourras faire secher les racines de valerienne, d'aulnee: & de nostre Acorus commun. Pareillement les racines de quelques arbrisseaux, comme de Cappres, & de Tamarix: aussi de quelques arbres, comme de Frefne, de Meurier, & autres.

Racines
des
herbes
seiches
o
com-
ment.

Si les racines seiches sont encores mal-aïsees à piler, il les faut mettre dās du papier, & les faire seicher au feu, ou

Bien on les met dans vne poëlle chaude, & les presente on deuant le feu: ie dy au feu dans du papier, ou dans vne poëlle, ou au four, à sçauoir deuant le four, ou dessus, ou dedans, apres auoir tiré le pain.

On peut aussi faire secher les mesmes *Autre* racines, & les autres qui sont grosses, *moyen.* en la maniere qui s'ensuit. Quand elles sont fresches, on les nettoye bien de toutes les petites racines, & les laue on bien, puis on les met en rouëllles, lesquelles on enfile assés loin l'vne de l'autre, afin qu'elles ne se touchent, puis on les pend en quelque lieu bié exposé au vent, pour les faire seicher: comme les racines de Glayul, de Sarraïne rôtée & longue, de Coulouuree, & semblables: toutesfois il y en a qui se sechetont bié sans couper, côme la racine d'Aron, ou vit de chien, de serpentine, de ciclamen, d'Affrodilles: comme aussi celles qui s'ensuiuent, apres toutesfois auoir osté le bois de dedans, à sçauoir, les racines de Mandragore, de Pannicaut, d'ache, de persil, de fenouil, de ruscus, de Turbith, des deux Ellebores, de Dictam commun, & de Tapfia. Les autres petites racines se pourrôt secher à l'ôbre sans oster le bois de dedans, comme

M vj

les racines de Cabaret, d'Asperges, & de Gramen, ou dent de chien.

*Colo-
quinte
comment
dessecher* La Coloquinte se cueille au mois de Septembre, lors qu'elle commence à jaunir, & choisit on les plus grosses, & qui soient venuës en vne plâte, où y en auoit plusieurs. On la met au Soleil le iour: car elle est fort mal-aisée à secher: & la nuit on la met en lieu bien exposé aux vents, ou bien si le temps est nebuloux, on l'ésile, & la met-on secher à la fumeer: apres on luy oste l'escorce de dessus, & afin qu'elle se puisse piler, on l'enveloppe dans du papier, & la met on au Soleil, ou pres du feu, ou à la fumeer environ vn quart d'heure.

Aloës.

*Myra-
bolans.*

On fait secher l'Aloës, apres l'auoir bien imbibé, & abreuvé de la decoctiō des choses aromatiques, premierement à l'ombre, & apres au Soleil. Sēblablement les Myrabolans pilez avec huile d'Amēdes douces. bien frottez l'espace de trois iours en Esté, & arrousez auāt de fois qu'il estoit besoin, doiuent estre sechez premierement à l'ombre, & apres au Soleil. Toutesfois les Trochisques, qu'on fait des Myrabolans, ne veulent estre sechez qu'à l'ombre.

*Poulinō
de Re-
nard.*

Le Poulinō d'vn Renard bien sain, pris à la chasse, & iaune, veut estre

premierement bien laué, apres le faire
couper du long de l'artere veneuse, ou
plustost de la veine qui ressemble à vne
artere, le bien émonder du sang, le bien
lauer avec du vin blanc, odorant, & vn
peu chaud, apres le mettre dans vn pot,
en vn four vn peu chaud, pour le faire
secher; apres qu'il sera refroidy, il le
fait enueloper avec feuilles d'Aluïne,
& le ferrer pour garder.

Tu auras beaucoup de tels exemples
cy-apres, quand nous parlerons des
choses qui se preparent en plusieurs
façons.

Les Amendes & les Pignolats, apres
leur auoir osté la petite peau délice,
qu'ils ont dessus, il les faut faire secher
en vn bassin, sur le brazier allumé, tous
seuls, ou plustost avec du son, les deme-
nant toujours & secoüant, iusques à
ce que toute l'humidité superflue, qui
les fait rancir, soit ostée: car autrement
ils nuisent à l'estomach, & font toullir
à cause de leur qualité rance.

Les Brunes, les Figues, les Raisins, les
Iuiubes, les Sebestes, les Poires, & plu-
sieurs autres fruits demandent estre se-
chez au cœur du Soleil & au defaut du
Soleil, on les fait secher au feu; mais
les fruits d'Aubespın veulent estre se-
chez à l'ombre.

Fruicts de Ronce. Les fruits de Ronce, qui ne sont pas encores meurs, demandent estre sechés au four, à fin qu'ils en soient plus adstrirgents, & les fruicts verts de Meurier aussi, ou quand ils commencent à rougir.

Ficli. Les Ficli, on les fait vn peu cuire en eau chaude, dans leur vessie mesme, & puis on les fait secher à l'ombre.

Gaillez. Les Caillez ou Presures des animaux, apres les auoir vn bien peu salez, on les fait secher au Soleil, pour les garder.

De la maniere d'humecter les medicaments.

CHAP. XXIII.

ON humecte les medicaments tantost avec eau, tantost avec lait, vne fois avec vinaigre, l'autre avec huile, ou avec quelque autre humeur, non pas seulement les Simples, à fin de les mieux pouoir meslerés compositions, & avec moins de nuisance: mais mesme bien souuent les compositions, cōme quand nous destrempons ceux qui sont gros & espais, avec quelque chose liquide, à fin que plus facilement, & avec moins de fascherie on les puisse aualler.

Meuë au commencement de son li- ^{Gyrosles}
 ure des Antidotes, & en son liure des ^{Me sui.}
 Simples, enseigne comme il faut hu-
 meëter les Gyrosles, le Gingembre, les
 Myrabolans, Chepules, & Embliques,
 pour les confire.

Le Mastic, l'Ambre gris, & le Musc ^{Mastic}
 veulent estre humeëtez, & arrouëz ^{ce.}
 avec eau Rose, pendant qu'on les pile.

La Gomme Arabique, & la Gomme ^{Gommes}
 Diagragant, s'arrouent aussi avec eau ^{de au}
 devie: les Myrabolans, la Scammonee, ^{de me}
 la Coloquinte, le Canfre, le Turbith, ^{disca-}
 la Soye, le Saffran, l'Euphorbe, & plu- ^{ments,}
 sieurs autres demandent d'estre arrou-
 fez & humeëtez avec huile d'Amandes
 douces en les pilant.

Les Amandes, Pignolats, Pistaches, ^{Aman-}
 s'arrouent vn bien peu avec eau dou- ^{des ce}
 ce, ou eau Rose à fin de les mieux piler, ^{autres,}
 & à ce que le goust en soit plus plaisir
 & delicat, quand on veut faire des Mar-
 cepains, & Amandes, autrement ils
 rancissent, & ont vn goust fort malplai-
 sant, & faschent l'estomach, tellement
 que mesmes ils font venir l'appetit de
 vomir.

La maniere d'infuser, ou mettre en infusion.

C H A P. XXIV.

*Infusion
que c'est.*

L'Infusion approche de l'humectation: car en l'infusion on met tremper les medicaments, apres qu'ils sont grossierement pilez, ou taillez, sinon qu'ils soient d'eux mesmes assez menus, & les laisse on ainsi tremper quelque espace de temps, en quelque humeur propre à nostre intention, & le plus souuent nous faisons que ceste humeur est chauffee au Soleil, ou au feu, plus ou moins, plustost que froid. Il est vray que le temps qu'on les fait tremper, est diuers: car quelques fois on les met infuser demye heure, d'autres fois vne heure, & d'autres fois plusieurs heures, plusieurs iours, plusieurs mois, selon la diuersité nature du medicament qu'on veut infuser, & autres intentions que le Medecin peut auoir. Car comme il y a des medicaments qui ne demandent pas d'estre pilez, ou ouits longuement, aussi en y a-il qui ne veulent pas estre laissez longuement en infusion, à cause que leur vertu & faculté est foible & debile, ou qu'elle est seulement en la superficie, ou qu'ils

font de substance rare & sèche: les autres qui sont au contraire, veulent estre infusez plus longement.

La diversité aussi des intentions des Medecins est cause que nous infusions plus longement les vns médicaments que les autres, & que nous faisons (cōme j'ay dict) l'humeur où nous les voulons faire tréper plus, ou moins chaude. Or la fin pour laquelle nous infusions les médicaments, est pour oster, ou pour le moins corriger la mauuaise qualité, & augmenter la bonne, ou pour transferer leur vertu & faculté à l'humeur dans laquelle nous les infusions: lesquelles trois fins principales de l'infusion, Mesué a fort bien enseignées en son 1. liure, cōme aussi auons nous en nostre troisieme de la Methode de composer les médicaments.

De nostre temps on vse d'infusion, principalement és médicaments laxatifs, toutesfois on en vse aussi és autres pour faire les Apozemes, Syrops, huyles, & autres compositions.

L'Humeur dans laquelle on les met infuser, est diuersé pour la diversité des intentions; toutesfois le plus souvent on met infuser les médicaments laxatifs en petit lait, à cause qu'il est au-

282 *La maniere de bien*

si laxatif, & si est plaisant à la bouche, les autres on les met infuser en autre humeur, comme il sera dit cy apres.

Turbith Si on met le Turbith en infusion dans du lait fraîchement tiré, & puis qu'on le face seicher, il ne troublera plus le ventre.

Aloës. Si on met l'Aloës tremper dans la decoction des choses aromatiques, ou de la poudre de Hiera, & de quelques autres choses chaudes, il évacuera plus tost les mauvaises humeurs, qui sont imbibeés es tuniques de l'estomach; & si on met dans la decoction quelque peu de Coloquinthe, ou de Turbith, l'Aloës, qui aura trempé tirera les humeurs lointaines, non pas de sa propre faculté & vertu, mais par vne vertu acquise.

Mesui. Nous mettons en infusion le fruit, & les feuilles de Thymeleau, des Thymales, & autres herbes à lait, en fort vinaigre.

Idem. Les Myrabolans perdront la vertu qu'ils ont d'opiler, si on les met en infusion dans du petit lait, ou dans du suc de Fumeterre, principalement si on met vn peu d'Alaine, d'Agaric, ou de R hubarbe.

Sené. On met le Sené en infusion dans les

preparer les simples medicaments. 283
 fucs, l'espace de vingt quatre heures,
 apres l'auoir pilé, puis on le fait bouil-
 lir vn bouillon ou deux, & le coule on
 & le presse quand on veut faire le Sy-
 rop Saporis.

Nous faisons aussi infuser la Manne ^{Manne.}
 en suc d'Endiue, puis la frortons avec
 les mains, & la coulons, quand nous
 voulons faire le Syrop aigre, *ex*
Manna.

Quant au Rhubarbe, on le met in- ^{Rhubarb}
 fuser en eau de Cichoree, d'Endiue, ^{be.}
 d'Ache, ou de Plantain, y adioustant ^{Ibidem.}
 parfois quelque peu de vin blanc; &
 Mesué est d'aduis d'y adiouster vn peu
 de Spica, selon la diuerse intention des
 Medecins. Mais avant que le mettre en
 infusion, il le faut couper en pieces dé-
 hees comme feuilles, plustost que de
 le piler, comme on fait communement
 à fin que sa vertu ne se perde.

Les Tamarins, on les met en infusion ^{Tamar-}
 en petit lait de chevre, ou en ius de Fu- ^{ins.}
 meterre, ou d'Oublon. Si tu veux sca-
 uoir les diuerses manieres de les met-
 tre en infusion, tu pourras lire ce que
 Mesué en dit, traitant des Simples.

On met les Roses & les Violettes en ^{Ibidem.}
 infusion dans l'eau, plusieurs & diuer- ^{Roses.}
 ses fois, à fin de faire le Syrop laxatif: ^{Pro-}
^{lestus.}

184 *La manière de bien*
 on les met aulli en infusion en vinaigre, pour faire le vinaigre Rosat, & Violat.

*lib 4 de
 fait
 suad.* Et quasi tous les autres simples laxatifs se peuuent infuser diuersement, comme Mesué enseigne fort bien traittant des Simples.

On fait tremper vingt quatre heures en vinaigre le Cumin, quand on veut faire le Diacyminum; apres qu'il a trempé on le fait secher sur le feu en vn pot de terre neuf, & bien cuit, & fait on cela à fin qu'il puisse penetrer plus auant, & inciser les humeurs avec moindre chaleur.

*Racines
 diureti-
 ques.* Et par mesme raison on met tremper les racines diuretiques vingt quatre heures en vinaigre, auant que s'en seruir. Vray est que si on les veut faire cuire en eau, apres les auoir faittes tremper, ce sera assez qu'elles trempent six heures au vinaigre. Pour mesme cause la semence d'Anis, d'Anech, d'Ache, d'Ammi, d'Amomum, de Carui, & de Fenail, se mettent en infusion tout de mesme.

*Oxymel
 de Me-
 sué.* Mesué pour faire son Oxymel, qui purge la melancholie, fait tremper les Simples vingt quatre heures en vinaigre blanc, en eau & ius de Buglosse.

preparer les simples medicaments. 185

Le Cortandre sera fort bien corrigé, *Gal lib.*
 si on le fait detremper quelque temps *6.*
 en vinaigre de la decoction de Mario *Simples*
 laine. *Cortan-*

Mesué pour faire le Diaphenicum, *Diaphe-*
 fait tremper les Dattes trois iours en *nic. de*
 vinaigre *Mesué.*

La semence d'Erysimum doit estre *L'erysi-*
 trempee quelque temps en eau, auant *num.*
 que la meller parmy les Eclegmes, à fin
 de rabattre sa trop vehemente cha-
 leur.

Les Pignolats verts doivent estre *Pignol-*
 trempez en eau, à fin d'oster leur acci- *lats.*
 monie.

En la composition de la confection *Confe-*
 Hamech, on met les Simples en infu- *ctio Ham-*
 sion dans du petit lait, l'espace de cinq *ech.*
 iours, selon l'aduis de Mesué.

Les Lupins mis en infusion dedans *Lupins.*
 l'eau de ruiere, six, sept, ou huit
 iours, perdent leur amertume, & de-
 viennent doux; comme ils font aussi, si
 on les fait cuire en deux eaux, iettant la
 premiere.

Mesué pour faire la poudre qui a ver- *Poudre.*
 tu de refaire, & mettre en bon poinct *Mesué.*
 ceux qui sont extenués, fait tremper
 les Ciches, le Froment, & l'Orge dans
 du lait, à diuerses fois. On fait aussi

2^o6*La maniere de bien*

cuire les pois Ciches en eau, pour faire la seconde composition de Diastyrion. Or l'un & l'autre se fait, à fin que la vertu nitreuse & detersive qu'ils ont, soit ostee par le moyen du lait, & de Peau, & que le reste de leur substance demeure.

*Sapin
et Peuplier.
Galien.*

Galien met en infusion en huyle l'espace de quarante iours, & quel quefois trois, quatre, ou plusieurs mois, la semence de Sapin, & les fleurs de Peuplier, puis les exprime; & par ce moyen l'huyle est rendue fort digestif, & propre à oster les lassitudes.

*Soye crue
teinte en
escarlata.
ze.*

La Soye crue teinte en escarlatte, se met en infusion en ius de Pommes de Grenades, en decoction d'escorce de Citron, & és autres Syrops qu'on fait de sucs simples ou composez, & la laisse on tremper iusques à ce que les sucs rougissent, & qu'ils ayent attiré la vertu de la Soye, & de l'escarlata.

*Quand
l'infusio
est ache-
uee.*

L'infusion est lors acheuee, quand le médicament a perdu, ou pour le moins corrigé la mauuaise qualité, ou que la bonne qualité est augmentee, ou bien quel humeur a attiré la faculté, comme nous pretendons; toutesfois bien souuent l'infusion sert seulement de preparation pour cuire apres. Et voila

d'où vient, qu'en l'art tu trouueras bien souuent qu'il faut faire tremper les simples quelque temps, auant que de les faire cuire, voire mesme apres estre cuits, auant que les couler, principalement quand la vertu que nous demandons, est malaisée à tirer, pour la transporter à l'humeur, à cause que la matiere est dure, grosse & malliue. Et ainsi faisons nous du bois de Gaiac, d'Ebeac, de Buiys, de Fretne, de Genest, & de Geneure, à sçauoir apres que nous l'auons pilé, ou rapé, nous le faisons tremper longuement, meime iusques à trois iours, en quelque humeur propre, auant que faire la decoction, à fin que par la longue infusion finalement leur vertu incisive, attenuative, & detersiue soit communiquée à la decoction.

Quelques fois en lieu de l'infusion, nous lions dans vn petit linge le Simple que nous voulons, puis nous le faisons quelque peu cuire dans du bouillon, ou dansquelque autre chose.

Et quant à ce que nous mettons en infusion, le plus souuent on le fait apres bouillir vn bouillon ou deux auant que l'exprimer ou couler.

Il y a aussi quelques Simples que

*Dim. les
trimpex.* nous faisons tremper, seulement pour les attendrir, à fin de les confire apres, ou à fin qu'ils soient plustost cuits.

*Miraba-
lans pour
confire.
Meluim
sim. et
coudu.* A ceste cause Mesue arrouse les Myrabolans, avec eau & miel, & les fait tremper huit iours en petit lait de Chevre, & puis leur fait faire vn bouillon pour les confire.

*Teste de
Pauot.
Lib 7.
comp.
phar.
part. 2.* On fait aussi tremper vn iour entier, en eau de pluye, ou en eau de fontaine, les testes de Pauot, taillées menu avec ciseaux, semence & toait; & mesme si elles sont fort seiches, on les laissera tremper deux & trois iours, afin de les rendre tendres, pour la composition du Diacodium.

*Mes. in
Antid.
M. valp
lans.* Les Myrabolans, on les abreue & arrouse avec huile d'amendes douces, huile Violet, ou Rosat, ou huile de Iugioline, & apres on les fait seicher; ce que nous pouons nommer infusio, arrousement, ou abreueement. Comme aussi quand apres estre pilez on les frotte trois iours entiers en Esté, avec huile d'Amendes douces, versant l'huile

*Pour les
former
en Tro-
chisc.* le peu à peu, toutes les fois qu'il en est besoin, & puis on les fait seicher. On les frotte aussi semblablement trois iours au Soleil avec eau sueree, ou petit lait sucré, à fin de les former apres
en

OBIU Santé
 préparer les simples médicaments. 289
 en Trochisques, selon le dire de Me-
 sué (sinon que tu aimasses mieux ap-
 peller ceste façon de faire, Nuttition
 de laquelle nous traicterons incont-
 nent apres (comme aussi quand il veut
 qu'on couure les poudres de Hiera la
 Hermotis avec suc de Cocombre sau-
 uage deux fois, & les faire seicher
 apres, afin que la poudre attire la vertu
 de ce suc.

Il y en a des autres qu'on met en in-
 fusion, à fin de les pouuoir dissoudre
 apres; comme l'Ammoniac, l'Opopa-
 nax, le Galbanum, le Sagapenum, &
 les autres liqueurs, se mettent le plus
 souuent en infusion dans du vinaigre,
 ou dans quelque autre humeur, sur les
 cendres chaudes à fin de les pouuoir
 dissoudre.

On fait tremper les mesmes liqueurs
 en eau-miel, apres les auoir rompues,
 pour faire la composition de Hiera Ar-
 chigenis, selon la doctrine & enseigne-
 ment de Paulus; mais en la Hiera Her-
 metis on les met en infusion en vin; &
 en la Hiera Diacolocynthidos de Ru-
 fus, il met la Myrrhe seulement en in-
 fusion dans du vin, & pile le Sagape-
 num & l'Opopanax, avec le reste: com-
 me nous faisons aujourd'huy en la

N

hieraciacolocynthidos Paccij, en laquelle neamoins Scribonius pile l'Opopanax & le Sagapenu dans le mortier, y adioustant du miel bien clair & liquide.

*Comme
& colle
de poisso
trempce.*

Par mesme cause on fait treper la come, & la colle de Poisso, afin de les pouuoir dissoudre, ou pour les conuertir en mucilage: & à cette mesme fin nous mettons tremper les semences & les racines qui ont quelque viscosité & lenteur, dans quelque humeur chaude, à sçauoir pour en tirer le mucilage: mais il sera parlé vn peu apres de cecy, quand nous traiterons de l'extractiō des sucz.

*Teinture
en l'euide
l'infusio.*

Nous pouuons rapporter à l'infusio la teinture, come on fait estat de la soye teinte en escarlate (qui se fait du suc du Vermillon) pour la confection Alkermes, & pour le Syrop de Pomis, & de Fernalis, & de Corticibus citri: encores que la mesme Soye ainsi teinte, se met ainsi en infusion dans ces sucz, iusques à ce qu'ils en deuiennent rouges, & qu'ils ayent attiré la faculté & vertu de la Soye, & de la graine de vermillon.

*Vipere
estraglee
d'un filet
ceins en:
pourpre
singulier.*

Si on estragle vne vipere avec vn filet teint en pourpre (qui est la liqueur d'vn poisso de mer) ce filet sera vn souuerain remede pour guerir l'inflammatiō des amygdales qui sont dessous la langue, si

preparer les simples medicaments. 291
 on veut croire cè que Galien en dit.

Galien.

La maniere & façon de nourrir les medica-
 ments qu'on appelle Nutrition.

CHAP. XXV.

LA Nutrition qu'on appelle, est aussi
 comme vne espee d'infusion : & ^{Nutritio}
 ceste façon de preparation est appellee ^{des me-}
 nutrition, abusiuement, non pas ^{dicaments}
 proprement: car tout ainsi que par la ^{que c'est.}
 nourriture proprement appellee, ce
 qui est vuide est remply, & ce qui est
 nourry est augmenté, entant que cela
 se peut faire par la mollesse des parties,
 & tant qu'elles obeyssent: pareillement
 les medicaments semblent augmenter
 & accroistre, quand on les abreuve,
 qu'on les fait tremper, qu'on les re-
 mue ou frotte avec quelque humeur,
 mesmemét quād l'humeur est chaude.

La Sarcocolla blanche qui est amaf-
 see en grosses briques, se nourrit avec ^{Comme}
 laiçt de femme, mais il n'è faut pas met- ^{se nour-}
 tre beaucoup : car si on fait noyer la ^{rit la}
 Sarcocolla dans le laiçt, elle fond, & ^{Sarcolla}
 dauantage le laiçt s'en aigrit auant qu'ō ^{blanche.}
 la puisse auoir sechee. Il faut dōc ymet-
 tre le laiçt à mesure qu'on le tire des
 mammelles de la femme, & la faire in-
 continent seicher au Soleil, & faudra

N ij

reiteret cela trois ou quatrefois, voire cinq, l'arroufant tousiours, & la faisant seicher: finalement estant bien seiche, la ferrer pour la garder. On la pourra bien aussi arrouser avec lait d'Asnesse, de chevre, de iument, ou de quelque autre.

Semence de Carui
Aucuns font nourrir la semence de Carui chauffee en lait de chevre, l'espace de deux heures, dans vn pot bien net, puis la font seicher pour la garder. Ils disent qu'elle sert au flux de ventre.

Myrabolans. Mesué.
Aussi quand Mesué ordonne d'arrouser, faire tremper, frotter, & fricalser tout doucement les Myrabolans, avec huile, petit lait & sucré, beurre de vache, suc de coings ou autre humeur, & qu'il dit qu'il les faut abreuuer de ces humeurs, soit que cela se face ou pour les cõfire apres, ou pour corriger ce qui est en iceux qui nous nuit: soit qu'on s'en vueille seruir tous seuls, ou bien qu'on les vueille mettre en composition comme en la Thiphera Sarracenicica, Persica, en la Thiphera de Galien, en l'Electuarium stomachicum de Mesué, en l'Elec. Alhari, & en l'autre qui suit apres, c'est comme vne espeece de nutrition. Pareillement le mesme

Autheur veut qu'on frotte en huile
d'Amendes, toutes les poudres qui en-
trent en l'Electon, *Indi maioris.*

On prend aussi la Coloquinthe, & *Colo-*
oste-on les semences de dedans seule- *quinthe.*
ment, puis on la remplit d'eau avec vn
peu de Spica & de Mastic, & la fait-on
cuire sur les cendres chaudes, iusques
à ce qu'elle reuienne au tiers: de cette
decoction, on abreuve le Sagapenum,
l'arroufant petit à petit, iusques à ce
qu'il commence à s'engraisser. On ap-
pelle cela nourrir le Sagapenum. On *Sagape-*
fait de mesme de l'Opepanax. On en *num.*
peut faire autant de la decoction des
Myrabolans, ou du suc d'Aulnee, ou de
Rhuë, ou de Fenouil, avec vn bien peu
de fiel de quelque oiseau de rapine, &
vn peu de Spica & de Mastic, les faisant
cuire à demy, & les passant par l'e-
stamine.

On nourrit aussi les fucilles de Thy- *Fucilles*
melea en vinaigre, pour faire la com- *de Thy-*
position de l'Elect. Diaphysolidon, *mlea.*
qu'on appelle autrement de Alkaxen-
gi. De mesmes quand on veut faire les
Pilules de Thymelea, on met en infu-
sion les mesmes fucilles en vinaigre,
puis on les fait seicher, tellement que
nous pouuôs dire, que infuser & nour-

rir sont mesmes choses, ou pour le moins qu'elles ne sont gueres differentes: car & l'une & l'autre se fait avec humeur, & avec chaleur tiede, comme elle est aussi propre pour la vraye nourriture, car elle qui est trop violente, brusle, & quand elle est trop foible, elle n'a point de vertu.

Metalliques.

Toutes fois les Metalliques pour la pluspart se nourrissent à l'air chaud, & non pas sur le feu. Quelques fois on nourrit les Metalliques, avec quelque humeur, à fin qu'ils se puissent apres dissoudre plustost, ou mesme à fin de les fondre, ou pour les engraisser, & augmenter, comme si on y en auoit adiousté.

Machefer.

On nourrit le Machefer cinq iours entiers, dans le vinaigre, pour faire la petite Triphera de Mesué, & la Triphera Moschata, & la Triphera de Galien.

Litharge.

On nourrit la Litharge avec huile, tellement que quatre onces de Litharge pilees, boient vne liure d'huile, & cinq quarterons de vinaigre, ou plus: ce qu'il faut seulement demenant fort longuement le pilon par dedans le mortier: car vne once seulement de Litharge, fait assez grosse semonte; telle-

ment qu'on la pourroit bien mettre en forme d'emplastre sans y adiouster point de Cire; mais quand tu commences à la broyer, il la faut broyer longuement avec vn bien peu d'huile, & apres y mettre vn peu de vinaigre, l'vn apres l'autre: car si on y met beaucoup d'huile ou de vinaigre à la fois, elle se noyera de façon qu'il sera apres malaisé de luy donner corps: mais si dès le commencement elle est nourrie peu à peu, tellement qu'en la broyant elle se rende espesse, elle boira beaucoup plus grande quantité d'huile & de vinaigre, mais il la faut continuellement broyer l'espace de deux ou trois heures sans cesser, sinon qu'au commencement on se peut bien vn peu reposer, à fin que cependant elle boiue l'humeur à loisir.

J'ay souuentefois reduit en forme d'onguent la Chalcitis, le Machefer, le Verd de gris, & les autres ^{Metalliques reduits en} Metalliques, les arrousans avec huile & vinaigre, & les broyant longuement: bien ^{forme} est vray qu'il n'y en a point qui boiue plus d'humeur que la Litharge, & croy que cela ne vient d'ailleurs sinon de ce qu'elle est fort seche, & vn peu rare.

De la façon d'exprimer & pressurer.

CHAP. XXVI.

Exprimer ou pressurer, c'est, & tout auuy.

EXprimer ou pressurer, n'est autre chose que separer la substance humide & subtile, d'avec la seiche, grosse & terrestre, par le moyen de quelque sorte presse. Or l'instrument duquel on se sert pour faire vne telle action, est le plus souuent vn pressoir, lequel peut estre fait diuersement, comme est celuy où on presse la vendange pour extraire le vin, ou comme celuy que Mesué a descrit, parlant de l'huile d'Amandes douces; ou bien tel que celuy duquel nous nous seruons pour ticer les huiles & les sors, & pour pressurer les decoctions, la chair & choses semblables; soit que ce soit vn pressoir, ou vne presse, comme est celle des Libraires; ainsi que nous l'auons enseigné, en ce que nous auons fait sur Mesué, traitant de l'huile d'Amandes douces: mais aussi afin que ce que nous voulôs pressurer ne s'escoule, ou rejailisse, nous l'enveloppons le plus souuent avec vn drap fort, comme avec vn linge, avec vn drap tissu de poil de Chèvre, ou de Soye. Il aduient neantmoins

Manieres de pressurer les Medicamēts.

quelques fois que nous ne faisons que les mettre dans vn linge, & puis les mains & les doigts nous seruent de presse, comme quand nous exprimons les medicamēts laxatifs, apres les auoir mis en infusion. Dauantage nous les pressurons quelques fois avec vn linge clair, d'autres fois avec vn linge espais & serré, par fois nous les serrōs & pressurons fort, & d'autres fois legeremēt, selon que l'intention des Medecins est diuerse: pareillement nous pressurons les vns chauds, les autres froids: mesmes il y en a qui ne se peuuent espreindre s'ils ne sont chauds comme l'huile d'Amendes douces, & semblables que tu trouueras en Mesué. Pareillement les suc de Pourpier, d'Escudez, de Tourbarbe, & de Buglosse, veulent estre espreints tous chauds, autrement il y faudra mettre quelque chose plus liquide parmy, mais il sera parlé de cecy, quā nous traiterōs de l'extractiō des suc.

L'usage dōc d'espreindre sert à beaucoup de choses, car on s'en sert es infusions, apozemes, & presque en toutes decoctions, es Syrops, huiles, & autres sortes de compositions. De dire avec quel instrument chaēun doit estre espreint, & combien, & s'il doit estre es-

N vj

preint chaud ou froid, tu le pourras beaucoup mieux apprendre en la description de chacune sorte de composition.

En quel temps ou pressure. Or on a accoustumé d'espreindre & pressurer non seulement apres auoir coulé; mais bien souuent avant que couler: bien est vray que quand on coule apres auoir pressuré, il faut couler tout doucement de peur que la crasse & ordure qui tient à la couloire, ne passe a trauers dans l'humeur qui est desia coulee, si on la coule avec force.

De la maniere de frotter les medicaments.

CHAP. XXVII.

Frotter les medicaments combien vtile. Si on frotte avec les mains ce qu'on sauoit mis en infusion, ou ce qu'on a fait cuire, cela seruira & aidera beaucoup à couler & espreindre, & voilà pourquoy bien souuent on frotte & fraye les medicaments avant que les couler ny espreindre; mesme bien souuent il sera au lieu de l'expression, & pourtant en la composition du Syrop *Saporis de pomis*, on frotte le Saffran lié dans vn linge, & en quelques autres compositions aussi, pendant que le Syrop cuit.

Aussi en la composition du Syrop aigre *ex Manna*, on frotte la Manne entre les mains, apres l'auoir laiffée en infusion dans du suc d'Endiue, auant que la couler. *Syrop ex Manna.*

Pareillement on frotte le Rhubarbe lié dans vn linge, & l'espreint-on en la composition du Syrop de Cichoree composé. *Rhubarbe.*

On lie aussi la Scamonee dás vn linge clair, & la frotte on pour faire le Syrop aigre, qui ait vertu de purger la colere. *Scamonee.*

! Semblablement on lie l'Elleboire noir dans vn linge, & le frotte-on quand on veut faire l'Oxymel qui ait vertu de purger la melancholie. *L'Elleboire.*

Aussi frotte-on bien souuent la mouëlle de Carthame, le Turbith, & le Gingembre, les liant dans vn linge, pour faire l'Oxymel qui ait vertu de purger le phlegme. *Mouëlle.*

Mesué en la composition de l'Apozeme Epithymi, commande de frotter l'Elleboire noir, l'Agaric, & le Sel Indique. Aussi en la composition de l'Apozeme de Capilli Veneris, il veut qu'on frotte la Casse avec les mains, auant que la couler. Côme aussi il faut frotter en huile Rosat: la Coloquinthe taillee menu avec des ciseaux, quád on la met

Trochis-
ques de
Colo-
quintida-
desue.
en Trochisques. selon que Mesue en-
seigne traitant des Trochisques & des
simples. Aussi en la confection Ha-
mach, on frotte premiere ment les sim-
ples avec la main, auant que les couler.

Electua-
ire dia-
physsi-
cus.
En l'Electuaire aussi de Diaphys-
salidon, autrement de Altaxengi, on
frotte les simples avec la main, apres
les auoir mis en infusion dans les suc,
& puis on les passe par l'estamine.
Semblablement en la composition des
pilules aromatiques, apres auoir fait
cuire les Simples, on les coule, & les
frotte on.

Neud en
quel me-
dicament
Scam-
monie.
Or ce neud duquel nous parlons, se
met pour la pluspart dans le medica-
ment humide: comme on met la Scam-
monie liee dans vn linge bien cler, &
le pend-on dans le Syrop de Fumeter-
re, pareillement les petits neuds des
choses Aromatiques qu'on fait pour
donner bonne odeur aux compositions,
se met tremper dedans, le tenant pen-
du, comme il sera dit cy-apres, quand
nous traiterons de la façon d'Aroma-
tizer: laquelle façon de faire est aujour-
d'huy practiquee de plusieurs es sy-
rops laxatifs, principalement quand
c'est vne longue maladie, ou bien pour
complaire à ceux qui sont delicats.

Or quelquesfois, apres que toute la vertu de ce qui est dans ce neui, est demeurée en la composition à force de frotter ou le iecte là : & voilà comme Soranus en faisoit, à sçavoir il faisoit cuire dans du miel & restes de Pauot, la Myrrhe, le safran, l'hyposiphis, & l'Acacia, liez en vn linge, & puis quand leur vertu estoit toute demeurée au Diacodium, il l'ostoit. J'ay mis cest exemple en auant, afin qu'on n'estime pas ceste maniere de faire nouvelle, comme si les Arabes en estoient les premiers inuenteurs.

Il y a toutesfois vne autre maniere de frotter, laquelle sert plustost pour abreuuer, amolir, & humecter : comme quand on frotte toutes les especes de Myrabolans avec beurre frais : & quand toutes les autres poudres sont abreuues d'huile d'amendes douces, en la composition de la Triphera Sarcenica, & Phenonis.

Aussi quand on abreuue, & qu'on frotte les mesmes Myrabolans, avec huile d'amendes douces, ou avec huile Rosat ou violat, ou huile de Iugioline, ou quelque autre huile lenitif, afin que par leur trop grande adstriction, ils n'offensent les parties qui seruent à

la nourriture. Il est aussi loisible non seulement de les froter avec les mains, mais mesmes de les fricasser au soleil, ou à vn petit feu: car autrement, il ne se peut faire que les Myrabolans deuiennent rares pour receuoir l'humour, ny que le beurre ou l'huile se fonde, quelque huile que ce soit pour penetrer promptement par toute la substance des Myrabolans: & pourtant en la Triphera Phenonis, surnommée perire, nous lisons que les Myrabolans soient rostis avec beurre de vache, pareillement en la Triphera suivante, au lieu qu'il y auoit, que les Myrabolans estans couuerts de beurre de vache, soient frottez, nous auons mis, soient fricassez, & en quelques autres lieux aussi: là où (comme i'ay dit) on peut bien aussi lire, qu'ils soient frottez, veu qu'il faut faire & l'vn & l'autre, à sçauoir les froter avec les mains, & les frire tout doucement dans la poëlle, ou dans quelque autre aise.

Triphera Phenon.

Electuaire de l'Auteur. Et en l'Electuaire inuenté par nous en deux lieux, nous auons traduit frige, c'est à dire fricasse, au lieu de frica, c'est à dire, frotte, tu pourras toutesfois si tu veux retenir la premiere lecture, ou l'autre, veu mesme qu'en vn autre

Electuaire semblable à cestuy-cy, à sçavoir en l'Electuaire Alcanzi, il est ordonné de faire bouillir deux fois les Myrabolans, & les autres Simples aussi.

Toutesfois il y a des Simples qu'on fricasse à la verité, comme le *Cumin*, que Galien au 4 liure de *sanit.tuend.* ordonne de fricasser, apres l'auoir fait tremper quelque temps en vinaigre dans vr pot de terre bien cuit. Tu auras plusieurs tels exemples, quand nous traiterons de la façon de rostir les médicaments.

La maniere d'extraire les suc.

CHAP. XXVIII.

Encores qu'il semble que l'ordre *Pour- quoy il est traitté de l'ex- pression des suc.* requeroit de traiter de la coction apres auoir discours de l'infusio, à cause (côme i'ay desia dit) qu'elles ont quasi mesme faculté, & se fō: quasi de mesme façon: neantmoins pource que par la suite des propos nous sommes venus iusques à parler de l'expression, & que l'expression des suc se fait par le moyen de l'attriture, il m'est aduis qu'à bonne occasion nous auons icy inferé le traitté de l'extraction des suc.

Or ce que nous appellons suc, & les Grecs *χυλος* (comme nous l'auons

monstré bien au long en nostre liure des Simples: selon la doctrine de Galien) n'est autre chose que l'humeur qu'on tire par expression des herbes verdes, des fruiçts humides, ou des semences huileuses, apres les auoir pilees. Il se prend aussi pour la viscosité & mucilage qu'on tire des semences & racines visqueuses, des gommés, & des racleurs des parties nerueuses, les faisant tréper en quelque humeur chaude. I'ay donc deliberé de traiter à present de tous ces suc.

Dequelles choses on peut tirer du suc. On peut donc tirer du suc de toutes feuilles verdes, les pilant à part elles, & les espreignant, hors mis qu'il y en a quelques vnes, desquelles difficilement peut-on tirer aucun suc, à cause de leur grande siccité, si on les pile toutes seules, comme les feuilles de laurier, de Thym, de Rosmarin, de Saurier, les herbes sauvages aussi, qu'on cueille en lieux esleuez & secs, & en plein Esté en temps sec, & apres Midy, iettent beaucoup moins de suc. D'autres aussi à cause de leur viscosité, comme les deux Buglosses, les Escandez & quelques autres desquelles sera parlé cy apres. Parquoy si on veut tirer du suc & des vns & des autres, il faudra

©BIU Santé
préparer les simples médicaments. 305
meller quelque humeur liquide par-
my.

Or Galien traitant des Simples, & ^{Sucs pro-}
au liure *de comp. pharm. part.* se sert pour ^{pres pour}
les maladies des oreilles, & des autres ^{des ma-}
parties aussi, des sucs freschement tirez ^{ladies}
de Chevaline, de Courge, de Chanure ^{d'oreilles}
verd, de Lierre, de Renoüee masle, de ^{et au-}
Marrube, de Strebé, d'Absynthe, de Fe- ^{tres par-}
noüil, de serpentine, de Laitüé saua- ^{ties.}
ge, de Fumeterre, de la petite Centau-
ree, de Chelidoine, des Rosmarins, des
Mourrons, des especes d'Anemoné, de
Peucedane, de Blette, de Chous, de Ca-
laminthe, des feuilles de Figuier, de Cy-
noglossum, des fleurs de peuplier blanc,
de Spondylium de Roses, de violettes,
des racines d'oignons, Ails, Pourreaux,
Cichamen, & Squilles.

Des fruiçts pareillement, comme des ^{Des}
Pommes, Coings, Grenades, Raifines, ^{fruits.}
& plusieurs autres, desquelles nous
auons parlé bien au long (l'ayant pris
de Galien) en ce que nous l'auons fait
sur la premiere & seconde section de
Mesue.

Quant à la façon de tirer la Scammo- ^{façon de}
nee, le Glaucium, l'Hypocisthis, l'A- ^{tirer les}
eacia, & les autres sucs qu'on tire des ^{sucs des}
plantes estrangeres, il me semble qu'il ^{plantes}
^{estran-}
^{geres.}

D'oseor.

n'est ja grand besoin de s'y arrester pour la monstrier, veu que nous n'auons pas les plantes: ioir et que si quelqu'un est curieux de le sçauoir, il le pourra apprendre de Dioscoride: il est bien vray qu'on recouure assez de plantes d'Aloës, mais elles ne seruent que de monstre & parade es boutiques des Apothicaires: là où on les trouue penduës: mais de plantes pour nourrir il ne s'en trouue point, & qui plus est, toute plante d'Aloës ne produit pas bon suc, comme Galien & Dioscoride l'ont fort bien enseigné.

L'Acacia
est ainsi
comme
est fait.

L'Acacia duquel nous vsons, est fait de prunelles sauvages trempées en eau & cuites à petit feu, iusques à ce qu'elles se dissoluent, & apres auoir coulé ceste decoction, on la fait secher au soleil, ou au feu, & la polit on sur vne table, puis on la met comme en tablettes, lesquelles seront de couleur rougeastre, & si seront plus adstringentes beaucoup, si on cueille les prunelles encores verdes, mais elles seront d'autant plus noires, & plus douces, que les prunelles seront meures.

Comme
se fait
nostre
Lycium.

Nostre Lycium se fait en la maniere qui s'ensuit, comme il est enseigné au liure intitulé *De Dynamibus*, c'est à dire,

preparer les simples medicaments. 307

Des facultez, lequel on attribue à Galien : à sçavoir on cueille au mois de Septembre le fruit de Periclimenos, autrement appellé Cheureueil, & le pile-on, puis on l'espreint entordant, & fait-on secher au Soleil ce qu'on en attire, & le serre on pour le garder. Quant au vray Lycium, on ne sçait aujourdhuy que c'est.

On prend aussi les racines de Reglisse, & choisit on les plus fresches, & plus humides, lesquelles on pile au mois de Juillet, & les fait on cuire dans de l'eau, iusques à ce que l'eau commence à s'espessir, & les ayant espreintes, on fait secher ce qui en sort, au feu ou au soleil.

On tire l'huile appellé Omphacin, des Olives vertes, & l'huile douce, des Olives meures, quant à la façon, elle est assez commune en Prouence & Languedoc.

Comme aussi on tire le verjus des raisins verts, & qui sont naturellement bruscs & aspres au goût, mais on tire le vin des raisins bien meurs, & des plus doux, ce qui est assez cogneu de tous. Vray est que la plupart de ceux qui habitent es regions Septentrionales, se servent du jus qu'ils tirent des pommes

fauuages, lequel ils valent vn bien peu, afin de le mieux garder, au lieu de verjus d'aignais.

Extraction des feuilles naturelles seches.

Quant aux feuilles qui sont naturellement seches, si on en veut tirer du ius, faudra mesler parmy pendât qu'on les pilera, ou du vin, ou quelque autre humeur propre à nostre intention, comme i'ay dit, laquelle humeur sortira presque toute apres, avec quelque partie de suc, quand on l'espreindra.

Sucs visqueux comment extraire Galien.

On tire de mesme le suc de pourpier, d'Escudez, de la toubarbe, des deux Buglosses, & des autres qui ont ainsi le suc gluant & visqueux, selon la doctrine de Galien, à sçauoir les arroufant avec quelque humeur propre & conuenable. Toutes fois on pourra bien tirer le suc de ces herbes, sans y mettre d'humeur, si seulement on les chauffe vn petit, le mortier, aussi le pilon, le suc, & la presse, ou bien sans les chauffer apres les auoir pilees, les mettre dâs vn panier d'oziers en quelque lieu froid, comme dans la caue: car mettant vn plat dessous, il y tombera assez bonne quantité de suc, petit à petit & goutte à goutte. Il est bien vray que le pourpier sauuage, qui se trouue fort frequemment parmy les vignes, rend

Le Pourpier sauuage.

preparer les simples medicaments. 309
 plus facilement son ius, que celuy des
 iardins, si fait bien la ieune & tendre
 Buglosse, plus aisément que celle qui *Buglosse*
 est desia trop grasse de vieillesse, & les
 fueilles de Borrache plus aisément que *Borrache*
 non pas la tige.

Mesuc pour faire le Syrop de Cucur- *Syrop de*
 bita, ordonne d'entourner & couvrir *Cucur-*
 vne Courge avec de la paste bien pe- *bita.*
 strie, & la faire cuire au four, apres il la *Mesuc,*
 faut espreindre & en tirer le ius, du-
 quel on fait le syrop.

Le suc de la squille se tire fort bien *Suc de*
 en la maniere suiuate. On la met en *Squille*
 pieces avec les mains, puis on la met en *comme*
 pieces avec les mains, puis on la met *extraict*
 dans vn pot où il y ait eu auparauant
 du miel, lequel on coque fort bien, &
 l'enuirone on de peau, apres on le met
 en quelque lieu au soleil, qui regarde
 droit au Midy, es iours Caniculaires,
 l'espace de quarante iours: mais il faut
 estre soigneux de le tourner bien sou-
 uent, afin que la squille sente la cha-
 leur du soleil de toutes parts: apres cela
 on oste la squille, qui est comme si on
 l'auoit rostie, & serre on le suc qui se
 trouue au fond, pour le confire apres
 avec du Miel. D'autres font autrement. *Autre*
 Ils choisissent vne Squille qui ait esté *forte.*

nourrie entre plusieurs autres, & avec vn cousteau de bois, la despoüillent de toutes les pelures de dehors puis l'enveloppent de paste, & la font cuire dás vn four, qui ne soit pas par trop chaud; & apres l'auoir tiree la pilét toute chaude dás vn mortier de pietre, qu'ils font chauffer, avec vn piló de fer aussi chauffé, & l'ayant mise dans vn linge cler & delié, qu'ils font aussi chauffer, ils la

Diosc. pressent bien fort. Dioscoride enseigne bien à rostir la squille, disant qu'il la faut laisser dans le four, iusques à ce que la paste ou l'Argille, de laquelle elle est enuvelpee, soit competemmet cuite, mais il ne fait point de mention du suc.

Autre maniere D'autres sans la faire rostir, l'ayans bien nettoyée dehors & dedans, la pilent dans vn mortier de pierre, ou de bois fort chaud, avec vn pilon de mesme matiere, & l'ayans pilee, ils la mettent soudain dans vn linge chaud, & l'espreignent en vne presse chaude, & par ce moyen, ils en tirent le suc fort facilement, & mesme ce qui en sort est fort cler & net. Que si la Squille est toute froide, & qu'on l'ait pilee en vn mortier froid, il ne faudra que le faire vn peu frire, dans vne poëlle de terre, & incontinent l'espreindre en-

preparer les simples medicaments. 322
 tre deux ais chauds, ou en vne presse
 chaude, qui soit en quelque lieu chaud.
 Toutes ces choses peuuent estre tirees
 du dire de Galien, commandant de ti- *Galien.*
 rer le ius de la Squille, és iours Canicu-
 laires, qui sont ordinairement les plus
 chauds, pour le moins selon le cours
 ordinaire. D'autres la coupent menu, *Autre*
 & l'espreignent apres, pource, disent- *forte.*
 ils, que quand on la pile, elle deuiet
 grasse, de sorte qu'il est bien difficile
 apres d'en tirer le suc, sinon (comme
 i'ay dict) qu'on la chauffe. Il y en a des *Autre.*
 autres, qui apres l'auoir pilee, la met-
 tent dans vn panier de ionc, ou d'ozier,
 & la pendent en la caue, ou en quelque
 autre lieu frais, & mettent quelque
 pot desdus pour receuoir ce qui distil-
 lera.

Les liqueurs, Gommcs, & Resines, di- *Extra-*
 stillent en chastrât, perçant avec vne te- *tion des*
 rière, coupant ou esgratignant la raci- *liqueurs,*
 ne, la tigne, ou les brâches des plantes, *Gommcs*
 vray est qu'on ne les recueille gueres *ou Resi-*
 en nos quartiers: mais on les apporte *nes.*
 de pays estrange. Qui vouldra scauoir
 comme ils les tirent, qu'il lise Diosco- *Dioscor.*
 ride traitant particulièrement de chaf- *De*
 cune: toutesfois nous pouons bien *du*
 recueillir le suc qui sort du Saulx, quâd *Sauige.*

¶2 La maniere de bien

on le coupe, lors qu'il est en fleur, & nous en seruir aux vsages que Galien enseigne; pareillement nous pouuons bien recueillir l'Opium, des testes de Panoet noir, enuiron le mois de Iuin, ou Iuillet, & de quelque autres plantes que nous auons aussi.

Quant à l'Elaterium, si tu as enuie de sçauoir comme on le tire du fruit des Cocombres sauuages, regarde ce que Dioscoride en a dit; mais pren toy bien garde, que tu ne prennes le lac pour la liqueur: car le suc des plantes n'est pas de telle vertu que la liqueur, comme il se peut voir en la Scammonée, & es autres, ainsi que Dioscoride & Galien l'enseignent bien au long.

De mesme sort il vne certaine liqueur de la racine de Mandragore coupee, percee, & cauee, laquelle est beaucoup plus efficace, que n'est pas le suc qu'on tire des mesmes racines pilees & espreintes. Semblablement le Figuier, l'Espurge, & la Chelidoine, iettent vn certain lait, si seulement on arrache vne feuille, ou vn reietton, à sçauoir les deux premiers, & les Tithymales le iettent blanc, mais la Chelidoine le iette jaune.

De la seconde sorte de suc, que nous

preparer les simples medicaments. 313
 nous auons dit estre extraicts des semences huileuses pleës, comme des Amendes tant douces qu'ameres, des Noissettes, des noix communes, des Pistaches, des Pignolats, de Ben, des Noix muscates, des semences de Courge, de Cocombre, de Melon, de Citrouille, de Chanure, de Nauets, de Moustarde, de Palma Christi, de Thymelca, de Lin, de Pauot, de Iusquiamme, de Pommes & Poires, nous en auons discoursu bien au long avec Messuë, sur la neuuesime section, où il est parlé des huiles à cause que Dioscoride mesme & Galien appellét bien souuent ce suc, huile; & le peut on extraire de toutes semences qui ont moëlle, de sorte que mesme on en tire des petits pepins qui sont dans les Raisins, qui dure plus és lampes qu'aucun autre huile.

On peut aussi titer du Miel des Anacardi, si seulement on oste la queuë, & puis on les fait boüillir en eau, recueillant ce qui nagera par dessus, avec vn cuillier, qui ressemble fort au miel, & est, qu'on le peut aussi faire autrement.

La troiesime espece de suc, s'extrait des semences, racines, & autres choses



314 *La maniere de bien*
 gluantes & visqueuses, les faisant tremper quelque temps en eau chaude. Or les semences sont communement les semences de Coings, de Marrube d'Ortie, de Lin, de Fenugrec, de l'Herbe aux Pucés, de Mauue, de Gaymaue, & de Citron.

Racines. Des racines celles de Mauue, de Guymaue, de Confyre, de Cheure fueil, & de Squille.

Gommes Des Gommes, la Gomme Arabique, le Diagrafant couppe menu: pareillement on peut tirer de mucilage, de la colle de poisson, de la colle forte, des figues & raisins. Il faudra donc mettre tremper trois onces de ces choses, en vne liure d'eau chaude, & les laisser tréper toute vne nuit, le lendemain les faut mettre dans vn sachet, ou dás vne seruiette de toile neufue & forte, & les fort espreindre en tor dant, les battant avec vne petite baguette, avec laquelle aussi tu pourras racler le suc qui en sortira, & faudra faire ainsi, iusques à ce qu'il ne sorte plus de suc, & que la semence, ou la racine demeure seche, & sans aucun suc. D'autres mettent trois liures d'eau, pour chacune liure de semences, ou de racines. D'autres mettent vne liure d'eau commune, ou de

preparer les simples medicaments. 315
 quelqu'autre humeur, s'il est besoin,
 sur quatre onces de semences, ou au-
 tres choses. Mais il faut seulement ad-
 uiser, que si tu veux le suc fort liquide,
 il faudra augmenter la quantité de l'eau,
 on diminuer la quantité de semence, &
 si tu le veux plus espais, faut faire au
 contraire.

Quelques fois aussi nous les laissons ^{Combié}
 tremper trois iours, comme en la com- ^{de temps}
 position du Diachylon commun, le- ^{irépes,}
 quel a pris son nom de *χολος*, qui si- ^{Diachy-}
 gnifie suc, ou mucilage, comme nous ^{lon com-}
 l'auons montré sur la section dou- ^{man.}
 ziesme de Mesué, & au troisieme li-
 ure de la methode de compoter les me-
 dicaments.

Or les Arabes sont d'opinion, que le ^{Suc de}
 dedans de la semence de l'herbe aux Pu- ^{l'Herbe}
 ces est chaud, mais que le dehors est ^{aux pu-}
 froid: parquoy qu'ad ils l'ayent refroi- ^{ces com-}
 dir, ils ne font point longuement trem- ^{ment ex-}
 per ceste semence, ny avec beaucoup de ^{traict.}
 chaleur, & si ne l'espreignent pas aussi
 beaucoup, de peur que la substance in-
 terieure, qui est chaude, ne sorte: ce
 qu'aucuns afferment auoir manifeste- ^{Suc de}
 mēt cogneu, pour auoir mis du suc de ^{Psyllium}
 Psyllium extraict avec eau douce, sur ^{de deux}
 vne playe, là où il causa mordication ^{effets.}

¶ 6. *La maniere de bien*

avec chaleur, laquelle ils amortirent apres, comme ils disent, y mettant du suc de la mesme semence, espreint tout doucement. Mais les Grecs tiennét que toute la semence est froide, sans point de chaleur. Et pourtant Mesué dit, que si on met tremper la semence de Psyllium en eau de fontaine froide, la remuant souuent & qu'on baille à boire le suc qui en sort, qu'il laschera commodément le ventre. Il dit aussi qu'il faut mettre la semence de Psyllium en infusion, dans la decoction, l'espace de 24. heures, la remuant à chacune heure avec vn baston, ou vne spatule, & apres espreindre tout le suc, pour faire l'huile de Psyllio: & semble bien en cela, qu'il ne craint pas par trop ceste qualité veneneuse, qui est cachee en la partie interieure de la semence, & laquelle on dit estre chaude en quatriesme degré: & peut estre que ceste chaleur est amoindrie & corrigee par la decoction.

On peut aussi tirer de la mucilage, de la Colle forte, de la Colle de Poisson, des racleures de cuirs, & de toutes les parties nerueuses, apres les auoir taillées en petites pieces, vray est, que les Medecins vsent le plus de celle qu'on

Suc de la
colle de
poisson
comment
extraire.

preparer les simples medicamens. 317
 tire de la Colle de poisson, laquelle se fait principalement des Mouluës, que nous appelions: le meilleur routesfois est de les raper ou limer, & les faire cuire à petit feu dans l'eau, iusques à ce qu'elles soient quasi consumees: car si on les pense cuire à grand feu dès le commencement on les brusse, tellement qu'il est impossible de les cuire apres.

La Colle de Poisson se dissoudra aussi dans de l'urine, dans l'eau salce, dans de l'eau où on aura esteinct de la chaux, & dans du vinaigre.

En l'Emplastre *Diachylon magnum*, on fait cuire à petit feu, ou sur les cendres chaudes dans de l'eau commune, la Colle de Poisson, & l'ayant fait cuire petit à petit, elle se conuertit toute en ius espez comme cresse. *Diachylon magnum.*

Aussi quand on fait cuire la peau de Belier, iusques à ce qu'elle se dissolue, pour faire l'emplastre *contra rupturam*, on en tire aussi la mucilage. *Peau de Belier.*

On extrait aussi bien souuent la mucilage des Gommess, principalement de l'Arabique & du Diagrafant, mettant deux drachmes de ces Gommess, en 5. 6. ou 7. onces d'eau Rose, comme on fait en la composition de l'*Eslegma*. *Mucilage des Gommess extraites.*
 O. iij.

fanum, afin de le rendre plus blanc & plus lenitif.

Du Di-
agragant.

On tire aussi le mucilage du Diagra-
gant, destrempant deux drachmes de
Gomme, en sept ou huit onces d'eau
Rose, & dans ce mucilage, on fait fon-
dre quatre livres de Sucre, pour faire
les pilules blanches *sub lingua*, qu'on ap-
pelle. Or d'une drachme de la gomme
Diagragant seulement, on pourra
bien tirer trois ou quatre onces, voire
davantage de mucilage, si seulement
tu la veux battre & agiter longuement
avec un petit baston, ou avec un cueil-
lier.

Gelees
mises en-
tre les
mucila-
ges.

Nous pouuons mettre entre ces mucila-
ges, les Gelees qui se font de quelque
ius gluant, qu'on fait congeler par le
moyen du froid. Car on fait cuire les
pieds de veau, les cols de Mouton, les
Chappôs, Perdrix, & autres chairs, mes-
mement celles qui sont fort nerueuses,
dans de l'eau, au commencement à pe-
tit feu, & apres on l'augmente, iusques
à ce que la chair se desface & dissolue:
ou bien iusques à ce qu'on voye que
prenant vne petite goutte de la deco-
ction avec un cuillier, & la laissant re-
froidir, elle fait coller apres les doigts
ensemble, si on la manie. Alors il faut

preparer les simples medicaments. 319
 mettre le tout dans vne seruiette ou au-
 tre linge bien net, qui ne soit pas trop
 espez & serré, & mettre vn grand plat
 dessous, pour receuoir ce qui passera,
 & oster les os avec vn crochet, ou avec
 vne forchette, le reste il le faudra pres-
 ser tout bellement, tordant la seruiette:
 car si on l'espreint par trop, la Gelee
 en sera trouble, comme aussi les pieds
 de Mouton la font noire, sinon qu'on
 les laue & nettoye bien fort: l'ayant
 passée, il faut oster la graisse en souf-
 flant, ou bien la racler avec vn cuillier,
 & puis la clarifier avec blancs d'œufs:
 apres cela, il y faut adiouster vne liure
 de sucre, & vne once de bonne Can-
 nelle, & la piler grossierement en cinq
 ou six liures de decoction: & si tu la
 veux faire iaune, il y faudra mettre du
 Safran, ou bien vn linge trempé en
 ius de fleur de Chicoree, ou autre: &
 croy que de là est venu qu'on appelle
 ce drappeau Tornesol, comme aussi
 on appelle la fleur de Cichoree ^{Tornesol}
^{Pou à in-}
quum, ou *Cyra solis*, ou *Sponsa solis*,
 pource qu'elle tourne avec le Soleil,
 comme font aussi plusieurs autres
 fleurs. Apres tout cela, on passe le tout
 par la chausse de l'hypocras, tout chau-
 dement & apres du feu: car si on attéd

320 *La maniere de bien*
 par trop il se congele, & est impossible
 de le passer. Apres que tout ce qui a
 voulu passer de soy mesme est passé, à
 scauoir tout ce qui estoit liquide, on le
 met dans des plats, & le laisse on en
 quelque lieu froid, afin qu'il se prenne
 & congele ensemble. Il y en a qui met-
 tent parmy ce que dessus, vn peu de
 colle de Poisson, afin que la decoction
 denienne plus tost gluante, & que la Ge-
 lee en soit plus ferme & visqueuse.

De la maniere de distiller.

CHAP. XXIX.

*Distilla-
tion que
c'est.* Il me semble que voicy le propre
 lieu où il faut traicter de la distilla-
 tion, qui n'est autre chose qu'une ex-
 traction de l'humour la plus subtile
 qui soit au suc & se fait par le moyen
 de la chaleur.

Quant à la façon & maniere de distil-
 ler, de ses vertus & facultez, & des in-
 struments, & du feu avec lequel il faut
 distiller, nous en auons fait vn ample
 discours au troisieme liure de nostre
 methode de composer les medicamets.
 Pour le present, j'ay delibéré d'ensei-
 gner au lecteur quelques distillations
 des plus difficiles.

Au mesme lieu preallegué, & sur la
 neufiesme section de Mesué, nous

preparer les simples medicaments. 327
 auons traité de la quatriesme sorte ^{Distilla-}
 d'huiles, & de la distillation qui se fait ^{tion per}
per ascensum, ainsi nommée à cause que ^{ascensum.}
 les vapeurs qui montent en haut par la
 force du feu, s'assemblent au dessus, &
 se conuertissent en eau, laquelle distille
 apres; & ceste façon de distiller est au-
 iourd'huy la plus en vsage. Si on rem-
 plit vn pot de pieces de Pin à larges ^{Pin à}
 feuilles, & les arrose on avec eau ro- ^{larges}
 se, & apres qu'on les face distiller en ^{feuilles}
 double vaisseau, la liqueur qui en forti- ^{distillé.}
 ra, qui sera huileuse, sera d'une odeur
 merueilleusement plaisante, & appelle-
 on communément ceste liqueur,
 eau de Canfre.

Si aussi on prend des Roses incarna- ^{Roses di-}
 tes seches, & qu'on les face distiller à ^{stilles}
 la vapeur de l'eau chaude, apres les ^{quelles.}
 auoir humectées, elles rendront vne
 eau Rose qui sera fort exquisite.

Les eaux qu'on fait distiller à la va- ^{Eaux di-}
 peur de l'eau chaude, retiennent les fa- ^{stilles à}
 cultez & qualitez des plantes d'où on ^{la vapeur}
 les tire: mais elles ne se peuuent pas ^{de l'eau}
 garder longuement, à cause qu'elles ^{chaude.}
 ont beaucoup de superfluitez & ordu-
 res. Celles qu'on distille à la chaleur des ^{Quelles}
 cendres, ou du sable, ou du machefes ^{se gardent}
 puluerisé, dans des vaisseaux de pierre, ^{mieux.}

ou de verre (encores qu'il y en ait plusieurs sur vn mesme fourneau , soit long ou rond, couuert de tuiles, qui retiennent le sable en haut environné de plomb) se gardent bien mieux, & plus longuement ; mais il se faut bien prendre garde de faire eschauffer petit à petit ces vaisseaux , desquels on se sert pour distiller , & refroidir aussi auant que les mettre à l'air froid , autrement

Eau de
Galien
rosaire
pourquoy
ne sont
bonnes.
Galien.

ils se rompent incontinent. Quant à celles qu'on fait distiller en rosaires de plomb, ie suis d'aduis de n'en tenir aucun conte, ny en vsfer aucunement, à cause de la Ceruse, & des autres mauvaises qualitez qu'elles peuuent tirer du plomb, veu mesme que Galien condamne l'eau, qui ne fait que passer par tuyaux de plomb, *pour ce, dit-il, qu'elle cause la dysenterie.*

Quant à la distillation que nous appellons *per descensum*, & ce qu'on y peut distiller, nous en auons traité sur Mesué, quand il parle de la troisieme sorte d'huiles.

Squilles
distillées

Pareillement, si on met les Squilles fresches, apres les auoir mises en pieces, dans vn pot pertuisé au fond, & bien clos par dessus avec l'Argille, lequel on environnera de flamme, il di-

stilleca vne eau en vn autre pot, qu'on mettra dessous, lequel on luttera bien, avec le fond de l'autre: ceste eau meslee avec de la farine ou du pain, fait soudain mourir les rats, comme aucuns tiennent: mais elle les fera bien mourir plus soudain, si on y melle vn peu de Litharge.

Si on met les Roses toutes fresches sur vn linge qu'on aura tendu sur la bouche d'vn bassin ou d'vn pot, & puis qu'on mette vn autre vaisseau plein de braise sur les roses, il distillera dans le pot de dessous beaucoup d'eau & de bonne odeur. On en peut faire autant des autres fleurs, & ceste façon de distiller est aussi appelée *per descensum*.

Si aussi on met deux pots à pissier l'vn contre l'autre, & qu'on remplisse de Roses celuy de dessus, & puis qu'on les mette au cœur du Soleil, il distillera en celuy de dessus vne eau fort odorante.

De la maniere de cuire.

CHAP. XXX.

Pource qu'en toute distillation y a comme vne certaine forme de coction, d'où vient aussi que l'eau distillee est toujours plus deliee, que non pas le suc, & aussi qu'en toute coction il y a comme quelque distillation, ainsi

O vj

qu'on le peut bien remarquer au contour du pot où on met cuire, qui se trouve toujours plein de vapeur, d'avantage que l'une & l'autre s'accomplissent par la chaleur, il me semble que l'ordre requiert de traiter de la coction. Il est bien vray, que nous avons traité la plus part de ce qui concerne ceste matiere au troisieme liure de nostre Methode de composer les medicaments parquoy tu le pourras chercher là, afin que nous ne perdions le temps de traiter d'une meisme chose deux fois.

*Comment
sont cuits
les medi-
caments.* Le plus souvent pour cuire les medicaments, on les fait boüillir en quelque humeur chaude. mais bien souvent on les fait rostir. Or bien souvent on cuit les Simples tous ensemble, ou chacun à part, & quelques fois aucunes compositions.

*Et quel-
le hu-
meur.* L'humeur en laquelle on a accoustumé de les faire cuire, est le plus souvent de l'eau, laquelle peut estre simple, ou medecinale: la simple peut estre en eau de pluye, de fontaine, ou bien en eau distilee: la medecinale, comme eau falee, eau de mer, eau Alumineuse, Sulphureuse, Bitumineuse, sentant le Vitriol, ou le charbon de pierre.

On peut mettre au nombre des eaux ^{Eaux} composées, la Lessive, l'Urine, le Vin, ^{composés} Vinaigre, Verjus, Ceruoise, Eau miel, ^{se quel-} Vin miel, Apomel, Vinaigre miel, ^{les.} Oxyerat, Lait, Petit lait, le jus liquide des plantes, l'huile, les Resines toutes fraiches, les graisses, le Beurre, le Miel, le sucre fondu en quelque peu d'humour, avec plusieurs & diuerses manieres, & chacun de ceux cy, selon les diuerses intentions des Medecins: tellement que bien souuent il faut mesler deux, voire trois de ces humeurs ensemble: comme on prend la decoction des Pois ciches, le lait de Vache ou de Brebis, pour faire cuire les racines de Panicaut, de Reffort domestique, & de Serpentine, selon le dire de Mesué.

Mais la quantité de ceste humeur est ^{En quel-} diuersse, selon la diuersité des intentions: ^{le quan-} comme en la composition du Dialatyrion, il est ordonné que le lait de Vache ou de Brebis, passe deux doigts par ^{taité d'eau} dessus les racines: que si cela ne suffit ^{ou fait} pour faire cuire les racines, il y en faudra mettre d'auantage, mais il le faut ^{cuire les} mettre tout chaud: comme il faut faire ^{medica-} en toutes choses qui veulent cuire deux ^{ments.} fois, selon l'enseignement de Galien, au ^{Galien,} liure *De alimentis*, ce que les cuisiniers obseruent fort bien.

Quant aux Syrops & autres qui veulent estre cuits, combien il y faut mettre d'humeur, tu le pourras voir au troisieme liure.

*Quel est
l'instru-
ment prin-
cipal
pour cuire
toutes
choses.*

Or la chaleur moderee est le principal instrument pour cuire toutes choses (car aussi la coction ne se fait que par la seule chaleur moderee) ie dy la chaleur, nō pas seulement du feu, mais aussi du Soleil & des animaux. Il est bien vray que la chaleur de la chaux, de la fumee, du fumier pourry, & des escorces, peut bien quelquesfois servir: mais c'est seulement es choses qu'on applique au dehors, comme en la composition du Ploricum de Galien: car quant aux choses qu'on veut faire prendre par la bouche, il seroit dommageable, comme aussi si on les fait cuire avec charbons non allumez, ou à demy brulez, ou avec bois pourry: & de fait, vne telle chaleur (comme aussi quand il y a de la fumee) acquiert vne estrange qualite aux choses qu'on fait cuire, avec ce qu'elles sentent le feu.

*El. Eleu-
sin roja-
tu com-
mes cuit.*

Aussi Mesue dit, qu'il faut cuire l'Electuarium rosatum, à petit feu & clair: pareillement aussi tous les Syrops veulent estre cuits à petit feu.

Il faut donc que la matiere de laquel-

le on veut entretenir le feu, soit le-
 che & de bonne odeur, comme sont
 les sarments de la vigne, avec lesquels
 Galien veut qu'on face cuire la Theria-
 que, ou des charbons à demy brulez, &
 qui ont desia perdu leur mauuaise o-
 deur. Or au commencement il faut fai-
 re petit feu, & puis petit à petit, s'il est
 besoin l'augmenter: car si on fait trop
 grand feu du commencement, cela
 nuit: car il brule, & si fait perdre la ver-
 tu, avec ce que la chose n'est pas cuite
 à demy, qu'elle sent le bruler à pleine
 gorge.

Et comme i'ay dit, on ne cuit pas les
 medicaments au feu seulement, mais
 aussi au Soleil: comme la Squille & le
 Vinaigre Squillitique qu'on en fait,
 veulent estre mis au Soleil l'espace de
 quarante iours, les remuant tousiours
 selon que dit Mesué.

L'Hydromel aussi, & l'autre Syrop de
 Calamithe, veulent estre laissez au So-
 leil autant de temps, ou mesme deux ou
 trois mois, ou d'auantage. Galien fait
 tréper en huile les fleurs de Peuplier, &
 la semence de Sapin, ce qui est comme
 vne espee de coction, principalement si
 on les met au Soleil: mais aussi le peut-
 on faire en toute saison de l'année, cōme

Quelle
 soit
 la
 matiere
 re
 dont
 on
 veut
 entrete-
 ner
 le
 feu
 Galien.

Quels
 medica-
 ments
 se
 font
 cuire
 au
 S. leil.

Mesué.
 L'Hy-
 dromel
 Et Sy-
 rop de
 Calamithe.
 Galien.

Porium aussi le Pforicum, qui est composé de deux parties de Vitriol, & vne de Licharge, mais en vn pot neuf, & enterrez dans le fumier és iours Caniculaires, & au cœur del'Esté, l'espace de quarante iours. Semblablemēt quand on garde la Theriaque, & semblables Opiates plusieurs mois, voire mesme quelques années, cela leur est comme vne coction, qu'on appelle vulgairement, fermentation.

*Theriac
que gar-
dee.*

*A quelle
fin sont
cuits les
medic-
aments.* La fin pour laquelle nous faisons cuire les medicaments est, ou pour augmenter leurs facultez, qui autrement sont foibles, cuisant ensemble avec eux ceux qui ont plus de faculté & vertu: ou bien pour amoindrir la faculté de ceux qui l'ont par trop violente & forte: ou pour oster entierement vne mauuaise & estrange qualité qu'ils peuuent auoir, ou bien pour faire que de plusieurs & diuers medicaments, qui semblent auoir diuerses facultez, les faisant cuire ensemble, on en produise vne certaine faculté & vertu. Dauantage nous les faisons cuire bien souuēt pour leur faire auoir telle forme que nous voulons, ou pour complaire aux malades, qui sont quelquefois delicats, quelquefois à cause de la nature des Simples, &

preparer les simples medicaments. 329
 d'autresfois pour les pouuoir garder plus longuement, nous les rendons fecs par la coction longue, comme nous auons aussi quelquesfois esgard à l'humidité du temps.

Outre toutes ces causes, nous faisons parfois cuire les medicaments, pour en oster la crasse & ordure: car le feu (comme aussi toute autre chaleur) assemble tout ce qui est de mesme nature, & separe les choses diuerfes, semblablement afin de faire que l'humour, dans laquelle nous faisons la decoction, attire la faculté & vertu de ce qu'on y fait cuire, & pour ceste raison on fait cuire tous Syrops, Apozemes, & huiles de la quatriesme espece.

Nous mettrons donc icy quelques exemples de tout cecy.

On fait cuire les Chous & les Lentilles en deux eaux, iettant la premiere eau, & les Huïstres aussi, & y remettat de l'eau chaude, quand nous voulons resserer le ventre: mais quand nous voulons qu'elles le lachent, nous les faisons cuire en eau seulement. Pareillement les Ails, Oignons, Pourreaux, Vigne porrette, & toute autre chose à qui nous voulons oster sa premiere nature, pour luy en faire auoir vne au-

330 *La maniere de bien*
 tre comme toute nouvelle, il la faudra
 cuire en deux eaux, tellement routes-
 fois qu'elle ne sente point l'air froid,
 & qu'on n'y mette point d'eau froide:
 car autrement il sera impossible apres
 de la faire cuire parfaitement, enco-
 res qu'on la face cuire longuement. Ce
 qui doit aussi estre gardé & obserué,
 quand nous faisons cuire vn medica-
 ment, & que la premiere humeur est
 toute consumée, tellement qu'il en
 faut mettre d'autre.

*Le Guy-
mauve.* On fait cuire la Guymauue avec quel-
 que suif, & puis la broye on ensemble
 pour faire meurir les abscez & tumeurs
 difficiles à meurir.

L'Eau miel a diuerses facultez, selon
 qu'elle est plus ou moins cuitte, com-
 me enseigne Galien & Mesué.

Aussi l'Oximel cuit longuement dis-
 sipe les ventositez.

*Lib. 2.
aliment.
lib. 6.
Simp.* On fait aussi cuire les scieures ou ra-
 borures d'Alisier, en eau ou vin, contre
 la pelade & cheute de poil, selon Galien
 au septiesme liure des simples.

Le mesme Auteur faisoit cuire de
 l'alum dans du miel, la racine de Tithy-
 male, ou de Boüillon dans du vin, ou
 vinaigre, contre la douleur des dents.

Il faisoit aussi cuire avec du miel, le

preparer les simples medicaments. 332
 verius d'Aigrats, le suc des Meures de Meurier, ou de Ronce, le jus de grenade, du Rhus de coings, de poires sauvages, ou de Noixverdes, pour faire les compositions qui seruent à renforcer l'estomach : & la racine & semence d'Arction, il les faisoit cuire en vin.

Il dict aussi qu'il faut faire bouillir la racine de Serpentine en deux ou trois eaux pour luy oster son acrimonie, & pour la rendre propre à mettre és Electuaires.

La racine d'Afrodilles aussi veut estre ainsi cuite, afin de luy faire perdre son amertume, laquelle la squille perd fort difficilement.

La racine de Bulbe crüe est propre aux Electuaires, ou bien si elle est cuite ^{Racine de Bulbe} vne fois seulement, mais cuite en deux eaux, elle perd entierement son amertume, tellement qu'elle ne sert de rien és Electuaires.

Les oignons, ails, pourreaux, & vigne-portere, estans cuits deux ou trois fois, perdent bien leur acrimonie, mais ils ne laissent pas pourtant de servir à nettoyer la poitrine. ^{Racines d'Ails &c.}

La racine de vit de chien, boiillie en ^{Racine de vit de chien} eau, ou cuite sous la cendre, s'adoucit, comme il est dit au 2. liure de *Alimentis*.

Buglosse La Buglosse cuite en eau-miel, est propre à nettoyer la cane du poulmon.
Jus de Chous. Le jus de Chous cuit avec miel, sert d'Electuaire.
Dattes. Les Dattes aussi cuites en vin-miel, ou vin cuit.

Le lait. On fait aussi cuire le lait, ou bien on y met dedans des pierres fort chaudes, ou vn carreau de fer ou d'acier bien allumé, afin de consumer la substance du lait clair, qui est acre, & le rendre propre contre la dysenterie & flux de ventre.

Et à ceste mesme fin on fait cuire la Chevaline en eau, s'il y a fièvre, & avec du vin brusé, quand il n'y a point de fièvre. On fait aussi cuire les febues en Oxycrat. Quant aux instrumens de quels on se sert pour cuire les medicaments, ils peuuent estre vaisseaux de toutes matieres, comme d'or, d'argent, Erain, estain, fer, ou terre: il est bien vray que les pots de terre doiuent estre bien cuits, afin que le medicament n'en tire quelque mauuaise qualité: & doiuent aussi estre de caillou, ou comme Mesué les appelle de pierre, ou bien plombéz & vernis: mais les meilleurs de tous, sont ceux de verre.

Or ces vaisseaux, dans lesquels on fait

preparer les simples medicaments. 333
 les decoctions, sont ou simples, ou cō-
 posez en double (appelez communé-
 ment *Balneum Mariae*) lesquels Galien ^{Quels sont les vais-}
 recommande fort, pour faire les huiles ^{seaux,}
 chauds, & beaucoup d'autres compo-
 sitions, & toutes fois aujourdhuy l'a-
 varice, la negligence, & la mauuaitié <sup>dan: les-
quels se
font les
deca-</sup>
 commande de telle façon aux hommes, ^{tion;}
 qu'on n'en vse point du tout, ou bien ^{Galien.}
 peu. Il faut donc faire deux vaisseaux
 l'un dans l'autre, mais qu'ils soient di-
 stants l'un de l'autre d'un bon doigt
 tout à l'entour, tellement que celuy de
 dehors puisse contenir bonne quantité
 d'eau, sinon que l'on ayme mieux faire
 comme Galien, à sçauoir mettre le petit
 vaisseau dans lequel on a mis ce qu'on
 veut faire cuire, dans vn autre vaisseau
 plein d'eau bouillante, qui est imme- ^{Mesué.}
 diatement sur le feu.

On fait donc cuire la Miu simple,
 & les citrons confits, par le Conseil de
 Mesué, en vn vaisseau de pierre, ou
 comme nous l'appellons, de caillou.

Le mesme Autheur fait cuire en dou- <sup>Quels medica-
ment</sup>
 ble vaisseau d'huile Rosat, l'huile vio-
 lat, l'huile de Nenuphar, l'huile de <sup>font cuits
en dou-
ble vais-</sup>
 Coings, de rauot, l'huile myrtin, de pô-
 mes, de Manragore, d'Aneth, de Ca-
 momile, l'huile appellé Sicyoniū, l'hu-

La maniere de bien

334

le de Flâbe, de Rhue, le Nardin, le Matricin, & i'estime qu'il seroit fort bon de faire ainsi cuire tous les autres huiles: car l'huile cuit en simple vaisseau acquiert vne fort mauuaise odeur & mal plaifante, avec ce que la faculté d'eschauffer accroit, & la faculté refrigeratiue diminue. Aussi Heras faisoit cuire le Diacodium en double vaisseau sur vn feu bien vif & sans fumee.

Crouste de la paste ou l'Argile sert de vaisseau. La crouste de paste ou d'Argile, de laquelle on couvre la squille, ou la scammonee, & autres semblables, leur sert de vaisseaux pour les faire cuire, comme aussi li mesme crouste, & le coing, ou autre Gomme aspre, dans laquelle on met la Scammonee pour la preparer luy sert comme de double vaisseau.

Considation. Il nous faut mettre fin à la decoction, lorsque nous auôs obtenu ce que nous demandons, soit que nous eussions vne simple intention, ou plusieurs: comme si nous faisons cuire le medicament, pour accroistre sa vertu & faculté, ou pour la diminuer, ou pour l'oster du tout: quand nous l'aurons augmentee autant qu'il sera besoin, ou diminuee, ou ostee, nous faudra cesser de la cuire, de mesme és autres intentions, Et de là vient, que nous cuifons les vns iusques

preparer les simples medicaments. 335
 à la moitié, iusques au tiers, ou bien
 iusques au quart, ou iusques à ce qu'il
 soit diminué d'une liure, de deux, ou
 de trois : les autres iusques à ce que le
 tout soit bien incorporé, & de bonne
 espaisseur, comme de l'espaisseur du miel
 ou de la fange, ou de la consistance
 d'un Cerat liquide, ou d'un Emplastre. *Resiné.*
 Nous faisons donc cuire le Resiné, ius-
 ques à ce qu'il soit assez espais, tellement
 qu'il se puisse garder : pareillement les
 Syrops, Eclegmes, Electuaires, On-
 guents, Cerats, & Emplastres, nous les
 faisons cuire, iusques à ce qu'ils soient
 de l'espaisseur & consistance qu'ils doi-
 vent estre : mais il sera traité de cecy
 plus amplement au troisieme liure,
 quand nous enseignerons la façon de
 faire chacune composition.

Le Diamorum nous le faisons cuire *Diamo-
rum.*
 avec miel, iusques à ce qu'il soit plai-
 sant à la bouche, & que toute l'humidi-
 té superflue estant consumée (laquelle
 seroit cause de le faire trop chaud, & le
 faire pourrir) on le puisse garder vn an
 entier, ce que ne peut pas faire le miel,
 quand il est meslé avec le suc des Meu-
 res, s'il n'est cuit competement: enco-
 res que si on met le fruit de Meurier,
 ensemble avec la queue, dans du miel,

336 *La maniere de bien*
 sans qu'un fruiet touche l'autre, mais
 qu'il y ait quelque distance de l'un à
 l'autre, & puis qu'on les mette en quel-
 que lieu froid, ils se pourront bien gar-
 der vn an, sans se gaster.

Galien. Les Bulbes, & Racines qui entrent en
de suc. la composition du Diacatyron, des tes-
 tes de Pauot, dequoy on fait le Diaco-
 idium: les testes de Grenouilles, pour
 faire l'huile de *Ranis*, le Renard, dequoy
 on fait l'huile Vulpin, les Viperes, de-
 quoy on fait les Trochisques qui en-
 trent en la Theriaque, & l'huile de Vi-
 peres. Toutes ces choses, disie, veulent
 estre cuites iusques à ce qu'elles se dis-
 soluent en l'eau à force de cuire.

Medica- Les medicaments qu'on fait pour
ments l'estomach, & pour les maux de bou-
pour le che, doiuent estre cuits iusques à ce
mal d'e- qu'ils ayent la consistence de miel, ou
stomach. de la bouë.

Electu- Les Electuaires mols iusques à mes-
aires me consistence: mais pour faire les Ele-
mols & ctuaires solides, il faut bien faire cuire
solides. plus longuement le Sucre.
Comment

font cu- Quant aux syrps, nous les faisons
ire cuire avec sucre, ou miel, ou avec les
les sy- deux ensemble, iusques à ce qu'on
repi. puisse cognoistre par leur viscosité, &
 lenteur, laquelle on pourra essayer avec
 des

les doigts, que toute l'humidité superflue est consumée. Tu cognoistras donc, que le syrop sera assez cuit, quand il commencera à filer, soit que tu en verses vn peu avec vne cuillier, ou que tu en manies quelque goutte entre tes doigts, ou bien qu'admettant vne goutte sur vn marbre, ou sur l'ongle, elle ne s'espand point, ny ne coule comme eau, mais demeure vnie & assemblée.

Les choses qui estans pleines sont meilleures, empirent, si on les fait cuire, comme la Casse noire, & les Tamarins. Mesué ordonne de dissoudre la Manne, les Tamarins & la mouëlle de Casse, dans quelques sucz purifiez, & puis les faire cuire avec les autres, qu'ad ils sont desia demy cuits, iusques à ce qu'ils ayent la consistance de Miel, à sçauoir en la composition de *Diamāna*, en la composition de *Triphera Persica*, & en la composition de *А.КА.К.Е.Н.Г.И.*, & en la composition *Hamech*, il ordonne que ces trois choses ayants esté dissoutes en l'infusion, apres qu'elle est coulee, qu'on les frotte avec les mains, & qu'on les coule aussi, & puis qu'on les face cuire avec sucre, iusques à la consistance de Miel.

En la confection de Manne, qu'on at-

P

*Conse-
ction de
Manne
de Galie.* tribue à Galien, il est ordonné de faire cuire la Manne à petit feu, en vne suffisante quantité de suc de Roses, iusques à ce qu'elle soit assez cuite. En la composition surnommée Teromatum, on la fait cuire en eau rose, & en la composition suiuaute, il la faut cuire avec sucre, iusques à ce qu'elle ait la consistance de Miel.

*Empla-
stre com-
ment
cuit.
Mie
quand
est cuit.* Quant aux emplastres, nous les faisons cuire; iusques à ce qu'ils ne soient plus les mains, si on les manie, & qu'ils soient fort mal tenaces, & gluans.

Le miel que nous faisons cuire en eau, en vin, ou en quelque autre liqueur, pour mettre és Antidotes. & autres compositions, est lors assez cuit, quand le mettant sur vn marbre, il ne se prend du tout rien au marbre.

*Rapport
de la co-
ction au
piler.* Il y a presque mesme raison en la coction, qu'en la maniere de piler, quant aux medicaments, à sçauoir que ceux qui endurent bien d'estre pilez longuement sans diminuer leur vertu, portent bien aussi d'estre cuits longuement: car ceux qui sont gros, espais, gluans, secs, durs, massifs, de substance nerueuse & membraneuse, ayant vne faculté forte & bien meslee parmy

leur substance, porteront d'estre cuits longuement; parquoy aussi il les faudra mettre les premiers en la decoction.

Nous pouvons mettre en ce rang tous les Metalliques, les medicaments terrestres, ceux qui sont adstringents, en tant qu'ils sont tels (car les Roses, l'Ajuine, le Rhubarbe, l'Aloës, les Myrabolans, l'Agaric, ont aussi quelque amertume en la superficie, à cause de laquelle ils sont laxatifs; parquoy ils ne veulent pas estre cuits si longuement, que la vertu adstringente requerroit) quasi toutes les racines à cause de leur substance terrestre. Vray est qu'il les faut couper ou rompre premierement, comme la Sarrafine, le Cocombre sauvage, l'Hermodacte, le Polypode, & les autres; mesme quelques fois on les pile, apres qu'elles sont cuites, à fin de les pouuoir mieux faire passer par le crible, comme dit Mesué en la composition du Diapatyron.

Et ainsi nous faisons longuement cuire l'Rhubarbe, & tous les Myrabolans, quand nous auons volonté de restreindre, & reserrer; mais au contraire si nous voulons purger, nettoyer, & ouvrir, il ne les faut cuire que bien peu.

ou plustost les mettre en infusion.

Mesue.
Reglisse
commencé
cuite.

Il me semble bien toutesfois, qu'il ne faut pas cuire longuement la racine de Reglisse : car à cause qu'elle est fort douce, il seroit à craindre que la faisant cuire longuement, elle ne deuint amere, comme font les autres choses douces, principalement quand elle a desia acquis quelque amertume par sa vieille sse; mais quand elle est encores fresche & recente, d'aurant qu'elle a beaucoup d'humidité superflue, on la pourra bien mettre dès le commencement avec les autres racines, comme en la composition du Syrop d'Hyslope, de Iuiubes, de Reglisse, & autres qu'on fait pour la poitrine.

Combié
veulent
estre cuites
les
choses
acres.
La Co-
loquin-
the, &
La Cen-
sauree.

Les choses acres & piquantes au goust veulent aussi estre longuement cuites, nous leur voulons faire perdre leur acrimonie, sinon qu'elles eussent leur vertu fort foible, debile, & aisée à resoudre.

Combien
de temps
on en
cuit les
choses
menues.

La Coloquinthe, la petite Centauree, avec les fleurs & sa semence endureront bien d'estre pleinement cuites.

Au contraire les choses menues, déliées & subtiles, liquides, fresche, humides, molles, rares, qui ont leur vertu foible en la superficie, & non pas meslée

préparer les simples médicaments. 341
 parmi leur substance, ne peuvent pas souffrir d'estre longuement cuites; parquoy il les faudra mettre en la decoction, lors que les autres sont presque cuites. Nous pouuons mettre en ce nombre les Roses, & les Violettes recentes, car quand elles sont seiches, & mesme leur suc, elles peuvent bien estre cuites plus longuement.

Le Gingidium, selon que dit Galien Gingidium. au second liure de *Alimentis*, ne veut pas estre cuit longuement. Bulbes.

Les Bulbes seront assez cuits, pourueu qu'on les face bouillir.

Le Daucus, ou Panais sauvage, quand on le veut manger, il le faut cuire plus longuement qu'on ne feroit pas les Pastenailles de iardin. Daucus.

Il n'y a pas vne fleur qui vueille estre cuite: & cela est cause que pour faire Des fleurs. les huyles avec les fleurs, on les met seulement au Soleil; que si les fleurs Paul. li. 7. ca. 10. ont vne odeur forte & plaisante, comme ont les Roses, & la Camomille, & qui soit de longuee duree, l'huyle sera plus subtil & plus vile, pour auoir esté au Soleil longuement; mais les fleurs, qui n'ont pas grande vertu, & qui s'évanoüit facilement, ne veulent pas estre laissées si longuement au So-

342 *La maniere de bien*
leil, à cause que leur vertu se perd soudain, comme le Lis & les Violettes.

Mis. On ne peut pas faire cuire longuement, sans beaucoup diminuer de leur vertu, l'Epithyme, & les fleurs de Stéchas Arabique. Bien est vray, que les feuilles pourront bien estre cuites vn peu plus longuement.

Exceptio Mais les medicaments, qui ont ces qualitez encores plus manifestes, ne peuvent souffrir aucune coction, ains apres qu'on a oisté le reste de dessus le feu, on melle ceux cy parmy: quelques-fois tout chaudement, quand ils ne sont pas du tout si foibles, & par fois on attend qu'ils soient refroidis de beaucoup, à sçavoir quand nous craignons que la vertu du medicament, qui est subtile, & nisee à s'évaporer, estant dissoute par la chaleur, ne se perde, & s'en aille en fumee.

Les me- Les medicaments qui laschent le ventre, rendans les parties glissantes ne demandent pas beaucoup d'estre cuits; *dicamētis* *laxatifs.* toutesfois la Cassé, la Manne, les Tamaris sont bien quelquesfois cuits par le mesme Auteur, mais bien peu, & non pas tellement que leur vertu glissante se puisse perdre.

Ceux qui sont comme moyens, entre

ceux desquels nous auons parlé: pour-
ront aussi estre moyennement cuits, ^{Les}
comme sont l'Aluine, le Cabaret, l'A ^{noyons}
garic, le fruit de Thymelea, la Fume ^{ou me-}
terre, le Sené, la Squille, le Glayeul, ^{doctes.}
l'Hyssope, le Thym, le Turbith, tou-
tes les semences, horsmis les semen-
ces de Cocombre, de Courge, Melon,
& Cirouille.

Le Rhubarbe, qui n'est point broüil- ^{Mesur.}
lé ny sophistiqué, portera bien d'estre ^{Rhubar-}
cuit assez longuement, & pilé aussi; mais ^{be.}
à celuy qui est rare, & lasche, tant peu
qu'on le cuise, c'est beaucoup: car sa
vertu se resout.

On peut aussi bien cuire moyennement ^{il s'en}
les Tamarins; mais si on les fait ^{Tama-}
cuire longuement, ils perdront entie- ^{rum.}
rement leur vertu. Voila pourquoy on
destrempe en quelque humeur conue-
nable & les Tamarins, & la Casse, & les
ayant coulez, on les met avec du Su-
cre, ou avec du Miel, qui est desia cuit,
iusques à ce que l'humeur soit consu-
m.e, & les fait on cuire ensemble, ius-
ques à ce qu'ils soient de bonne confi-
sistence, puis les ayant ostez de dessus le
feu, & qu'ils seront vn peu refroidis,
on mesle les poudres parmy.

Dés plantes donc, il faut premiere-

ment faire cuire les racines, apres toutes fois les auoir tailles en pieces, ou rompues, comme i'ay dit, & lors quelles commenceront à cuire. Il faut mettre les semences (horsmis les semences de Cocombre, de Courge, Melon, & Citroüille, qui ont leur substâce tenuë, propre à prouoquer l'vrine) & par mesme moyen les escorces, & les bois quelque peu rompus, & brisez; apres tout cela faut mettre les herbes seiches vn peu hachees, ou bien si elles sont grosses, les faut rompre & briser; apres il faut mettre les herbes verdes, tailles menu, ou rompues en tordant avec les mains, horsmis toutes les especes de Capilly Veneris, & la Laitue sauuage, qu'on appelle Endiue.

Les fruits. Apres il faut mettre les fruits, ostant premierement le noyau, les semences, & l'escorce, & mesme s'ils sont gros, les faudra couper, comme sont les Prunes, Figues, Sebestes, Iuiubes, & raisins secs.

Les fleurs. Finalement il faut mettre les fleurs, l'Epithymum, & la Stechas; mais la Camomille, encore qu'elle soit d'essence subtile, neantmoins à cause que sa vertu est fort meslee avec sa substâce, on la peut cuire plus longuement, si

fait-on bien aussi la fleur de Ionc, si on la pouuoit recouurer, & l'helichryson, qu'on appelle communement Stechas citrin.

Aussi les sucs sechez, les liqueurs, <sup>Sucs, Li-
queurs,</sup> Gommés, Resines, la Manne, & la <sup>Gommés,
Resines,
Manne,
et Cassé.</sup> Cassé, apres les auoir dissoutes en quelque humeur, on les pourra mettre sur la fin de la decoction. Car il y en a, qui apres auoir dissoutes les liqueurs en vinaigre, ou en vin, & les auoir coulees & cuites, iusques à ce que l'humeur, avec laquelle on les a dissoutes, soit consumée, les meslent parmy le reste, apres qu'il est hors de dessus le feu, en les remuât toujours avec vne spatule.

Le Musc, l'Ambre gris, le Canfre, <sup>Le Musc
l'Ambre
gris, et c.</sup> les pierres precieuses, les poudres aromatiques & cordiales, se doiuent mettre dans la decoction, lors que le reste est osté de dessus le feu, & qu'il est encores tiede.

Mais les Roses, le Rhubarbe, l'Aloës, <sup>Roses,
et c.</sup> l'Agaric, & les Myrabolans, il ne les faut pas beaucoup faire cuire, comme i'ay dit, si on veut faire vn médicament <sup>pour
medica-
ment laxatif.</sup> laxatif: car si on les fait cuire longuement, leur vertu laxatiue, qui est en la superficie, & qui n'est pas fort meslée avec la substance se perdra, & dissipera; mais

si tu veux faire vn médicament, qui restreigne & resserre, il les faut longuement cuire, à fin que la vertu laxatiue estant ostee, la substance terrestre qui est adstringente, soit attirée par la coction

Violettes Pareillement il ne faut pas faire beaucoup cuire les Violettes, quand nostre intention est de purger, en rendant les parties glissantes; mais si nous voulons qu'elles purgent par attraction, il les faut bien faire cuire, à fin que par la force de la coction, la vertu & faculté, qui est comme cachée au dedans, soit attirée au dehors.

Scammonce. Quand la Scammonce est cuite dans vn Coin, il ne la faut mettre qu'à la fin de la decoction; mais si elle est toute crue, il la faut piler grossièrement & la mettre quand la decoction est à demy faite. Il se faut bien garder de la piler trop délié, de peur que sa vertu laxatiue ne s'en aille: ce qui peut aduenir si on la fait cuire vne fois seulement, mais longuement, ou bien si on la fait cuire deux fois, ou bien si on garde longuement le médicament, auant que s'en seruir, ou bien si on la pile trop exactement, auant que la faire cuire. Aussi si la Scammonce sent la chaleur, elle s'a-

faire cuire longuement : car encores qu'ils puissent bien porter d'estre cuits longuement, ils n'ont pas toutesfois plus de force cuits, que cruds. Pareillement les perles, le lapis Lazuli préparé, l'Ambre, & le Musc, n'ont que faire d'estre cuits.

*Compo-
sitions
en les
deux
fois.*

Quand la decoction est faite iusques à la moitié, au tiers, au quart, ou iusques à quelque autre mesure, le plus souuent on la laisse rassoir, ou bien on la clarifie avec blancs d'œufs, & puis on la coule, apres tout cela on la fait boüillir derechef: ce qui doit estre bien souuent obserué és Syrops. Il y a aussi plusieurs compositions qu'il faut cuire deux fois, comme sont les deux Antidotes surnommez Alcanzi, le Catholicum, & l'une & l'autre composition du Diaphyrion.

Ortie.

Aussi auant que cuire les medicaments, bien souuent on les prepare en plusieurs autres façons, les vns nous les nettoions premierement dedans les pilons, lauons, rostissons, bruslons, ou mettons en infusion d'autres estés mis cuire avec aucunes choses, ils en sont plustost cuits, comme si on fait cuire les racines d'Ortie avec la chair, la chair en est beaucoup plus cuite; au contraire si

on met vne racine de Nenuphar parmy ^{Nenuphar} les pois, lors qu'ils cuisent, il ne de- ^{phar.} meurera pas vn pois dans le pot, qui ne se iette dehors.

La Colle de Poisson cuite avec chaux ^{Colle de poisson.} viue, se dissoudra soudainement; mais il faut bien regarder, si la chaux viue fera point dommageable à la maladie.

De l'usage, & façon d'escumer.

CHAP. XXXI.

Escumer n'est autre chose, qu'osser ^{Escumer} l'escume, la matiere de laquelle, ^{que c'est.} comme ie la prens en ce lieu-cy, n'est pas seulement vn certain suc gluant, qui contient du vent dedans soy, comme Galien l'enseigne au liure des Apho- ^{Galien.} rismes, mais est toute ordure, laquelle à cause de sa legereté, est separee par la force du feu, ou mesme encores qu'elle soit pesante, toutefois elle se peut amasser, & assembler avec blancs d'œufs. Or nous escumons quelquesfois les Simples, côme les sucs, le Sucre, ou le Miel, & quelquesfois les composez, comme sont les Apozemes, & les Syrops.

Pour escumer le Miel, on le fait ^{Quand on veut} bouillir avec eau, ou avec vin, ou avec ^{à escumer} vinaigre, selon la diuerse intencion, à ^{le Miel,} laquelle nous pretendons, car si on le ^{en mes}

*au dou-
bles eau-
fin q'è
y expr-
me quel-
que au-
tre hu-
meur.*

fait boüillir tout seul, il espanche incō-
 tinent, & boult iusques par dessus, &
 estant allumé, est en danger de mettre
 le feu en la maison. Dauantage, si on le
 faisoit boüillir tout seul, à cause qu'il
 est fort doux, il deuiendroit amer, auāt
 qu'il fust assez escumé pour l'escumer,
 aucuns mettent pareille quantité d'hu-
 meur, que de Miel: les autres en met-
 tent au double, & cepēdant que le tout
 boult à petit feu, on oste l'escume auec
 vn cuillier percé, & quand il est à demy
 coit, & qu'il boult fort, on met parmy
 des blancs d'œufs, à sçauoir, vn pour
 chacune liure de Miel, apres cela on le
 coule tout chaudement, & puis on le
 fait cuire tout seul, ou bien avec ce
 qu'on veut confire, ou faire cuire, &
 mesme lors s'il iette encore quelque es-
 cume, il la faut oster diligemment, mes-
 mement quand on le veut garder tout
 seul, ou bien quand on s'en veut seruir
 pour la composition qui se presente, à
 fin d'incorporer les poudres, comme
 és Antidotes composez avec Miel, soit
 avec Opium, ou sans Opium. Vray est
 que si le Miel n'est pas trop sale, il suf-
 fra d'y mettre autāt d'eau que de miel,
 & si n'y faudra pas si grande quantité
 de blancs d'œufs; que si le miel estoit

bien fort net, il ne sera ja besoin de l'écumer, ny de le clarifier. Mais nostre Miel, qui vient en ces quartiers, à cause qu'il est crud, & fort plein d'ordures, il iette beaucoup d'escume, tellement qu'il reuient bien à la moitié, quand'on l'escume & le coule: & pourtant il faudra mettre au commencement au double de l'ordonance, si tu le veux escumer ensemble avec le reste, sinon il t'y faudra mettre de celuy qui est déjà escumé.

Aucuns tiennent qu'il faut mettre fin à l'écumer, quand on a fait bouillir à petit feu ce qu'on veut escumer, environ deux heures; mais ceux là font mieux, qui escument tousiours, iusques à ce qu'il ne iette plus d'escume. D'autres tiennent qu'il le faut escumer, iusques à ce que l'eau soit consumée (ce qu'on peut cognoistre par les bouteilles qui paroissent en bouillant) & que le Miel soit competemment espez.

Je n'approuue point aussi l'opinion de Seruitor, qui dit qu'il faut faire cuire vne liure de miel en dix liures d'eau, & l'escumer continuellement, & qu'à l'eau est presque cōsumée, qu'il en faut mettre encores cinq, & derechef qu'à ces cinq sont qu'à consumées, y en

mettre autres cinq: parce moyen il faut nécessairement ou que le Miel brûsse, ou qu'il deuienne à rien, encores qu'il y ait beaucoup d'eau.

*Comment
le miel
est escu-
mé.*

Or on escume le Miel, quelquefois à part, à sçauoir quād il ne veut pas porter d'estre cuit si longuement, comme feroient les autres choses avec lesquelles on le feroit cuire, d'autres fois aussi on l'escume ensemble avec le reste, à sçauoir quand ils peuvent bien porter d'estre cuits longuement, sans diminuer de leur vertu; cōme en la composition de Diacidonium, on fait cuire le Miel avec le suc de Coings, & en bouillant on l'escume souuent; & semblablement en plusieurs autres cōpositions. Toutes fois le plus souuent, comme i'ay dit, on l'escume à part, & puis estant escumé, on le mesle parmy les Conduits, Syrops & Antidotes. Il aduient bien peu souuent, qu'on le mette és compositions tout crud, principalement le nostre. Il est bien vray que celuy qu'on recueille en Prouence & Languedoc, là où croist force Thym, est fort exquis; & ne doit gueres à celuy d'Athenes, ny au Miel surnommé *Hybleum*: car la temperature des regions, & l'abondance du Thym sont semblables l'ynne & en l'autre.

*Diaci-
donium.*

Il faut faire de mesme au sucre qu'au ^{Gommes}
 Miel, aussi Dioscoride & Galien met- ^{le Sucre}
 tent le Sucre entre les especes de Miel. ^{est escu-}
 Car pour escumer le Sucre, qui est noir ^{Dioscor.}
 & fort sale, on y met trois fois autant ^{Galien.}
 d'eau que de Sucre : puis on le coule
 tout chaudement, & apres on le cuit
 derechef fort diligemment, ostant tou-
 tesfois tousiours l'escume, si aucune
 en sort. Il est bien vray que si le Sucre
 n'est pas par trop sale, ce sera assez d'y
 mettre au double d'eau, ou bien seule-
 ment par sille quantite, comme il se fait
 quasi ordinairement, & si ne faudra
 pas aussi tant de blancs d'œufs; que s'il
 est fort bien net & pur, il ne le faudra
 ny escumer, ny clarifier.

Les sucz liquides, qui entrent es Sy- ^{Sucs li-}
 rops, Apozemes, & Electuaires, quel- ^{quies}
 quesfois on les escume sur le feu, puis ^{comme}
 on les laisse rasseoir, afin qu'ils deuen- ^{escumez.}
 nent clers, & finalement on les passe par
 vne couloire de laine, afin d'oster la
 fonderaille, y adioustant toutesfois pre-
 mierement quelques blancs d'œufs, &
 puis pour en faire quelque Syrop ou
 Apozeme, on y met du Miel ou du Su-
 cre, & les fait on cuire, comme au Sy-
 rop de *Byantium*, & autres, & en l'Ele-
 ctuaire de *Psyllio*. Mais les sucz qui en-

354 *La maniere de bien*
 trent és Emplastres, apres les auoir
 meslez, on les fait secher au Soleil, ou
 au feu, sans qu'il soit besoin de les es-
 cumer.

*Lés li-
 queurs.* Quant aux liqueurs, apres les auoir
 dissoutes, il ne faut que les passer par
 l'estamine pour les nettoyer, & ne les
 faut point escumer, tant s'en faut qu'il
 soit besoin de les clarifier. Faut faire
 de mesme des Metalliques, & des parties
 des animaux.

*Si tous
 les Sim-
 ples sont
 nets &
 purs.* Si donc tous les Simples, qui entrent
 en vne composition, sont nets & purs,
 il ne faudra sinon faire passer la deco-
 ction vne fois ou deux par vne couloir-
 re de laine, ou demy laine, sans rien es-
 preindre, & mesme s'il fait besoin, on
 pourra changer de couloire, & apres
 cela, mettre la colature dans le Sucre
 qu'on aura clarifié, s'il est sale; ou bien
 s'il est assez net, sans clarifier. puis faut
 faire cuire tout ensemble, iusque à ce
 qu'il ne demeure que deux onces ou
 enuiron d'humeur, soit decoction ou
 suc, ou autre chose, sur chacune liure
 de Sucre. Il est bien vray, que si c'est
 quelque suc gluant, on en pourra bien
 laisser trois, voire quatre onces, sur cha-
 cune liure de Sucre; que si c'est quel-
 que ius aigre, lors que le Sucre est pres-

preparer les simples medicaments. 359
 que cuit, on le laisse quasi tout dedans,
 comme nous dirons au commencement
 du traicté des Syrops.

De l'usage & maniere de clarifier.

CHAP. XXXII.

TRaictant de la maniere d'escumer,
 j'ay parlé par occasion, & comme
 en passant de la clarificatiõ, mais main-
 tenant ie me delibere d'en traicter en
 brief: car elle sert pour nettoyer la de-
 coction des choses liquides, comme
 aussi la despumation & colature, afin
 qu'ayant osté toute la crasse & ordure,
 elles soient plus plaisantes à prendre,
 & plus faciles à distribuer par le corps,
 & avec plus de profit.

Or on clarifie les vns à part, les laif-
 sant rasseoir & reposer iusques à ce que
 la crasse aille au fond, comme le suc de
 Roses, de Limons, de Coings, de Ci-
 trons, de Ribettes, de fruit d'Espineü-
 nette, & de Grenades, soit que pour les
 faire rasseoir, on les mette incontinent
 en quelque lieu frez, ou bien qu'on les
 garde quelque temps en la boutique.
 D'autres les font cuire avant que les
 clarifier, ou au feu, ou au Soleil; cõme
 on fait cuire le suc de pommes douces
 & aigres iusques à la moitié, & puis on
 le laisse reposer deux iours, iusques à

*Maniere
 de clarifier les
 medica-
 menti.*

*Suc de
 pommes
 douces &
 aigres.*

tant qu'il soit clair & purifié, pour en faire apres le Syrop de pommes, selon que

Mesue. Mesue l'a d'escrit. Pareillement le suc
Suc ai- aigre de Citron, on le fait cuire iusques
gre de à ce qu'il n'en demeure que les deux
Citron. tiers, puis le coule-on, & estant coulé,
on le laisse reposer deux iours, iusques
à ce qu'il soit cler & purifié: & le suc
Suc de de Grenades, apres l'auoir fait cuire ius-
Grena- qu'à ce que le tiers soit consumé, on le
des. laisse rasseoir deux iours, iusqu'à ce
qu'il soit cler, quand on veut faire le
Syrop du suc des fruiçts aigres: toutes-
fois auourd'huy les suc aigres, entrét
bien d'une autre façon en la composi-
tion des Syrops, comme i'ay desia dit,
& diray encores cy apres, quand ie par-
leray des Syrops. Or c'est à bonne rai-
son qu'on fait cuire ceux cy, afin que
la chaleur assemble les choses qui sont
de mesme nature, separant les choses
de diuerse nature, comme nous voyõs
que les vrines qui ont pris quelque cõ-
mencement de coction en nous, si elles
sortent troubles, elles se subtilient
apres, la crasse allant au fonds.

L'art Mais à cause que la vertu du feu n'est
suc de pas assez forte pour separer entiere-
au feu. ment toute l'ordure qui peut estre es
suc, comme nostre chaleur naturelle

preparer les simples medicaments. 357
 separe par vne coction entiere & parfaite les choses estranges, & que nous auons crainte que la trop longue coction ne diminuë beaucoup, ou corrompe la vertu des suc, les Medeciñs ont estimë meilleur de parfaire par art ce qui estoit desia commencë par la coction. Ce qui se peut faire en plusieurs & diuerses facons; quelquefois on les laisse seulement rasseoir & reposer apres qu'ils sont cuits, comme i'ay dir vn peu auparauant, d'autresfois on fait cuire vn peu de vinaigre parmy, & d'autresfois nous les battons bien fort avec blancs d'œufs. Je laisse la colature & la despumation, desquels nous nous aidons bien souuent, pour nettoyer parfaitement les suc & les decoctions.

Quant à la clarificatiõ qui se fait d'elle mesme, laissant reposer ce qu'on veut clarifier apres qu'il est cuit, nous en auons (ce me semble) assez parlë: il ne reste que de traitter de celle maniere qui se fait avec vinaigre, & de l'autre qui se fait avec blancs d'œufs.

Si donc en la composition des decoctions, & des Syrops, y entre du vinaigre, ils se purifieront aucunement d'eux mesmes par la vertu du vinaigre, *Clarificatiõ facile par vin aigre.*

mais ils se purifieront bien encores mieux, si outre cela on y met aussi des blancs d'œufs, encores qu'on y mette le vinaigre apres les auoir coulez, neourmoins il faut tousiours & sans cesse escumer: car le vinaigre ne laisse pas de ietter tousiours quelque escume & ordure, encore que la decoction fust bien nette auparauant.

Quant à la clarification qui se fait avec blancs d'œufs, voicy comme il faut faire. Il faut prendre vn blanc d'œuf, & le fort battre en eau froide, avec des vergettes, iusques à ce qu'il soit tout conuertey en escume, laquelle il faut mettre dans le Syrop, ou dans quelque autre decoction, lors qu'elle bouillira & quand elle sera deuenüe noire, il la faut oster avec vn cuillier percé, & en mettre d'autre, & retirer cela, iusques à ce que tu voyes que le Syrop deuienne cler. D'autres font autrement, à sçauoir quand ils cognoissent par les bouteilles, que le Syrop est aucunement clarifié par la force du feu, ils le retirent du feu, & quand il est tiede, ils iettent dedans vn blanc d'œuf pour chacune liure de Syrop (ils ne le mettent pas tout chaud, afin que l'œuf ne cuise, ny tout froid aussi: car il ne se-

Celle qui se fait avec blanc d'œuf.

Autre maniere.

preparer les simples medicamens. 359
roit pas ny si tost, ny si bien nettoyé) &
mesme quelquesfois dauantage, puis
ils les battent fort avec des vergeites,
afin de les faire escumer; apres tout cela
ils iettent dedans le sucre rompu en
pieces, & le font recuire: apres que l'esc-
cume est passée, ils l'ostent de dessus le
feu & le passent par la chausse de l'hy-
pocras: que s'il est gros, espez & mal ai-
sé à couler ils le palsét tout chaud: mais
il est aisé & facile à couler si on le laisse
tiedir ou refroidir du tout avant que le
passer: il est bié vray qu'il est beaucoup
plus aisé & facile de le passer par vn
drap, attaché avec des clous aux qua-
tre bouts. Or pour le rendre bien clair,
ou le pourra passer trois, voire quatre
fois, iusqu'à ce qu'il le soit assez: que s'il
n'est pas assez clarifié pour tout cela, il
faudra mettre vn blanc d'œuf à part avec
de l'eau, & le bien battre avec verget-
tes, & le mettre petit à petit dedans la
decoction, la remettant sur le feu, &
quand ceste escume qu'on aura mis de-
dans la decoction sera bruslee, il y en
faudra mettre de l'autre, & faire cela si
souuent qu'on s'aperçoie par le moyé
des bouteilles, que le Syrop est assez
clair, & lors on le passe aussi souuent
qu'il en est besoin.

Cribler & couler en quoy ils se font.
IL n'y a pas grande difference entre cribler & couler, comme i'ay dit cy deuant, vray est que le premier appartient proprement aux choses seches, & le dernier aux choses liquides, l'un sert pour empescher que les choses trop grosses ne passent, & l'autre que la crasse & ordure des choses liquides ne passe point aussi.

En quoy consiste la difference de la colature.
La difference de la colature consiste en ce cy, qu'on coule les vns tous chauds, les autres du tout froids, & les autres tiedes. Pareillement il y en a qui ont assez d'une couloire, aux autres il en faut deux, & à d'autres trois. Davantage les vns demâdent d'estre coulez en du drap, les autres en couloires de laine: les autre demy laine, les autres en couloires de soye ou d'estamine qu'on appelle, les vns en vne couloire neufue, les autres en vne vsee: les vns en couloire claire, les autres en vne serree & espesse; les vns sont assez coulez d'une fois, les autres le veulent estre deux, voire trois, iusques à ce qu'ils soient assez clairs à nostre fantaisie, comme tu pourras voir amplement, en composition des syrops qu'on faict de
suc

preparer les simples medicaments. 361
 suc de fruiçts, & herbages, & leurs decoctions.

Les choses qui sont grosses, gluantes, & visqueuses, veulent estre coulees fort chaudement, & faut qu'il y ait pl^o grande quantité d'humeur pour les dissoudre lors qu'on les veut couler, ou qu'on en ait mis dès le commencement qu'on les a fait bouillir, afin qu'elles coulent plus facilement. Elles passeront bien aussi plus soudain, si la couleur est rare & vsee, mais la colature n'en sera pas si nette: & pour suppleer à cela, il la faudra passer par la couloire tant plus souuent: car cela fera que la colature sera aussi nette, comme si on l'auoit passée en vne couloire bien serrée.

Le vin miel veut estre coulé en vn drap rare & clair.

Mais les choses tenuës, comme sont le suc de limons, & de citron peuuent estre coulees lors qu'elles sont tiedes, en vn couloir bien serré & neuf: ou bien si tu les veux passer par trois couloirs: il faut que le premier soit vne estamine, le second vn linge qui soit desia vsee, & le plus bas vn drap neuf, ou autrement serré.

Si on fait dissoudre vne liure de su-

Q

cre, en huit onces d'eau seulement, & qu'il soit cuit & clarifié, il le faudra apres couler en vn drap clair & rare.

Trois
couloirs
Pour sur
l'autre
visitez
ancien-
nemcur.

Ceux qui nous ont precedé, ont souuent vsé de trois couloirs, l'un sur l'autre: le plus haut estoit le plus petit, & le plus clair: le plus bas estoit le plus large, & le plus espez & serré: celuy du milieu, comme il estoit moyen en situation, aussi l'estoit-il en l'argeur & espesieur. Ils les dispoient de sorte qu'il y auoit tousiours quatre doigts de distance de l'un à l'autre.

Pour
quoy dif-
ferents
en gran-
deur &
espeieur

Or ils les faisoient ainsi differents en gradeur & espesieur, afin que celuy qui estoit le plus haut, retint seulement la grosse crasse & ordure, & le second la moyenne crasse qui estoit passée par le premier, & le dernier & pl^{us} bas retint les ordures les plus deliees: tellement que ce qui estoit passé par le plus bas, fust sans aucune fondaille ny ordure. Que s'ils se fussent seruis seulement du plus clair, la colature eust esté sale, & cōme si on ne l'eust point passée, cōme si tu fais seulement passer quelque decoction à trauers vn linge. Si aussi ils eussent seulement vsé de celuy qui est le plus serré, il eust incōtinent esté estoupé par la grosse crasse, tellement que le

preparer les simples medicaments. 363
 reste n'eust sceu passer, ou il l'eust fallu
 chager ou lauer bien souuent, de sorte
 que s'ils n'eussent voulu auoir qu'un
 couloir, ils se fussent plustost seruis de
 celuy du milieu, que d'aucuns autres,
 & à bonne cause. Ils auoient aussi le
 plus haut plus petit, à cause que l'hu-
 meur s'elargit tousiours vers les bords
 du couloir, comme il se peut voir, non
 seulement es draps de laine, mais mes-
 mes au linge: car si on verse seulement
 vne goutte, elle s'espand incontinent
 tout à l'entour, & de tous les lieux qui
 en sont abreuez, il decoule quelque
 chose, tellement que ce qui degoute au
 2. est bien plus large qu'il n'estoit pas
 quand nous l'auons verté au premier: &
 pareillement le second distille plus lar-
 ge, que le premier ne distille pas: Ce se-
 roit donc faire au rebours de bien, si
 on mettoit le pl^e large le premier, vray
 est, qu'il n'y auroit pas grand danger,
 mais celle largeur ne seruiroit de rien:
 car c'est assez que le premier puisse con-
 tenir l'humour qu'on veut couler. Aussi
 quand ie dis le plus petit, ie ne veux pas
 dire qu'il soit si petit, qu'il ne la puisse
 contenir, mais seulement qu'il soit pl^e
 petit que les autres deux, & si on est si
 mal appris que de mettre le plus petit

Qij

deffous, il y aura beaucoup de deco-
 & ion qui versera par les bords, sans
 estre coulee aucunement.

*Quel est
 le couloir
 du sou-
 d'uy.* Au iourd'huy nous v'lons seulement
 d'vn couloir, qui est de moyenne lar-
 geur, & de moyenne texture aussi: mais
 auant que couler nous preparons & ai-
 dons la colature, par la clarification fai-
 re avec blancs d'œufs, par laquelle
 nous ramassons en vn toutes les ordu-
 res, avec l'aide du froid, car quād nous
 voulons que quelque chose soit bien
 claire, nous la coulons toute froide, ou
 bien si elle ne peut passer toute froide,
 nous la coulons quand elle est tiede: &
 si l'ayāt coulee vne fois, no^s ne la trou-
 uons pas assez claire, nous la coulerons
 derechef, voire 3. fois: & pour mieux
 faire nous lauerons le couloir, ou en
 prendrons vn autre, ce qu'il faudra faire
 aussi quād il demeure par trop à passer.
 Il est bien vray, que quand il demeure
 trop à passer, pour estre trop espes &
 gluant, nous passons la decoction plus
 chaudement, ou bien nous prenons vn
 couloir plus clair, ou bien si la compo-
 sition n'en deuit pire, nous la detré-
 pons avec quelque chose plus liquide:
 comme quand pour passer la crème
 d'orge, nous mettons parmy la deco-

Etio de pois, ou de febves; ou vne autre semblable, mais il se faut bien garder de rien remuer le fond du couloir pour le faire plustost passer, soit avec la spatule, ou avec les doigts: car tu rendrois la colature trouble, mais le meilleur est de changer de couloir, comme j'ay deffa dit, ou bien lauer celuy là, ou bien rendre ce qu'on veut couler plus liquide, soit par le feu, ou y meilant quelque autre humeur.

Il y a bien aussi des choses que nous pouuons couler sans les rien faire cuire, comme le lait fraîchement tiré, afin d'oster les poils & les autres ordures qui y peuvent estre rombees: ce que les vilageois & gardiens ont accoustumé de faire, & mesme se seruent du gratte-ron bien souuent.

Ainsi aussi auourd huy, on passe par vn couloir de drap de laine fait en forme de Pyramide (qu'on appelle manche ou chauffe d'hipocrates) le vin meslé avec sucre & canelle, & le passe on trois ou quatre fois, iusques à ce qu'il soit assez clair, & appelle on ce vin Hypocrates, côme si Hipocrates en estoit l'inuenteur. On en peut bien auant faire avec miel & les autres choses, & le couler iusques à ce qu'il soit clair, & puis

Q. iij

Oeno-
melli,
est à la
vi, vin-
miel.
Moyen
de clai-
fier ce
qu'on
co-
le.
on appelle cela *Oenomelli*, ou *Milites cla-*
retum.

C'est aussi de même façon qu'on coule la gelee, que nous appellons, comme il a esté dit cy devant. On peut bien aussi quelquefois mettre des choses parmy ce qu'on veut couler, qui feront qu'il en sera bien plus tost clair: comme si sur vne quartre de vin blanc, on mesle seulement deux doigts de lait auant que le couler, il sera incontinent clair.

Autre
Galien.
On a bien encores d'autres moyens pour couler les choses troubles & melées: côme est ce que Galien dit, que les Egyptiens coulent l'eau du Nil, quand elle est trouble, dans des pots de terre crüe, tellement que le plus clair passe par les petits pertuis des vaisseaux, voire mesme à trauers de la substance desdits vaisseaux, à cause qu'elle est molle & tendre. Mais on fait esclaircir à Paris l'eau de la Seine, & à Rome celle du Tybre, la mettant dans des grands pots de terre cuite, principalement faiçts de caillous, en quelque lieu fraiz, cômme en la caue, afin de la faire rafraischir, & pour la laisser rasseoir, tellement que la crasse aille au fond du pot.

preparer les simples medicaments. 367

L'eau trouble se peut bien aussi con-
ler, mettant du sable bien net dans vn
pot, qui aura force petits trous au fôd,
par lesquels l'eau passera aisément, mais
le sable n'y pourra pas passer.

Si aussi on mesle de l'eau avec le vin,
puis qu'on les mette dans vn hanap fait
de bois de Lierre (que les Latins appel-
lent *cissimbrium*) bien delié, le vin pas-
sera incontinent à trauers, & l'eau de-
meurera dedans, ce que j'ay souuent
experimenté, l'ayant appris de Ca-
ton.

L'usage & maniere d'aromatiser.

CHAP. XXXIV.

Nous appellons aromatiser, assai-
sonner & dōner saveur à quelque
chose. On en use le plus souuent pour
donner vne odeur aux compositions,
par laquelle odeur les esprits animaux
& vitaux, voire le cœur mesme, soient
resoiuis & renforcez, ce que nous fai-
sons y meslant quelque chose aromati-
que & de senteur: comme sont entre
les Simples le Musc, l'Ambre gris, le
Canfre, le Gingembre, la Canelle, le
Macis, le Saffran, le Calam^o aromatique
la Spica, le Poiure blanc, le noir, & le
lōg, les Gyrofls, le Maltic, le bois d'A-
loës, l'escorce de Citron & les Sentals.

Q iij

& entre les cōpositions, la Gallia Aromaticque, & la *Gallia sebellina*. Et ainsi
 Me. se. - Meslé aromatize le Diasatyron avec
 Di. sal. - Musc destrempe & dissolt en eau Ro-
 non aro- se: mais il le demesse avec autre chose,
 n. 4. 126. quand il veut aromatiser l'Electuaire,
 appelé *Sarboiseng*, le second Diasaty-
 rion: & l'*Aromaticum Rosatum Stoma-*
chicum.

Syrops - Aussi il aromatise le syrop d'escoree
 aromati- de Citron, les Coings confits, & les Ci-
 rez trons confits, avec musc & Ambre gris,
 & le syrop aigre de *Pomis*, avec Canfre,
 les Trochisques de *Gallia sebellina*, avec
 Musc, Ambre & Canfre.

L'Hy- - Aucuns aussi aromatisent l'Hydromel,
 miel. avec espices, comme avec Gingembre,
 Saffran, Cannelle, Macis, & sembla-
 bles.

Syrop de - On fait aussi vn nœud, avec vn linge
 Stecha- clair, dans lequel on met du saffran, ca-
 de. nelle, Calamus aromatique, Spica, Gin-
 gembre, Poyure noir, & Poyure lōg, de
 chacun vne drachme & demie, lequel
 on pend dedans le syrop de Stechade, à
 fin de luy dōner goust & l'aromatiser.

Mina - Semblablement on donne odeur à la
 aromati- Mina aromatique, avec vn nœud de
 que. choses aromatiques, le suspendant de-
 dans, & le frottant souuent, comme i'ay

preparer les simples medicaments. 369
 de la dit cy deuant, traictant de la fra-
 ction

Le Syrop de Menthe, veur este aro- *Syrop de*
 matise avec Gallia aromatique. *Menthe.*

La confiture de Citrons, avec Gallia, *Confitu-*
 Musc, Saffran, & Mastic. *re de Ci-*

La confiture de Buglosse, avec Musc, *De Bu-*
 & Gallia. *glosse.*

Le Syrop de verius, avec giroffes. *Syrop de*

Le Syrop d'endiue, surnommé com- *verius.*
 pose, avec Santals, canelle, bois d'Aloës *Syrop*
 & escorce de Citron. *d'Endr-*
ue.

Et semblablement plusieurs autres
 compositions, auxquelles on met ces
 choses, non tant pour leur donner con-
 sistance au goust, comme pour les ren-
 dre de bonne odeur, & quelques fois
 pour leur faire auoir plaisante couleur,
 comme il en sera parlé incontinent a-
 pres, dequoy nous auons assez ample-
 ment discouru en nostre liure de la me-
 thode de composer les medicaments, là
 où nous auons monstré, à quoy ces
 choses seruent és medicaments, que
 quelques fois sans icelles le medicamēt
 ne pourroit faire son operatiō, & d'au-
 tres fois elles aident à faire mieux leur
 action.

Les iuleps que l'on faict aujour d'huy *Les iu-*
 pour la plupart avec syr ops & eaux di- *leps &*
Apoze-

Q v

mes,

stiles meslez ensemble, & les Apoze-
mes s'aromatiser avec canelle, ou avec
Santal, mettant ces choses dans le
couloir où nous voulons passer le reste,
à sçavoir environ deux dragmes, pour
chacune liure d'humeur, ou d'avan-
tage, ou moins, selon la diverse inten-
tion du Medecin, Nous aromatisons
aussi le vin aromatique, dit vulgaire-
ment Hypocras, & plusieurs autres
choses.

*De l'usage & façon de coulurer les
medicaments.*

CHAP. XXXV.

*Pour
quoy on
donne
couleur
aux me-
dicaments.*

Il en souuent nous donnons cou-
leur aux medicaments, plus pour
les rendre plaisans & moins horribles,
que pour quelque autre raison, comme
nous enons manifesté au second liure de
nostre Methode de composer les me-
dicaments.

*Gal. lib.
6. Me-
thode.*

Aucuns meslé du Bole Armene cõ-
mun, d'autres de l'ocre, en la compo-
sition du Cerat de Galien, nommé Dia-
euphorbiũ, afin de desguiser par la cou-
leur, ce dequoy il est composé, mais il
vaudra mieux y mettre vn peu de fleur
de sel, ou quelque chose de semblable,
qui changeant la couleur, ne diminuẽ
point sa force & vertu. Lesquelles par-

les de Galien sont bien à noter, afin que nous prenions garde que voulans changer la couleur, nous ne changions aussi la faculté, ou que nous n'augmentions ce qui y estoit desia, ou que nous ne la diminuions: soit que nous voulions faire ce changement de couleur, y adioustant quelque chose de nouveau, comme on fait en l'Oxyroceum: ou bien que prenant vn mesme Simple diuersement, il donne aussi diuerses couleurs à la composition. Comme le Cerat de Galien fait avec Verdet crud, est verd, & fait peur aux patients: mais la mesme composition faite avec Verdet bruslé, est de couleur blanche, comme Galien le montre au second liure, de comp. pharmac. general. Comme aussi l'Emplastre fait de Ceruse cruë, est blanc: & celuy qu'on fait d'Ocre cruë, est passé: mais l'Emplastre fait de l'vn & de l'autre bruslé, est rouge.

Mesme bien souuent le seul mouuement fait que la composition aura la couleur que nous demandons: comme le Nutritum, qu'on fait de Litharge, fera beaucoup plus blanc, si on le remue longuement avec le pilon.

Aussi les Penides, tant plus on les remuera avec la spatule & avec les mains

Qvj

& tant plus elles seront blanches, encores qu'elles soient faictes de bien perit Sucre & bien salé. De mesmes les pilules blanches, le Diaritis, simple, le *Diatragacanthum frigidum*, le Sucre rofat, & les autres choses faictes avec Sucre.

Miel fait blanc. Le miel crud & cuit, qui entrent és antidotes & compositions, deuiendront beaucoup plus blancs, si on les mesle longuement ensemble. si font bien aussi toutes les autres choses qu'on faict avec miel.

Tuleps faicts blancs. Les Tuleps qu'on fait cuire és Syrops, afin de receuoir les Sucs, veulent estre longuement demenez avec vn baston, si on veut qu'ils deuiennent blancs. Il se trouuera encore plusieurs autres choses qui deuiennent blanches, pour estre ainsi demenees. Et croy que cela ne vient d'ailleurs, sinon qu'en remuant il se mesle beaucoup d'air parmy, qui les rend ainsi blanches.

L'essai-son de ce que des-ius.

Comme aussi l'*Unguentum album* de Rasis, l'onguent Citrin, l'Emplastre Diachylon, & le Cerat refrigerant blanc de Galien, de Ceruse, & de *gratia Dei*, estans malaxez & tirez longuement, ils blanchissent d'auantage, & l'*Oxytocum* deuient plus pale.

Le Suin de laine, encores que de soy ^{Suin de}
il soit noir, neantmoins demené lon- ^{laine,}
guement il rend les Emplastres blancs,
comme font aussi les autres choses
gluantes.

L'usage & façon d'incorporer les
medicaments.

CHAP. XXXVI.

Nous auons accoustumé de rece-
voir, assembler, lier ou (comme le
vulgaire appelle) incorporer les medi- ^{Pour}
caments avec quelque humeur, pour ^{qu'on}
plusieurs & diuerses causes: c'est à sca- ^{incorpo-}
voir, ou à fin qu'ils soient de meilleur ^{re les me-}
goust, ou pour les pouuoir garder plus ^{dicaments}
longuement, ou pour mieux conseruer ^{en quel-}
leur vertu, ou pour les faire leuer & ^{que hu-}
fermenter, qu'on appelle, ou bien pour ^{meur.}
donner la forme au medicament que
nous voulons garder, ou bien pour en
pouuoir vser mieux & plus commodé-
ment.

Comme l'Electuaire qu'on fait pour ^{Electuaire}
les astmatiques & poullifs, veut estre ^{re pour}
incorporé avec Miel, à fin qu'il en soit ^{les poullifs}
plus plaisant à la bouche, & qu'on en ^{sijs com-}
puisse mieux vser. ^{ment in-}
^{corporé.}

L'Eclegme d'Amendes s'incorpore ^{l'Ecleg-}
^{me d'Am-}
^{endes.}

avec miel & ius de Fenouil.

*Electuai
res mols
& durs.* Aussi presque tous les Electuaires, principalement les Electuaires mols, s'incorporent avec miel, pour les memes causes & raisons que nous auons dit: les Electuaires durs avec sucre destrempe & dissolts en quelque humeur: & les poudres qui entrent en la Hiera Hermetis, s'incorporent avec suc de Cocombre sauuage.

*Matiere
de pilu-
les.* La matiere de laquelle les pilules sont composees, se lie & assemble avec vin, suc d'Aluine, ius de Morelle, ius de fleur de Citron, ius de Chous, d'Ache, d'Endiue.

*Pilules
Aurees
& co-
chees,
Poudres* Les pilules qu'on appelle Aurees, s'incorporent avec mucilage de Diagragnant: les cochees de Rasis & de Me-
sue, avec ius d'Aluine.

*des pilu-
les d'her-
mes.* Les poudres des pilules d'Hermes, doiuent estre incorporees avec Ladanium, dissolts avec vn pilon chaud.

*Trochis-
ques de
Gallia
moscata.* On lie & assemble les Trochisques de Gallia Moscata, avec mucilage de Gonime Diagragnant, extraite en eau rose, ou bien avec Ambre dissolts en huyle de Ben.

*Quel
doit estre
le Miel
pour lier
les me-
dicaments* Le Miel duquel on vse pour lier & assembler les medicaments laxatifs, doit estre cuit & escumé plostost en vin

qu'en eau, sinon que quelque chose pesche

Qui de firera d'auoir d'auantage d'exemples, de la façon de lier & incorporer les medicaments, qu'il liie Meiué traictant des Electuaires, & des autres Antidotes, des Cerats & Emplastres, il en aura là tant qu'il voudra: aussi ne me fuis ie pas voulu amuser à en mettre beaucoup, de peur d'estre trop long & ennuyeux. *M. J. S.*

L'usage & façon de former les medicaments.

CHAP. XI.

L'Ordre requiert, qu'apres auoir traicté de la maniere de lier & incorporer les medicaments, nous adiouffions le moyen de donner à chacun la forme conuenable à sa composition, veu que chacun à la forme propre, laquelle ne semble estre gueres differente en plusieurs, quant à la consistence: comme es Condits, Resinez, Syrops, Elegues, Apozemes; Antidotes composez avec Miel, Pilules, Trochisques, Onguens, Cerats, Emplastres.

Nous appellons la forme, la consistence du medicament, laquelle peut estre solide, ou liquide plus ou moins, ou *Forme au medicament quel' est.*

moyenne. Bien est vray qu'en plusieurs meismement és solides, outre la consistence, nous leur donnons vne certaine forme avec les mains, ou avec quelque'autre instrument: comme nous voyons que le Sucre, pour auoir esté mis dans des pots incontinent apres qu'il est cuit, il a la forme de ces pots. à sçauoir forme de piramide, qui est large par le bas montant en pointe. Et combien voyons nous, d'images qu'on fait avec Sucre, cire, & autres choses, lors qu'elles sont chaudes & fondues? car lors elles prennent telle forme qu'on veut, laquelle elles retiennent apres estre endurcies & refroidies. Et voilà comment nous formons les Electuaires solides & tablettes, tantost en lozange, tantost toutes quarrées, tantost vn peu plus longues que larges, comme on fait celles qu'on appelle communément *manus Christi*, quelquesfois en triangle. Nous faisons les Pilules routes rondes, ayans forme & grosseur d'vn Ers, ou d'vn pois ciché, j'entens des ciches faits en forme d'Ers, & non pas des ciches qu'on appelle ciches de Belier, lesquels sont faits en pointe, parquoy leur forme ne seroit aucunement propre aux Pilules. Aussi les co-

chees, c'est à dire, faites comme petits grains & petites Pilules (d'où ie croy que Rais & le vulgaire ont pris le nô, comme il sera dict au troisieme liure) sont formees par Paulus, à la forme & grosseur de petits grains.

Pateillement les Trochisques, nous les applanissons premierelement, les faisons vn peu caues au milieu, & apres cela nous y engrauons quelque marque & caractere (mais de cela il en sera parlé incontinent apres) aussi ils ont pris leur nom de là: car Trochisque signifie petite rouë, comme aussi les Pilules, à cause qu'elles sont comme petites boulettes, que les Latins appellent *pila*, & ainsi plusieurs autres compositions: car les Grecs appellent *Cylisai*, les compositions faites en forme de petit cercle: & *Pastilli*, celles qui sont comme petits pains: car les Trochisques, qui ont ceste forme, s'ôt comme petits cercles, ayans leur circonference & rondeur distante également du centre ou milieu, non pas que ce soient corps spheriques & ronds, comme sont les Pilules.

Quant aux Cerats & Emplistres, nous les mettons en petites masses, que Galien a appellé *Magdeleas* d'où ie croy

Cerats
& *Em-*
plistes

378 *La maniere de bien*
 que le vulgaire a pris le nom corrom-
 pu de *Magdalones* c'est à dire faits en
 forme longue & ronde, comme vn Cy-
 lindre.

Penides
vi Al-
pheny. Il y a aussi des compositions qu'on ti-
 re avec vn petit crochet de fer, puis on
 les entortille, & leur baille on telle
 forme qu'on veut, comme les *Penides*,
 & ce qu'on appelle *Alpheny*.

Comme aucuns tirent ainsi les Em-
 plâtres *Diachylon*, & de *Gratia Dei*,
 mais ils les mettent apres en masses.

De l'usage & façon de sceller & marquer
les médicaments.

CHAP. XXXVIII.

Com. iē
seroit ne-
cessaire
que les
medica-
ments fu-
sent seal-
lez &
marquez
Nous pouuons mettre entre les es-
 peces de preparation, quand on
 seelle ou engraue quelque marque &
 signet aux composition: vray est, qu'il
 semble que cela n'importe pas beau-
 coup, comme quand d'vn médicament
 formé comme de *Pilules*, on en fait des
Trochisques par le moyen d'vn cachet
 de bois qu'on y appote: neantmoins les
 Anciens en ont fait grand cas, tant à
 cause d'elle mesme, que par accident; à
 cause d'elle, comme quand on cachet-
 toit la terre *Lemnia* avec vn seau, au-

quel l'image de Diane estoit engrauee, ils estimoient que ceste terre prenoit de là, partie de la vertu : comme aussi le Roy Nichepos vouloit que le Iaspe verd, qu'on porte enchassé en vn anneau, ait grauee la figure d'un Dragon, environé de rayons, ce que Galien toutesfois reierte comme vain. Je confesse bien que le cachet où estoit engrauee l'image de Diane, qu'on apposoit à la terre Lemnia, y profitoit : mais c'estoit par accident, car par ceste marque on cognoissoit la vraye Terre sigillée, ou scellée, mais non pas comme on fait aujourd'hui, qu'on scelle toute terre, & la vend on pour Terre scellée, encores que la plupart de celle donc nous vsons soit sophistiquee, & mesme prise en nos quartiers. Il est bien vray aussi que moy estant à Constantinople, i'en ay reconuré de marquée de diuerses marques par le Turc.

Et à la mienne volonté que les Tro- Les Tro-
chiques
Theriac
aux doi-
ent estre
marquez
chiques Theriacaux, & tous les autres
medicaments que nous assemblons des
nations estrangeres, fassent marquez
de quelque marque digne de foy, come
de quelque seau public, ou du seau
Royal come il est aujourd'hui obserué
en plusieurs lieux, es draps de laine &

de foye. Cela seroit cause que nous n'achererions pas si souuent bien cher, des choses faulles & broüillees, au lieu des vrayes, ou pour le moins que celuy qui les vendroit aux premiers marchans, attestat par son seing manuel, ou par quelque autre forme de serment solennel, que ce qu'il vend est vrayement ce pourquoy il le vend, & ceux-là aux autres, & ainsi consecutiuent. Mais ie croy que nostre lourdisse, negligence, & paresse, les rend plus hardis larrons; car nous ne cognoissons point bié souuent les vrayes, & nos Apothicaires aussi ne s'en donnent pas grand' peine, aussi est il bien aisé de les tromper. Trauaillez donc, trauaillez diligemment, à recouurer desormais les vrayes & legitimes. Il n'y a pas encores beaucoup de mois passez que i'ay fait vser à vn ladre, ptes de deux liures de Trochisques de Viperes, & toutesfois il n'en a senty nō plus de profit que s'il eust pris de nostre Terre scelee; cependant celuy qui les a vendus, affermoit qu'on les auoit apportez de Montpellier, & que c'estoient des vrayes, ce que ie luy monstray estre faux, par l'autorité de Galien: neantmoins la necessité nous contrainit à les acheter bien chèrement,

sans qu'ils profitassent de rien, comme i'ay dit; laquelle tromperie est assez cōmune es autres medicaments aussi, si on ne s'y prend bien garde, ce qui est bien digne d'une aspre correction & chastiment.

Del usage & maniere de serrez pour garder les medicaments.

CHAP. XXXIX.

IL importe beaucoup, & est merueilleusement necessaire de sçavoir cōme il faut serrez, & en quel lieu, les medicaments, tant simples que composés, non pas seulement le lieu commun & general, mais mesmes particulierement en quel lieu chacun doit estre gardé, (de quoy il sera parlé incontinēt apres) pareillement de ce que les vns veulent estre serrez à part & tous seuls, les autres se gardent mieux en leur vertu, quand on les met ensemble avec quelques autres choses, ou mesme leur vertu s'augmente, pour le moins leur vertu se diminuē bien peu. Nous auons parlé de cecy en general au troisieme liure de nostre Methode de composer les medicaments, mais i'en traicteray icy vn peu plus amplement.

De combien il importe que les medicaments soient serrez.

*D'où
proviens
la putre
fallun.*

*pourquoy
nous fai-
sons bien
secher
que nous
voulons
Tenque-
mer, ar-
der.*

Nous ferons donc ce que nous vou-
lons garder, mais il n'y a rien qui soit
occasion de faire diuersement ferrer
les choses que la putrefaction, laquelle
vient souuent de la trop grande cha-
leur, froideur, ou corruption de l'air ou
bien de l'humidité superflue de la cho-
se qu'on veut ferrer, ou de la foiblesse
de chaleur. Et voila d'où vient que
nous faisons bien seicher ce que nous
voulons longuement garder en son en-
tier, non seulement faisant consumer
son humidité superflue, mais aussi mes-
lant parmy quelque chose qui ait vertu
de desseicher, & bien souuent des cho-
ses qui ont vertu de restreindre. Et c'est
ainsi que nous faisons seicher au Soleil
ou au feu, les Resinez, Syrops, Antido-
tes, principalement ceux qui sont com-
posez avec choses humides les Pilules,
Trochisques, quelques Onguens, Ce-
rats, & Emplâtres: y auant toutes-
fois (dans les medicaments internes, &
qu'on prend par la bouche) du Sucre
ou du Miel, ou bien de l'un & l'autre,
qui seruent de remede pour les secher:
mesmes en quelques vns il est bon d'y
mettre du vinaigre & du sel: mais és
autres on y met des choses metalliques
& terrestres, lesquelles par leur siccité

preparer les simples médicaments. 383
 résistent longuement à la putrefaction.
 Il est donc besoin que les choses qu'on
 veut garder, & simples & compo-
 sées, soient competement seiches. *Effet du*
 Et ainsi le vin bouillant dans la cu- *subouil*
 ve, ou dans le tonneau, contume l'hu- *lant d'as*
 midité, qui seroit cause de le faire ga- *la cons.*
 ster: & perd aussi sa ferueur, s'il est fort
 & puillant, & que l'humidité ne soit
 pas grande. *Chaleur*
 Nous cuirerons la chaleur, si nous *curtee.*
 ferons les choses en lieu où le Soleil
 ne donne point, mais en quelque lieu
 qui ne soit pas trop chaud, ains froid.
 Nous gardons du froid & de la gele *Froid &*
 tant que nous pouons, les choses qui *gelée.*
 estans humides se pourroient geler,
 comme sont les eaux distillées.
 Nous conseruons la chaleur interie- *Chaleur*
 re, quand elle est foible & debile, gar- *interieu-*
 dant quelle ne s'esuente; voilà pour *re con-*
 quoy nous ferons dans les boites, *serues.*
 coffrets, & pots bien estoupez, tout ce
 que nous voulons garder, sinon que ce
 soient choses de grande force & vertu: *Galien.*
 car Galien meime veut qu'on tiene
 le pot de la Theriaque bien souuēt ou-
 uert, afin quelle prenne vn peu d'air. *Rhubar*
 qui voudra longuement garder le rhu- *be com-*
 barbe en sa force, le doit couvrir de *ment est*

*gardé
longue-
ment.* Cire seule, ou de Cire meslee avec Te-
rebenthine, ou avec Miel blanc, ou l'é-
terrer en la semence de l'herbe aux Pu-
ces, ou dans du miel, selon la doctrine
Mesué. de Mesué, lequel veut aussi que pour
bien garder l'Agaric, & faire que sa fa-
culté soit plus viue, il le faut mettre
*Comm. de
l'Agaric.* avec du Gingembre, du Daucus, du Li-
gullicum, ou du Polypode de Chesne.
Aloës. L'Aloës veut estre ferré parmy les
choses aromatiques, ou avec du Bdel-
lium, & ainsi plusieurs autres, que tu
pourras voir en Mesué, quand il trai-
cte des Simples.

Casse. Quant à la Casse, le plus expedient &
meilleur moyen pour la garder est, de
la laisser dans sa gousse, & ne l'extraire
point, sinon quand on s'en veut seruir,
il est bien vray qu'il est bon d'enterrer
ses gosses dans du sable en la caue: car
cela les gardera de seicher si tost.

*C. la
quinthe.* La Coloquinthe se garde plus lon-
guement entiere, que si on luy a osté la
mouëlle, & est meilleure & plus salu-
taire, si on la garde avec Mastic, Galan-
ga, & autres medicaments propres à
l'estomach, au foye, & au cœur.

*Suc
comm. de
longue
mis gar-
dés.* Il est bon aussi que le pot ou la phio-
le dans laquelle on tient le suc de Ro-
ses, de Grenades, de Coings, & autres
semblables,

preparer les simples medicaments. 385
 semblables, ait vn cōduit ou canal em-
 bas, par lequel on puisse tirer du suc
 quand on voudra: car si on est con-
 traint de le réuerfer, pour euitter l'hui-
 le qui est par dessus, on troublera tout
 le suc, tellement que la fondraille sor-
 tira avec le cler, & ainsi tu trouueras vn
 suc trouble & mal net, au lieu de l'auoir
 pur & net.

La crouste qui vient avec le temps au
 Miel, & à quelques autres medicamēts, *Miel.*
 doit estre laissée en sō entier, si on veut
 que ses medicaments se gardent lon-
 guement entiers, comme dit Galien au *Galien*
 2 liure de *l'Aliment*: laquelle preuoyā-
 ce est aussi commune aux sucs, desquels
 nous auons cy deuant parlé, au vin aus-
 si, & autres choses.

Heras, comme il est dit au 8. liure de
compos. pharm. part. de Galien, comman- *Diabo-*
 doit de garder la composition qu'il ap- *safa.*
 pelle Diabefafa, en vn pot d'estain.

Au mesme liure est ordonné, que les *Medica-*
 medicamēts faits pour l'estomach, doi- *ments*
 uent estre gardez en pots de corne. *pour l'e-*
stomach.

La Terebenthine veut estre gardee en
 vn pot de fer blanc, ou de verre, ou de
 caillou, là où elle se garde beaucoup
 mieux, que non pas en vn pot de bois
 ou de terre sinon qu'il soit verny.

R

Theriacale. Galien pour garder la Theriaque, ne la mettoit pas dans vn pot de bois, cōme on fait aujour d'huy, mais plustost en quelque pot de precieuse matiere.

Huile. Quant à l'huile, si on le met en la caue en vn vaisseau de caillou, ou de pierre, ou de plomb, il se garde fort bien, & long temps.

Poudres cordiales. Les poudres cordiales, on les tient dans les pots de verre qui ont l'entree estroite, & les couure on bien.

Fleurs. Les fleurs, & toutes autres choses de bonne odeur, dans des coffrets de tiller.

Semences. Les semences se gardent bien dans des sachets faits de papier; & mesmes bien fouuēt pour les mieux garder, on les laisse dans leurs gouffes.

Medicaments liquides. Mais les medicaments liquides veulent estre ferrez & tenus en des pots de matiere plus froide, cōme en pots d'argent, de verre, de corne, & quelque fois de terre, pourueu qu'elle ne soit trop rare; d'autres fois aussi en pots de bois, mesmement de Bouis.

Autres. Les medicaments qu'on fait pour les yeux, & les autres où il entre de vin aigre, de poix liquide, & de Resine de Cedre, il les faut ferrer en pots d'erain.

Les gresses & mouëlles en pots d'e-

tain ou plomb blanc. Voilà ce que ^{Gressin}
Dioscoride en dit. ^{ou moit-}

Que donc on face bien seicher les ^{les.}
herbes, puis qu'on les mette en poi- ^{Herbes.}
gnees ou fardeaux.

Quant aux choses que pour les com- ^{Choses}
poser il a fallu cuire, ou autrement ^{cuites.}
chauffer, il ne les faut iamais serer que
elles ne soient refroidies.

Democrates, comme dit Galien au 7. ^{Diac-}
liure de comp. pharmac. part. seroit le Dia- ^{dium.}
codium apres l'auoir laissé refroidir:
comme aussi Mesué presque toutes les
autres compositions ainsi faites.

Il se faut bien aussi garder de serer
les médicamens, en lieu moitte & hu-
mide (hors mis quelques vns.) ains en
lieu le plus sec de la maison.

Si apres auoir serré vn médicament, ^{Comme}
tueux qu'il boüille encores en s^{on} pot, ^{on doit}
il ne faudra pas remplir du tout le pot, ^{serer les}
mais il y faudra laisser quelque espace, ^{médica-}
afin qu'il puisse prendre quelque peu ^{mens}
d'air, & c'est ainsi qu'on fait au vin, à sçā- ^{qu'on}
uoir on le met au commencement dans ^{veut en-}
des tonneaux, qu'on ne remplit pas du ^{cores}
tout. Semblablement les Conserues ^{boüillir.}
qu'on veut faire cuire au Soleil, on ne
réplit pas les pots entierement: aussi
Galien ne faisoit pas réplir entierement

R. ij

les pots, où il mettoit la Theriaque, quand il la vouloit encores laisser cuire & boüillir de sa propre chaleur.

De l'usage & maniere de conseruer & bien garder les medicaments.

CHAP. XL.

Combien *la conseruation des medicaments est necessaire.* Ay dit sommairement de l'usage de serrer les medicaments, & meismes en passant i'ay esté comme contraint par la vicinity de toucher quelque chose de la garde & conseruation d'iceux. En quoy nous entendons aussi de parler de la duree tant des simples que des compositions: car tout ainsi qu'on n'estime pas moins sçauoir bien conseruer & garder ce qu'on a acquis, que de sçauoir bien acquerir, aussi n'est-ce pas assez d'auoir bien sceu choisir les medicaments qu'on veut garder, mais les faut sçauoir bien conseruer, & sçauoir aussi combien ils peuuét durer en leur entier: car puis qu'il est ainsi que toutes choses prennent fin, voire mesme les pierres, & les choses qu'on estime comme diuines, à plus forte raison les Simples & les composees se corrompent quelquesfois. Il est vray, que les vns sont plustost corrompus que les autres, & cela vient ou de la nature de chacun d'iceux, ou de la disposition de

Pair & de temps, ou du lieu où on les a serrez pour les garder.

Les herbes donc, & les fleurs veulent ^{Herbes} estre changees tous les ans, & les eaux ^{& fleurs.} aussi qu'on en tire par distillation, principalement celles qu'on a fait distiller en double vaisseau, ou à la vapeur de l'eau bouillante: car elles ont beaucoup plus d'humidité que non pas celles qu'on fait distiller à la flamme du feu, avec du charbon, ou avec du table chauffé, ou avec cendres, ou avec Machefer en poudre.

Toutesfois, l'eau qu'on fait du vin, ^{Eau f. i. i. e. d. e. u. m.} distillée & passée par l'alambic plusieurs fois, se gardera plus longuement, à cause qu'elle est mieux purgée par la reiteration des distillations, mais il la faudra mettre dans vn pot de verre bien estoupé.

Or pour bien garder les herbes, apres ^{herbes} qu'elles sont seiches, il les faut mettre ^{seiches.} dans des sacs de toile clere, comme seroit du canevas, afin qu'elles ne pourrissent, & qu'aussi elles ne se remplissent de poussiere.

Quant aux racines, il s'entrouve plu- ^{Racines.} sieurs qui se garderont bien plus d'une année, comme nous avons dit au premier liure, traitant du choix des Sim-

ples, là où nous auons aussi amplement discouru de la duree des autres. Apres qu'elles sont seiches on les peut garder toutes seules, ou les confire avec Sucre ou Miel. Si on les veut garder à part, & elles sont grosses, il les faudra tenir pendrës en quelque lieu bien ouvert & aëré; mais si elles sont petites, on les pourra mettre dans des sachets de toile.

Fruits. Quant aux fruits, si on les met dans du miel, de sorte que l'vn ne touche pas à l'autre, & puis qu'on les mette en lieu frez, ils se garderont vn an entier, & sembleront encores tous frez.

Fuilles des h. p. bes. Aussi les feuilles des herbes se gardent fort longuement en leur entier, & sans se changer, si on les serre entre deux feuilles de papier, toutesfois il ne les faut pas presser, mesmement celles qui sont grasses, & ont beaucoup de suc: car si on les presse incontinent elles moisiront, & se pourriront.

Aloës. L'Aloës pendu au plancher se gardera trois & quatre ans en vie, & si germera: si sera bien le Telephium, & la Loubarbe, à cause de la grande abondance de suc gros & visqueux qu'ils ont.

Si vous enfermez les fruiçts, & les fleurs en vn pot bien estouppé, & puis que vous les mettiez en quelque eau courante, tellement que l'eau couure le pot: ils se garderont vn an entier.

Si aussi vous mettez du Moust dans vn tonneau enduit de poix, & le bouchez bien apres, & l'enseuelissez par quarante iours, en eau courante, ou en quelque autre eau pure & nette, il sera doux toute l'annee, si ce que dit Caton est vray.

Les fruiçts aussi couuers de cire, & enterrez dans vn monceau de bled, ou dans du son, se garderont longuement, si qu'on diroit qu'on ne fait que venir de les cueillir.

Mesmes les Oignons, Ails, Squilles, Vits de Chien, Serpentine, Escudez, Satyrium, & les racines bulbeuses de quelques autres plantes, à cause qu'elles sont pleines d'vn certain gros suc & gluant, se garderont fort longuement; encores qu'on ne les ait pas faictes secher.

Quant aux Metalliques & Pierres, qu'on les mette où on voudra, elles se garderont assez; mais il est bõ de les preseruer de la poussiere, & de l'ordure.

R. iij,

Compo-
sitions.

Mais les compositions nous les gardons aujourdhuy diuersement: car les Conditz qui sont humides, les Eclegmes, Syrops, Electuaires mols, nous les mettons plustost en pots de verre, ou de caillous, ou de terre bien forte & massiue, que non pas en pots d'estain; car il tient tousiours quelque chose du plomb. Mais les Electuaires solides nous les mettons en boires de Hestre, ou de verre, comme aussi les Poudres & Trochisques. Quant aux Pilules, le plus souuent nous les enueloppons de peau, & puis les ferrons en pots d'estain. Les Huiles, Onguens, Cerats liquides nous les mettôs en pots de verre, de caillous, ou d'estain.

Empla-
stres.

Les Emplastres, apres qu'on les a mis en magdaleons, qu'on appelle, il ne faut que les couvrir de papier tout au tour, horsmis le milieu de l'un des bouts.

De l'usage & maniere de confire.

CHAP. XLII.

Confai-
re que
s'op.

IL est temps de parler maintenant de la confiture, à cause que le plus souuent c'est comme vne espeece de coctiô (de laquelle coctiô, & des autres sortes de preparation qui la suiuent, nous en auons fait vn assez ample discours)

preparer les simples medicaments. 393
 avec ce que la confiture est bien sou-
 uent necessaire pour la conseruation.

Les confitures se font pour la plus- ^{D'ordy}
 part de racines, herbes, tiges, reiettons, ^{se fait.}
 fleurs, fruiets, semées, & quelquefois
 d'escorces. Pareillement on les fait le
 plus souuent avec Sucre, ou Miel, ou
 avec les deux ensemble, quelquesfois
 avec des Syrops, tulesps, Sel, eau salee,
 vinaigre & autres, qui ayans vertu de
 desleicher, & consumer l'humidité su-
 perfluë, & de restreindre, preseruent
 les choses de corruption & pourriture:
 car aussi on confit pour la pluspart ces
 choses afin de les mieux garder. Il est
 vray, que bien souuent on le fait pour
 leur donner goust & saueur: & quelque ^{Pour-}
 fois pour tous les deux, côme on confit ^{quoy se}
 le suc de meures avec miel, en la cõpo- ^{fait.}
 sition du Diamoron. Et qui voudroit
 prendre le mot de confiture largement
 on y pourroit bien aussi cõprendre les
 Syrops, & plusieurs Anridotes, & les
 Pilules, & Trochisques, à cause qu'on
 incorpore bien souuent ces cõpositions
 avec quelque humeur plaisante, & de
 bon goust, afin de les redre de meilleur
 goust, & plus aises à aualler. Et ainsi
 on confit les Roses & les Violettes, &
 les autres fleurs, avec miel ou Sucre, &

R v

en fait on le Miel Rosat ou Vjolar, cōme nous auons dit en ce que nous auōs fait sur Mesué, parlant des Condits, & comme nous en parlerons encores au troisieme liure.

Comment se fait. Les confitures se font, faisant departir & arroser de ceste humeur plaisante toute la substāce de ce que nous voulons confire: comme quand nous mettons en confiture les fleurs, fruits, escorces de citron, & de Courge, les tiges de lactuēs, & plusieurs autres. Semblablement on confit les Myrabolās fraiz, ou bien on les humecte premierement *esui.* s'ils estoient trop secs, comme Mesué l'enseigne traitant des Simples, & des condits: quelquefois nous les couurons de sucre, comme d'une crouste, ce que nous faisons plustost pour le goust, que pour augmenter ou conseruer leur faculté & vertu. Comme on confit les semences de coriandre, de Pauot blanc, d'Absynthe marin, d'Anis, de Fenouil, d'Ache, pareillemēt les noyaux de Pêches, les pignolats, pistaches, Amendes douces, & mesmes les ameres qui voudra, & les escorces de citron & de canelle, nous les couurons seulement de Sucre.

D'autresfois pour faire vne confitu-

re on y met quelque chose aromatique comme Meluë escrit, que pour confire les Myrabolans Embliques, il les faut mettre avec choses aromatique: & quelques autres compositions semblablement: mais confire se prend lors plustost pour aromatiser, encores que cela se face aussi pour donner goust & saueur, comme ie le diray incontinent apres traictant de l'usage de farcir.

Autre maniere de faire les confitures.

Si les choses que nous voulons confire sont grosses, nous les mettons volontiers en pieces & quartiers, afin que l'humeur paruienne plustost à toutes les parties. Et voilà comme on fait pour confire les Coings, les Pesches, & les racines qui sont grosses, à sçavoir on les met en pieces auant que les confire.

Comme les choses grosses sont confites.

Toutesfois la Casse en canne, quand elle est tédre, se confit toute entiere, & la Noix muscate avec son escorce verte comme est celle de nos Noix communes: les petits Citrons aussi, les petites Oranges, & les Melons, quand ils sont encores petits & tendres.

Casse en canne & autres.

Quant à la quantité de Miel, de Sucre, ou autre matiere pour cōfrire, & par quel moyen & commēt il les faut con-

R. vj

396 *La maniere de bien-*
 fire, c'est à dire, donner crouste, prin-
 cipalement aux semences & noyaux, tu
 le pourras voir au troisieme liure, en
 la premiere section.

Fleurs Nous confisons les fleurs de Capres,
 de Ca- les saupoudrant de sel, auant qu'elles
 pros. soient espanies ou ouuertes: car si on
 les pense garder seules, elles se pour-
 rissent. On en faiet autant des fleurs de
 De Ge- Genest, & mesme des fleurs de Ge-
 nestz d'Espagne, qui sont de meilleure
 odeur, toutesfois nous y mettons du
 vinaigre, iusques à ce qu'elles trem-
 pent dedans.

De l'usage & façon de farcir.

CHAP. XLII.

Farcis-
sure que
c'est, &
quand se
fait.
LA farcissure est quasi vne certaine
 façon de confitures: Elle se fait
 quād on réplit quelque cavitē vnde &
 toute apparēte, avec choses de senteur,
 ou autres qui cōuiennent à nostre but
 & intention, comme nous voyons que
 les cuifiniers farcissent les poulets, Oy-
 sons, Cochōs, & quelques autres avec
 des herbes qui se trouuent en nos iar-
 dins, lesquelles sont aromatiques &
 odorātes, avec fleurs, laitues, & autres
 herbes telles qu'ō veut: quelquefois ils
 y mēlēt des poudres aromatiques, & de

preparer les simples medicaments. 397
 ce lais remplissent toute la cavitè du
 ventre, mesme bien souuent les espaces
 vuides qui se treuuent entre la chair &
 la peau, qu'ils separent par force.

Et de mesmes on oste le cœur des racines
 de panicaur, puis on les coupe, & ^{Racines}
 apres au lieu du cœur, qu'on a osté, on ^{de Panicaur}
 y met des Gyroffes & de la canelle, les
 ayant faites vn peu tremper premiere-
 ment : & ainsi on les farcit, selon l'ad-
 uis & ordonnance de Mesué.

Aussi on prend vne Oye, & luy tire ^{Mesué}
 on toutes les entrailles, au lieu desquel- ^{Oye.}
 les on la farcit de la chair d'vn vieil
 Chat, & d'herbes nerueuses : & lors la
 graisse qui en decoule, est bien de plus
 grande vertu qu'autrement.

Semblablement on fait des sachets de ^{Sachets}
 coton en forme de petits bonnets, qui ^{de Coton.}
 seruent pour appliquer à la teste, les-
 quels on farcit: comme on en fait aussi
 pour l'estomach, qu'on farcit de cho-
 ses aromatiques, ou d'autres choses
 propres au cerueau, ou à l'estomach.

Au reste comme nous voyons que les ^{Noix}
 cuisiniers entre-lardent les oyseaux
 qu'ils veulent mettre rostir, avec clous
 de gyroffes & pieces de canelle, afin
 qu'ils soient de meilleure odeur, & de
 meilleur goust: ainsi nous entre-lardés

398 *La maniere de bien*

avec Gyrosse & pieces de Canelle, les noix verdes, apres les auoir faiçtes tréper & cuire iusques à deuenir tendres: & les racines de Satyrion aussi, apres qu'elles seront cuites en la seconde decoction de Pois Ciches, iusques à ce qu'elles soient assez tendres, pareillement les Coings que nous voulons confire en quartiers, & nous pouuons appeller cela farcir, ou aromatiser, ou tous les deux comme il nous semblera bon.

Racines de Satyrion.
Des Coings.

L'usage & façon de faire pourrir les medicaments.

CHAP. XLIII.

Putrefaction est icy eniè duè.
LA putrefaction est fort semblable à la coction, i'entens de la putrefaction, de laquelle ie parle à present: car ie ne veux pas entendre de la pourriture prise absoluëment, & en sa propre signification, mais seulement d'un certain changement, qui se faiçt par la chaleur extreme, mesme des choses pourries, comme d'un fumier, & des escorces pourries. Pour exèple, l'huy-le qui se trouue dās les vessies, qui sont ordinairement es Ormes, mis dans vne phiolle biè forte, vessies & tout, & puis bien estoupee, & enterree dans du fumier de cheual biè fort chaud, l'espace

de quinze iours, apres tiree, & mise au Soleil, & ce qui se trouuera nager par dessus, qui sera clair, mis en vn autre pot, ce sera vn singulier, & souuerain remede contre tous vlcères.

Par ce moyen aussi nous rendrons le vinaigre fait de vin, beaucoup plus fort, plus subtil, & plus acré. Ce qu'on peut pareillement faire, ou le mettant au Soleil, ou mettant du vinaigre bien fort dans du vin, ou bien les feuilles, reiettons, & raboutures de Sorbier, ou bien le ius aigre de Citron, comme dict Galien au secôd liure de *Alimentis*. Aucuns y mettēt des langues de nos Lamproyes, pour ceste mesme fin.

Pareillement de la paste on fait le leuain, & du lait qui se treuve au vetricule des animaux nourris de lait, se fait la presure, ou caillé, & l'vn & l'autre pour estre acrés de pourriture, ayās perdu leur chaleur naturelle, & acquis vne chaleur nouvelle.

Et ainsi Galien destrempoit deux parties de Chalcitis, & vne partie de Litharge (ou selon Dioscoride, de Cadmie) en fort vinaigre, & au cœur de l'Esté, ou es iours les plus chauds, il le mettoit dans vn pot neuf, & l'enterroit dans vn fumier par l'espace de quarāte

*Vinaigre
composé
si est
subtil &
acré.*

Galien.

*Médica-
ments
contre la
galle.*

iours, & par ce moyen il auoit vn médicament fort propre contre la galle, & rongne.

*Compo-
sition de
Diachal-
citeos.* Galien aussi en la composition de Diachalciteos, demande qu'on y mesle de la graisse desia pourrie de vieilleſſe, & d'huile fort vieil, & à demy pourry: aussi est-il de fort mauuaife odeur, & mal plaifant.

*Medica-
mens
cōtre les
malloſités
& dure-
tez.* Pareillement il faisoit cuire vn vieil fromage pourry de vieilleſſe, dās la decoction d'vn iambon salé, pour faire vn médicament propre contre les nodositéz, & duretez qui suruiennent principalement és iointures.

*Eſpecs
de pour-
riture.* Mesmes quand le vin, & les autres sucz boüillent, & par ce moyen se purgent de leur humidité superflue, c'est comme vne espece de pourriture: & les fleurs ensucrées, ou emielles, les mettant au Soleil, & les Antidotes ou entre du miel, quand on les fait boüillir.

*Lib 4.
de ſanit.
tuend.* Aussi quand Galien vouloit faire des medicamens propres à ester les lassitudes, avec semences de Sapin, & fleurs de Peuplier, il les laissoit tremper plusieurs mois, ce qui estoit comme vne espece de putrefaction.

CHAP. XLIV.

FRicasser & rostir, ne sont pas seule-
ment choses qui approchent fort
de la coction, mais bien souuent ce sont
especes de coction, comme és viandes:
toutesfois il aduient bien peu souuent
qu'on face frire, ou rostir les medica-
mens, pour faire cuire l'humidité crüe,
& superflüe, ains pour la consumer du
tout.

Or on fricasse le plus souuent en vne
pouëlle, aussi a elle pris de là le nom de
pouëlle à frire. Les medicamens qu'on
prepare ainsi dans la pouëlle, perdent
beaucoup de leur violente qualité,
comme dit Galien au liure de *Alimen-*
tis, traittant de la Serpentine. Mais on
rostir les medicaments sur vne tuile
rouge, ou dans le four, ou mesme sur
les charbons allumez: & d'autant que
ces deux ne sont gueres differents l'un
de l'autre, & aussi qu'ils se font par le
moyen de la chaleur, nous les auons
voulu traiter ensemble.

Comme Galien dit, que pour rendre
la semence de Melanthium propre cō-
tre les cathares, & defluëctions, il la faut
frire: & la semence d'Agnus castus, pour

garder qu'elle ne cause pas tant de mal de teste, comme il dit au second liure de *Alimentis*.

Mesué. Aussi Mesué ordonne de rostir la semence de Lin, & de Nasitort, pour faire l'Elegme pour les phytiques, & la semence de portreaux, & de Nasitort, en la composition qu'il appelle *Electuarium nostrum*.

Cumin. Le Cumin, apres l'auoir laissé tréper en vinaigre, le lendemain on le fait secher, & le fricasse on en vn pot de terre bien cuite, comme dit Galien parlant de la composition du Diaciminum au quatriesme liure de *sanit. tuend.*

Coriandre. Ordinairement on fait rostir le Coriandre, apres l'auoir fait tremper quelque temps en vinaigre: car par ce moyé on tient qu'il laisse sa trop vehemente chaleur, qu'il a en la superficies, tellement qu'apres il refroidit seulement.

Aussi faict on rostir les grains de grenade en l'autre Electuaire de Mesué.

Semences rosties. Pareillement les semences de Pourpier, de Raisin, d'herbe aux puces, de Plâtain, de Guymauue, d'Anis, de Marube, doiuent estre rosties, quand on les veut faire seruir contre le flux de ventre, selon le dire de Galien.

Les fruits de Meurte, & les Galles ^{Fruits}
rompues en cinq ou six pieces, veulent ^{de Meur-}
estre rosties, apres les auoir faites trem- ^{te & les}
per vne heure en huyle, quand on veut ^{Galles.}
qu'elles seruent contre la pelade: mais
il faut que l'huyle soit quelque huy-
le adstringent, ou bien en son lieu on
pourra mettre quelque autre suc,
quand il est besoin de plus grande ad-
striction.

Tous les Myrabolans, apres les auoir ^{Myrabo-}
faits tremper en quelque suc adstrin- ^{lans.}
gent, & les auoir sechez avec vn linge,
veulent estre rostis, mais il les faut reti-
rer auant qu'ils deuiennent noirs, &
qu'ils soient bruslez, afin que leur ver-
tu ne se perde, ie dy, si on les brusloit
de façon qu'ils deuinssent en cendre.
Car les Myrabolans, & le Rhubarbe ^{Rhubar-}
sont beaucoup plus adstringents qu'ad- ^{le.}
ils sont rostis, que s'ils estoient simple-
ment cuits, & bruslez plus que rostis,
comme dit Melué. ^{Melué.}

Les Ben estans rostis, perdent partie ^{Ben.}
de leur humidité superflue, & l'autre se
cuit, qui est cause, qu'estans rostis ils
laschent seulement le ventre, & ne sont
point vomitifs.

On fait aussi rostir les Noisettes, pour ^{Noiset-}
faire l'Elegme ^{de Pino.} ^{tes.}

Gomme Arabique, &c. Aussi quand il en est besoin, on fait rostir la Gomme Arabique, le Diagrangant, l'Ambre à Pate-nostres, & les autres Gommés rompuës en petites pieces de la grosseur d'un Ers, iusques à ce qu'elles deuiennent blanches.

Amidon Semblablement on fait rostir l'Amidon quand on veut faire les Trochisques de *Terra sigillata*, & des Trochisques de *Spodio*, secons de Mesué.

Or le moyen de frire, & rostir les choses susdites, est tel: On prend vne poëlle, ou vn autre vaisseau de fer, & quand il est bien chaud, mesme iusques à estre tout rouge, si besoin fait, on le retire de dessus le feu, & met on dedans les fruicts, semences, racines, ou autres choses; mais il les fait toujours remuer avec vne spatule de fer, afin qu'ils ne bruslent: que s'ils ne sont encorés assez rostis, on les oste, & fait on chauffer derechef la poëlle, ou autre vaisseau, puis on les fait rostir, iusques à ce qu'on voye que c'est assez.

Quelles choses veulent estre rosties plus longuement, & quelles moins. Les choses donc, qui sont grosses, espees, humides, & gluantes, veulent estre rosties plus longuement, & celles qui sont cōtraires, veulent estre moins rosties, comme sont la semēce d'Anis, de Cumin, & de Nasirort. Quant à la se-

preparer les simples medicaments. 405
 mence de Lin, & de l'Herbe aux puces,
 pource qu'elles ont abondance d'hu-
 midité gluante, on les peut bien rostir
 vn peu plus longuement.

Il se trouue bien des medicaments, *Au four.*
 qu'on peut rostir dans le four, ou sur
 la voute du four, ou sous la cendre, &
 mesme quelquefois on les y met tous
 seuls, d'autres fois on les met dans vn
 pot de terre neuf: que s'ils sont de
 moyenne grosseur, on les peut mettre
 tous entiers; mais s'ils sont gros, il les
 faudra rompre premierement: mesmes
 il y en a qu'on couure de paste, & puis
 on les fait rostir dans le four.

La Squille sert à beaucoup d'vsages, *Squille.*
 apres qu'elle est rostie, selon que dit
 Dioscoride: car estant rostie, ou bouil- *Dioscor.*
 lie, elle perd beaucoup de son acrimo-
 nie, selon que dit Galien: au contrai- *Galien.*
 re, si on en prend de toute cruë, elle
 nuit grandement aux entrailles, comme
 dit Mesué. On choisit donc vne Squil- *Mesué.*
 le, & la nettoye on, & puis on la cou-
 ure avec de la farine pestree, ou avec de
 la terre grasse, ou argille (vray est, que
 Galien trouue cela vilain, traittant de
 la Theriaque) & fait on la crouste de
 l'espaisseur d'vn doigt, puis on la fait
 rostir sous la cendre chaude, sous les

charbons, ou dans le four. Aucuns la font rostir en vn pot couuert, dans le four, & estant ainsi accoustree, elle purge plus soudainement, & plus doucement.

Pareillement on fait cuire l'Elleboro blanc, & la Scammonée, apres les auoir couuerts de paste, ou mis d'as vn Coin, selon la doctrine de Dioscoride, & de Galien, & ainsi le Pain, le Coin, & les Simples mesmes, purgēt plus benigne-ment. Aussi ils mettent l'Opium dans vn vaisseau chaud, retiré hors du feu, & quand l'Opium est fondu, ils le retirēt, auant qu'il soit tellement sec, qu'il se puisse esmier.

Aussi Bulcasis en son liure intitulé *Acach. Seruitor*, fait rostir nostre Acacia artificielle sur les charbons allumez.

Il adaiēt quelquesfois, qu'on fait frir les medicaments avec quelque humeur, comme on fricasse les viades: car les Chastagnes se fricassent bien sans aucune humeur, mais les Féues, les Pois, la Chair, & les Champignons, ou Pocirons se fricassent avec quelque humeur, comme avec huile, ou beurre. Et ainsi en la cōposition de la Triphe-
*Quels a-
uec hu-
meur, &
quels s'as-
sument.*

ra Perfique on fricasse, & frotte on les Myrabolans iaunes, les Cepules, & les

Noirs en huile Violat, ou huile d'Ammandes douces. Et tous les Myrabolās apres qu'ils sont biē pilez & broyez, on les fricasse en verjus, & suc de Meurte, & en vinaigre, puis les fait on secher en vn certain Electuaire pour l'estomach, de Mesué Pareillement en l'Electuaire de Mesué, qu'il appelle *Electuarium nostrum*, il les faut tous fricasser en bon vinaigre odoriferant, & apres en ius de Coins, Et apres il adiouste, & *seruesiant* c'est à dire, qu'ō les face boüillir, tellement qu'on peut entēdre cela, qu'il les faut fricasser sur le feu, les remuāt toujours, & les frottant, non pas qu'il les faille frotter simplemēt en ces liqueurs comme nous auons dit, traitant de la maniere de frotter.

De l'usage, & maniere de brusler les medicaments.

CHAP. XLV.

Rostir, & brusler ne sont gueres differents l'vn de l'autre, & ny a autre difference, que du plus au moins: car les choses qu'ō rostit par trop, sont bruslees; & celles qu'on ne brusle pas assez, ne sont que rosties. Or on a accoustumé de brusler les parties des plantes, & animaux, mesmes les animaux tous entiers, les Simples metalli-

*Fin d.
uerse.*

ques, & les terrestres. Mais l'intention & la fin pourquoy on les brusle est bié diuerse: car on brusle les vns afin de les pouuoir mettre plus aisément en poudre, comme les Poils, la Laine courge, la Soye, les coquilles des Huîtres, & des Pourpres, les ongles d'Asnes, les cornes de Chevres, Cerfs, & Licornes, les Os, Cuirs, & autres choses, qui à cause de leur dureté, ou pour estre grosses, massiues, gluantes, & autrement trop humides, ne se peuuent pas aisément mettre en poudre. Les autres on les brusle, afin de leur faire perdre leur grosse substance, & les rendre plus subtils, ou leur acquerir quelque autre qualité qui suit nécessairement la chaleur du feu; & encores que cela aduiéne à toutes les choses qu'on brusle, ce n'est pas routesfois tousiours la fin pourquoy on les brusle. Et ainsi tous les metaliques, & terrestres deuiennét plus subtils, pour estre bruslez, & ceux qui estoient par trop acres, sont moderrez, & adoucis: ceux aussi qui n'auoiét aucune acrimonie, l'acquierent en les bruslât, comme dit Galien au quatriésme, & neuuiesme des Simples, parlant de la Chalcitis.

*Eff. d.
sieurs.*

Par cela on peut bien cognoistre qu'en

preparer les simples medicaments. 409
 qu'en bruslant, les vnes facultez s'a-
 doucissent comme le Verdet, la Chal-
 citis, le Misy, Sori, Vitriol, & Melante-
 ria, sont rendus plus moderez; à d'au-
 tres, en les bruslant, on acquiert nou-
 uelles facultez, ou on les augmente,
 comme ils acquierent vertu de subti-
 liser, & causer les autres effets, que le
 goust acré a accoustumé de faire.

Il y en a des autres, qu'on brusle, à *Autres.*
 fin d'attirer au dehors, & à la superficie,
 quelque faculté qu'ils ont repugnante
 à nostre intention, afin de l'oster apres,
 en les lauant; & voila pourquoy Ga- *Galen.*
 lien faisoit lauer la pierre Phrygienne,
 apres l'auoir bruslee, & la pierre Ema-
 tite, és affections, & maladies des
 yeux.

On en brusle des autres, afin de leur
 faire perdre leur premiere couleur, & *Autres.*
 leur en faire auoir vne autre, qui soit
 plus plaisante au malade, ou bien pour
 desguiser, & couvrir les Simples, qui
 entrent en vne composition; & ainsi le
 Verdet bruslé modérément fera les em- *Verdes.*
 plastres roux: mais si on le brusle par
 trop, les Emplastres, où on le mettra,
 seront noirs.

La Ceruse estant pilee, & demenee *Ceruse.*
 avec vne spatule de fer, en la bruslant,

410 *La maniere de bien*
 elle deuiet rouge, comme l'Ochre, &
 l'Orpin.

Os, & Squilles. Les Os, & les Coquilles, quand on
 commence à les brusler, sont aucune-
 ment noirs, mais apres ils deuiennent
 bien fort blancs.

*Conuer-
 sions d'es-
 peces en
 autres.* Il y en a aussi, qui en les bruslant,
 changent d'espece; comme la Vipere
 bruslee se change en Sel Theriacal; la
 Ceruse bruslee iusques à tant qu'elle
 rougisse, se change en Sandix; l'Encens
 bruslé se conuertit en suye; le soulfre se
 conuertit en huyle; la Cadmia en pier-
 re se cōuertit en Cadmia de fourneaux;
 & la Pompholix bruslee se conuertit
 en Spodium.

*Moyens
 de brus-
 ler diffé-
 remt.* La façon aussi de brusler n'est pas sé-
 blable en tous: car il y en a, qui ont
 vne humeur grassé, qu'on brusle tous
 seuls, comme sont les Poils, la Laine
 sorge, la Soye, les Cornes, les Ongles,
 les Cuirs, les Hyrodelles, ces Oyseaux
 qui remuent tousiours la queuë, les
 Aloüettes, & quelques autres petits
 Oyseaux, les Cigales, Scorpions, Vipe-
 res, Lieures, & quelques autres ani-
 maux à quatre pieds. Or pour brusler
 ces choses il les faut mettre en vn pot
 neuf, vn couuercle pettuisé par dessus,
 & puis les mettre sur les charbons, ou

dans le four, principalement ceux qui estans presque reduits en cendre, se peuent perdre: mais ceux, qui mesme apres qu'ils sont bruslez, demeurent entiers, comme sont les Os, Ongles, Cornes, les coquilles d'huitres, les pierres dequoy on fait le Plastre, & la Chaux, & semblables, on les pourra couvrir de charbons allumez, ou bien les mettre dessus ces charbons, ou les brusler à la flamme ardente, sinon qu'on y voulust adiouster quelque chose pour changer leur vertu: car lors il les faudroit brusler en vn pot neuf.

Comme Galien, pour faire le Sel Theriacal brusloit les Viperes, mettant dessous quelques medicaments: ainsi aussi fait-on brusler la Ceruse, la Chalcitis, le Misy, le Sori, le Vitriol, l'Orpin, la Sandaracha, & le Plomb, les enfermant dans vn pot neuf, ou vne poëlle.

D'autres pour les brusler on les met en vn pot de terre crud, & puis met-on ce pot au feu, & l'y laisse-on iusques à ce qu'il soit cuit, comme la Cadmia, & l'Erain,

Mesmes des autres, on les met dans vn pot de cuiure, ou de fer, comme le Plomb.

Verdet,
Ec.

D'autres on les fait brusler dans vne poëlle, comme sont le Verdet, le Borax & la Litharge.

D'autres dans vn petit pot faict de cendres d'Os (qu'on appelle communement Crezeul) à la forge des Ose-vres, d'autres au feu, d'autres au four, où on cuit le pain : d'autres en la fournaise des potiers de terre : & d'autres au fourneau des Alchimistes.

Les vns, comme i'ay desia dit, peuvent estre bruslez tous seuls, & à part, ou couuerts de charbons, ou mis dans vn pot neuf, ou dans vn pot de terre tout crud, ou dans vn bassin, sans y adiouster aucune chose avec, pour les faire allumer, ou changer leur vertu & faculté comme sont les Os, Cornes, & Coquilles d'Huistres.

Mais il y en a, que pour les faire allumer, il faut mettre parmy quelque matiere propre à cela, comme du Soulfre, d'Alum, du Sel, ou del'Orge, ainsi que Dioscoride l'a fort bien enseigné, traitant du Plomb bruslé, & d'autres.

Couver-
tile du
pot.

Or si le pot dans lequel nous mettons ces choses pour les brusler, est de matiere fraisle, & aisee à rompre, comme de verre, auant que le mettre au feu, nous le couurons tout de terre de Beau-

preparer les simples medicaments. 413
 mais; & s'il est de pierre, ou de caillou, nous le luttons avec de l'argile des Alchimistes, & le faisons secher de peu à peu; & bien souuent nous luttons le couuercle contre le pot, avec la mesme argile, afin qu'il n'y demeure point d'ouuerture, par laquelle les charbons, ou la cendre puissent entrer, ou la matiere s'espandre. Ceste bouë, ou fange se fait avec l'argile, de laquelle les potiers de terre font leurs pots, destrempee avec eau, longuement broyee, & pestree avec fiente de cheval, & qui voudra, on y pourra mettre du poil de quelque beste; les Alchimistes appellent ceste argile ainsi accoustree, *Lutū sapientie*. Vray est, que bien souuent on se contente de la simple terre des potiers de terre, ou bien on met en son lieu du plastre d'estrempé en eau, ou bien de la farine pestree avec blancs d'œufs.

Aussi les Alchimistes bien souuent ferment le pot, faisant fondre & joindre les deux costez de l'emboucheure lors que les choses qu'on veut calciner sont precieuses, & qu'ils ne veulent pas aussi qu'elles s'euuentent, ce qu'ils font seulement es pots de verre qui ont le col long, & appellent cela le seau d'Hermes.

*Le pot
comment
fermé
par les
Alchimistes.*

Pour-
quoy il
est cou-
uert.

Mais il y a bien des choses où il n'y a pas grand danger, encore que le pot ne soit pas couuert, si on les veut brusler dans le four: mais si pour les brusler on veut couvrir le pot de cendres ou de charbóns, il sera bon de les couvrir, afin d'empescher qu'aucune ordure ne tombe dedans, ou bien afin que la matiere qu'on brusle ne saute & se perde, comme on peut voir au sel, & en quelques pierres.

Quel est
le cou-
uert.

Or le couuert est quelques fois solide & tout entier, d'autres fois il est percé en plusieurs endroits, ce qui est fait, afin que les vapeurs grosses puissent mieux & plus aisément passer, desquelles il se faut bien garder, principalement quand c'est de quelque animal venimeux, comme sont les Viperes: Scorpions, & semblables, ensemble aussi des Metalliques.

Quelles
choses
doivent
estre
bruslees,
et pour-
quoy.

Il faut donc brusler ces choses avec charbons de sia à demy bruslez, mesmement si ce sont choses precieuses, ou bien matieres desquelles on se veut servir pour les yeux, afin qu'elles ne sentent aucunement la fumee, comme Galien auoit de coutume de brusler la pierre Phrygienne.

Il est aussi besoin bien souvent d'al-

lumer le feu avec des soufflets, ou avec ^{Commē} vn esuetoir, afin que les choses soient ^{le feu est} plus tost bruslées, comme Galien trai- ^{akumē.}
ctant de la façon de brusler la pierre
Phrygienne au 4 de comp. pharm. part. le
commande.

Aussi pour les brusler plus cōmode- ^{Commē-}
ment, on met les vns en poudre, & les ^{dité pour}
autres on les rompt seulemēt en pieces ^{brusler.}
de la grosseur d'vne noix, comme la Li-
targe, ou d'vne noisette, comme on fait
les carrons, desquels on veut faire *L'o-*
leum Philosophorum, & comme aussi Ga-
lien faisoit de la pierre Phrygienne,
quand il la vouloit mettre en la cōpo-
sition qu'il faisoit pour les yeux. Il y en
a mesme qui avant que les brusler, les
font broyer plusieurs iours dās du vin
ou du vinaigre au soleil au cœur de l'E-
sté, comme il est dit au liure de comp.
Pharm. gener.

Toutes ces choses seront rendues ^{Des par-}
plus claires & manifestes par les exem- ^{ties de}
ples que nous produirons de Dioscori- ^{plantes.}
de, de Galien, de Mesué, & autres.

Les fueilles de l'Oliuier sauuage, mi-
ses en vn pot de terre cru biē bouché &
lutté, & mis en vn fourneau de potier
de terre iusqu'à ce que le pot soit cuir,
& par ce moyen bruslées, apres lauees

avec eau, & sechees au soleil, elles effacent toutes macules, taches & taves des yeux avec plus grande efficace que Pópholix, aucune, selon que dit Albourcasis. Quand on brusle les sarments, bois, escorces, & autres parties de plantes, on laisse toujours quelque trou ou ouverture au couvercle, afin que la fumee s'en aille.

Galien. Galien se sert bien souvent des cendres d'Auronre, d'Asirodilles, de Vide Chien, d'Atilarum, & de Serpentine bruslez.

Chous. Pareillement on choisit les Chous qui n'ont esté replantez, & les ayant bien mondifiez de la terre, on les hache bien menu, puis on les met en vn pot avec vn couvercle pertuisé, dás le four, afin de les faire brusler & convertir en charbons; apres cela on pile ces charbons, & les met-on en vn autre pot, & l'ayāt bien couvert, on les fait brusler, iusques à ce qu'ils soyent reduits en cendre bien blanche.

Myrabolan. Les Myrabolās & le Rhubarbe bruslez restreignent beaucoup plus que s'ils estoient seulement rostis, comme dit Mesué.

L'Aloës. Aucuns font rostir l'Aloës en vn pot neuf, sur les charbons, quād c'est pour

faire la composition du Diamoschum amer, afin que la substance gluante estant consumee, il ne soit plus laxatif, & qu'il conforte & renforce dauantage, & pour la mesme cause on le lave:

La lie de vin estant sechee, on la fait brusler au feu iusques à tant qu'elle de-
Lie de vin.
 vienne blanche, & qu'elle pique & brusle fort la langue.

Pour brusler l'Ambre à parenostres, on le met dans vn pot & le couure on, & le fait-on brusler toute vne nuit au feu, selon l'enseignement de Bulcasis.
L'Ambre à parenostres.

On trouue aussi en la composition Cephalique d'Isis, qu'il y faut de l'Encens bruslé, comme il est escrit au quatriesme liure de comp pharm general.
Encens.

Quant à la maniere de recueillir la fuye d'Encens, apres que l'Encens est bruslé, il la faut apprendre de Dioscoride.

Pour se seruir de la cendre d'un lievre, pour rompre la pierre aux reins ou à la vessie, il faut prendre vn lievre en vie, & l'estrangler sans point luy oster de sang, & puis le mettre tout entier, peau & tout dans vn pot de terre neuf, & le bien couvrir, le mettre apres dans le four, & l'y laisser iusques à tant que le lievre se puisse mettre en poudre.
Des animaux, et de leurs parties.

Et ceste meime façon doit estre obseruee quand on veut brusler les Cigales, Grenouilles, Sâgues, & Herissons, selon l'enseignement de Galien en l'onzieme des Simples.

Cancer. Le vieilla d'Eschriou faisoit brusler les Cancres tous vifs, en vne poëlle d'airain rouge, iusques à ce qu'on les peut mettre en poudre fort deliée, pour s'en seruir contre la rage de ceux qui ont esté mordus des chiens enragez.

Gal. lib. 11. Simp. Les coquilles des Huîtres, des Limaces, des œufs, apres que le Poussin est esclos, la Soye, les Os, les Cornes, & Ongles veulent estre bruslez ou sur le brazier, ou bien mis sur vne tuille ou en vn pot dans le four, ou au foyer iusques à ce qu'ils blanchissent, & qu'on les puisse mettre en poudre. Mais il faut bien se garder de brusler ces choses, sinon que le Medecin l'ordonne: car en les bruslant elles changent de faculté. Mais on s'en peut bien seruir sans les brusler, les limant avec vne lime, ou les raclant, comme on fait la corne de Licorne, la verge d'un Cerf, ou d'un taureau, & puis les mettâre en poudre bien deliée, ou bien estans seulement bien limées. La soye aussi qu'on met es compositions cordiales, doit estre cruë, &

preparer les simples medicaments. 4. 9
 hachée menu afin de la mettre en pou-
 dre avec le reste, mais il la faut brûler,
 quand on veut la mêler parmy les cō-
 positions qui sont faictes pour consu-
 mer les matieres, comme en la compo-
 sition du Diasne de Nicolas.

Galien aussi au liure onzième des *Esponge.*
 simples, dit qu'on peut brûler l'Espo-
 nge, l'ayant premierement faite tremper
 en Bitume, ou à faute de Bitume, en de-
 la poix.

Pour brûler aussi la laine ensuyée, on *Gal. lib.*
 la met en vn pot de terre qui soit large, *6. comp.*
 & qui ait l'entree large, puis on le cou- *pharm.*
 ure & le lutte on bien avec du plâtre, *laine en*
 ou de la colle, ou de la terre de potier, *suye.*
 bien pestrie & broyée avec eau, apres
 cela on la fait brûler en la fournaise, ou
 à la cheminée.

On met aussi les Scorpiōs tous en vie, *Scorpiōs*
 dās vn pot neuf, lequel on couvre bien
 & le lutte on avec de la paste ou argil-
 les, puis on le met dās le four avec feu
 de sarments, & par ce moyen on brûle
 les Scorpiōs, de sorte que si on prend
 seulement six grains de ceste poudre,
 avec Syrop de *quinque radicibus*, elle rō-
 pra la pierre aux reins.

On brûle mesme les Viperes, & les *Des Me-*
 Couleures, & leur cēdre enduite avec *taliques*
Et ser-
refram.

huile fait fondre les Escroüelles.

La Licharge, surnommee Chryſitis, c'est à dire, Litharge d'or, bien pesante, bien nettoyée de plomb, & de toute autre matiere mise en pieces de la grosseur d'une noix, veult estre mise sur le brazier, & la faut tellement allumer avec des soufflets, qu'elle brusle & soit toute en feu, & apres qu'elle est refroidie, il la faut nettoyer de toute l'ordure qui y survient, & la serer pour garder. D'autres l'esteignent avec du vinaigre, ou du vin, par deux ou trois fois, la bruslant derechef, puis la serent.

Dioſcor.

Cadmie.

Pour brusler la Cadmie, il la faut couvrir de charbons, & l'y laisser iusques à ce qu'elle soit transparente & reluisante, & amassée en bouteilles, comme le mache-fer, & lors il le faut mortir avec du vin Amineen, si on en veut faire Emplastres: mais si on la veut mettre és medicaments propres pour la galle, il la faudra esteindre avec du vinaigre. Aucuns apres qu'elle est ainsi bruslée, la broyent avec du vin, & la bruslent derechef en vn pot de terre crüe, iusqu'à ce qu'elle soit spongieuse & trouée comme vne pierre ponce; & encores la broyent avec du vin, & la bruslent pour la troisieme fois, iusques à

ce qu'elle soit entièrement en poudre, sans qu'il y demeure rien d'aspre ou rude à manier.

Pour brusler le Plomb, il faut faire *Plomb* en ceste sorte, à sçauoir il faut prendre des lames de plomb bien delices, ou mesme de la limaille de plomb, & du souffre, & les mettre dans vn pot l'vn apres l'autre iusqu'à ce que le pot soit plein, puis le bien couvrir, y laissant seulement vn petit soupirail, par lequel y faut mettre le feu, & durant que le plomb bruslera, il le faut tousiours remuer avec vne verge ou spatule de fer, iusques à ce que le tout soit bruslé & reduit en poudre: mais il te faut bien estouper le nez quand tu l'osteras: car la vapeur en est fort dommageable & dangereuse.

Pour rostir l'antimoine, il le faut cou- *li lew.*
rir de paste, puis l'enfeuiler dans les *A. si-*
charbons & le laisser là, iusqu'à ce que *maire.*
la crouste deuiene rouge comme char-
bon, & l'ayant retiré, il le faut amortir
avec lait de femme, qui ait enfanté vn
masle, ou bié avec vin vieil. On le peut
bien aussi brusler sur les charbons al-
lumez, & les peut-on souffler, iusques
à tant que l'Antimoine brusle: car si
on le brusle tant soit peu dauantage, il

se convertit en Plomb.

Ceruse. Quand on veut brusler la Ceruse, on la met premierement en poudre, & puis on la met dās vn pot de terre tout neuf, lequel on met sur les charbons allumez, remuant tousiours la Ceruse, iusques à ce qu'elle soit de couleur cédrec, ou bien apres l'auoir pilee, on la met dans des grands plats neufs, sur le brazier, la remuant tousiours avec vne baguette ou verge, iusques à ce qu'elle soit de couleur de Sandaracha. Estant ainsi accoustree, elle prend le nom de Sondix, & l'ayāt laissée refroidir, on la serre pour la garder. On fait tout de

Borax mesme pour brusler le Borax pilé, toutesfois aucuns l'arrousent de vinaigre, afin qu'il en deuienne rouge, quand il est iaune, on l'appelle communément Maccior.

Ibidem. L'Erain brulé se fait de clous d'Erain, tirez de quelque vieil nauire, agécez & *L'Erain bruslé, de quoy fait* arragez dans vn pot de terre cru iettant par dessus pareille quantité de Soulfre, & de Sel, & les ayāt ainsi mis l'vn apres l'autre, quād le pot est à demy plein, on le couure bié, & le lutte on avec d'argille de potier, apres cela on les met dans le fourneau, où il les faut laisser iusqu'à tant que le pot soit cuit. Dioscoride en

Dioscor.

preparer les simples medicaments. 423.
 seigne aussi quelques autres moyens de
 les brusler.

Pour brusler le Verdet, il le faut met- *Verdet.*
 tre en bien petites pieces, puis le met-
 tre dans vn grand plat de terre large,
 sur le brasier ardent, le remuant touf-
 jours, iusques à ce qu'ayant perdu sa
 premiere couleur, il deuienne de cou-
 leur cendree: & lors on le laisse refroidir,
 & le sette on. Si on le fait brusler
 en vn pot de terre cru il n'aura pas la
 mesme couleur.

La Chalciris doit estre mise en vn pot *Ch. liri-*
 de terre neuf, sur les charbons allumez, *s. n.*
 quand on la veut brusler, & la laisser là
 iusques à ce qu'elle ne iette plus de
 bouteilles, & qu'elle soit entiere-
 ment seche si elle estoit trop humide: mais si
 elle estoit aigre, il faut attendre qu'elle
 ait acquis vne naïfue couleur sangui-
 ne, ou couleur de Minium: puis l'ayât
 ostee de dessus le feu, il faut oster & ra-
 cler toute l'ordure qui y sera. On la
 peut bien aussi brusler sur les charbons
 allumez, iusques à ce qu'elle ait la cou-
 leur iaune pallissante.

Le Misy, le Sory, & le Chalcéanthum,
 se bruslent tout de mesme, vray est que *Misy,*
 le Chalcéanthum est de telle nature, qu'en *Sory, &*
 le bruslant il vient de soy mesme rouge, *Chalcé-*
anthum.

©BIU Santé
 424 La maniere de bien
 comme dit Dioscoride traittât du verd
 de gris.

Orpin. Pour brusler l'Orpin, il le faut mettre
 dans vn pot de terre neuf, sur les char-
 bons allumez, le remuant continuel-
 lement, iusques à tant qu'il soit em-
 brasé, & qu'il ait changé de couleur, à
 sçauoir qu'il soit de couleur d'argent
 au dehors, & rouge au dedans, puis
 l'ayant fait refroidir, & l'ayant pilé, on
 le serra. On brusle seulement la San-
 daracha, & l'Alum.

Gal. lib.
4. comp.
phar.
porr.
Pierre
Phrygic.
ne. Pour brusler la Pierre Phrygienne il
 la faut mettre en piéces, de la grosseur
 d'vne Noisette, dans vn pot neuf lutré
 tout autour, & couuert d'vn couuert
 pertuisé, ou au milieu seulement, ou en
 plusieurs lieux; ce qui est meilleur, afin
 que les fumees & la fuye de ce qu'on
 brusle passent plus aisément par là: e-
 stant ainsi le tout préparé, il le faut met-
 tre sur les charbons allumez, iusques à
 ce que le tout soit embrasé, ce qu'il faut
 faire au reste, tu le trouueras en Galien.

Galien. Il faut aussi ainsi brusler le lapis Lazuli,
 & les autres.

Sel. On brusle le sel dans vn pot de terre,
 bié couuert, afin qu'il ne petille & fau-
 te: l'ayât couuert de brazier, on le laisse
 là iusques à tant qu'il bouille iusques

preparer les simples medicaments. 425
 par dessus. Il faudroit brusler de mes-
 me le Nitre, & la Spuma Nitri, si on les
 pouuoit recouret.

Le Verre se peut brusler, comme dit *Verre*
 Auenzoar, le pilant, & metant de la
 poix parmy, & apres qu'il est bruslé, on
 l'amortit avec eau fort froide, toutes-
 fois il ne deuiet point fraisse.

Nous eussions peu amener beaucoup
 d'autres exemples, pris tant de Diol-
 coride que de plusieurs autres Au-
 theurs, mais ceux mesmes que nous
 auons mis ne sont pas beaucoup en v-
 sage de nostre temps, ains pour la plus-
 part negligez & mesprizez.

Nous disons les vns estre assez bru- *Quand*
 lez, quand ils sont bien embraslez, *ils sont*
 comme quand on brusle par trois fois *assez*
 la pierre Phrygienne: d'autres, quand *bruslez.*
 ils ne iettent plus de fumee, & qu'il
 n'en sort aucune suye: d'autres, quand
 ils ne iettent plus de bouteilles. Ceux
 qu'on brusle en vn pot de terre crud,
 sont assez bruslez, quand le pot est cuit:
 ceux qu'on couure de paste ou d'Argi-
 le, quand la crouste est assez cuitte, ou
 bruslee.

De l'usage & façon d'amortir ou esteindre
les médicaments.

CHAP. XLVI.

Quand
& pour
quoy on
esteint les
medica-
ments.

ON a accoustumé d'esteindre & a-
mortir les médicaments, ou apres
qu'ils sont brulez, ou qu'ad ils sont seu-
lement bien eschauffez & embralez, ce
qui se fait, non pas seulement pour o-
ster la mauuaise qualité qu'ils pour-
roient auoir du feu, que les Grecs appel-
lent *κατασφαια* : mais aussi afin que la
qualité ou froidure de l'humeur puisse
penetrer dans la substance de la chose,
laquelle par la chaleur est renduë plus
rare, comme le fer ardent esteint en eau
de Pilosèle, ou en quelque autre eau
astringente, est rendu fort dur & soli-
de. Quelquesfois aussi on les amortit,
pour les mieux nettoyer, comme le
Plomb fondu, & souuent esteint en suc
de Mercuriale tout chaud, & fort re-
muë deuiendra pur & solide comme
estain. On les esteint aussi, afin qu'ils
attirent la vertu & faculté de l'humeur
où on les trepe & amortit, voilà pour-
quoy on esteint la Cadmie en vin Ami-
néen, quand on la veut faire seruir és
Emplaitres: & en vinaigre, quand on
veut qu'elle serue és medicamēs qu'on

Calme
esteint.

preparer les simples medicaments. 427
 fait pour la galle ou rongne, comme
 Dioscoride l'enseigne. Pour la mesme
 raison Galien veut qu'on esteigne la
 Pierre Phrygienne premierement en ^{Pierre}
 Beurre fraiz, secondement en vin Fa- ^{Phrygi-}
 lernien, ou outre vn vin cleret & odo- ^{ne.}
 rant, tiercement en miel Attique, afin
 que le medicament ne soit pas si sec &
 aride, mais qu'il soit quelque peu gluât
 & visqueux.

Les Noix de Gallo, desquelles on se ^{Noix de}
 veut seruir pour arrester le flux de sang ^{Galle.}
 & que pour ceste fin on met sur les
 charbons, jusqu'à ce qu'elles soient al-
 lumees de toutes parts, doivent aussi
 estre esteintes en vinaigre, ou vin brusé
 & rude.

L'Antimoine doit estre esteint en lait ^{L'Anti-}
 de femme qui ait enfanté vn masle. ^{moine.}

La limaille d'acier souuent embrasée, ^{Limaille}
 s'esteint en vinaigre, & par ce moyen ^{d'Acier.}
 on la peut aussi mettre en poudre.

Par ces exemples nous voulons mon-
 strer, que quelquefois les medicaments ^{Fruit ce}
 que nous esteignons, attirēt la vertu & que des-
 faculté de l'humeur où nous les estei- ^{sus.}
 gnons: mais aussi quelquesfois nous
 esteignons les choses allumees en quel-
 que humeur, afin de changer la qualité
 de l'humeur: comme quand nous estei-

gnons plusieurs fois des pierres, ou vn cercle ou barreau de fer allumez dans du lait, afin de consumer la substance subtile, laquelle est mordâte, & que par ce moyen ce lait soit rendu propre cōtre la dissenterie. Aussi nous esteignons plusieurs fois dans de l'eau, vn carreau d'Acier, ou vn billô d'Or allumez, afin que l'eau ne soit pas si humide: mais qu'elle soit plus terrestre, la substance la plus subtile estant consumee.

L'argent vif. Nous disons que nous esteignons ou amortissons l'Argent vif encores qu'il ne soit point embrasé au feu, le demenant avec suc de sauge, ou ius de Limons, ou sal.ue humaine, d'autant que sa faculté maligne s'adoucit aucunement, par le moyen de ces humeurs, laquelle autrement rongeroit tout, cōme Pline l'a fort bien monstré.

De l'usage & maniere de parfumer les medicaments.

CHAP. XLVII.

Parfumer que c'est. Parfum des choses aromati-ques. **N**ous parfumons bien souuent les medicaments (qui n'est autre chose que leur faire receuoir quelque vapeur esleuee par leur chaleur) lors que nous le preparons, ou brussons.

Le parfum des choses aromati-ques.

préparer les simples médicaments. 429
 provoquent les mois aux femmes, & attire l'amarr en bas, si elles le reçoivent par dessous, & au contraire il attire l'amarr en haut, si elles le reçoivent par la bouche, & par le nez.

Le parfum des plumes de Perdrix, de vieux souliers, ou de quelqu'autre chose de mauuaise & mal plaisante senteur receu par le nez, fait retourner l'amarr en son lieu, qui montoit en haut. *Autre Parfum Et son utilité.*

Le parfum de la racine & semence de Piuoine, de Poyurette, de Styra, de Mastic, de Roses, est fort propre és maladies de la teste procedantes de flegme, mesme les estoupes parfumees du mesme parfum, ou autres, mises autour de la teste, y seruent. *Autre.*

On fait aussi des frontals de Roses, Violettes, fleurs de Nympha, semences de laiétuë, de Pourpier, & semblables, lesquels on parfume à la vapeur de Verueine, de Betoine, de Roses, ou semblables, pour secourir à diuerfes maladies de la teste. *Frontals.*

Les Epithemes aussi pour l'estomach, lesquels on fait de coton farcy de choses aromatiques, on les parfume avec quelque vapeur propre à l'estomach. *Epithemes.*

On fait aussi vn parfum des racines, ou des fueilles de Pas d'Asne, mises sur *Parfum de Pas d'Asne.*

430 *La maniere de bien*
 vne tuile rouge, lequel receu par la
 bouche avec vn antonnoir, est fort
 propre à ceux qui sont tourmentez de
 la toux.

De soulfre, & d'Orpin. Le parfum fait de Soulfre bien pur-
 gé, d'Orpin bruslé, & laué, est avec
 bonne raison appliqué aux asthmati-
 ques, & pouffifs par quelques Practi-
 ciens.

Dioscor. Dioscoride aussi dit, qu'il faut faire
 mourir les Cantharides à la vapeur de
 quelque fort vinaigre.

*L'usage & maniere de nettoyer les me-
 dicaments.*

CHAP. XLVIII.

*L'auer les medi-
 caments
 combien
 necessai-
 re.* **L'**Ordre requeroit, qu'apres auoir
 traité de la façon de brusler les
 medicaments, nous traitassions la fa-
 çon de les lauer: car en les lauant, on
 oste la mauuaise qualité qu'ils pour-
 roient auoir prise du feu (que nous ap-
 pellōs *Empyreuma*) & l'acrimonie qu'ils
 ont acquise par la bruleure, voire mes-
 me on oste l'acrimonie naturelle, &
*Purgatio
 comme
 s'entend
 des medi-
 caments.* mondific- on les choses brulees, neant-
 moins pource que la lotion, ou laue-
 ment est vne espece de nettoiyement, il
 m'a semblé bon de traiter premiere-
 mēt de la façon & maniere de nettoyer
 & purger: car la cognoissāce de cestuy-

preparer les simples medicaments. 431
 cy esclaireira fort l'autre. Quand nous parlons de la purgation des medicaments, nous entendons le mot de purgation passivement, & non pas actiuellement, c'est à dire, entant qu'on les purge, & nettoye, & non pas entant qu'ils purgent & euacuent les humeurs, qui leur sont familiers en nostre corps.

On purge donc & nettoye les medicaments de routes ordures, & autres matieres estranges, en les escumant, clarifiant, coulant, les laissant raffcoir, les cuisant, lauant, coupant, ostant la peau, ou escorce, & en plusieurs autres facons, desquelles sera parlé cy apres.

Les racines, apres qu'elles sont arrachees & nettoyees des petites racines, qui sont autour, on les laue plustost deux ou trois fois, que non pas de les racler: que si elles sont grosses, & ont le cœur de dedans dur comme bois, il les faut vn peu casser, oster le cœur de dedans, apres les faire secher, & les serer. Voilà comme il faut accoustrer les racines de Cichoree, d'Ache, de Fenouil, de Persil, de Panicaut, de Giroles de Carui, de Pastenailles sauvages, & des Pastenades domestiques. Quelquesfois aussi nous retranchons, s'il y a

Maniere de nettoyer les medicaments.

Racines.

quelque chose de pourry, comme en la racine de Glaycul, d'Aulnee, de Coulevree, de Genoüillet, & de Rhubarbe. Quant aux racines de vit de Chien, de Serpentine, & d'Affrodile, ce sera assez d'oster les petites racines, & puis les laver, à cause qu'elles ont l'escorce fort delice, comme ont aussi les racines de la petite Chelidoine, des Escudez, & du Satyrion.

Squille. Aucuns ostent les premieres escorces de la Squille, avec vn cousteau de bois de Cyprez. Je n'estonne comme ils craignent de le faire avec vn cousteau de fer, veu qu'on le pile bien avec vn pilon de fer quand on en veut tirer le jus.

Herbes. On ne nettoye gueres souuent les herbes, sinon qu'il y ait quelque fueille seche, ou quelque tige dure: vray est que si elles sont terreuses ou bourbeuses, il sera bon de les laver, comme Dioscoride le commande.

Semences. Quant aux semences, il les faut bien souuent nettoyer, deux, voire trois fois, comme les Legumes. il les faut premierement nettoyer de leurs escorces, ou gouffes, les bleds, de leurs espics; les fruiçts de Bagrenaudier, de leurs vessies: les semences des fruiçts, de leur pulpe:

préparer les simples médicaments. 455
 poulpe: la semence de Palma Christi, d'Ortie malle, & les Chastagnes, de leurs herissons: les semences de Pauot, de Jusquiamme, de l'Espurge, & de Palinurus, de leurs calices; & ainsi les autres chacune selon son espece. Et outre cela toutes ces semences veulent encore estre mondees bien souuent de leur petite peau, & escorce interieure, comme il sera dit incontinent apres.

Les Noix, les Amendes, & les Noisettes veulent premierement estre mondees de l'escorce verte qu'elles ont au dessus, apres de l'escorce dure, & en troisieme lieu de la petite peau deliée qu'elles ont apres l'escorce dure. Il se trouue beaucoup d'autres, qui sont de mesme. Pour le present, nous ne voulons traiter que de la troisieme purgation: car les deux premieres sont si communes, que mesme le peuple vend les fruiçts nettoyez de la premiere & seconde purgation, mesme ils vendent l'Espeautre, & le Ris nettoyez de la petite peau, de laquelle le grain est reuestu, les faisant passer sous la meule. No^o nettoyons donc de leur escorce, ou peau, les semences de Carthame, de Courge, de Cocôbre, de Melon, de Citrouille, de Citron, tellement qu'il n'y

T

demeure que la moüelle; ce qu'on peut faire en plusieurs sortes & manieres: car les vns les tiennent au Soleil, & apres cassent l'escorce tout doucement, dans le mortier, & frottent la semence entre les mains, iusques à tant que l'escorce soit separee de la moüelle, & lors on le crible en quelque crible propre, qui puisse retenir l'escorce, & laisser passer la moüelle. D'autres au lieu de les mettre au soleil, les fricassent vn bié peu à la chaleur du feu; il est bien vray que quand on les accoustre ainsi, la moüelle est apres de fort mauuaise odeur, & mal plaisante au goust de celui qui la prend, comme nous voyons de l'huile chauffé. D'autres nettoient vne semence apres l'autre, avec des ciseaux; mais cela est fort laborieux, comme aussi quand on oste l'escorce avec les ongles, ou les dents, outre ce que cela est vilain & sale, & toutesfois c'est auioird'huy l'ordinaire. Il y en a aussi, qui apres auoir bien fait secher les semences au Soleil, en prennent assez bonne quantité, & les brisent en frottant avec vn pilon de bois. puis les passent par vn crible clair, les pilent derechef, & les passent: que si l'escorce passe

preparer les simples medicaments. 435
avec le reste, ils les vannent.

Pour nettoier la semence de Sisame, ^{Sisame} ou Iugioline, on oste toutes autres se- ^{ou in-} mences, & puis on l'arrouse d'eau vn ^{gros} bien peu salee, & la frotte on entre les mains, puis on l'arrouse derechef, iusques à tant qu'elle soit bien trempee, apres tout cela, on l'estend sur vn linge pour la faire secher, & apres l'auoir vn peu faite rostir, on la met dans vn sachet bien aspre & rude, & la frotte on iusques à ce que la peau ou escorce soit toute ostee, puis on separe les escorces au vent, ou en soufflant, ou bien on les met dans l'eau froide, & oste-on les peaux, & escorces qui nagét par dessus. De mesme façon faut-il oster les escorces de semences de Cocombre, Courge, Melons, & citrouilles, quand on en veut faire d'huile, comme dit Mesué, mais non pas pour autre vsage.

Quant aux Amandes, Pistaches, Pi- ^{Amande} gnolats, Noix, & semblables, si on les ^{Pistache} fait seulement tréper vne nuit en eau ^{chit} froide, quelque petite espace, en eau tiède, elles laisseront incontinent leur peau. Ou bien si on les fait rostir en la poëste, iusqu'à tât qu'elles laissent leur peau; mais par ce moyen elles sont rendus de mauuaise odeur, & deuiennent

T ij

plus huyleuses. Aucuns couurent les noyaux de ces fruits, quand ils sont encores frais, dans de la paille de Froment, & par ce moyen l'escorce s'en va. D'autres les aiment mieux peler avec vn cousteau, principalement quand ils veulent tirer d'huyle d'Amandes douces, pour donner tout frais à ceux qui ont la colique, ou la grauelle. D'autres les pilent sans peler, & ne laissent pas d'en tirer l'huyle bien pur, & plaisant à la bouche.

Legumes L'Orgo, le Fromét, & les autres blez, & legumes se pelerôt assez, si seulement on les arroute à plusieurs, & diuerses fois, avec eau chaude; & si on les bat avec vn pilon de bois, puis qu'on les face secher, qu'on les esuente, sinon que ce soit en Esté, qu'on les seche apres du tour, & qu'on les serre pour garder. Toutefois il aduient bien souuent, que le principal vsage est en l'escorce, comme és Pois, Febues, & autres, voire mesme bien souuent on ne demande que l'escorce, cōme on voit au Sumach, en la racine d'Ache, de Fenouil, d'Ellebo-re, de Turbith, de Canelle, & autres escorces, desquelles nous auons parlé au premier liure de la Methode de composer les medicaments.

La semence de Palma Christi laisse ^{Palma} facilement son herisson, si seulement ^{Christi.} on la tient quelque temps au Soleil, ou qu'on la fricasse, ou qu'on la frotte; mais pour peler apres la semence, il la faut peler, comme il a esté dit. Vray est, qu'il ne la faut pas piler si fort que les autres, afin qu'elles ne s'étreignent pour leur trop grande humidité: semblablement les fruits de Laurier, ou bien si on veut, on en pourra tirer l'huyle, sans les peler ou oster l'escorce.

La Coloquinthe veut estre emondée ^{Colo-} de son escorce, & semence: car les Me- ^{quinthe.} decins se seruent de la moüelle seule.

Les Coins, & autres fruits qu'on ^{Coins.} veut confire, doiuent estre nettoyez & dehors & dedans.

Pour nettoyer la Casse, & la separer ^{Casse.} des semences, apres l'auoir tirée de ses gouffes, & des cartilages qui sont entredeux, il la faut passer par vn crible de foyes de cheual, avec vne spatule, ou avec vne cuillier, ou mesme avec la main; mais il y en a qui font cela à la vapeur de quelque decoction medecinale, ce qui est meilleur, & plus aisé: quelquefois aussi on la dissout en quelque humeur, comme en la composition de Diamanna de Mesué. Nous

purgeons de mesme les Tamarins; vray est, que pour les faire passer par le crible, il y faut le plus souuét mesler quelque humeur. Pareillement la Manne, si on la dissout en quelque humeur chaude, elle laissera au crible les feuilles de Meleze (sur laquelle on la cueille le plus souuent) & toutes autres ordures & vilénies.

Dattes. Les Dattes veulent estre mondees avec vn couteau & dehors & dedans, comme nous auons amplement discouru au troisieme liure de la Methode de composer les medicaments.

Sucs. Quant aux sucs, on les peut nettoier diuersement, à sçauoir, les faisant bouillir, les laissant rasscoir, les clarifiant, ou les coulant, comme nous enseignerons parlans des Syrops, & comme nous auons desia monstré, parlans de la clarification, & de la colature.

Gommes. Pour nettoier la Gomme Arabique, le Diagragn, & semblables, il les faut piler grossierement, si elles sont seches, puis les mettre tremper dans vn pot de verre, en eau pure, ou en eau rose, toute vne nuit, le lendemain il les faut mesler avec la main, iusques à ce qu'elles soient fonduës, & puis les passer par vn crible bien net, les remuant mesme

preparer les simples medicaments. 49

avec la main, & ainsi on s'en peut servir, ou bien les faire secher, & les servir pour garder.

Le Galbanum, encores que ce soit du ^{Galba-}
plus exquis, il a toutesfois tousiours ^{num.}
quelque chose de son bois, & de la semence meslé parmy; parquoy auant que s'en servir, le faut nettoyer en la maniere suivante: Il le faut ietter en eau bouillante, & quand il sera fondu, le faut passer par vn linge net & clair, ou bien faudra oster les ordures qui nageront par dessus, avec vn bassin, ou autre vaisseau creux.

Toutes les autres liqueurs aussi se ^{Liqueurs}
pourront nettoyer des semences, esclats de bois, & autres ordures qui se trouvent parmy, soit qu'elles y soient par negligence, ou par la malice des reuendeurs, les faisant fondre & destremper en quelque humeur propre & conuenable.

Quant à la façon de nettoyer les ^{Graisses,}
Graisses, Ceruelles, Sang, & autres parties ^{& autres parties des}
des animaux, de quels on se sert en ^{medicins}
Medecine, il en sera parlé incontinent apres, quand nous traiterons des medicaments qui requierent plusieurs sortes de preparation tout à la fois.

De l'usage & façon de lauer les medicamēts.
CHAP. XLIX.

*Lauemēt
que s'fif*
LA lotion, ou lauement, comme i'ay
dict, est vne espece de purgation,
ou nettoiyement, laquelle se fait le plus
souuent pour oster quelques ordures,
& immondices; toutesfois Mesué, &
quelques autres Auteurs abusans du
mot de lauer, l'approprient à ce qu'on
Mesué.
abreue quelque medicament d'vne hu-
meur medecinale. Qui voudra sçauoir
les vertus & facultez de la lotion, lise
Mesué.

*Maniere
de lauer
les Sam-
p. 01.*
On lalue donc en eau de fontaine les
racines, herbes, fruiçts, semēces, si elles
sont souillees de bouë, de poussiere, ou
de quelque autre ordure; & faut chāger
d'eau iusques à tant que l'eau en sorte
toute claire & nette, & que ce que nous
voulons lauer, soit bien net; encores
que ce soient Roses, Violettes, Endiue,
ou quelque autre espece de Cichoree,
ou de Capilly Veneris; mais apres il les
faut faire secher, les essuyant avec des
linges, ou les mettant au vent, au Soleil
ou deuant le feu, pourueu qu'il soit pe-
tit, de peur qu'il ne dissipe la faculté &
vertu du medicamēt. Mais d'autāt que
cette sorte de lauemēt, qui est cognē,

& en commun viage de chacun, n'est pas de grande importance, si on en veut faire conference avec elle, de laquelle ie veux traiter incontinent apres, aussi ne suis-je pas deliberé de m'y arrester dauantage. L'autre espee de lauement se fait & dehors, & dedans, c'est à dire, par toute la substance de la chose que nous voulons lauer.

Il y a plusieurs choses, qui veulent ainsi estre lauces & dehors, & dedans, c'est à dire, en toute leur substance, pour quatre raisons deduites par Me-^{Mé. Mé.} sué en son premier liure, outre lesquelles nous en mettons aussi icy quelques vns, desquelles nous auons aussi parlé comme en passant, au troisieme liure de nostre Methode de composer les medicaments.

Or afin que l'humour puisse paruenir ^{Le dur,} iusques aux parties les plus petites de ^{ou de} ce que nous voulons lauer, pour en ^{nature} oster quelque substâce contraire à nostre intention, s'il est dur, ou de nature ^{de pierre} de pierre, auant que le lauer, s'il le faut mettre en poudre tres-déliee, il se fond aisément, il le faut chauffer, s'il est de nature liquide, il le faut lauer ainsi qu'il est; tout de mesme quand il est de telle nature, qu'il se fond & défait, on le

met en l'eau, ou en quelque autre firmeur, comme font le bole Armene, & la Chaux.

*Comme
on se por
tenu en
les chies
qui se
fondent
au mes.*

Les choses donc, qui se fondent aisément, comme l'Huyle la Cire, la poix, la Resine, qu'on les face vn peu chauffer, & puis qu'on les icte dans quelque vaisseau à large entree, qui soit à demy plein d'eau bien nette, laquelle n'ait aucune odeur, ou aucun goust, ne couleur aucune, pour le moins qu'on puisse sentir, laquelle sera tiedie au Soleil, ou au feu: lors il les fait longuement demener & remuer avec la main & puis arrester, iusqu'à ce que tout le gras vienne au dessus; ce qui se fait bien tost en telles choses, à cause de leur naturelle legereté, horsmis, à l'huile, qu'ad il est trop meslé à cause de la longue agitation avec l'eau, comme il sera dit incontinent apres. Cela estant fait, il faut ietter là celle eau, & en mettre d'autre, qui soit de mesme qualité, & repeter cela trois, quatre fois, ou iusqu'à ce que le medicament ait du tout perdu en l'eau celle substance, ou qualité qui repugnoit à nostre intention: ou bien que l'eau ne tiene rien de celle qualité, ou substance, comme la couleur, odeur, ou saveur: ce qu'on pourra

aisément cognoistre à l'œil, à l'odeur,
& au goust.

Mais pour verser, & oster l'eau, il faut qu'il y ait vn trou au fond, lequel on pourra boucher avec d'Argile, pendant qu'on lauera, ou bien on pourra verser premierement le gras qui est par dessus en vn autre pot, & puis ietter là l'eau. D'autres meslé le gras avec l'eau pour le lauer, en vn pot percé de deux costez, & quand ils les veulent remuer, ils fermét les deux trous avec le doigt, puis l'ayant laissé rasscoir enuiron vne heure, ils versent l'eau par vn des trous, & y en mettent d'autre: ce qu'ils réiterent tant de fois, que l'huile ayant perdu son acrimonie, & sa couleur iaune, soit deuenu plus doux, & plus blanc. Vray est, qu'en lauant l'huile, il se faut bié garder de le remuer, ou battre trop longuement parmy l'eau: car s'il est par trop meslé, il est apres mal-aisé de le separer. Il le faudra donc battre de sorte, que le laissant vn peu rasscoir & reposer, on le puisse tout cueillir par dessus. Vn tel huile ainsi laué est propre pour faire huiles, & autres compositions blanches, ou qui ont vertu de refroidir, & c'est d'iceluy qu'il faut se seruir en telles choses.

Moyen
de verser
& oster
l'eau.

A' uer-
tissimé.

Les du-
ru &
pierreu-
su.

Quant aux choses dures, & pierreu-
ses, comme sont les metalliques, pier-
res, os, coquilles, fucs sechez, & larmes
sechees, il les faut premierement met-
tre en poudre tres-delicee, puis les ietter
dans de l'eau bien nette, laquelle il faut
incontinent changer, & les deme-
ner avec la main, ou avec vne spatule,
& faudra faire cela iusques à tant qu'il
ne vienne plus rien de sale au dessus de
l'eau, & que l'eau sorte sans rien tenir
de la qualité du médicament, comme
de la couleur, odeur, ou faueur: mais il
se faut bien garder de verser de l'eau,
iusques à ce que le médicament soit
rassis, & tout allé au fond du pot: ce
qui aduient aisément aux metalliques,
& corps terrestres, à cause de leur na-
turelle pesanteur, comme à ceux, dont
nous auons cy-deuant parlé, de nager
par dessus, à cause de leur legereté na-
turelle. Quand on veut verser l'eau il
fait tout bellement baisser l'entree du
Moyen
de verser
l'eau.

pot, de peur que le baissant trop rude-
mēt, on ne mēse derechef parmy l'eau
ce qui estoit desia laué, & qu'on verse
tout ensemble: car il vaut beaucoup
mieux, qu'il y demeure quelque peu de
la premiere eau, que de respandre ce
que nous venons de lauer. Quant au

vaiffeau percé deffous, que nous auons dit estre propre és choses qui se peuvent fondre, il ne peut aucunement seruir en ceux-cy : car les choses pesantes vont tousiours au fond, tellement que si ce pot est percé au fond, pensant vuidier l'eau, ces matieres boucheront le trou, ou bien en vuidant l'eau, le reste passera. On les peut aussi passer par vn ^{Autre} rissu, qu'on appelle vulgairement vn ^{moyen de} feutre, faisant couler petit à petit l'eau, ^{vider} principalement quand ce qu'on veut ^{l'eau.} lauer est precieux & de grand prix : car par ce moyen bien peu ou rien du tout passe avec l'eau, ains elle sort plus pure, & tient moins de la substance de ce qu'on laue.

Voila comme il faut lauer le Plomb, ^{Exem-} la Ceruse, la Litharge, la crasse de Plomb, ^{ples.} l'Erain, le Verdet, la Chalcitis, & les autres de mesme genre, la Cadmie, le Spodium, la Tuthie, l'Antimoine, le lapis Lazuli, la Chaux, & les autres metalliques, & les pierres, les Os, comme l'os de Seiche, les Cornes de Cerf, de Chevre, les Ongles de Chèvre, les coquilles d'Huistres, & semblables.

Mais à cause que ces choses ainsi dures, ^{pres-} veulent estre mises en poudre au ^{ant} que les lauer, pour les reduire en pou-

dre, il les faut premierement bruslerz
vray est, qu'il y en a plusieurs, qui sans
brusler se peuuent bien pulueriser,
comme la Cadmie, principalement cel-
le qu'on appelle pierreuse, la Chalcitis,
le Vitriol, la Ceruse, & la Turhie.

*Quelles
chofes s'ent
plus ou
moins
laues* D'auantage, les choses qui se peuuent
fondre doiuent estre hastiuement laues,
mais les choses dures, ou les moyenes,
si on les laue en quelque humeur mede-
cinale, il les faut faire tréper dedäs, mes-
me vne nuit entiere, afin qu'elles en
retirét plus de vertu & faculté; car pour
les bien lauer, il les faut lauer en plein
iour, & mesme au cœur du soleil, prin-
cipalement qu'ad nous voulös qu'elles
soient bien seches, bien subtiles & bien
blanches Or on a accoustumé de les la-
uer, nō pas seulesmet en eau de fontaine
pure, mais aussi en eau de mer, en eau
sulfureuse, ou bitumineuse, en vin, vin-
aigre, lait, en quelque mucilage, en
quelque suc de pläte, en la decoctiō des
choses aromatiques, ou de quelques
autres medicamēs, mesmes des laxatifs,
M. iuc. comme on peut voir par ce que Mesué
en dit traitant des Simples: bref, on les
peut lauer en quelque humeur que ce
soit, pourueu qu'un Medecin scauāt &
bien expert l'ait ordonné, lequel à la

puissance de choisir telle humeur qu'il vouldra, afin que l'Apothicaire ne pèse pas auoir ceste autorité & puissance. Car quelques fois, encore que ce qu'on veut lauer soit chaud, le Medecin peut augmenter sa chaleur, parquoy il commande de le lauer en vne humeur qui soit encores plus chaude, ou bien le refroidir, le faisant lauer en quelque humeur froide: parquoy aussi il veut changer les autres vertus & facultez.

Il est bien vray, qu'il n'y a point de mal, que l'Apothicaire change la couleur du medicament à son plaisir, pourueu que cela ne change rien en la faculté & vertu, comme si le Medecin a ordonné de lauer cecy ou cela, en gros vin sude, & que l'Apothicaire vueille que son medicamēt soit bien blanc & beau, il le pourra lauer en vin blanc, pourueu qu'il soit brusé & rude.

Quant à l'odeur, ie ne suis pas de mesme aduis, à sçauoir que cela demeure au choix & en la volonté de l'Apothicaire, de luy donner telle odeur qu'il vouldra: car la substāce en laquelle l'odeur consiste, est bien de plus grande vertu que non pas la couleur, & qui plus est, l'odeur qu'on y pouroit mettre, ne seroit pas peut estre conuenable

*S. Te B
permis le
changer la
couleur
du medicament.*

*D. P.
deur du
medica-
ment.*

au naturel du malade, ou à la guerison
de la maladie qui pourra estre au cœur,
ou au cerueau, ou en l'amarry.

Dugast Encores moins consentiray- ie qu'il
puisse donner ce goust ou celuy- là à
son plaisir à vn medicament, ou quel-
qu'autre manifeste & importante qua-
li-é, choisissant l'humeur pour lauer le
medicament, telle qu'il voudra, pour
ce faire.

*Gal. in
fin. l. 1.
cōp. phs.
general.
Les Me-
talliques
comment
lauer.* Donc les choses metalliques, apres
estre mises en poudre tres- delice, veu-
lent estre lauces en vinaigre, ou en eau
de mer, quand les playes, où on les veut
faire seruir sont enflées, ayans leurs
bords gros & durs, à cause dequoy el-
les demādent estre bien fort attenuées:
mais si les humeurs qui abondent és
playes, sont acres & mordantes, il les
faudra lauer en vin. Il faudra donc de-
mener par plusieurs iours les choses
Metalliques en ces humeurs, iusques à
ce que ces metalliques soiēt purs, blācs
& clers. Tous les Metalliques dont
nous vsons à la pointure des nerfs, & és
autres playes d'icceux, veulent estre pre-
mierement lauez si nous voulons qu'ils
desseichent sans aucune mordication:
pareillement la Cire & la Terebentine,
qui entrent en telles compositiōs, doi-

preparer les simples medicaments. 449
 uent estre lauees, & à plus forte raison
 les autres Resines, si on en veut mettre:
 car tous les medicaments qu'on laue,
 perdent leur qualité acré & mordante.

Voilà ce que nous auons à dire du
 lauement des choses dures, des molles
 & des moyènes, en general il reste que
 nous proposons le moyen de lauer
 quelques vns en particulier, premiere-
 ment de quelques parties des plantes
 & apres des Metalliques.

Quand on veut lauer l'Aloës, il faut ^{L'Aloës}
 choisir du meilleur: & apres l'auoir pilé ^{eminuit}
 & cassé, le faut mettre dans de l'eau de ^{laue.}
 fontaine, au double, ou enuiron, & le
 demener quelque temps avec vne spa-
 tule de fer ou de bois, dans vn grand
 plat d'estain, ou de terre, ou de quelque
 autre matiere: apres cela il le faut cou-
 urir, & le laisser là reposer vn quart
 d'heure, ou quelque peu d'auantage: &
 quand il est rassis, faut mettre tout bel-
 lement en vn autre vaisseau ce qui est
 de plus cler par dessus, le faisant passer
 par vn couloir de soye: ou bien si tu
 veux que l'Aloës soit bien pur (vray est
 que tu n'en auras pas tant) il le faut
 passer par vn feutre, ou bien le laisser
 rasseoir plus longuement, principale-
 ment en vn pot de verre, qui ait plu-

fleurs petits pertuis, desquels on pourra clore avec vne espine, ou avec de la cire, & tãc que tu verras que ce qui coulera par ces petits pertuis sera clair, le faudra laisser couler, de peur qu'en remuãt le pot, il ne se tournast trouble: puis tu y pourras mettre de nouvelle eau, le remuer cõme auparauãt, le laisser reposer. & mettre le plus clair en vn autre vaisseau; & faudra reiterer cela quatre ou cinq fois iusques à tant qu'il ne demeure de l'Aloës que la crasse & le sable. Cela fait il sera bon que tu fasses secher la premiere au soleil toute seule, laquelle sera plus exquise, & toutes les autres on les pourra faire secher ensemble. Que si c'est en Hyuer, ou b'en qu'õ ait affaire soudainement d'Aloës lauë, on le pourra bien faire secher à petit feu. Mais quãd l'Aloës est presque sec; il le faut oster de dedans le pot, & pour l'oster pl^o facilement, il faut faire chauffer le pot vn bien peu: & l'ayant osté, racler le dessous, à cause que toute la crasse y est a^osemblee, comme nous voyons qu'on fait aux pains de cire. Que si l'Aloës n'est pas encores assez pur, ny assez clair à ta fantasie, il le faudra piler derechef, & le lauer comme auparauãt, mẽmes, si bon te semble, tu

le pourras reiterer trois fois, si l'ordonnance du Medecin le porte: car l'Aloës qui est ainsi leué tant de fois perd quasi toute son acrimonie & sa vertu laxative, & mesme sa chaleur, encores qu'en icelle la plus subtile partie de l'Aloës soit contenuë, de sorte qu'estant despoüillé de ces qualitez, il fortifie d'auantage & n'est pas si laxatif.

Dioscoride au cinquiesme liure, en-
 seigne plusieurs façons de lauer la ^{Litharge} Litharge ^{Dioscor.} surnommee Chrysitis, & en son defaut l'Argyritis, ou autre, afin de la blanchir: mais on la peut lauer comme les autres Metalliques, à sçauoir la pilant premieremēt, la passant par vn crible, puis la demenant dans de l'eau pure, laquelle il faudra changer quelques fois le laissant rasseoir, & versant tout doucement l'eau, & y en mettant d'autre comme j'ay dit cy deuant.

La Cadmie pierreuse, pour la rendre ^{La Cad-} plus desiccative, Galien la faisoit lauer au ^{m^e pier-} cœur de l'Esté au Soleil, par plusieurs ^{reuse.} iours, la broyant en fort vinsigre, ou en ^{Galien.} vin qui soit entierement faue, & de substance bien claire, comme sont en ^{ou plus} tre les vins François, le vin d'Orleans, ^{de fa. ca-} & le vin de Beaune, lequel est beaucoup ^{plus} plus desiccatif. Apres qu'elle est ainsi

lauee, il la faut faire secher, & la serrer pour garder, & d'icelle on peut saupoudrer les vlcérés malins. Mais selon Dioscoride, elle veut estre lauee dans le mortier, apres qu'elle est pilee, ostant toujours l'eau, iusques à ce qu'il n'en sorte plus d'ordure, & apres on la met en Trochisques pour la garder. D'autres la lauent comme la Tuthie.

Mache-fer. Le Machefer, apres l'auoir pilé, il le faut faire tremper en vinaigre, l'espace de huit iours, changeât tous les iours de vinaigre, le neuuesime iour on le met sur vne lame ardente pour le faire rostir. Estant ainsi preparé, il sert pour faire la composition de Rhafis, pour arrester tout flux de sang immodéré.

Plomb. Le Plomb apres qu'il est bruslé, veut estre laué à la façon comme des autres choses dures: ou bien en la maniere suiuant. Mettez vn bien peu d'eau en vn mortier de plomb, & la demenez avec vn pilon de plomb, iusques à ce qu'elle deuienne noire, & commence à s'espessir, & lors coulez ceste eau par vn linge trois ou quatre fois, & la laissez rasseoir, & lauez la fondraille en eau claire, iusques à ce que l'eau n'en sorte plus noire. Ou bien pilez à plusieurs & diuerses fois la linaille de plomb, avec

eau dás le mortier, iusqu'à ce que l'eau qu'il faudra souuent changer, en sorte toute pure & claire, sans estre rien noircie.

Pour lauer la Tuthie, on la lie dans *La Tu-* vn linge moyennement clair & rare, *thie.* puis on la demene dans vn pot, rempli d'eau de pluye, ou d'eau de fontaine, afin que la partie la plus subtile, qui est la plus necessaire, s'en aille dans l'eau, & que toute la crasse & ordure demeure dans le linge, puis il faut laisser rasseoir ceste eau, & verser tout doucement le dessus, & y mettre d'autre eau: & faudra reietter le mesme, iusques à ce qu'il ne demeure dans le linge rien de bon. Il y a bien d'autres moyens de la lauer, mais qui les voudra sçauoir, qui les apprenne de Dioscoride.

On laue le Spodium de mesme façon, *Spodium* vray est qu'il a plus de crasse & ordure: *Cadmie* ainsi aussi laue on quelques fois la Cadmie en pierre: mais la Cadmie qui se *des four-* trouue es fourneaux (qu'on appelle cõ- *neaux.* munement Tuthie, & mal proprement Pompholix) doit estre lauee à la façon des autres Metalliques.

La crasse du Plomb doit estre lauee *Crasse* avec eau clere dans le mortier, & fau- *de Plomb* dra changer d'eau si souuent, qu'elle en

forte toute noire, sans estre aucune-
ment iaunie de la couleur de la crasse:
cela fait, il la faut mettre en Trochis-
ques, selon Dioscoride.

L'Antimoine, la Ceruse, & l'Erain
L'Anti bruslé, selon le mesme Auteur, veu-
moine, lent estre lauez comme la Cadmia, ou
ceruse, et la crasse de Plomb.
Erain.

Lapi Alexander Trallianus enseigne cõ-
Lazuli, me il faut lauer le Lapis Lazuli, & la
et l'Ar- pierre Armenienne, assavoir en eau cõ-
menant mune, trente ou quarante fois, chan-
geant l'eau à chacune fois, puis en eau
de Buglosse, ou en eau Rose dix fois,
comme en la confection Alkermes, &
és pilules qu'on fait de ses pierres.

Chaux La Chaux lauee deux ou trois fois en
l'eau de eau de mer, en Esté, és iours Caniculai-
Gal lib. res, est vn medicamēt fort propre pour
6 Meth. les nerfs piquez, si on la mesle avec
Dioscor. huile.

Borax. Pour lauer le Borrax, il le faut piler,
puis ietter de l'eau par dessus dans le
mortier mesme, & le bien froter cõtre
le mortier, avec la paume de la main,
& apres qu'il sera rassis, il le faut cou-
ler: ce qu'il faudra reiterer iusques à
tant qu'il soit assez pur & net: cela fait,
il le faut faire secher au Soleil, & le ser-
rer pour s'en seruir au besoin.

Le Prestre de Diane lavoit la terre Lemniene, qu'il amassoit en Ephestias, ville en l'Isle de Lemnos, en la maniere suiuate. Il la faisoit destremper en eau, & quand elle estoit reduite en limon, il la demenoit forr, puis la laissoit vn peu rasseoir, & lors il ostoit l'eau qui nageoit dessus, & la bouë qui se trouuoit au fôds, il la recueilloit, & ostoit ce qui se trouuoit de sablonneux & pierreux au dessous, gardant & faisant secher ce limon gras, iusques à ce qu'il fust de la consistence de cire, & lors il en faisoit des petits Trochisques, sur lesquels il engrauoit le sacré seau de Diane. Voilà comme Galien l'enseigne au neuuesime des Simples. Et quelque peu apres il dit: Toute sorte de terre se doit lauer en la mesme façon, à sçauoir, il faut premierement destremper en eau qui n'ait aucune faculté medecinale, apres que le limon est rassis, il faut verser l'eau qui est par dessus, & separer la bouë d'avec ce qui est de sablonneux & pierreux, qui se trouuēt tout au fôs. mais pour sçauoir quelle terre doit estre lauee & quelle non, il ne faut autre iuge que le goust: car non seulement entre les especes de terre, mais mesmes des autres choses, il s'en trouue qui ne

Terra
Lini. e
c. m. u. e. o. t
lauee.

Quelle
terre doit
estre la-
uee ou
non.

veulent point estre lauees: d'autres se veulent estre vne fois seulement, comme est la terre Lemnienne: d'autres deux fois, comme vne certaine terre Erythreenne.

*De la Ar-
mene.*

Le bole Armene se peut bien aussi lauer ainsi, toutesfois aucuns le lauent trois fois en eau Rose, & le font secher autant de fois. On s'en peut bien aussi seruir sans le lauer, veu qu'on ne s'apperçoit point qu'il ait quelque qualité appaïrée: mais il fait son operation par vne faculté cachée, & par sa vertu desiccatiue.

*De plusieurs & diuerses manieres de
preparation tout ensemble.*

CHAP. L.

ENcores que plusieurs des medicaments, dont nous auons cy deuant parlé, demandent plusieurs sortes de preparations, si est-ce qu'il m'a semblé bon de traicter à part de ceux qui ont besoin de diuerses sortes de preparations tout à la fois.

*Pierre à
verres
communs
preparée*

La pierre de laquelle on fait les verres, qu'on dit verres de pierre (qui est faite des cendres amallées d'une certaine herbe, qu'on appelle communément Soude, laquelle on fait brusler en vne fosse

preparer les simples medicaments. 457
 fosse cauee en terre) estant pilee, cri-
 blee, & tremblee en l'eau, de sorte que
 l'eau passe deux ou trois doigts par
 dessus, puis fort remuee, & apres cela
 qu'on la laisse r'asseoir, & ce qui sera
 cler, qu'on le face passer par vn drap
 ou vn tissu, apres cela qu'on face se-
 cher le cler dans le four, ou deuant le
 feu, on fera ce sel, que les Arabes ap-
 pellent Alkali, qui est fort blanc, & qui
 sert à plusieurs compositions. *Alkali*

La racine de Panicaut, on la nettoye
 premierement dehors, & dedans, puis
 on la coupe en pieces, lesquelles on
 farcit de Girofles & de Canelle, & les
 fait-on cuire: aucuns preparent tout
 de mesme les racines de Satyrion. *Racine
de Pani-
caut &
de Saty-
rion.*

L'Amidon se fait de froment, du
 meilleur & plus net qu'on puisse trou-
 uer, lequel on rompt grossierement,
 puis on le fait tremper toute vne
 nuit en eau pure, & le lendemain on
 le presse; & quand l'Amidon est rassis,
 on verse tout doucement l'eau qui est
 dessus, & fait on secher hastiement
 le reste, ou au feu, ou au vent, ou au
 Soleil, ou avec du Cotton, principale-
 ment en Hyuer, de peur qu'il ne s'en
 aigrisse: estant seché, il le faut serrer en
 vn pot bien net & bien couuert. La

maniere de le faire auourd'huy est vn peu autre, mais il est de mesme vertu & faculté. On en peut aussi faire avec Orge, ris, & autres semblables.

L'Agaric en Trochisques,

L'Agaric estant pilé, on le reduit en Trochisques, le meslant avec du vin de l'infusion de Gingembre, lesquels on fait secher, & les serre. on pour les garder; & quand on s'en veut servir, on les pile, & les mesle. on avec le reste.

Coloquinte & Squille.

On peut mettre en Trochisques, tout de mesme, la Coloquinte & la Squille, & par ce moyen ils s'adoucisent.

Myrabolans.

Les Myrabolans reçoient plusieurs & diuerses sortes de preparation, selon que dit Mesué, traitant des Simples en la composition de l'Electuaire Aiharil, qu'il appelle.

Liqueurs & Gommés.

Les liqueurs, l'Ammoniac, le Galbanum, le Sagapenum, l'Opopanax, & les autres liqueurs & Gommés, veulent estre trempés en vin, ou vin-aigre, ou en quelque autre humeur que le Medecin ordonnera, toute vne nuit, & puis dissoutes & passées par vn trespas de soye, afin que les semences, les esclars, & raboteures de bois, & autres ordures, demeurent dans le

Preparer les simples mediments. 459
gouloir, & a pres tout cela on les fait cuire, iusqu'à ce que l'humeur soit consumé, & les messe-on avec le reste de la composition, hors du feu. On fait aussi tremper le Cotton dans du vin de la decoction des choses aromatiques, propres au cerueau, ou à l'estomach, ou à quelque autre partie, & apres auoir trempé vne nuit, on le fait seicher & garder, & se sert-on de ce cotton ainsi preparé au lieu de drap teint en escarlatte, ou de la laine, à cause que ces choses acquierent quelque chose d'estrange en la teincture. Aucuns farcissent ces mesmes applications de mesmes medicamens, & les ayans couuertes d'un costé & d'autre, les trapointent plus menu.

Les ceruelles des Passereaux occis au Printemps, veulent estre lauees & nettoyees. Dix de ces ceruelles, bien meslees avec vn iaune d'œuf, veulent estre vn peu frites au feu, & puis seichees au Soleil ou au feu, & y pourra on adjoüster, si on veut, vn peu de miel, estans ainsi preparees, elles sont propres à rendre hardis au lieu d'Amour. D'autres les preparent de mesme que les graisses & moüelles.

Le poulmon de Renard veut estre

*Poules de Re-
nard.* premieremēt laué du sang, puis seché
au four, & puis ferré pour le garder, &
quand on s'en vent seruir, il le faut pi-
ler & mesler avec le reste de la compo-
sition.

*Peau in-
sorieure
du ven-
tricule
des pou-
les.* La peau interieure du ventricule des
Poules, doit estre premierement
trempee enuiron vne heure, dans de
la lessiue chaude, puis lauee trois
fois, apres trempee trois fois en vin,
& autant de fois lauee, puis derechef
lauee en lessiue, & puis en vin, fina-
lement sechee au four, apres que le
pain en est tiré. Toutesfois Galien en
Galien. l'onzieme des Simples, tient qu'elle
ne sert à rien, & n'a aucune vertu.

*Foye de
Loup.* Le foye de Loup, afin de le ren-
dre propre à quelques maladies du
foye, on le laue avec bon vin blanc,
puis on le saupoudre avec Santal ci-
trin puluerizé, & le fait-on secher:
apres cela on le met dans vne escuelle,
& l'environne-on avec d'Aluine, &
change-on l'Aluine de huiët en huiët
iours, le mettant en quelque lieu
sec.

*Boyau
de Loup.* Le boyau de Loup, qui est de fort
grande vertu contre la colique, veut
estre premierement laué en bon vin
blanc, puis enflé & seché en lieu qui

preparer les simples medicaments. 461
 ne soit point subiet à la fumee ou à la
 poussiere, puis couuert & enuélépé
 d'Aluine.

On peut remarquer icy comme en
 passant, & tantost quand il sera parlé
 de la prezure ou caillé, qu'enuelop- *Enue-*
 per est vne espee de preparation, *lopper*
 comme on le peut aussi voir en Mesue *est vna*
 traitant des Simples & des compo- *espee de*
 sitions, en plusieurs lieux; mais pource *prepara-*
 qu'elle n'est pas fort en vsage, ie la lais- *tion.*
 se expressément.

On fait cuire la peau des pieds &
 du museau des Bœufs & des Brebis, &
 la fait on cuire longuement & à petit *Bœufs et*
 feu, iusques à ce qu'elle rende com- *Brebis.*
 me vn caillé, lequel estant apres se-
 ché en quelque lieu bien aëré, est fort
 propre aux hernies & descentes de
 boyaux.

Le caillé freschement tiré d'un ieune
 & tendre animal, doit estre cou-
 uert de sel, seché au Soleil, & apres *Caillé.*
 gardé.

Pareillement on choisit vn Bouc de
 quatre ans, qui soit bien sain & en *Caillé de*
 bon point, lequel on nourrit au téps *Bouc.*
 des plus grandes chaleurs (comme és
 iours caniculaires) de Saxifrage, Ache,
 Persil, Fenoi, Pouliot, Lierre, Squi-

nanthum, Genest, herbes Capillaires, Houbions, & autres herbes ayans vertu de rompre la pierre, & luy fait-on boire de quelque vin qui soit fort bon & bien delicat, le laissant paistre à la chaleur du Soleil l'espace de quarante iours, tellement que son vrine commence à deuenir noire: apres cela il le faut esgorger, & recueillir le sang qui en sortira, non pas toutesfois le premier ny le dernier, mais seulement celui du milieu, & le mettre dans vn pot qui soit net, ou dans vn bassin, estendant au dedans des feuilles susdites; & quand il sera caillé & figé, il le faut couper en large en deux parties, & le faire seicher au Soleil, ou à la Lune: mais il le faudra couvrir avec quelque linge bien cler, & le garder de la rosee & de la pluye.

Graisses. Quant aux graisses, estans encores recentes, on les laue à diuerses fois en eau nette, en vn pot à demy plein, puis on les fait fondre au Soleil, ou en eau chaude en double vaisseau, ou à la tieueur, ou bien aux cendres, & quand il y a quelque chose de fondu, on le verse en vn autre pot. Ou bien on les peut faire fondre sur le feu, & apres les passer par vn couloir bien deslé, &

les ferrer pour garder. Et c'est ainsi ^{Galien.} que Galien en la composition de l'emplastre Diachalciteos, nettoyoit les graisses de leurs peaux & autres ordures, les faisant couler.

Les Cantharides, il les faut cueillir ^{Cantharides.} au Printemps, les prendre avec des petites pinsettes, & les mettre en vne phiole, puis les couvrir d'huile, & les laisser au Soleil, iusques à tant qu'elles pourrissent. Ou bien on les pourra mettre en vn pot de terre qui ne soit point poissé, puis couvrir le pot avec vn linge cler, & le bien attacher; cela fait, il fait tourner l'emboucheure du pot en bas, & recevoir la fumee de quelque fort vin-aigre qui bouillira au dessous, iusques à ce que les Cantharides soient mortes de chaleur, puis les faut enfler, & les ferrer.

On peut remarquer icy, & en ce que nous auons dit parlant de la Squille, ^{Enfler est vne espece de} qu'enfler est vne espece de preparation, comme aussi qu'ad il est question ^{preparation.} de garder les racines ausquelles on a osté le cœur de dedans; mais elle est assez cogneuë de chacun, & est bien souuent necessaire pour faire secher, & pour faire garder les Simples.

La chair d'Erison, de Lyon, & au ^{Chairs.}

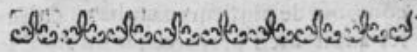
464 *La maniere de bien preparer, &c.*
 tres animaux, lesquelles on a accoustumé de garder pour s'en seruir en medecine, veut estre premierement lauee quatre ou cinq fois, & à chaque fois vne heure, en vin chaud & bien meur, puis l'ayant fait secher au four, conuient la serrer pour garder.

Des
Cancres La Chair des Cancres veut estre lauee trois fois en lessiue, ou en eau de mer, iusques à ce qu'elle ait perdu sa mauuaise odeur, quād on la veut mettre és antidotes surnommez Analeptiques, ou resolutifs secrets, puis cuire en eau d'orge, ou en mesme beurre.

Pour rendre la Cire bien blanche, la faut fondre en eau, & pour l'en tirer, il faut plôger des phioles de verre dedās trépee premierement en eau, & faudra plôger & replôger la phiole, tāt qu'il y aura vne seule goutte de Cire, & la mettre apres au Soleil, au cœur d'Esté, comme au mois de Iuillet, iusques à ce qu'elle soit blanche. Ou bien il faut lauer la Cire en eau, & la changer & rechanger tant qu'elle ne noircisse plus, puis la faire boüillir iusques à tant que la Cire soit blanche.

Il suffit de ce que nous auons discouru de la preparation des Simples, parquoy il est temps de faire fin.

Fia da second Livre.



LA FORME ET
MANIERE
 DE MESLER LES
 SIMPLES POVR
 FAIRE LES
 compositions.

LIVRE TROISIEME.

LA fin pour laquelle quel-
 que chose se fait, est touf-
 jours plus à estimer que
 non pas ce qui la prece-
 de, & qui se fait pour y
 paruenir, parquoy on pourra aisémēt ^{vtilité}
 cognoistre que ce liure n'est pas seu- ^{de ce Li-}
 lement plus vtile, tant aux Medecins ^{ure.}
 qu'aux Apothicaires, mais aussi plus
 nécessaire que les deux precedens: car
 ce n'est pas assez d'auoir choisi les
 simples propres à ceste maladie-cy, ou
 à celle-là (sinon que la maladie fust
 simple, & pourtāt qu'elle se peust gua-
 rir par vn simple remede, ou bien que
 le remede qui semble estre simple fust

V. v.

composé de plusieurs facultez) & de les auoir bien preparez, si on ne les met apres en composition, par laquelle on a fait les autres deux, à sçauoir on a choisi & preparé les simples.

Nostre intention donc est d'enseigner la façon & maniere de composer les medicamens : non pas tous, mais seulement ceux qu'on a accoustumé de composer & mettre en vſage en ceste ville de Paris. Quant à ceux qui sont en vſage és autres villes, il sera aisé de les substituer, à l'exemple & imitation de ceux cy.

Au reste nous suiurons en ceste traſtation le meſme ordre que Meſues a ſuiuy : à sçauoir nous enseignerons premierement comme il faut faire les condits : apres les Resinez, Iuleps, & Sirops : en troiſiesme lieu les Eclégmes : pour le quatriesme les decoctions & infusions, j'entens de celles qu'on pratique de nostre temps : pour le cinquieme les Antidotes : pour le sixiesme, les pilules : pour le septiesme, les Trochitques : pour le huitiesme, les poudres : pour le neuſiesme, les huiles : pour le dixiesme les onguens : pour l'onzieme, les Cerats : pour le douzieme, les Emplastres. Il est

faire les compositions. 467

bien vray, qu'en la deduction de ces choses, nous prendrons bien souuent des compositions de Nicolas & autres Autheurs, mettant chacune en son rang, de celles qui sont plus en vsage. Qui voudra, y pourra adiouster les compositions qui sont en vsage és autres villes; comme à Lyon la Conserue de Menthe, de la Tannee commune, d'Euphrage de Scolopendria, de Salette ou Ozeille, de Glaycul, de Stechas, d'Hyssope, de Sauge, de Salvia vita, de Myrabolás, de Limons, de Pain de Cocu, de Genouillet, des fommitez d'Orengier, & de Courges, les Courges confites, le Syrop, d'Oublon, de Calamintha, le Syrop violar avec la decoction de Courge, l'Electuaire *Indum maius*, l'Electuaire *rosatum* de Mesué, au lieu de l'Electuaire de suc rofat, vn certain Electuaire lenitif, l'Electuaire *de Psyllo*, l'Electuaire *letitia*, de Galien, l'Electuaire *lenificans*, du Conciliateur, l'*Aurea Alexandrina*, la confection Anacardine, la Hiera de Ruffin, de Logadius, de Hermes, descrite par Mesué, la *Requies magna* de Nicolas, la *Rubia Trochiscata* du mesme Autheur, la Tripheta Persique, fort vñteée és fièvres continuës, & la Tri-

phera Sarrasinesque , le Philonium Perfique , & le Romain , & plusieurs autres compositions, lesquelles sont en vſage és autres villes, & que ie laiſſe à vn autre à deſcrire s'il veut.

La premiere ſeſtion, où il eſt traité des Conditz & Conſitures.

Racines de Panicaut cõment cõſit.
Pour conſire les racines de Panicaut, il faut choiſir des racines groſſes, lâches, & tendres, puis les bien nettoyer dedans & dehors, à ſçauoir au dedans du cœur, & au dehors de l'eſcorce: apres que cela eſt fait, il faut tailler en pieces de la groſſeur du pouce & mettre au dedans au lieu du cœur qu'on en a oſté, vn clou de Girofle, & vn peu de Gingembre, qu'on pourra faire tremper premieſement; apres qu'elles ſont ainſi preparees, il les faut faire cuire en meſme poids de Sucre, & au double de Miel, ou bien en trois fois autant de Miel ſeul: eſtans cuittes ou y adiouſte vne ſuffiſante quantité de choſes aromatiques.

Pource que les Racines, ie dy les plus rēdres qu'on puiſſe trouuer, ſont toujours quelque peu dures, & ſi on les fait cuire dans le miel ou dans le Sucre, elles deuiennent encores plus dures, au lieu de ſ'attendrir; le meilleur ſeroit qu'apres eſtre mondees & net-

royées, on les fist tréper toute vne nuit dans de l'eau qui les courist seulement, sur les cendres chaudes, le lendemain leur faire faire vn bouillon seulement; & de celle mesme eau (si on voit qu'elle soit nette, sinon en prendre d'autre) faire cuire le Sucre iufques à ce qu'il ait la cōsistence d'vn electuaire solide, ou des Penides: & lors faut mettre dedans les racines amollies, comme nous auons dit, il y faut mettre aussi des Girofles, ou de Canelle, & de Gingembre secs, & moyennement puluerisez, de chacun demie once sur deux liures de confitures, & les faire cuire vn bien peu, & les peut on mesler parmy, ou bien les lier dans vn linge, & les suspendre dās la composition, sans les autres choses aromatiques. Ceste mesme façon peut estre obseruee, quand on veut confire les racines de Girofles, de Cheruis, de Daucus, de Pastenailles, d'Ache, de Reffort, & semblables, à sçavoir il les faut lauer premieremēt, puis nettoyer le dedans, ostant le cœur qui est dur comme bois, & le dehors, les raclant ou ostant l'escorce, puis les tailler en pieces, les farcir, & finalement les faire cuire en Miel ou Sucre. Quant à

Acorus commun
 nôtre Acorus commun, ie ne suis pas d'aduis qu'on en fasse de la confiture, sinon qu'il fust ordonné par quelque docte Medecin & bien expert, côme j'ay montré au commentaire que j'ay fait sur Mesué. Teuresfois il y en a aucuns, qui apres auoir bien nettoyé les racines, les font cuire à petit feu dans du Miel escumé, ou dans du Sucre clarifié, qu'ils ont auparauant fait cuire mediocrement, sans rien faire cuire les racines en eau, afin qu'elles ne perdent leur faculté aromatique: toutefois il faut toujours faire bouillir la racine d'Aulnee premierement, afin de lui faire perdre son amertume, & les racines de Vit de chien, de Serpentine, d'Ails, d'Oignons, de Pourreaux & semblables, pour oster leur acrimonie, & apres cela, il les faut faire cuire avec le Miel ou le Sucre, comme les autres.

D'Asyrion.
 En l'autre composition de Diasatyron, il y entre ce qui s'ensuit: Des racines de Panicaut vne liure, lesquelles il faut faire cuire en la seconde decoction de poisiches, des racines de Satyion bien nourries & toutes fresches, huit onces; des racines de Refort de lardin, trois onces: des racines de Serpentine, deux onces: & faut faire bouillir toutes ces racines apres les auoir pilees, en vne suffisante quantité.

ré de lait de Vache, avec Beurre de Vache, & huile de Iugioline, de chacun quatre onces, & les faire cuire à petit feu, iusques à tant qu'elles soient de bonne consistance: lors il y faut adiouster de Miel escumé six liures, de ius d'Oignons tout frez, vne liure & demie, & quand toutes ces choses seront parfaitement cuites, & qu'on les aura ostées de dessus le feu, il y faut adiouster la poudre suivante: Des queues & reins de Scincus, huit drachmes, des semées de Roquette, de Nasticort, de Pastenailles, de Nauet, d'Asperges, de Fesnes, de Poivre long des deux especes de Behem, de Gingembre, & de Canelle, de chacun quatre drachmes, ^{On n'en met au-} & mesler le tout avec le reste que nous auons ^{jour-} dit auparauant. Finalement, il y faut adiouster ^{d'huy que trois.} des Pignolats pilez vne liure & demie, des Pistaches pelez dix onces, des Ceruelles de Passercaux deux onces, & mesler bié le tout ensemble, & l'aromatizer avec vne drachme de bon Musc dissolt en demie once d'eau Rose, & le mesler avec le reste.

Les racines de Refort, ne sont pas moins dures que celles de Panicaut, voire mesme le sont encores plus, parquoy ie serois d'aduis de les faire cuire ensemble premierement, le Lait, le Beurre, & l'Huile, rabatent l'acrimonie de la racine de Serpentine. Tu pourras faire cuire ces racines, non seulement en lait de vache, mais aussi en lait de brebis, en lait de femme, ou en lait de chevre, ou d'asnesse, se-

l'on que l'intention du Medecin sera diuerse, mesmes bien souuent à cause de cela nous sommes contraincts d'en oster les choses plus chaudes.

Au lieu de l'huile de Iugioline, duquel on n'vse plus auourd'huy, on pourra mettre l'huile d'amendes douces, tel que ie diray cy apres, comme en la composition du Dialatyriion, surnommé *Analepticum*.

Quelle est la consistence de ceste composition.

La bonne consistence & iuste espaisseur de ceste composition est, quand elle est de la consistence d'un cataplasme, ou d'une opiate, ou de la mouelle de Casse, ou de la sordie des oreilles, ou de miel vieil, ou bien escumé, & à cela mesme cognoist on quand elle est parfaitement cuite, ce qui est requis apres en la composition: car le miel & le suc d'oignons, font que la composition est reduë plus liquide, qu'elle n'estoit apres auoir esté cuite, iusques à vne bonne consistence; mais quand on les fait cuire apres, & que par la coëtion l'humidité superflue du miel, & du ius d'oignons est cōsumee, elle reconure sa premiere consistence, & lors elle est parfaitement cuitte. Pour mesme raison il met en infusion, ou il fait cuire en lait, les pois ciches,

pour faire la poudre qui a faculté d'engraïsser, & faire deuenir en bon point; en la section huitiesme.

Aucuns, pour mesme fin, prennent les racines lauees, en quelque temps que ce soit (car tousiours vne des racines est bien nourrie, encôres que quelques - fois plus, quelques - fois moins) & les font bouïllir en la seconde decoction de ciches, puis les entrelardent de gyrosses, & de pieces de Canelle, apres cela les font cuire vn bien peu, en du sucre clarifié & coulé, & en baillét vne racine ou deux: quand on veut aller dormir, ce qui n'est pas mal à propos, ny sans vertu.

Pourquoy nous prenons plustost la seconde decoction des ciches, que non pas la premiere, nous l'auons dit au commentaire sur Mesué.

Il dit qu'il faut choisir des racines bien nourries, principalement celles qui sont cueillies en lieux sabloneux :: car celles qui sont flaques, ont perdu leur vigueur.

Il te faut aussi prendre garde, que tu ne sois trompé par la diuersité des especes de Satyrion.

La suffisante quantité de lait est, qu'il passe deux doigts par dessus les

racines, que si ceste quantité estant consumée, les racines ne sont assez cuites, il y faut adjouster d'autre lait, d'autre beurre & d'autre huile.

J'ay aussi monstré sur Mesué, pourquoy ie suis d'avis de mettre le Bulbe, sur nommé Ascalonite, au lieu de l'oignon.

*Les
Bees &
Gingē-
bre.*

Le Been & le Gingembre, doivent estre pilez premierement, & quand ils seront à demy pilez, il y faut adjouster les semences, apres il faut mettre la canelle, & finalement la poudre des Scincus secs.

*Pigno-
lats.*

Aucuns sont d'avis de faire tremper les pignolats en eau tiède, vne demie heure deuant, afin d'oster leur acrimonie; mais il semble qu'il n'est ia besoin, veu que leur acrimonie n'est pas viande, & mesme il y en a qui ont bien dauantage d'acrimonie.

*Ceruelles
de Passé-
re. xx.*

Les ceruelles de Passereaux doivent estre preparees à la façon que nous auons dit cy deuant au second liure, au chapitre des medicamens, qui requierent plusieurs sortes de preparation à la fois.

*C'est la
conserue*

Le sucre Rosat se fait ainsi. On prend les feuilles des Roses, qui ne sont encor du tout

espanouïes, & les fait on secher à l'ombre iuf. *des Roses*
ques à ce que toute l'humidité superflüe soit de Ma-
consumée; lors on les pile en vn mortier de sue
pierre, & y adiouste on trois fois autant de *la* *luf*
Sucre blanc, puis on les serre en vn pot de ver *pari n'ou*
re ou de terre verny, & les couure on avec du *met que*
parchemin, & les laisse on au Soleil trois *au dou*
mois, les remuant souuent tous les iours, *ble*
apres cela on les oste du Soleil, & les garde
on.

Il y faut mettre trois fois autant de
Miel ou de sucre, comme de Roses,
comme si on y met deux onces de Ro-
ses vn peu seches, il y faudra six onces
de miel escumé, ou de sucre bien net
en poudre.

Auiourd'huy on appelle Sucre Ro- *Sucre*
fat, le sucre qui estant dissout avec eau *Rosat*
de Roses blanches, ou suc de Roses *qui c'est.*
rouges, en mesme quantité que de Su-
cre, & apres cuit en forme d'Electuai-
re solide, & puis on le met en poudre,
ou bien on l'estend sur vn marbre: le-
quel on oint premierement de beur-
re, & quand il est pris on le met en ta-
blettes, & l'appelle on communémēt
Sucre Rosat en tablettes.

Le Sucre violat se fait comme le Rosat, hor-
mis qu'il faut faire secher plus longuement *Sucre*
les violettes, & à l'ombre, & les laisser plus lōg *violat.*
temps au Soleil avec le suere. Le sucre avec
fleurs de buglossé & de Romarin se fait tout
de mesme.

C'est vne grande bestie d'appeller le sucre avec fleur de Romarin, *Anthosatum*: car *Anthos* ne signifie pas seulement la fleur de Romarin, mais toute autre fleur.

Conser-
ues.

On peut aussi faire en ceste mesme sorte des Conserues (qu'on appelle) de fleur de peschier, d'orenger, de genest, de genest d'Espagne, de malve, de guymauue, & semblables fleurs.

Aucuns mettent les fleurs toutes entieres dans vn pot, avec du sucre en poudre, puis les mettent au Soleil, & estiment que par ce moyen les fleurs gardent leurs qualitez presque toutes entieres. D'autres iettent par dessus du sucre clarifié.

On fait tout de mesme les Conserues de quelques herbes, qui sont naturellement sans suc, comme sont toutes les especes de *Capilli Veneris*, desquelles nous vsons pour faire *P. Analepticum distillatum*, la conserue de *Ceterach*, de *Salvia vita*, de *Phyllitis*, & semblables: car on pile ces herbes toutes fraisches en vn mortier de pierre, avec deux fois autant de sucre, & puis on les met au Soleil.

Miel
Rosat.

Le miel Rosat se fait en la façon suivante: On prend vne liure de suc de Roses fraisches,

& dix liures de miel bien blanc & bien net, & qui soit escumé, & les fait on bouillir ensemble en vn chauderón; lors qu'ils commenceront à bouillir, il y faut adjouster quatre liures de Roses fraisches, taillées menu avec ciseaux, ou avec vn cousteau, puis les faire cuire iusques à ce que le suc soit consumé, les remuant continuellement, apres les faut mettre en vn autre pot de terre, & les garder à longuement: car tant plus on le garde, tant meilleur il est. Le miel violat se fait tout de mesme.

Il faut mettre le miel avec trois liures d'eau, l'escumer mediocrement, apres quand il bouillira, faut messer les Roses & le suc, soit sur le feu, ou hors du feu, & les laisser ainsi au Soleil l'espace de quarante iours ou enuiron: apres cela il les faut faire cuire iusques à ce que le suc & la couleur soiét consumez, & le faire cuire iusques à ce qu'il ait la consistance d'un syrop.

Aucuns clarifient le Miel, quand ils s'en veulent seruir és medicamens interieurs: car le premier est plus propre pour les clyteres.

Le Miel myrtin se fait d'une liure de suc de Miel Myrtilles, & deux liures de miel, cuits ensemble à petit feu.

Le Miel qu'on fait communement de Raisins secs, qu'on appelle *Passulatum*, se fait de *latum*.

Raisins secs nettoyez des petits pepins dedans, & mis tremper vingt-quatre heures durant, puis bien cuits, & fort pressurez, & ceste expression on la fait cuire iusques à ce qu'elle soit de bonne consistance.

*Embl-
carum.* Le Miel qu'on appelle Emblicarum, est le Miel dans lequel les Myrabo'ans, surnommez Embliques, sont confits & gardez.

Nous vsons de ces diuerses sortes de miel pour faire les autres compositions.

*Ana-
cardis.* Pour faire le miel Anacardin, on pile les Anacardi, & les fait-on tremper en vne suffisante quantité de vin-aigre, l'espace de sept iours, le huitiesme iour, on les fait cuire iusques à la consommation de la moitié, & les passe-on par vn linge. Le suc qui en prouient cuit avec miel, iusques à ce qu'il soit espais, est le miel Anacardin. Et le marc seiché, est appellé Anacardi préparé. Nicolas Alexandrin in Theodoretto, avec miel Anacardin. D'autres prennent pour miel Anacardin, ce qui nage dessus l'eau, quand on fait cuire les Anacardi, qui ressemblent fort au Miel.

*Fruits
d'Ana-
cardis.* Quant aux fruits, on les confit, ou avec sucre, ou avec miel, ou avec les deux ensemble; & les confit-on quelques fois tous entiers, & avec leurs semences, mais le plus souuent deuant qu'ils soient parfaits, & quelques fois on oste les semences.

*Quels
fruits.* De nos fruits on a accoustumé de confire les pommes, les poires muscates, les coings,

faire les compositions. 479

pesches, abricots, prunes, principalement les on a ac-
prunes dattes, les noix verdes, les cerises, les *confu-*
cornes ou corneoles, les raisins d'outre-mer, *mi de*
les fruiçts de Berberis, & les aigrats, ou raisins *confire.*
verds: & tous ceux li on les confit entiers,
hors mis ceux qui sont gros, comme sont les
coings & les pesches, lesquelles il faut nettoyer
& dehors & dedans, & les mettre en quatre
quartiers, quand on les veut confire. Mais les
noix, apres les auoir pelees, on les fait tremper
neuf iours en eau pure, & chage on d'eau trois
ou quatre fois le iour; apres cela on les fait
cuire en eau, iusques à tant qu'elles deuien-
nent tendres, puis on les fait seicher au vent,
ou entre deux linges, & les entre larde on a-
uec des gyrosses, & des petites pieces de can-
nelle; cela fait, on les confit comme les autres
fruiçts.

D'autres sont mieux: ils percent deux ou ^{Noix}
trois fois tout à trauers les noix verdes avec vn
fuseau, (car si on les perçoit avec du fer, cela
les rendroit plus noires, & les font tremper en
eau, laquelle ils chagent souuent. puis les font
bouillir, & quand elles sont deuenues tendres,
ils les iet & soudain en eau froide, puis les ayāt
tires dehors, ils les pendent, les eluyant avec
vn linge, les entrelardent de Gyrosses & de
pieces de cannelle, finalement les couurent de
Sucre clarifié & cuit auparauant, lequel il
faut faire recuire de deux en deux iours, ou
de trois en trois iours, pource qu'il deuiet
eru, vray est qu'il faut oster les noix, quand
on veut recuire le sucre. Estans ainsi confi-
tes, elles se gardent plus verdes & plus nettes
beaucoup.

Coings. Les coings pareillement, apres qu'on les a nettoyez, on les fait cuire en eau, iusques à ce qu'ils deuiennent tendres, & puis on les confit.

La façon de confire est semblable en tous. car on les met dans du Sucre qu'on a fait premierement cuire iusques à la cōsistence de Syrop, & les recuit-on ensemble, iusques à ce que le sucre ait recouuré la forme de Syrop; car il s'estoit rendu liquide à cause del'humidité des fruiçts. Meisme en la confiture des Abricots, si nous voyons que le sucre soit encores apres comme rendu cru, il les faudra oster de dedans le sucre, & faire cuire derechef le sucre, puis remettre les abricots dedans: car si on faisoit cuire les abricots aussi, ils deuiendroient durs. Nous pourrons apprendre les autres manieres de confire les deux sortes de pesches, en la premiere section de Mesué.

Gelee de coings. Pour faire la gèlee de coings, aucuns prennent le suc de coings, & le font cuire: d'autres la font de la partie la plus liquide du Cotignac, & pour la faire plus rouge, tant les vns que les autres y adjoultēt vn peu de suc de raisins d'outré-mer, ou d'espine vinette.

Quand

Quand on veut confire le Coriandre, il le faut nettoier premierement, & pour le nettoier on le met sur vn ais bien lissé, & le secoué on fouuent, tellement que la semence la plus ronde, & qui est la plus enriere, roule iusques au bas (car on fait que l'ais panche vn peu d'vn costé) mais les grains rompus, & toutes les ordures qui sont parmy, demeurent pour la plupart par le chemin, ou pour le moins descendent bien lentement. Quand il est ainsi choisi, on le fait tremper en vin aigre, enuiron 8. heures sans feu, puis on le fait faire & seicher au feu: & pour le couvrir de sucre, on prend vne liure de ceste semence, & fait on eisme il s'ensuit. On met 9. liures d'eau en vn chauderon garny d'estain; dedans ceste eau on met trois blancs d'œufs, & à force de les demener avec vergettes, on les fait venir en escume, & lors on y met 9. liures de sucre, si le sucre n'est pas bien net (car quand il est pur & net, il n'y en faut pas tant, ny tant d'eau) & les fait-on bouillir ensemble quelque peu, les remuant avec la spatule, iusques à ce que l'escume noircisse; ce qui aduient communément quand la 6. partie de l'eau est consumée, & lors on le paille par vn couloir de drap. Puis on fait cuire enuiron la moitié, iusqu'à ce qu'il soit de la consistance d'vn syrop; ce pendant on tient le Coriandre en vn grand bassin de cuire, sur vn demy tonneau, dans lequel on met du feu, afin de seicher le Coriandre, lequel on remue tousiours avec la main. Apres que le Coriandre est sec, on met de ce sucre enuiron vne once par dessus vne cuillier, & le frotte on fort & longuement avec la main; & quand ceste couverture est assez seichee, on y met d'autre sucre, &

le frotte on comme deuant, & faut repeter ce-
 ste besongne iusques à ce que le sucre soit con-
 sumé, & lors il faut cuire l'autre moitié du su-
 cre qui restoit, iusqu'à ce qu'elle ait la confi-
 sence d'un Syrop, & faire tout ainsi que de-
 uant.

*Commē
 rendu
 perlé.*

Mais pour le rendre perlé (ce qu'on appelle
 quand il y a de petits grains de sucre par dessus
 qui ressemblent à petites perles quand la crou-
 ste est desia assez espesse, mais lisse & polie) on
 met dessus le bassin où est le Coriandre, vn au-
 tre bassin percé au fond, dans lequel y a du su-
 cre cuit, comme nous auons dit, qui coule pe-
 tit à petit comme vn fil, dans le bassin où est le
 Coriandre; & ce pendant il faut remuer con-
 tinuellement ce bassin du Coriandre, & le de-
 mener çà & là; & pour le demener plus aisémēt,
 il le faut prendre par les anses, & le remuër sur
 quelque corps rond, mettāt entre deux vn lin-
 ge en rond: mais il se fera encores plus aisémēt,
 si on prend ce bassin par les anses, avec vne cor-
 de attachee au plācher à quelque folieau, qui
 baisse & hausse tantost d'un costé, tantost de
 l'autre. On confit ainsi l'escorce de Canelle &
 d'Oranges.

*Precau-
 tion ne-
 cessaire.*

S'il aduient, ou à faute de frotter, ou
 par ignorāce, que le sucre se prenne au
 fons de la chaudiere ou bassin, il faut
 oster la semence, & verser de l'eau
 dedans le bassin & le mettre sur le feu,
 iusqu'à ce que le sucre s'amolisse, &
 qu'on le puisse racler avec vne spatule
 de fer. Quand le bassin sera bien net-

coyé, il faudra oster l'eau de dedans, & la ferrer à part : car on s'en pourra bien seruir à quelque vſage, & eſſuyer bien le baſſin avec vn linge net; & ſur le feu, puis remettre la ſemence dedans, & paracheuer ce qu'on a cômencé. Vray eſt que tant plus la ſemence eſt menuë, tant plus eſt-elle mal-aiſee à couvrir de ſucre, & les mains en ſont plus offenſees, à cauſe qu'elles touchent la chaudiere, ſans qu'il y air quaſi rien entre deux; mais quand on a deſia vn peu couuert, tellement que la ſemence en eſt vn peu engroſſie, il eſt plus aiſé à parfaire, frottant des mains.

Nous pouons mettre en ce rang les ſemences d'Anis, de Fenoil, d'Ache, de Carui, la ſemence qu'on appelle Contre les vers, la ſemence de Pâuot blanc, laquelle il faut premieremēt paſſer par vn crible, cler ou ferré, ſelon la quantité de la ſemence, afin de le rendre net, & puis le froter plus exactement que les autres. On peut auſſi couvrir tout de meſme, mais bien pluſtoſt, les Pignolats, les Piſtaches, les Noiſettes, les Amendes douces, & les ameres auſſi qui voudra; mais il les faudra premierement bien faire ſeicher. Parſeulement les iettons de Gyroſtes,

la Canelle, l'escorce d'Orenges, de Limons & de Courges.

*Dragée
musquée,
comment
est faite.*

La Dragee musquée est composée de poudre de Glayeul, de Sucre, d'eau rose, & d'un peu de Musc, & se fait en ceste maniere. On met de la poudre de Glayeul (comme étant le fondement de la composition) dans la chaudiere ou bassin, & l'arrouse-on avec vn bien peu de sucre, & les demesse on bien; & quand elle est amallee en partie en petits grains, & l'autre partie en gros, on la passe par vn petit crible, & choisit on ce qui est passé, & si besoin fait on le couure derechef iusques à ce qu'il soit rond, & de la grosseur de la semence de pauot; mesmes aucüs pour auoir plustost fait, mettét la semence de Pauot au lieu de la poudre de Glayeul. Cela étant fait, on dissout le musc avec vn bien peu d'eau rose; comme s'il y a vne drachme de Musc, on y met demie once d'eau Rose, & le mesle-on avec vn peu de succte, duquel on fait la dernière couuerture. Aucuns ne font autre chose qu'enterrer vne boîte de Musc dans vn monceau de ceste cõsture pour deux ou trois iours seulement, afin qu'elle prenne l'odeur du Musc, sans qu'il se consume rien de la substance, pour le moins qu'on puisse apperceuoir.

La seconde section des Resines & Syrops.

CE que nous appellons Resiné, & les Latins *Sapa*, n'est autre chose qu'un suc purgé par nous, & que nous faisons espellir à la chaleur du soleil, ou du feu.

De nostre temps, on ne fait autre *Refiné,*
 Refiné que de Raisins blancs bien *que c'est.*
 meurs, lesquels on fait cuire en vne
 chaudiere sans mettre aucune humeur
 parmy, & puis on les passe par vn lin-
 ge, & les presse-on bien fort; quant à
 l'expression, on le fait cuire iusques à
 ce qu'elle ait la consistance de Miel.
 Aucuns, pour le mieux garder, y ad-
 joustent pareille quantité de sucre, il y
 en a aussi qui en font de Raisins noirs.

Le Iulep rosat se fait avec pareille quantité *le pro-*
 d'eau rose & de sucre, cuits ensemble iusques à *fat, com-*
 ce qu'ils approchent de la consistance de syrop, *ment est*
 ou quelque peu moins, principalement quand *fat.*
 on s'en veut servir soudain, ou que le temps
 n'est pas fort chaud.

Le Iulep violat se fait de l'eau distillée des
 fleurs & feuilles de la Violette de Mars, avec *Iulep*
 pareille quantité de sucre cuits ensemble, ius *violat.*
 ques à ce qu'ils soient plus espais qu'un apoze-
 me, & moins espais qu'un Syrop: car tant plus
 il sera cuit, tant plus longuement il se gardera,
 mais il ne sera pas si plaisant.

On fait les Iuleps quand la necessité
 le requiert, que si on ne les peut faire,
 on use de Syrops en leur lieu. Or d'au-
 tant qu'on ne distille pas les Violettes,
 nous faisons le Iulep violat de l'infu-
 sion des Violettes seiches. Aucuns

456. *La maniere de bien*
 font distiller le marc de l'infusion de
 Violettes, qu'on fait pour faire le Sy-
 rop violat de plusieurs infusions, apres
 l'auoir vn bien peu exprimé, & de ce
 qui en sort ils font leur Iulep violat,
 mais ce n'est qu'un abus & meschan-
 ceté.

Matiere
des Sy-
rops d'on
est prise. La matiere de laquelle les Syrops
 sont cōposez, est toute prise des plan-
 tes, comme entre les racines, les raci-
 nes d'Ache, de Persil, de Fenouil, d'As-
 perges, de Ruscus, de Cichoree, d'En-
 diuie, de Glayen, de Pyrethre, d'Espine
 blanche, d'Espine Arabique, de Re-
 glisse, de Polypode, d'Agaric, de Rhu-
 barbe, d'Ellebore noir, de Cabaret, de
 Galanga, & de Gingembre.

Herbes. Les herbes, comme les deux Buglos-
 se, l'Hyssope, la Menthe, le Calament,
 l'Eupatoire, l'Aluine, le Capilli Vene-
 ris blanc, l'Origan, le Thym, la Tigne
 de Thym, la Cuscuta, l'Ozeille, la Fu-
 meterre, la Germandree, le Chamepy-
 ris, & le Folium.

Sucs. Pareillement les sucz de plusieurs de
 ces herbes, mesmement de la Buglosse,
 de la Menthe, de l'Eupatoire, de l'O-
 zeille, de la Fumeterre, de l'Endiuie, &
 Pourpier.

Fruicts. Des fruicts, comme sont les Pom-

mes, Poires, Coings, Courges, Grenades, Citrons, Prunes, Dattes, Tamarins, Myrabolans, Sebestes, Iuiubes, Fignes, Raisins secs mondez, testes de Pauot blâc, noir ou rouge, & les goulfes de Sené. Vray est, que de plusieurs de ceux cy on prend le suc seulement, principalement des Pomes, Poires, Coings, Courges, Grenades, Citrons, (& les escorces de ceux cy aussi) des Raisins verds & meurs, le bõ vin blâc, vieil, odorant, le vin aigre, & le vin cuit ou refiné. Pareillement le ius des Myrthes, des Prunes, Pesches, Raisins d'outre-mer, de Berberis, des Canes de Sucre, le Sucre, les Penides, & leurs semblables, comme sont la Marné, le Miel cru, & le Miel qu'on a escumé en cuisant.

Des semences, celles de Coings, de Melons, de Pauot blanc, ou noir, ou rouge, de Laiëtüë, de Pourpier, d'Ache, de Persil, d'Endiuië, de Fenail, d'Anis, de Leuesche, de Daucus, de Carui, toutes les especes de Poivre, le Cardamomum, l'Orge, la semence de Malve, de Lin, & de Fentürec.

Des fleurs, le Saffran, les Roses, les Violettes, le Stechas, le Schenanthos, l'Epithyme, la Cuscuta, le Nard Indi-

que, les Gyrosses, la gomme Arabique, le Diagrarrant, le Mastic, & la liqueur de la Scammonee.

*Pour-
quoy on
met des
eaux;
quelles.* Et outre ceux là, on y met le plus souvent d'eau de fontaine pure, qui n'est point bourbeuse ny limoneuse, qui est sans aucune qualité estrange, quelquesfois on y met d'eau de pluye; & y met on de ces eaux, afin que les Simples luy communiquent leur vertu & faculté en cuisant, ou les faisant tremper ou infuser dedans, & puis qu'elles se communiquent arsi au sucre; ou bien afin qu'on puisse faire cuire le medicament plus longuement, tellement qu'il perde sa qualité estrange, & en acquiere vne toute nouvelle, ou bien afin que les Syrops s'escoument, clarifient, coulent & distribuent par le corps plus soudain, & qu'ils soient plus plaisans à ceux qui en vsent.

*Sucs
commis
sont clarifier
pour les
Syrops.* Au lieu de l'eau nous mettrons bien souvent les suc, mais lors il faut clarifier & purifier les suc en la maniere suivante.

Les suc donc, soit des fruits, soit des herbes, desquels on veut faire des Syrops veulent estre cuits deux fois; la premiere jusques à la moitié, comme le Syrop de *Pomme*, & presque tous les

autres; quelques-fois neantmoins on les fait cuire iusques à ce que le tiers seulement soit consumé, comme le Syrop aigre de suc de Citron, & l'autre qu'on fait du ius des fruiçts: & d'autres on les fait seulement bouïllir iusques à ce qu'une liure soit consumée, comme au Syrop qu'on appelle de Bizantiis, apres qu'ils sont ainsi bouïllis, on les coule, & les laisse. on reposer & rasseoir, les vns deux iours, les autres trois, les vns plus, les autres moins, iusques à ce que la crasse & ordure soit allée au fons, & que le reste soit subtil, clair & dur; puis on verse tout bellement en vn autre pot ce qui est cler par dessus, le faisant passer par vn couloir, & le fait on apres cuire avec du sucre, iusques à ce qu'il soit en Syrop.

Or entre les sucz, les vns se rasseoyent ^{Rasseoyent & foudraillent des sucz.} plustost, les autres plus tard, les vns ont beaucoup de foudraille, les autres moins, comme on peut voir és vins (qu'on peut bien nôbrer entre les sucz) & és vrines: car les vins blancs, d'autât qu'ils n'ôt point bouïly, ils ont beaucoup de lie: mais les rouges, pource qu'en bouïllant ils ont beaucoup perdu de leur crasse, ils n'ont pas beaucoup de lie, les vins claires sont com-

Qualité
de sucre
aux Sy-
rops.

me entre deux. Ainsi aussi les suc de
Pommes, de Coings, & de Limons, s'en
vent vne bonne partie en lie, le suc de
Grenades n'en a pas tant, tel'ement
que ceux là ont environ la sixiesme
partie de fondraille, & ceux cy enuirō
la huitiesme, comme il se peut voir
clairemēt en la composition du Syrop
aigre de Citrons. Apres cela, on les fait
cuire derechef en Syrop, avec presque
pareille quantité de sucre, ou peu s'en
faut, comme s'il y a quatre ou cinq li-
ures de suc purifié, on y mettra trois
ou quatre liures de sucre, comme au
Syrop de suc de Pommes, & de suc de
Courges sept liures, de sucre 5. liures :
au Syrop qu'on fait de suc de Citrons,
sur dix liures d'humour, on met 8 liur.
de sucre, toutesfois on met beaucoup
moins de sucre bien souuent que non
pas de ius, au Syrop aigre de *Pomis*, cō-
me au Syrop Saporis, il y a enuiron six
liures de suc, & trois liures de sucre
seulement, & au Syrop d'escorces de
Citron, on fait cuire trois liures de de-
coction avec vne liure de sucre.

Mesme au Syrop aigre de Coings,
pour onze liures de suc, on met seule-
ment deux liures de sucre. Quelques-
fois aussi la quantité de sucre est incer-

raîne, comme il se peut voir au Syrop aigre du suc des fruibts, en la composition duquel il faut cuire trois liures de suc, avec deux liures de Iulep, ou plus ou moins.

Encores qu'en vn Syrop entre quelque peu de Mâne: il n'y faut pas moins de Sucre pourtant, comme au Syrop aigre *ex Manna*, auquel entrent trois onces de Manne, quatre liures de suc, & trois liures de Sucre.

Toutesfois en la composition du Syrop de *Cannis sachari*, on met bien le suc de Cannes de Sucre, ou les penides au lieu du Sucre, sinon que quelqu'un voulust dire qu'au lieu de, *aut*, il faut qu'il y ait, &: voire mesmes il est fort bon de mettre vn Iulep clair, bien net & purifié, au lieu de Sucre, principalement les Syrops faits de suc froids ou aromatiques, comme nous voyôs que Mesué fait en la composition du Syrop aigre de suc des fruibts, & au Syrop d'escorces de Citron.

Quant au sucre, on choisit du meilleur, & le fait-on cuire avec pareille quantité d'eau, on le purifie avec blanc d'œuf, & apres qu'il est coulé on le fait derechef cuire, iusques à ce qu'il soit de la consistance des Penides, ou

du sucre Rosat, ou d'un Electuaire solide: quant aux sucs, incontinent qu'ils sont extraicts, sans les rien faire cuire, ny couler, ny rassoier, on les fait passer par l'esclume que le sucre a laissé dans le couloir, & par ce moyen le suc qui en coule est bien fort, puis pur & clair, lequel on mesle apres en égale quantité, avec le Sucre cuit, comme nous auens dit, versant petit à petit, & remuant tousiours avec vn baston cōme on fait es Electuares solides: & Mesué appelle cela vn Iulep, & c'est ainsi que plusieurs font aujourd'huy le Syrop acetux simple de mesué: & l'Oxy saccharū de Nicolas, & plusieurs autres Syrops cōpolez de sucs, fin, disent-ils, que leur vigueur demeure plus entiere, & qu'ils ne se candissent pas si tost, pour à quoy obuier, aucuns y meslent vn bien peu de Miel; laquelle façon de faire ie trouue bonne, pourueu que les Syrops se puissent garder sans moisir ou chanfir, pour raison de la crudité des sucs, ce qu'on éuitera, si on les tient quelque temps au Soleil, laquelle maniere de cuire sert plus en cecy, que non pas celle qu'on fait au feu. Que si on fait cette façon de faire, au Syrop zigre de Citrons, de Limons, &

Miel au
lieu de
Sucre.

aceteux simple, ils seront fort blancs; mais les Sirops de Grenades, de Ribes, & de Berberis, à cause qu'ils doivent estre rouges, il ne les faudra pas demener si longuement, à fin qu'ils ne perdent leur belle couleur.

Quelques fois on mesle le Sucre, & les Penides ensemble, comme au Sirop de Pauot, qui sert contre les cararrhes, il y entre du Sucre & des Penides, de chacun quatre onces, sur demie livre de decoction; & au Syrop de Pauot, qu'on faict contre la toux, il y entre du Sucre & des Penides, de chacun huit onces, en deux livres de decoction, vray est, qu'en ce Syrop le Sucre est bien en petite quantité; comme au Syrop de Capilli Veneris, où entre du Sucre clarifié, & d'eau de Capilli Veneris, de chacun huit onces, avec deux livres de decoction.

Or on les fait cuire, plustost en vn pot de terre verny que non pas de cuyure estamé, & à petit feu de charbon, ou petit feu clair; sans fumée, mesme il est bon, que les charbons soyent du tout allumez, auant que mettre le pot sur le feu; que s'il faut d'auantage de charbon, il faudra prendre de celuy

*Sucre & Penides
mislz
en. libe.*

*Syrops
oument
s'z cuittz.*

du foyer, qui est desia à demy bruslé (côme nous auons dit au troiesme liure de la Methode de cōposer les Medicaments) de peur qu'y mettant de n'e nouveaux charbōs, la compositiō tire quelque mauuaise qualité, à cause de leur odeur & vapeur mauuaise.

Cōsistē de temps.

On fait dōc cuire les Syrops iusques à vne iuste cōsistence, ou bien iusqu'à ce qu'en prenant vne portiō & la laissant refroidir, elle file entre les doigts, & mise sur vn marbre, ou sur vn plat, s'arreste & ne coule point; ou biē qu'il demeure de l'humeur qu'on y a mis, soit decoctiō ou suc, enuirō deux onces pour liure de Sucre; ce qui se pourra aisément cognoistre par le nōbre & façon des bouteilles qui se feront en bouillāt: car tant qu'il y aura beaucoup d'humeur, il ne se fait qu'une bouteille au milieu, qui est fort grosse, & quelques petites à l'entour; mais quand il approche d'estre cuir en Syrop, au lieu de la grosse bouteille qui se voyoit au milieu il s'en fait plusieurs par tout, qui sont de moyenne grosseur.

Nicel. Alexād. in Syrop. Rojat.

Syrops de decoctiōs

Quant aux Sytrops qui se font de decoctiōs, & non pas de sucs, pour chacune liure de Semences, ou Racines, il y faut quatre liures d'eau ou enuirō,

& pour quatre poignées d'herbes seiches deux liures d'eau, & si elles sont verdes, il y aura assez d'une liure. Quât aux autres simples qui y peuuent entrer, pour ce qu'ils sont en petite quantité, on n'y a pas grand esgard, toutes fois. Mesué en la composition du Syrop *Acetosum* avec racines, fait *Mesua* cuire vne liure tant de racines que de semences, en dix liures d'eau iusques à la consommation de la moitié.

Pareillement, quâd il faut cuire d'orge ou quelqu'autre chose longuement, ^{*Cuiffon de myre*} ou il le faudra tremper à part, ou bien ^{*d'ès des Syrops.*} il faudra augmenter la quantité del'eau, de tant plus qu'il le faudra faire cuire longuement: & pourtant s'il faut faire cuire des choses seiches, rares & gluantes, il faut augmêter la quantité d'eau, comme au Syrop d'Hyssope, & de Iuibes, ou autrement il ne se pourra couler, sinon que tu fisses cuire ces choses gluâtés, liees en vn linge, apres que la decoction sera coulee, ou bien que tu tires le mucilage de ces choses, avec vne partie de la decoction, & puis que tu le mesles avec le sucre, lors qu'il est presque cuit: car qui feroit cuire ces choses gluantes parmy le reste feroit que la decoction ne se

pourroit couler, à cause que par leur substance gluante & emplastique, elles estoupent le couloir, & gardent que la decoction ne peut passer. Il aduient le mesme inconuenient, si on y met des Penides faicts de quelque sucre gras, mal net, avec bonne quantité d'Amidon. Aucuns tiennent que pour chaque liure de medicaments qui peuvent porter vne longue coction, il y faut six liures d'eau, & en ceux qui veulent estre le moins cuits, *Quant* il y en faut vne liure & demie, & pour *te d'eau.* ceux qui sont moyens, trois liures.

Disposi Il faut donc premierement choisir *tion des* les Simples, & les mettre en des petits *Simples* coffrets de papier, chacun à part: & *pour S.* s'il est besoing d'en faire tremper quel- *temps.* ques vns ou plusieurs à part, deuant que faire la decoction, il les faudra faire tremper & quant à ceux qu'on veut faire cuire, il les faut mettre dās la chaudiere, lors que l'eau est desia chaude, mais non pas bouillante; & premierement ceux qui sont difficiles à cuire, ou qui endurent bien d'estre cuits longuement sans perdre leur vertu, comme sont le plus souuent les racines, les semences, les fruits & les corces des bois; apres il y faut mettre

ceux qui sont moyens, & finalement ceux qui pour la tenuité de leur substance, ou débilité de leur force perdent bien tost leur vigueur, encores qu'on ne les face cuire que mediocrement; ce qui se peut cognoistre en ce qu'ils perdent bien tost leur odeur, leur saveur & naïve couleur. Vray est, que la couleur verte és Capilli Veneris, & la couleur rouge és Iuiubes, s'augmente plustost que diminuer, quand on les fait cuire, à cause que la couleur rouge, est fort meslee parmy la substance des Iuiubes, & les Capilli Veneris sont tousiours verts; mais il a esté parlé assez au long de toutes ces choses au liure precedent, traités de l'usage & maniere de cuire. Cependant que ces choses bouillent sur les charbons allumez, il faut tacher l'escume qui vient au dessus avec vne escumoire ou cuillier percé; & qu'aux Simples qui sont pesans, il les faut releuer avec vne spatule, à fin que touchans au fonds ils ne bruslent; & ceux qui par leur legereé nagent dessus, il les faut plonger, à fin qu'ils cuisent, & que l'eau attire leur vertu. Et quand le tout sera assez cuit (qui pourra estre dans vne heure) & que les medica-

mets aurõt laissè leur vertu, autãt qu'il est besoïn, en l'eau, laquelle sera assez diminuee (ce qui se cognoist en plusieurs Simples, quãd ils ont perdu leur goust naturel, & sont deuenus insipides comme eau) il les faudra retirer du feu, & s'il te semble bon, tu les pourras verser en vn autre bassin d'estain ou de cuyure garny d'estain, les bien couvrir avec vn plat net, & les laisser ainsi tremper cinq ou six heures, tout vne nuict, ou vn iour, plus ou moins. Cela estãt fait, il les faut remettre vn bien peu de tẽps sur le feu, pour les faire rechauffer seulement, & lors il les faudra passer par l'estamine, & les exprimer.

*Expres-
sion des
medica-
ments
pour Sy-
rops.*

Dans l'expression, ou loin du feu, ou plustost sur le feu, il y faut mettre deux blancs d'œufs, sur huit ou neuf ou dix liures de decoction, & les bien battre avec des vergettes longuemẽt, iusques à ce qu'elle escume bien fort, & incontinent il faut mettre dedans le sucre en pieces, ou les Penides, ou le Miel, & pareillement ce qu'on pourroit auoir mis en infusion à part, ou dissous; comme les Tamarins, la Cassie, & l'Agaric. Apres il les faut faire bouillir, iusqu'à ce qu'ils s'en aillent quasi par dessus, & qu'en soufflant vn peu l'escume,

la decoction apparaisse claire au dessous. Lors tout chaud, comme il est, il les faudra passer par vn couloir de laine bien net, mesmement si la decoction est gluante: il sera bon aussi de remettre dans le couloir ce qui estoit passé premierement, ou bien qui voudra passer le tout deux ou trois fois, & changer à chacune fois de couloir, si on voit que le premier soit sale: car les choses qu'on coule ainsi chaudement, ne sont pas fort nettes estans passées, à cause que la chaleur les rend plus subtiles: mais si elles n'ont aucune viscosité, on les pourra laisser vn peu refroidir, auant que les couler. On pourra aussi exprimer tout doucement le drap, à fin qu'il n'y demeure rien de bon, ny parmy la crasse aussi, il ne le faut pas toutesfois presser si fort, que l'ordure passe aussi: car si cela aduenoit, il la faudroit couler derechef. Quand le tout sera bien nettoyé, il faudra nettoyer & bien seicher le chauderon, remettre la colature dedans, & sur le feu, pour la faire cuire, iusqu'à tant qu'elle ait la consistance de Syrop, ou iusques à ce qu'il ne demeure que deux ou trois onces de decoction, pour chacune liure de sucre.

Décoction de semences mucilagineuses.
 Mais s'il y faut par necessité faire cuire quelque chose mucilagineuse, comme sont les semences de Malue, de Coings, de Lin, de Fenugrec, le Mastic, la Gomme Diagrafant, la Gomme Arabique, & autres, il les faudra lier dans vn linge clair, & les faire bouillir avec le reste, apres que la decoction sera coulee, les attachant bien avec vn long fil & bien fort. Aucuns les font cuire seulement deuant que clarifier la decoction, d'autres deuant & apres aussi.

Que l'on ne fait pas de decoction sans faire.
 Finalement la decoction estant parfaite, aucuns apres auoir exprimé le neud, le jettent là, d'autres le laissent encores tremper vn peu de temps en la decoction: mais il me semble qu'ils n'ont point de raison de ce faire, veu qu'elles ont laissé toute leur vertu en la decoction, sans qu'il y en demeure point; comme aussi quand on fait ce neud des choses aromatiques, ou de Rhubarbe ou de Scammone ou d'Elebore noir, ou autres, comme il en a esté traité au liure precedent, quand nous auons parlé de l'usage & maniere d'exprimer.

Syrop de l'infusion de quelques Simples.
 Mais si on veut faire vn Syrop de l'infusion de quelques Simples, fai-

501

faire les compositions.

fant toutesfois cuire l'infusion apres qu'elle est faicte, il faudra mettre tous les Simples ensemble infuser, & puis les faire aussi cuire ensemble: car par ce moyen il semble que leur vertu & faculté est empreinte plus fermement en l'eau, & pour plus long temps, de sorte que la vertu ne se peut dissiper, les faisant cuire autant qu'il en est besoin. Il est bien vray, que les choses seiches & rares, veulent estre infusees en plus grande quantité d'eau, que nō pas les choses verdes & massives; cōme au Syrop de Stechade, on mettrẽ ^{Syrop de Stechade.} vn liure des Simples grossierement pilez en sept liures d'eau, l'espace de 24. heures; que s'ils sont plus secs, on y mettra iusques à huit liures d'eau, de laquelle les Simples boiront vn liure ou vn peu plus, apres on les fait cuire à petit feu, iusqu'à ce que le tiers soit consumé; ce qu'il faut faire aussi, encores qu'on les face cuire sans les mettre en infusion. Cela fait, il faut exprimer la decoction & le reste de la colature; comme s'il y en a quatre liures, il les faut faire cuire avec cinq liures de Miel escumé, ou de sucre fin, iusqu'à ce qu'il ait la consistance de Syrop, & il y aura enuiron six li-

ures & demie de Syrop : on biē, sic'est en Hyuer il y en aura six liures, & en Esté cinq & demie: car en Esté il faut faire cuire les Syrops d'auantage que non pas en Hyuer, de peur que s'il y demeure quelque humidité superflüe, ils ne bouillent, ou soyent en danger de se pourrir, car ceste humidité superflüe peut causer tout cela principalemēt estant esmeuë par la chaleur exterieure.

Quelle doit estre la quantité du Miel & du Sucre Aucuns sont d'aduis que la quantité du Miel ou Sucre, doit estre égale à celle du suc ou de la decoction, mesme il y en a qui estiment, qu'il est meilleur que la quantité du Miel ou du Sucre surpasse quelque peu la quantité du suc ou de la decoctiō, à cause de la crudité de nos plâtes, qui est cause qu'il nous faut cuire les Syrops plus longuemēt, voire iusques à ce qu'il ne demeure quasi que la seule quantité du Sucre ou du Miel, quand le Syrop est cuit. Vray est, que tant plus le suc ou la decoctiō surmonte la quantité du Sucre ou du Miel, tant plus longuemēt aussi le faudra il faire cuire. Toutesfois Paulus en la composition qu'il appelle Rhodostacte, fait cuire vne partie de Miel avec les trois parts du suc ou d'eau, iusques à ce que les deux parties soyent

Rhodostacte.

du tout consumées, comme aussi il fait cuire deux sestiers de suc de Roses, avec vn sestier de Miel, iusqu'à ce que la quarte partie soit consumée.

Quât au pot, auquel on fait cuire les Syrops, on peut prédre des pots de telle matiere qu'o vouldra, hors mis pour les Syrops, où il entre du vin aigre: car ceux-là veulent estre cuits en pots de pierre, ou de terre, plôbez, ce que Mesué a fort bié remarqué en la composition du Syrop acetueux Simple: car si on les faisoit cuire en cuire ou airain, il seroit à craindre que le vin-aigre ne tirast quelque enrouilleure, qui corromproit & gasteroit le Syrop, ou pour le moins, il faudra que ce pot de cuire soit bien garny d'estain au dedás, comme sont communément ceux desquels on se sertés boutiques. Nous disons que ces Syrops sont parfaitement cuits, quand ils ont leur consistance: toutesfois, quand on les fait cuire bié peu, auant qu'y mettre le miel, côme iusques à ce que le tiers soit consumé, apres que le Miel y sera adiousté, il les faudra faire cuire dauantage, comme on fait en la composition de l'Oxymel *de radicibus*. Il ne faudta pas tant faire cuire ceux qu'on fait

*Quel
dout estre
le pot au-
quel on
fait cuire
les Syrops
de Mesué.*

bouillir auparauant, iusques à ce qu'il n'en demeure que le tiers, comme en l'Oxymel de Calaminthe. Mais quand ils sont cuits iusques à la composition de la moitié, on les dict estre mediocrement cuits, il faudra que le miel qu'on meslera és premiers, soit plus cuit que non pas és seconds, & és troisiemes mediocrement.

Syrop Rosat.

Pour faire le Syrop Rosat, il faut prendre des roses fresches, & les faire tremper en eau bouillante, en vn pot bien couuert: quand l'eau sera refroidie, il faut pressurer les Roses, & les ietter là, puis faire bouillir derechef ceste eau, & mettre d'autres Roses tremper dedans. Il faut reietter ceste besongne iusques à ce qu'elle rougisse. Cela estant fait, il faut clarifier ceste eau avec blancs d'œuf, puis la faire bouillir avec pareille quantité de sucre, iusques à ce que le Syrop soit fait.

Meslé.

Si tu veux faire ton chef d'œuvre, & mesme si tu veux composer ce Syrop pour toy, fais tremper six liures de Roses, en quinze liures d'eau, comme fait Meslé, ou bien vingt liures, l'espace de huit heures, & apres auoir pressuré ces Roses, remets y en des autres, & reitere ceste besongne iusques à neuf fois, ou bien si tu n'y mets que quinze liures d'eau, pese l'expression.

sion, & si elle est diminuée, il faudra parfaire le poids par vne autre expression de trois ou quatre infusions.

Il est du tout necessaire de composer ce Syrop, ou bien faire cuire le Iulep Rosat de Mesué en syrop, & non pas en son lieu vser (côme on fait auourd'huy) du syrop fait d'vne infusion, ou deux, de Roses seiches, cuite avec pareille quantité ou vn peu moins de sucre, & puis coulee, qui est proprement le syrop de Roses Seiches. On fait aussi vn autre syrop du suc des Roses rouges, apres l'auoir purifié, le faisant cuire avec pareille quantité de sucre. Il s'en fait aussi vn troisieme de neuf infusions de Roses, principalement des incarnates, lequel est laxatif.

Le syrop violat, & le syrop de blanc d'eau, & des autres fleurs se font tout de mesme que le Rosat.

*Nym-
phas ou
Nenu-
phar.*

Le Syrop de coings, se fait de dix liures de ius de coings, cuites iusques à ce qu'il n'en demeure que la moitié, puis on les laisse reposer deux iours entiers, iusques à ce qu'il soit cler, lors on les fait passer par vn couloir, & avec trois liures de sucre on les fait cuire en Syrop.

Y

Si le sucre est bien pur & net, on en fait dissoudre vne liure en quatre onces d'eau, & le fait on cuire en trois boiillons, iusques à ce qu'il soit en Electuaire: & apres cela on mesle tres-bien le suc de coings parmy, en le demenant avec vn pilon: aucuns font cuire vn bien peu le suc avec le sucre, lors qu'il est presque cuit. Mais si le sucre n'est pas bié pur & net, on fait cuire vne liure de sucre en vn liure d'eau, on le purifie & coule. on, apres cela on le fait cuire en Electuaire, & fait on comme nous auons dit auparauant.

Aucuns purifient les sucz, les laissant seulement assieoir, & les tenant au Soleil, sans les rien cuire: & puis les clarifient ensemble avec le sucre les coulent, & les font aussi cuire ensemble: d'autres font autrement, comme il a esté ja dict cy. deuant.

Meslé. Le Syrop qu'on fait de ius de grenades aigres, celuy de grenades douces, le Syrop de verius d'aigras, celuy du suc d'Ozeille, de Raisins d'outre-mer, & d'Espine-vinette, se font de mesme façon que le syrop du ius de Coings.

Syrop du suc de tous les fruits & herbes. On peut faire de mesme façon le Syrop du suc de tous les fruits & herbes, à sçauoir le laissant cuire iusques

à la moitié; le laissant reposer deux iours entiers, le passant apres par le couloir, & finalement le faisant cuire avec égale quantité de sucre ou bien pres, iusques à ce qu'il ait la consistance qu vn syrop doit auoir.

D'autres pont faire tous ces syrops, font dissoudre le sucre en pareille quantité d'eau, & le font cuire quelque peu, puis le clarifient avec blancs d'œufs, & le coulent, apres cela ils se font cuire, iusques à ce qu'il soit en forme d'Electuaire ou de Pemide, & lors quand il commence à se refroidir, on mesle peu à peu, avec vn baston les sucres, lesquels on a premierement clarifiez, les faisant passer par les blancs d'œufs qui sont demeurez dans le couloir en passant de sucre: & par ceste maniere de faire, la vertu des sucres demeure plus entiere, que si on les fait cuire principalement quand c'est vne vertu refrigeratiue ou aromatique: d'autres laissent purifier ces sucres, les laissant reposer au Soleil, puis les meslent avec le sucre, cuit premierement comme nous auons dict, laquelle facon de composer les syrops, ie trouue beaucoup meilleure, que de faire cuire les sucres iusques à la moitié.

Des Syrops composez.

Syrop
Saporis
de pomes



Ans le Syrop appellé Syrop Saporis
le pome, y entre ce qui s'enluit, à sca-
voir de ius de Pomes odorantes; &
de bonne senteur, trois liures: de
suc de Buglosse des iardins, & de la fauuage,
de chacune deux liures: de gouffes de Sené,
quatre onces: de Saffran deux drachmes: de
sucre blanc, trois liures.

Moyen
de le fa-
çonner.

Or la façon pour le faire est telle.
On fait tremper le Sené, apres l'auoir
pilé dans les sacs 24. heures durât, puis
on le fait cuire vn boiillon ou deux,
& le coule-on; l'on faiët cuire l'ex-
pressiõ avec le sucre, iusques à ce qu'il
ait forme de Syrop, quant au Saffran,
il le faut lier en vn linge, & pendant
que le Syrop cuira, le froter dedans.

Syrop de
pourpier

Pour faire le Syrop de pourpier, il y faut
mettre de la semence de pourpier pilce, vne
liure. & la faire tremper vingt quatre heures
en quatre liures de suc d'endive, cuit & puri-
fié, puis le faire cuire à petit feu, iusques à la
moitié, & apres qu'il sera coulé, il le faut fai-
re cuire en Syrop, avec deux liures de sucre.

Syrop
Adiantin

Le syrop Adiantin se faiët avec deux onces
de Reglisse, d'Adiantos blanc cinq onces, les-

quelles il faut faire tremper en quatre liures d'eau de fontaine, l'espace de vingt quatre heures, puis les faire cuire iusques à la moitié, & apres auoir exprimé la decoction, il la faut faire cuire avec huit onces de sucre clarifié, & autant d'eau d'Adiantos blanc.

En ces quartiers à faire d'adiantos, *Autres manieres de faire ce Syrop.* qui soit frais, nous faisons cuire vne liure d'Adiantos blanc, & deux onces de Reglisse mondée & pilée, en six liures d'eau iusqu'à ce qu'il n'en demeure que les deux tiers; & puis en ceste decoction avec trois liures de sucre, nous faisons cuire nostre syrop: d'autres font cuire le syrop avec vne liure de sucre, ou vne liure & demie, sans y point mettre d'eau d'Adiantos; d'autres font tremper vne bonne quantité d'adiantos blanc recent & fraîchement cueilly, en eau, sans y point mettre de Reglisse puis le pressent, & l'expression ils la clarifient & la font cuire avec le sucre.

Le Syrop de Iuibes se fait de soixante Iuibes, de Violettes & de semences de Malue, *Syrop de Iuibes.* de chacun cinq onces: d'Adiantos blanc, de Reglisse, d'Orge mondé, de chacun vne once; de semences de Coings, de Pauot, de Melons, & de Laitue, de Gomme Diagrangant, de chacun trois drachmes; Il faut cuire tout cela en quatre liures d'eau de fontaine, & deux liures de sucre.

ste *La maniere de bien*

*An lieu
de l'eau
en trop
peusse
qu'aitte,
que l'on
poult.* La quantité d'eau est trop petite en
cette cōposition pour la pouuoir cou-
ler, parquoy ou il la faudra augmen-
ter, ou bien il faudra lier la semence
de Malue & de coings, & la Gomme
Diagragant, en vn linge, & les mettre
dans le syrop apres qu'il sera clarifié,
ou bien il en faudra mettre la moitié
ainsi liee dans vn linge, auant que les
clarifier, & le reste apres qu'il sera cla-
rifié: car si on met la macilage, qu'on
peut extraire de ces choses, dans le sy-
rop auant qu'il soit clarifié, il sera fort
mal-aisé à couler: & si on la met apres
que le syrop sera clarifié & coulé, le
syrop en sera trouble & mal net, &
par conseqent mal plaisant.

*Syrop de
Pauot.* Pour faire le syrop de pauot, faut prendre
les restes de pauot blanc & de pauot noir, de
chacon soixante drachmes, & les faire cuire
en quatre liures d'eau de pluye, iusques à ce
que deux liures & demie soient consumées, &
lors il les faudra cuire avec quatre onces de
sucré & autant de Penides.

*Sucré en
plus grã
de qu'
sist ne-
cessaire.* Si en la composition de ce syrop on
met plus grande quantité de sucré,
comme iusques à vne liure, voire ius-
ques à deux, il en sera plus plaisant, &
si ne le faudra pas tant cuire: ce qui
est fort contraire à la faculté refrigera-

faire les composition. si
 tûe) encores qu'on le vueille garder
 longuement : mais fait avec petite quâ-
 rité de sucre qui soit pur & bien fin,
 & qu'on ne vueille pas garder le syrop
 longuement, il sera beaucoup plus ef-
 ficace. Quant aux testes de pavor, il les
 faut choisir de moyenne grosseur, &
 avec leurs semences qui soient à demy
 seiches, lesquelles il faut faire tremper
 24. heures : que si elles sont plus sei-
 ches, il les faudra faire tremper d'a-
 uantage, puis les faire cuire insques à
 ce qu'elles se strissent, & lors il les faut
 pressurer, & faire cuire l'expression a-
 uec sucre ou miel, selon la diuerse in-
 tention à laquelle on pretend, iusques
 à ce que le Syrop soit fait. On peut
 voir en Mesué la composition du Dia-
 codium.

*Choi
 des testes
 de Pavor
 & leur
 prepara-
 tion.*

Pour faire le syrop acereux simple, faut *Syrop
 acereux.
 12 liures.*
 prendre quatre liures d'eau de fontaine, & les
 faire cuire avec 6 liures de sucre, en vn pot de
 pierre, iusques à ce qu'il se soit diminué de la
 moitié, l'escumant toujours, & lors il y faut
 adjoûter deux liures de vin aigre blanc & bien
 cler.

Aucuns font dissoudre le sucre en *Autre
 moyen
 de le fa-
 çonner.*
 eau, & le font cuire moyennement, &
 apres le purifient avec blancs d'œufs, le
 Y iiii.

coulent, puis le font cuire en forme d'Electuaire solide, & quand il commence à se refroidir, ils meslent le vinaigre pur & net, & le demement touffours avec vn baston, ou bien auant que le mesler, ils le font passer par les blancs d'œufs, qui sont deméurez au couloir, ce qu'ils font, afin que le Syrop ne se candisse. D'autres, suiuan Nicolas, font cuire deux parties de vin-aigre blanc, avec du sucre bien fin & net, & l'escument, sans le clarifier autrement.

Autre Au Syrop acetux avec racines, entre ce qui s'enfuit, à sçauoir de racines d'ache, de fenouil, d'endiue, de chacun trois onces: de semences d'ache, de fenouil, d'anis, de chacun vne once, de semence d'Endiue, demie once: Il faut donc faire cuire toutes ces choses en dix liures d'eau de fontaine, iusques à la consommation de la moitié, & lors on y adiuste trois liures de sucre, & le clarifie on, estant clarifié, on y adiuste le vin-aigre.

Syrop de Byssins. Le Syrop qu'on appelle de Byssins (qu'aucuns estiment auoir esté trouué, ou auoir esté fort en usage en Constantinople, que les Anciens appelloient Byssantium, d'autres à cause du prix du denier Byssin, d'où vient aussi que aucuns l'appellent *Syrupus denary*) se fait de ius d'Endiue & de ius d'ache, de chacun deux liures, de suc de houblon, & de buglosse domestique, ou sauuage, de chacun vne liure, lesquels il faut faire botiller vn boüillon,

faire les compositions.

& les purifier : ces sucz estz clarifiez, il en faut prendre quatre liures, & les faire cuire en Syrop avec deux liures & demie de sucre, à petit feu, quelques fois on y adjoute la moitié autant de vin aigre, comme il y a des sucz purifiez. quelques fois aussi on y met deux onces de Roses, & demie once de Reglisse, de Spica Nardi deux drachmes, des semences d'Anis, & de Fenoi, & d'Ache, de chacune trois drachmes, & les fait-on cuire avec les sucz.

Le Syrop de *quinque radicibus*, se fait des racines d'ache, de fenoi, de persil, d'asperges, & de Ruscus, de chacune deux onces, les fait cuire en six liures d'eau de fontaine, qu'à la moitié & l'expression il la fait cuire avec trois liures de sucre, jusques à ce qu'il le soit en Syrop, adjoûtant sur la fin huit onces de vin aigre.

Pour faire l'Oxymel simple faut prendre vne partie de vin aigre, deux parties de Miel, & quatre parties d'eau, lesquelles il faut faire cuire jusques à ce qu'il y ait la consistence d'un Syrop, l'escumant toujours.

Auiourd huy on le fait cuire ainsi, quand c'est pour le garder longuement, Mais l'Oxymel, selon la description de Galien, se fait d'une partie de vin aigre, deux parties de Miel, & si c'est en hyuer, on y met huit parties d'eau, & en Esté jusques à douze parties. Et premietement, on escume le miel avec l'eau, quand il ne iette plus d'escume, on le fait escumer dereche fa-

Y Y

114
 uec le vin-aigre, apres l'auoir laissé refroidir, on le clarifie avec blancs d'œufs, puis on le remet vn peu sur le feu, & en l'ostant de dessus le feu, on met vne drachme de canelle pour chacune liure de syrop: estant refroidy, on le passe par vn linge, deux ou trois fois, & mesmes qui le voudra faire plus plaisant, y pourra encores lors adiouster de la canelle, puis le faut mettre pour quelques iours, en lieu frais: si on le fait avec du vin aigre, & du Miel qui soient blancs, il en sera plus beau, & plaisant à voir.

Vin-aigre squillitique. Pour faire le vin aigre squillitique faut prendre les pelures de la squille, qui sont entre l'écorce & le cœur du milieu, les enfilez assez loin l'vne de l'autre, tellement qu'elles ne se touchent point, & les faire seicher à l'ombre par quarante iours, puis prendre vne liure de ces pelures ainsi seiches, les hacher menu avec vn couteau de bois, & les mettre au Soleil par autres quarante iours, en huit liures de bon vinaigre, dans vn pot verny, qui ait l'antee estroite, lequel il faudra bien estouper: & au bout de quarante iours le faudra couler, & le mettre en vn autre pot pour le garder.

Aucuns quand ils mettent seicher les roüelles de la Squille, enfilent entre-deux, des riges de Fenail verd ou

fec, tant pour les garder de toucher
l'une à l'autre, que pour leur donner
bonne odeur.

L'Oxymel squillitique se fait de deux livres *Oxymel*
de vin aigre squillitique, avec trois livres de *squilli-*
Miel escumé, lesquels il faut faire cuire en *que.*
semble, les escumant toujours.

Il faut bien que le miel soit escumé
auparavant, comme quand on veut
faire le Miel Rosat, mais le vin aigre
Squillitique luy fait encores ietter de
l'escume, laquelle il faut oster.

En l'Oxifacchara entre quatre onces de vin *Oxyfac.*
aigre, vne liure de sucre, & demye liure de ius *chura.*
de Grenades aigres, bien meures.

Quand le Sucre est pur & fin, il ne
faut que le faire dissoudre dans le vin-
aigre, & en deux ou trois bouillons le
reduire en forme d'Electuaire, & apres
qu'il est vn peu refroidy, il faut mester
le suc des Grenades parmy, le remuant
toujours avec les pilons; mais si le Su-
cre n'est pas pur, il le faut premiere-
ment cuire & clarifier avec eau, puis
le cuire derechef avec le vin aigre &
le suc de Grenades.

En la composition du Syrop d'Absynthe entre *Syrop*
ce qui s'ensuit, à sçauoir d'Absynthe ou Aluine *d'Ab-*
synthe.

℥vj

Romain, demy liure, de Roses rouges deux onces, de Spica Nardy trois drachmes, de vin vieil, qui soit bon & odorant, de jus de Coings, de chacun vne liure & demye. Il faut donc faire tremper en ce vin, & en ce jus, le reste, à scauoir l'Aluine, les Roses, & la Spica, l'espace de vingt quatre heures, & les faire cuire à petit feu, iusques à ce que la moitié soit consommée, avec deux liures de Miel, & en faire vn Syrop.

*Autre
moyé de
le faire.*

Pour faire ce Syrop, il faut hacher menu l'Aluine, les roses, la Spica, & les faire tremper dans le vin, & dans le suc, puis les faire cuire, & les exprimer; il faut cuire l'expression avec du sucre clarifié, iusques à ce que le Syrop soit fait. Mais il seroit meilleur de faire tremper l'Aluine à part, & les Roses avec la Spica puis l'infusion de l'Aluine estant vn peu cuite, mesler l'autre infusion, les faire vn peu cuire ensemble, & les exprimer, en l'expression faire dissoudre vne liure de sucre, & le clarifier avec blancs d'œufs, & apres l'auoir coulé il y faudra adiouster l'autre liure de Sucre; vray est, qu'il faut que ce sucre soit bié pur & net, ou bien il le faudra clarifier à part; car si tu pensois clarifier toutes les deux liures de sucre, avec la decoction, il seroit impossible de le couler, à cause de la petite quantité de suc,

finon, comme i'ay dit, que tu augmentes la quantité du suc, iusques à deux liures & demie.

Le Syrop de Menthe se fait de suc de Coings, *Syrop de*
aigredoux & doux, de ius de Grenades dou- *Menthe*
ces, aigres, & aigre douces, de chacun vne liure
& demie, de feuilles de Roses deux onces. les-
quelles choses il faut faire cuire à petit feu, ius-
ques à la moitié, avec deux liures de suc e. ou
de Miel, & en faire vn Syrop, lequel on aroma-
tizera avec de Gallia.

On peut purifier les sucs qui entrent *Autre*
en ce Syrop, ou au Soleil, ou au feu, ou *maniere*
les laissant seulement rasseoir & repo- *de le, ai-*
ser; & estans purifiez, faire infuser le *re*
reste dedans; ou bien sans les purifier,
ou pourra faire temper le reste dedans,
l'espace de 24 heures, puis les faire
cuire à petit feu; & apres les auoir
pressez, faire cuire l'expression dere-
chef, & la clarifier avec le sucre, ou
bien on y pourra mesler le sucre tout
clarifié: cela fait, il faudra couler, &
l'exprimer avec le sucre, & l'expression
la clarifier. Il est fort mal aisé de la
couler par vn drap, & si demeure fort
long temps d'estre passé; mais il faut,
ou changer de couloir, ou partir le su-
cre en deux, à la façon que nous auons
dit au Syrop precedent.

Au lieu des Syrops de Fumeterre, tant grand, que petit, nous faisons seulement cuire le suc de Fumeterre, & le purifions, le laissant rasseoir, puis avec pareille quantité de sucre, en faisons vn Syrop.

*Syrop
d'Epithime.*

En la composition du Syrop d'Epithime entre ce qui s'ensuit. De bon Epithime des jardins vingt drachmes : de Myrabolans Indes & Citrins ; de chacun quinze drachmes : de Casfatha de Fumeterre, de chacun dix drachmes : de Thym, de Calaminthe, de Bugloffe, de Stechas, de Reglisse, de Polypode, d'Agarie, de Myrabolans Embliques & Beleriques, de chacun six drachmes : de Roses, de semences de Fenoi, d'Anis, de chacun deux drachmes & demie : vingt Prunes : de Raisins secs mondés, quatre onces, de Tamarins deux onces & demie : de sucre quatre liures, & de Vin cuit deux liures : & de tout en faut faire vn Syrop.

*Comment
façon.*

Il faut faire cuire les Prunes, les Raisins, les semences, & le Polypode, en huit liures d'eau : secondement la Reglisse, la Bugloffe, & la Fumeterre : apres cela, les Myrabolans, la Calaminthe, & le Thym : & quand ils seront presque cuits, il faut adouster l'Epithime. la Casfatha, le Stechas, les Roses, l'Agarie : & quand l'eau sera consumée jusques à la moitié, il les faut oster de dessus le feu, & les laisser refroidir toute vne nuit : & apres les auoir faitz reschauffer, les faut presser. & clarifier l'expression avec le Sucre, & les couler : cela étant fait, il faut passer par le tamis les Tamarins, &

uec deux onces de la decoction, & sera bon de les peser, afin qu'estans mondez, la quantité requise y soit, & les mesler avec le Syrop, les faisant cuire vn bien peu, à scauoir iusques à ce que la decoction soit consumée : finalement il y faut adjoüster le Vin-cuit, le destrempant avec le Syrop : car il ne le faut pas faire recuire.

Sans ces deux qui sont de bon goust, ce Syrop seroit beaucoup plus liquide, plus clair, & plus plaisant, & si seroit beaucoup plus efficace à toutes les choses qu'il promet.

Aucuns font autrement, & me semble qu'ils font mieux : car ils mettent les Myrabolans & l'Agave à part en infusion, & l'expression ils la meslent avec le reste, vn peu auant que le couler.

*Autre
maniere.*

Le Syrop de Stechas se fait de fleurs de Stechas, trente drachmes : de Thym, de Calaminthe, d'Origan, de chacun dix drachmes : d'Anis, de Pyrethre, de chacun sept drachmes : de Poivre long, trois drachmes : de Gingembre, deux drachmes : de Raisins secs mondez, quatre onces : de Miel, cinq liures : & faut confire ces choses avec de Cannelle, de Calamus aromatique, de Spica Nardi, de Saffran, de Gingembre, de Poivre noir & de Poivre long, de chacun vne drachme & demie, les liant en vn petit linge clair, & le faisant pendre dans le Syrop.

*Syrop de
Stechas.*

On fait cuire ce Syrop, c'est à dire ce qui y entre, en sept ou huit liures d'eau ou enuiron, iusques à ce qu'enuiron deux liures soient consumées, & apres l'auoir coulé, on le clarifie avec

*Comme
il est cuit*

cing liures de sucre, & le coule-on & quand il est presque cuit, ou trempe bien souuent dedans le nœud des choses aromatiques, le pressant avec la spatule, & finalement on le laisse pendu dedans, lors que le Syrop est du tout cuit.

Les Raisins, l'Origan, le Calament, le Pyrethre, le Gingembre, le Poivre, le Thym, & la Stechas, doiuent estre cuits au mesme ordre que nous les mettons icy.

Syrop de R. giffre. Pour faire le Syrop de Reglisse, faut prendre de Reglisse, deux onces: d'Adiantos Blane, vne once, d'Hyssope sec, demie once: & les faire tremper 24 heures en quatre liures d'eau, puis les faire cuire iusques à la moitié, & apres l'auoir exprimé, faire encores cuire l'expression avec de miel escumé de sucre, & de Penides, de chacun huit onces, & d'eau Rose six onces.

Plusieurs font cuire ce Syrop, sans le rien faire tremper; pource, disent-ils, que l'eau tire bien tost la vertu de ces choses, les faisant cuire.

Quand y doit estre mise l'eau Rose. L'eau Rose, qui entre en ce Syrop, y doit estre mise, lors que le Syrop est de sia cuit, mais apres il le faut faire recuire afin de consumer ceste eau: sinon que nous voulions faire comme aucuns, qui mettent seulement six drach-

mes d'eau Rose: car lors il ne sera ia
besoin de le faire recuire, pource qu'
ne si petite quantité d'eau ne peut pas
faire que le sucre redeuienne cru.

Aucuns font tremper ces choses tou-
te la matinee, & quand se vient apres
midy ils font cuire leur Syrop.

Les Penides qui y entrent doiuent ^{Commēt}
estre faites avec du sucre bien net & ^{doiuent}
bien pur: car s'il est mal net, il est fort ^{estre fait}
mal-aisé à couler, & faut entendre par ^{tes les}
les Penides, du sucre cuit iusques à la ^{Penides}
consistence des Penides, & pestri dans ^{qui y con-}
le vaisseau avec vn pilon de bois, non ^{stent.}
pas de celles qu'on fait avec les mains
engraissées d'huyle, aufquelles entre
force Amidon, & qui sont encores
moins pures que le sucre mesme.

Le Syrop d'Hyssope se fait d'Hyssope, moyen- ^{Syrop}
nemēt sec, de racines de Fenail, d'Ache, de Re- ^{à Hyssop.}
glisse, de chacun dix drachmes: d'Orge mon- ^{pe.}
de, demie once: de semences de Malue, de
Coings & de Gomme Diagrafant, de chacun
trois drachmes d'Adiantos blanc, six drach-
mes: de Iuubes, de Scabestes, de chacune tren-
te: de Raisins secs mondez, douze drachmes:
de figues seches, & de Dattes bien charnues, de
chacun au nombre de dix: & avec deux liures
de penides bien blanc faites vostre Syrop.

Quand on veut faire ce Syrop, il faut

Obser-
vation
necessai-
re.

mettre l'Orge en six liures d'eau chaude; demie heure apres il faut mettre les racines recentes, si on les peut recouurer, & les faudra nettoyer du cœur de dedans, & les tailler en pieces; vn quart d'heure apres, il y faudra mettre tous les fruits, & quant & quant les semences: quant au Diagravant, il le faut lier en vn linge clair, avec vn long filer, & le mettre dedans; finalement il faut mettre l'Adiantos, & les Penides, comme nous auons dit cy-deuant.

Syrop de
Marrube.

Pour faire le Syrop de marrube, faut prendre deux onces de Marrube: d'Adiantos blanc & d'Hyssope de chacun six drachmes: de Reglisse, vne once: de Calament, d'Anis, de racine d'Ache, & de Fenail, de chacun cinq drachmes: de Glayeu, de semence de Malues & de Fenugrec, de chacun trois drachmes: de semence de Lin. & de Coings, de chacun deux drachmes: de Raisins secs mondez, cinq onces: de Figues seiches bien grosses, quinze en nombre: de Penides, & de bon Miel eleunié, de chacun deux liures.

Il faut mettre en huit liures d'eau, premierement les racines, secondement l'Anis, les Raisins & les Figues, apres le Marrube, l'Hyssope & Calament, & à la fin l'Adiantos, & les faire cuire iusques à la consommation de la moitié. Cela fait, il les faut laisser tremper six

heures, puis les faut reschauffer, & les presser apres, & faire clarifier l'expression avec les Perides & le sucre, & les ayant coulez, faut faire cuire vostre Syrop, & ce pendant il faut faire tremper & exprimer dans la coolature, le nud contenant les semences de Malue, de Lin, de Fenugrec, & de Coing.

¶ Quand on veut faire le Syrop d'Endiue, il faut prendre huit liures de suc d'Endiue, lequel on aura pressé, le faisant bouillir vn bouillon, & puis le laissant rasseoir apres, faut mettre dedans peu à peu du sucre, apres l'auoir clarifié s'il n'estoit assez net. Mais s'il est encors trop sale il le faut dissoudre avec le suc, & le faire cuire, puis les purifier avec blancs d'œufs; & apres les auoir coulez, les faire cuire en Syrop. Il faut estre aduertuy que ce suc se corrompt bien tost, encors que les suc de Limons, de Grenades, & de Coings, se puissent garder longuement tous seuls sans se corrompre, & encors plus longuement, si on les fait cuire tantost peu avec du sucre.

¶ Pour l'Endiue, que les Latins appellent Intibus, il faut prendre la Cichoree sauuage, non pas la Lactue sauuage, que le vulgaire appelle Endiue ou Inybus. Ainsi faisant, il ne sera plus besoin de deux Syrops, à sçauoir

Syrop
d'Endiue

En li. u
de l'Eu-
diue,
doit suc-
celer la
Cichoree
sauuage.

vn de Cichoree simple, & l'autre d'Endiue simple. Que si on treuve en quelques compositions, que tous les deux y entrent, à sçauoir l'Intybus & la Cichoree, où il faudra augmēter la quantité de l'vn, ou bien mesler la Cichoree de iardins, ou la sauuage, ou celle à larges fueilles, ou à fueilles estroites, ou quelque autre espee de Cichoree.

Syrop
d'Ar-
moise.

Le Syrop d'Armoise, selō que Matthieu Gradi fa descr e au neuuiesme liure, *Ad Almanforon*, au chap. de *Armoise*, se fait d'Armoise, deux manipules, de Pouliot, de Calament, d'Origan, de Melisse, de Cuirage, de Sannier, de Majoraine, de Germanidree, de Millepertuis, de Chamepyris, de Matricaria, avec la fleur, de la petite Centauree, de Rine, de Beutoine, de Buglosse, de chacun vn manipule, de racines de Fenoi, d'Ache, de Persil, d'Asperges, de Ruscus, de Saxifrage, d'Aulnee, de D. Etam, de Sonchet, de Garāce, de Glyeul & de Piuone de chacun vn manipule : de semence de Genevre, de Leucishe, de Persil, d'Ache, d'Anis, de Barbe, de Carpopalsamum, de Cautus, de Cabaret, de Pyrethre, de Cassialignea, de Cardamomum, de Calamus aromatique, de Valerienne, de chacun demie once. Il faut donc conuasser toutes ces choses, & les faire tremper en vne suffisante quantité d'eau de riuiere, l'espace de 24. heures, puis les faire cuire iusques à ce que la moitié de l'eau soit consumee. Lors il le faut oster de dessus le feu ; & quand il sera tiède, faudra froter le tout avec les mains, puis le couler, & l'expression la faire cuire en Syrop.

Moyen
de le fa-
çonner.

faire les compositions. 525
 avec vne suffisante quantité de miel & de sucre. Vray est que quelquesfois on y adjouste du vin-aigre bien fort ou du vin aigre squillirique, quelquesfois beaucoup, d'autresfois peu, selon la diuerse intention où on pretend: on l'aromatize aussi avec Canelle & Alpic.

Pour faire ce Syrop, il faut premie-^{Autre}rement cuire en huit liures d'eau, les ^{maniere,} racines qui se trouuent en nostre region, secondement les semences, apres les herbes, finalement le Pyrethre, & les choses aromatiques: quant au Costus, Cabaret, Cassé, Cardamomū, Callamus Aromatique, & la Valerienne, il les y faut mettre lors qu'il restera seulement quatre liures de decoction, & faire comme es autres; cela fait, vous pourrez faire cuire vostre Syrop avec Sucre & Miel, de chacun vne liure & demie, afin qu'il en soit plus efficace: car encor es qu'il y entre plusieurs choses ameres, toutesfois on n'y met pas grande quantité de sucre ny de miel, pour l'adoucir.

Aucuns mettent en la composition de ce Syrop, la Perficaria ou Cuirage tachetee, laquelle est froide & astringente; mais quant à moy ie suis d'aduis d'y mettre celle espece qui n'est point tachetee en ses feuilles, qui est

acre & piquante au goust, afin que toutes les choses qui entrent en ce Syrop, soient acres, & prouoquantes les mois des femmes, sans qu'il en ait aucune pour moderer les autres.

Syrop de Cichoree
selo Placentin.

En la composition du Syrop de Cichoree, selon la description de Guillaumè Placentin, y entre de Cichoree, deux manipules: de feuilles des deux Buglosses, de Laitues, de Cichoree de iardin, d'ozeille, de Violettes de Mats, de la Cichoree qui se trouue parmy les bleds, de chacun vn manipule: & de Rhubarbe deux drachmes. Il faut donc piler les herbes, les faire cuire en deux liures d'eau, iusques à ce que la tierce partie soit consommee, & les couler: en l'expression il faut adjoüster deux liures de sucre, & les clarifier ensemble, puis les couler de rechef, & les remettre sur le feu: cela fait, il y faut adjoüster le Rhubarbe bien puluerisé & lié en vn liage fort clair, lequel il faudra froter souvent, iusques à ce que le Syrop soit parfaitement cuit.

Autre
selo Florentin.

Il y a vn autre Syrop de Cichoree, de la description de Nicolas Florentin, dans lequel entre ce qui s'ensuit: à sçauoir d'Endiue domestique & sauuage, de chacune deux manipules: de Courge, d'Hepatique, de Laitue sauuage, & domellique, de Fumeterre, & de Lupules, de chacun vn manipule: d'Orge entier, & de Bagaudier, de chacun quatre onces: de Reigisse, d'Adiantos blanc & noir, & du corrompu, de Ceterac, & de Cuscutha, de chacun six drachmes: de racines de Fenouil, d'Ache, d'Alperges, de chacun deux onces: faites cuire le tout en vn suffisante quantité d'eau & les coulez, puis

Halicalabi.

pourra mettre la lactuë sauuage, & domestique, les deux especes de Laiteron, les deux especes de Hieracium, la Condrilla iaune & bleuë, & toutes les autres especes de Cichoree, soit domestique ou sauuage, sans se beaucoup arrester à s'enquerir de ces mots que les Barbares ont corrompu, avec ce qu'ils signifient aussi. Le meilleur est de s'accoustumer au langage de Dioscoride, sans se rompre le cerueau en l'inquisition de ces vocables Barbares, desquels ceux mesmes qui ont descrit ces Syrops, n'entendent pas la signification, tant s'en faut que les autres les puissent auoir exposez ny entendus.

Notes
diuerses
expli-
quez.

Taraxacon, ou *L. taracon*, mesme selon Catinatta, est ou la Cichoree, ou la Dent de Lyon, ou Pissenliët, autrement dit Cichoree sauuage à larges fueilles, come Pline l'appelle, *Batissoseris*, comme il semble à Hermolaiis, est vn mot corrompu de Baptifecula, que le mesme Auteurs prend pour le Bluet ou Cyanus, & dit qu'il a pris ce nom entre les rustiques, à cause qu'il arreste la faucille dequoy on coupe les bleds. D'autres estiment plustost que *Batissoseris* est le Seris, à sçauoir vne certaine espece de Cichoree sauuage, qui se

Se trouue ordinairement parmy les bleds, qui a la fleur fort ressemblante au Cyanus ou Bluet, de l'opinion desquels ie suis.

La troisieme section, des Eclegmes.

LA matiere de laquelle on fait les Eclegmes, ou Lohot, qui sont mediments desquels on use en lechant, est pour la pluspart, selon Mesué, les parties des plantes. Les racines sont comme les racines de Reglisse, de Squille, de Glayeul, de Couleuree, d'Ails, de Vit de Chien, de Serpentine, de Canne bruslee, que les Arabes prennent pour Spodium.

Les herbes, comme l'Hyssope, le Marrube, l'Adiantos blanc, le Calament, les Chous: Les fleurs de Saffran. Entre les fruits, les Raisins secs, les Figues seiches, les Dattes, les Sebestes, les Iuiubes, testes de Panot blanc. Le suc des racines, comme de Reglisse, & de Squille. Le suc des herbes, comme de choux, de Marrube, de Fenoil, des Cannes de Sucre (qui est le Sucre mes-

Z

530 *La maniere de bien*
 me duquel on fait aussi les Penides) &
 le Miel. Le suc des fruits, comme des
 Mures, de Ronce, le suc des Noix, des
 Myrtilles, la moüelle de Casse, & le
 Vin-cuit. Entre les gommes le Dia-
 gragant, la gôme Arabique, & la Myr-
 rhe. Entre les semences celle de Pa-
 uot blanc, de laquelle on fait le Syrop,
 la semence de l'herbe aux Puces, la se-
 mence de Coings, de Malues, de Me-
 lons, de Cocombres, de Citrouilles, les
 Amendes douces, les ameres, les Pi-
 gnolats, les Noissettes, la semence de
 Laitues de Pourpier, de Lin, de Fenu-
 grec, de Fenail, d'Anis, de Nasitort, l'a-
 midon, & la farine de Fèves.

*Gommes
Semences.*

Entre les escorces, comme la Canel-
 le, & les autres escorces des racines de
 Cappres, de Tamarix, d'Ellebore, de
 Persil, & les autres.

*Eau, &
parties
des ani-
maux.*

Outre cela, il y entre aussi de l'eau,
 dans laquelle on met bien souvent en
 infusion ces choses, où on les fait
 bouillir; & des animaux, comme le
 poulmon de Renard, & le Beure.

*Quelles
des cho-
ses susdi-
tes doi-
uent estre
pilees.*

Entre les choses susdites, il faut piler
 les racines & les herbes, si elles sont
 seiches, ou bien on les peut faire cuire
 dans de l'eau, puis les piler, & apres les
 avoir sassees, les mesler avec le reste.

Quant au Spodium, il s'esmie le deman-
nant seulement.

Les fruiets apres qu'on les a mondez, *Fruict.*
on a accoustumé de les piler, & puis les
passer par vn crible; vray est que les
Dattes, apres qu'on les a mondees &
dehors & dedans, il les faut faire pre-
mierement tremper en quelque deco-
ction pectorale. Les testes de Pauot
blanc, on les fait tremper, puis on les
cuit, & apres les auoir pressurees on
iecte là le marc.

La pluspart des sucs qui entrent en *Sucs pi-*
ces compositions sont liquides, par-
quoy il n'y a pas grande difficulté de
les mesler avec le reste. Quant au suc
de Reglisse, ou on le dissout, ou on le
met en petites pieces, & l'ayant ainsi
fait seicher entre deux feuilles de pa-
pier, ou chauffé en quelque autre ma-
niere, on le pile à diuerses fois dans le
mortier.

Quant aux Gommess, on les peut pi- *Gommess*
ler, si on fait seulement chauffer le mor- *pilees.*
tier & le pilon, afin de les seicher, ou
bien on les reduit en mucilage.

Les semences, quand elles sont gros- *Semences.*
ses, apres les auoir pelees, on les peut
hacher avec vn cousteau: comme sont
les Amendes, les Pignolats, les Pista-

532 *La maniere de bien*
 ches, Noisettes, Febues, les semences
 de Melons, de Concombres, & de Ci-
 trouïlles ; mais si elles sont petites, on
 les met en poudre, & mesmes il y en a
 aucunes qu'on coupe apres, comme
 la semence de Pavot. Il y en a aussi
 desquelles on extrait le mucilage, le-
 quel on mesle apres avec le reste, com-
 me de la semence de Lin, de Fenugrec,
 de Coings, & de l'herbe aux Pu-
 ces.

*Quels
 sont les
 Eclég-
 mes d'au-
 jour-
 d'huy.* Les Eclégmes d'aujourd'huy sont
 pour la plus part composez de Peni-
 des, de pilules blanches, de bechiques,
 de la poudre ou Electuaire de Diagra-
 gant froid, de Diarri simple, ou Diarri
 Salomonis, Diacalaminthes, Dia-
 hyssopi, Diaprasij, de Sucre Candi, de
 suc de Reglisse, ou de Iuinbes, ou quel-
 qu'autre Syrop propre à la poitrine,
 plus ou moins chaud, deterisif, incisif,
 ou propre à quelqu'autre intention
 que le Medecin pourra avoir. Avec
 lesquelles choses on pourra mesler
 quelque chose de ce que nous auons
 dit cy-deuant, soit doux, ou amer, ou
 acre.

*Les an-
 ciens.* Vray est qu'entre les Eclégmes des-
 crits par les anciens, on retient enco-
 res aujourd'huy en vsage, le Lohor sa-

num, le Lohot de poulmon de Renard, le Diacodion, le Diamoron, & le Diacaron, desquels nous n'auons pas fait mention en ce lieu, pource que nous en auons traité amplement sur la troisieme section de Mesué, ce qu'il n'a pas esté besoin de repeter icy.

Il y a aussi quelques-vns qui font vne composition, laquelle ils appellent Lohot, ou Eclegme de Cassia, de laquelle ils se seruent és clysteres, & la font en cette maniere. Ils font cuire demie liure de miel en vne liure de la decoction de Violettes, de Malue, de Mercuriale, de Blette, de Parietaire & d'Aluine, & sur la fin ils adjoustent de la mouëlle de Cassie mondee, vne liure.

*Eclegme
de cassia.*

*La quatrieme section des Apozemes
& Infusions.*

Nous auons à traiter en ceste quatrieme section des Apozemes & Infusions, mais pource qu'elles ne sont point auourd'huy en vslage, le meilleur sera si quelqu'un prend enuie d'en vser, qu'il ail-

le au conseil vers Mesué.

*Apoze-
mes &
Infusions
d'aujourd'
huy,
quelles.*

Quant aux Apozemes & Infusions, desquelles nous vsons aujour'huy, quand nous en auons affaire tout sur le champ, elles sont fort diuerses de celles de Mesué, & la preparation en est si aisee, que les enfans mesmes scauent comme il les faut faire. Parquoy i'ay mieux aimé m'en taire, que de m'amuser à choses qui ne sont pas beaucoup necessaires, & qui ne feroient que fascher ceux qui les entendent desia assez: avec ce que nous auons deliberé de mettre quelque iour sur la presse, vn traicté de nos remedes de Medecine, tant de ceux qu'on prend par la bouche, que de ceux qu'on applique au dehors, entre lesquels nous auons mis & ramassé plusieurs exemples des Apozemes ou Infusions qui sont auourd'huy en vsage, ce qui appartient plustost au Medecin, qu'à l'Apoticaire.

La cinquiesme section des Antidotes
ou Electuaires.

N ceste cinquiesme section, nous auons à traiter des Antidotes ou Electuaires, la matiere desquels se prend de toutes sortes de Simples. Mais on en fait de quatre sortes ou manieres, à sçauoir de secs, qui se font de quelque poudre incorporee avec Miel ou Sucre, ou autre humeur. Or d'autant que la poudre de ceux cy est la matiere des autres trois formes, i'ay deliberé de traiter premierement & bien au long des poudres, d'autant qu'elles se peuent faire diuersement, comme tu pourras voir incontinent apres.

Mais pour entendre plus aisément ces choses, il est besoin de rapporter icy en bref quelques preceptes sommaires de la façon de piler, afin qu'il ne les faille reiecter en chacune composition.

Il faut donc piler premierement les raclures d'Acorus, de Souchet, de Costus, de Valerienne, de Gentienne, de Reclisse, de Meu, de Gingembre, &

Z iij

336. *La maniere de bien*
semblables, & mesmes quelques fois il
les faut faire cuire, principalement
qu'ad on veut faire vn Electuaire mol,
vray est qu'il les faut premierement
rompre grossierement.

Semen-
tes. Ces racines estans desia aucunement
pilees, on y adjouste les semences de fe-
noil, d'Ache, de Persil, d'Anis, de Dau-
cus, d'Ameos, de Sermontin, d'Amo-
mum, de Cardamomum, & sembla-
bles. Mais les semences de Cocombre,
de Courge, Melon, Citrouille, & Car-
thame, cōme aussi les noyaux de Pom-
mes de Pin, & les Amendes, on les tail-
le menu avec vn cousteau à part, ou
mesmes on y adjouste vn bien peu de
sudre parmy, afin qu'elles n'aigrissent.

Herbes. Apres on y adjouste les herbes, mes-
mement si elles sont seiches, la Casse,
la Cannelle, l'Aspalathus, le Calamus
aromatique, les Gyrofiles, la Spica Nar-
di, & le Squinanthos.

Fleurs. Finalement les fleurs de Roses, de
Saffran, l'Epithyme, apres toutesfois
qu'on les aura coupeez menu avec
ciseaux.

Fruits. Quant aux Raisins, Dattes, & sem-
blables fruits, on les pile à part, & puis
on les passe par vn tamis, les remuant
avec la main, ou avec vne cuillier, com.

faire les compositions. 557

me on fait de la Casse & des Tamarins, ou bien on les taille bien menu, & les mesle-on avec les autres choses plus seiches, & les pile on ensemble.

Le Bidellium l'Opoponax, l'Ammoniac, l'Opium, & la Myrrhe, on les dis-
sout avec du vin, ou du Miel, ou quel-
qu'autre humeur, ou bien si la quanti-
té est petite, on les met avec grande
quantité de choses plus seiches, & les
pile on ensemble (apres toutes fois les
avoir mis en petites pieces) de mesme
l'os de cœur de Cerf, & la raborture
d'Yuoite. En la composition du Dia-
phenicum, & es deux Electuaires sur-
nommez Indi, & semblables, apres que
le Turbith est quelque peu rompu, il *Turbith*
le faut mesler avec les choses plus sei-
ches, comme sont le Gingembre, le
Poivre, & semblables, afin qu'il se puis-
se reduire en poudre: car si vous le
pensez piler tout seul, il s'elargira plu-
stost que se pulueriser, si c'est du bon
& legitime; & ce secret & adresse est
utile en la Scammonce, Opium, & au-
tres liqueurs, Gommes & Resinez, les-
quelles s'elargissent plustost quand on *Liqueurs
Gommes
& Resi-
nez*
les pile, que de se pulueriser, ou bie on
les peut seicher en faisant chauffer le
mortier & le pilon, mais il faut estre

Z v

aduerty que cela diminuë de la vertu
& faculté du médicament.

Outre ce, il faut que les choses chan-
des soient pilees bien fort delié, quand
nostre intention est de prouoquer les
vrines; comme le Thym, le Cabaret, le
Cumin, en la composition d'Aurea, de
Athanasia, d'Esdras, d'Hemagogon, de
Dialata, & Diacucurma, surnommez
grands; & au contraire, quand on veut
purger, on les pile grossierement, com-
me es deux compositions Hamech, &
en l'Electuaire *indum manus*.

Rhubar-
be, Scā
maner,
Et au-
trei.

On pile tous seuls & à part le Rha-
barbe & la Scāmonée, horsmis qu'au-
cuns y mettēt vn peu d'huile d'Amen-
des douces, puis on les mesle en la
composition tous les derniers, & de
bien pres, & tout bellement, afin qu'ils
ne s'euolent, ou s'essentent. On pile
aussi à part l'Encens massé; la Myrthe,
le Musc, le Canfre, & l'Ambre; & il y a
est que parmy ces trois derniers, on y
met vn bien peu d'eau Rose; & les
met on aussi des derniers & de bien
pres, comme nous auons dit du Rha-
barbe, & de la Scāmonée: mais les
ptemiers apres qu'ils sont en petits
morceaux, il les faut mettre en vn mor-
tier bien sec; comme l'Euforbe, le Sily-

ra calamine, le sel gemmé, & la soye, les Anacardi veulent aussi estre pilez tous seuls à part.

Les perles, les deux especes de Corail, & les fragments des pierres precieuses, veulent estre premierement pilez en vn mortier de marbre ou de bronze; apres il les faut fort demener sur vn marbre ou porphire, ou sur quelque autre pierre fort dure, & par ce moyen les reduire en poudre bien delicee, les arroutant tousiours petit à petit, avec eau rose, ou eau de Buglosse.

La terre seellee, comme le Bol Armenien aussi, sont assez aisez à mettre en poudre tous seuls, mesmes si on les fait tremper en quelque humeur, ils se fondent incontinent comme la chaux.

On peut rapporter icy beaucoup de choses, de ce que nous auons escrit au quatriesme liure de la Methode, de composer les medicamens traitans de la composition de la Theriaque, comme est ce que nous auons là dit, que le mortier dans lequel on pile toutes ces choses & autres, principalement les choses cheres & precieuses, doit estre couuert d'vn, voire de deux couuers, afin que le plus subtil ne s'en-

Z. vj.

uoie, ou s'esuente, & par mesme raison il faut bien couvrir & enuolopper ce qui est desia passé.

*Comment
les Ele-
ctuaires
sont gar-
dez*

Si en la composition des electuaires entre quelque suc, ou autre chose humide il le faudra oster, si tu les veux garder secs & en poudre, dans vn pot de verre, comme on fait aujourd'huy pour la plus part: mais si tu veux faire vn Electuaire mol, tu les y pourras la fiser. Or ceste forme d'Electuaire, qu'on appelle aujourd'huy secs ou solides, n'est pas fort en vſage, si ce n'est pour le goust.

Si aussi en la composition, entre des Dattes, des Raisins, des Fignes, il les faut oster, si tu la veux faire en poudre, sinon que la quantité fust si petite, & la quantité des choses seiches si grande, qu'il te semble qu'on les puisse mettre en poudre: mais si ton intention est de faire vn Electuaire liquide & mol, il les faut monder, couper, piler, passer, & les mesler avec le reste.

Si dans la poudre de laquelle on veut faire apres vn Electuaire solide, il entre des Amandes, des Pignolats, des semences froides, surnommees grandes, ou semblables, il faudra attêdre de les y mettre quand on en voudra vſer,

ou qu'on voudra former l'Electuaire : car elles ne se peuvent garder longuement sans se rancir, tellement qu'elles gassent la composition.

Quand on veut faire vn Electuaire solide, on met communement vne once de poudre, ou mesme six drachmes seulement, pour chascune liure de Sucre. Il y en a qui mettent moins, non pas pour rendre l'Electuaire plus espez, mais afin qu'il ne soit pas si cher, principalement quand il y entre des choses precieuses, comme en l'Electuaire de *Gemmis Diambra & Exhilarans*.

Pareillement on met communément ^{Poudre} trois onces de poudre, pour chascune ^{est quel-} liure de Miel escumé, de sorte toutes ^{le quant-} fois que lors le sucre, le penides, les ^{ité.} Dattes, les Amendes, les Pignolats, & semblables, ne sont pas comptez entre les poudres : toutes fois Mesué en la ^{Mesuré.} composition de Diamoschus, ordonne de mettre quatre fois surant de Miel crud, comme de toutes les poudres. ^{Quel}

Il faut aussi noter, que lors qu'on ^{le Miel,} mesle les poudres parmy le Miel, il ^{avant} faut que le Miel soit tiede, de sorte ^{que mes-} qu'on puisse souffrir avec le doigt la ^{tre les} poudre. ^{poudret.}

chaleur du Miel mesme, ou du fons de la poüelle ou chaudiere, & faut aussi faire que la poüelle tiene ferme, mettant le mortier dessus le manche, ou bien que quelqu'autre le tiene, afin qu'on puisse tousiours remuer avec vn baston, quand on y mettra les poudres. Ce qu'il faut aussi obseruer és Electuaires solides lesquels on met premierement en monceau, côme si e'estoit de paste, apres on l'aplanit avec la main & avec vn pilon de bois sur du papier blanc & net, comme si on vouloit faire vn gasteau, & quant & quât on le met en lozanges, avec vn cousteau, les vnes vn peu plus longues que larges, les autres toutes quarrées, les autres à trois quarrés : d'autres longues comme le doigt, d'où vient aussi qu'on les appelle *Manus Christi* communément. Et outre ce, on les fait d'vn certain poids, côme d'vne drachme, ou d'auantage.

Elle
avec so-
lides.

Les
mols.

Au reste, és Antidotes mols, côme sont le Catholicon, le Diaprunis, & la confectiõ Hamech, esquels il faut dissoudre les Tamarins & la Casse, puis les passer, il faudra faire tremper les Tamarins vne heure deuant que les passer, & l'vn & l'autre auant que les

dissoudre; il faut peser l'humeur en laquelle on les veut dissoudre, afin que on puisse cognoistre si la quantité des Tamarins & de la Cassie, qui doit estre en la composition, y est, apres les auoir faittez. Il faut obseruer le mesme en la Manne; & és autres semblables, comme aussi il sera dit cy apres des pilules, à scauoir quand on faitt dissoudre les larmes en quelque humeur, & qu'on les coule ou faitt passer apres.

En la composition appellee *Diambrs*, selon la description de Melué, y entre de la Cinnamon, de Doronicum, de Gyrosles, de Macis, de Noix muscade, de Folium, de Ga'anga, de chacun trois drachmes: le spica Nardi, de grand & petit Cardamome, de chacun vne drachme; de Gingembre, vne drachme & de nie de santalianne, de bois d'Aloes, de poyure long, de chacun deux drachmes d'Ambre, vn Aureum: de Musc, demie drachme.

En la composition appellee *d'Gemma*, de Melué, entre des fragmens de Saphir, de Hyacinthe, de Sardes, de Grenats, & d'Emeraudes, de chacun vne drachme & demie, de Zedoaria, de Doronicum, de Macis, d'elcorce de Citron, de semence de Basilie gentil, de chacun deux drachmes: de Crail rouge d'Ambre à patenoisties: de limaille d'yuore, de chacun deux scrupules, de Ben blanc, & rouge, de gyrosles, de Gingembre, de Poyure long: de Spica, de Folium, de Saffran, de petit Cardamome, de chacun vne drachme: de Trochisques

344 *La maniere de bien*

Diarhodon, de bois d'Aloes, de chacun cinq drachmes: de Cinnamon, de Galanga, de Zurumbér, de chacun vne drachme & demie: d'argent & d'or en fucille, le chacun demy Aureum: de bon Musc, demie drachme: d'Ambre, deux drachmes.

Preparation. L'Ambre & le Musc doivent estre pilez à part. Le Corail & les pierres precieuses, ou chacun à part soy, ou tous ensemble, à la façon que j'ay dict, le reste on le peut piler ensemble, gardant toujours l'ordre qui doit estre gardé.

L'Exhibition de Galien commutée. En la composition nommée *Exhilarans*, qu'on attribue à Galien, entre selon Nicolas, de suc de Pommes douces & odorantes, de suc de Coings, de suc de fleurs de Boraches, & de fleur de Basilic, de vin vieil, de Safran, de Macis, de Zedoaria, de bois de Baume, de Gyrofles, d'escorce de Citron, de Galanga, de noix muscade, de Syrax calamite, de chacun cinq drachmes: de Canfre, d'Ambre, & de Musc, de chacun vne drachme d'Anis, de Thym, d'Epithyme, de racine d'Yuoire, de chacun deux drachmes: de perles, de l'oz du cœur de Cerf, de chacun vne drachme: d'or & d'argent fin, de chacun un scrupule: de Sucre, autant qu'il y en faut.

Note. Il est assez clair & euident que ceste composition n'est pas de Galien, veu que le Macis, la Zedoaria, les Gyro-

Faire les compositions: 545

les, la Galanga, la Noix muscate, le Canfre, l'Ambre, le Musc, qui y entrent, luy estoient inconnuez, & l'Yvoire, les perles, l'oz de cœur de Cerf, l'or, l'argent, & le Sucre, n'estoient pas encores en vſage de son temps, ou pour le moins bien peu.

Il faut faire cuire le Sucre avec les sucs, & quand il sera cuit, & qu'il commencera à refroidir, il faut mesler les poudres parmy. Il faut en sept livres de sucre, dissoutes en eau & cuites, mettre sur la fin les sucs, & les faire cuire autant qu'il en sera besoin, & qu'on puisse incorporer parmy environ sept onces de ceste poudre.

L'Electuaire *Latificans* de Nicolas Alexandrin, est tout autre que cestuy-cy.

Ces trois poudres, desquelles ces Antidotes sont composez, sont principalement en vſage entre nous (encores que Mesué & Nicolas ordonnent de les incorporer avec quelque humeur, afin de les reduire en Electuaire mol) desquelles nous formons vn Electuaire solide, quand il est besoing, faisant dissoudre le sucre en quelque humeur propre & conuenable. mais en petite quantité, lequel nous faisons

cuire premierement. Au reste, pour vne once de poudre, on met douze onces de sucre: ou bien on mesle ces poudres parmy les bouillons. ou sausses des malades.

Pour-
quoy
i' Au-
theur ne
faict
mention
des au-
tres pou-
dres.

Nous ne faisons point mention des autres poudres, pource qu'elles ne s'ont pas beaucoup en usage, & mesmes que s'il aduint qu'on en demande à l'Apothicaire, il pourra prendre en Mesué & Nicolas la façon de les faire, comme sont l'Antidote Diacalaminthés, Diatriompipereon, Diospoliticon, Diahyssopon, Diasené, Diacoston, Diaritis Salomonis, Diapenidion, Diacomeron, Diagraanthum calidum, Diamargariton, Diacomeron calidum, & plusieurs autres semblables.

Il nous faut maintenant traiter des Antidotes, qui à cause que la plupart reçoivent l'Opium en leurs compositions, ont pris le nom d'Opiates, & les autres qui n'ont point d'Opium, ont pris le mesme nom, pour auoir la forme & consistence de celles-là.

Catho- En la composition surnommée Catholicum
licum de de Nicolas qu'on attribue à Galien, entre des
Nicolas gouffes de Sené, de mouëlle de Casse mondée,
attribué de Tamarin, de chacun huit onces: de Rhu-
à Galie. barbe, de Violette, de Polyode, d'Anis, de

faire les compositions. 547

chacun quatre onces : de Reglisse raclee, de Penides, de Sucre candy, de chacun quatre drachmes : des quatre Semences froides mondees, de chacune vne once. On prend donc vne liure d'autre Polypode, laquelle estant pilee, on fait cuire longuement en eau, & apres l'auoir coulee on fait de la colature, vn syrop, la faisant cuire avec huit liures de sucre, puis on dissout la Casse, les Tamarins en vne partie de la colature, & la coule on derechef, & quand le syrop est presque cuit, on mesle cecy parmy, & finalement on y adjoitte les poudres.

Il faut piler le Sené, le Polypode, la *Precam-*
 Reglisse d'Anis, les violettes, tout en- *tion.*
 semble : le Rhabarbe, il le faut piler
 tout seul à part : les quatre semences
 froides, surnommees grandes, apres
 estre mondees de leurs escorces, il les
 faut hacher menu avec vn couteau a-
 uec le Sucre & les Penides, pour le gar-
 der de s'engraisser, quant aux Tamarins *Casse &*
 & la Casse, s'ils sont frez & recents, il *Tama-*
 sera beaucoup meilleur de les passer *rins.*
 par l'estamine à part, que de les dissou-
 dre en vne partie de la decoction, afin
 qu'il ne soit besoin de les faire cuire,
 iusques à ce que l'humeur, dās laquel-
 le on les aura dissoutes, soit consumee.
 Mais si on dissout les Tamarins en la
 decoction, & puis qu'on les passe
 par l'estamine, il faudra peser la de-

coction, afin de sçavoir si les Tamarins estans passez, pesent la quantité qu'ils doivent. Apres donc que tu auras fait ton Syrop de la decoction de Polypode, & que tu l'auras retiré de dessus le feu, tellement qu'il sera vn peu refroidy, il te faudra dissoudre la Casse & les Tamarins, desia passez, en vne partie du Syrop, & incontinent les mesler avec le reste du Syrop; apres il te faut mesler les poudres susdictes parmy, & finalement le Rhubarbe, & les Semences hachees menu, les remuant tousiours & les meslant avec vn pilon de bois: mais si tu auois fait dissoudre la Casse & les Tamarins en vne partie de la decoction, comme en deux onces, & que tu les ayes coulez, il les faut faire cuire auant que les mesler au Syrop, afin qu'en cuisant l'humeur se consume.

*Comme
il est
fait au
iour
d'hy.*

Aucuns composent auourd'huy le Catholicum plus delicatement, & qui est plus efficace, mais aussi est il plus cher; car ils mettent seze onces de Sené en infusion, dans quatre liures de la decoction de Polypode, & huit onces de Rhubarbe, en demy liure de la mesme decoction; & apres auoir exprimé le Sené, ils le font cuire avec le

Sucre, iusques à ce qu'il ait presque la consistance d'un Electuaire; & quant à l'expreſſion du Rhabarbe, ils la meslent peu à peu hors du feu apres cela ils y ajoutent la Casſe & les Tamarins passez, & les poudres auſſi.

Nicolas
Alex. n.
drum ap-

Le Diaprunis ſimple, ſelon la deſcription de Nicolas, ſe fait de Prunes de Damas meures, au nombre de cent, lesquelles on fait cuire en eau, iusques à ce qu'elles ſoyent diſſoutes, & quand elles ſeront un peu refroidies, il les faut oſter de la chaudiere, les bien froter entre les mains, les paſſer par un crible ou eſtamine, & reietter les eſcorces & noyaux: ceſte eau ainſi paſſee, il la faut faire recuire avec demie once de Violettes, puis avec deux livres de Sucre, la reduire en forme de Syrop, y ajoutant de la pulpe de Prunes que nous auons dict, une livre: & quand ces choſes commenceront à ſ'eſpeſſir par la coction, il faut diſſoudre en une petite portion de l'eau ſuſdicte, de Casſe ſeche-ment extraicte, & des Tamarins, de chacun une once & les couler, puis les meſler avec le reſte, les remuant toujours avec la ſpatule: & quand ces choſes ſeront parfaitement cuites, il les faut oſter de deſſus le feu, & adjoſter la poudre ſuyuante, à ſçauoir de Sental blanc & rouge, de Spodium, de Rhabarbe, de chacun trois drachmes: de Roſes, de Violettes, de ſemence de Pourpier, d'Endiuie, de Berberis, de ſuc de Regliſſe, de Gomme Diagrafant, de chacun deux drachmes: des quatre grandes Semences froides mondees, de chacune une drachme. Et ſi tu la veux faire laxatiue, il ne

elle ce-

ſe com-

poſition

Diada-

maſceus,

ſe dit

qu'il

ſe fait

les Pru-

nes de

Damas

verdes.

Nicolas

Alexan-

drum me-

ſe ſept

drach-

mes de

Scam-

monce

pour

chacune

liure.

faut adjoûter de Scammonce preparee, demye once pour chacun liure, mais il la faut mettre hors du feu.

Precaution.

Il y a aucuns qui meslent six drachmes, voire vne once de Scammonce, sur chacune liure de composition, & par ce moyen trompent les Medecins; sans qu'ils le sçachôt, car ils trouvent que le medicament, qu'ils estimoient estre benin, a purgé avec violence.

Diaphenicum de Mesue commet sa li.

En la composition du Diaphenicum de Mesue entre de Dattes rousses trempées en vin aigre l'espace de trois iours, cent parties; de Penides cuites en eau d'Orge, quarante parties; de Turbith, trente cinq parties; d'Amende mûde, trente; de Scammonce, douze parties; de Gingembre, de Poiure long, de feuilles de Rhûe seiches, de Cannelle, de Macis, Galanga, de bois d'Aloes, d'Anis, de Fenouil, & de Daucus, deux partie & demye. Toutes ces choses estans bien pilees, doiuent estre incorporees avec du Miel escumé.

Precaution à observer.

Les Dattes apres qu'elles sont mondées & dehors & dedans, tant plus elles seront seiches, tant plus longuement il les faudra laisser tremper au vin aigre, & la quantité du vin-aigre sera aussi tant plus grande; au contraire, tant plus recentes & humides elle se-

ront, tant moins de tēps, & en moindre quantité de vin-aigre les faudroit faire tremper, mesmes si elles sont fort humides, on les pourra piler sans rien faire tremper, les arroulant toutesfois de vin aigre petit à petit. Or pource que la plus-part de celles que nous reconuons sont seiches, apres les auoir mondees & mises en petites pieces, il les faut faire trēper, l'espace de trois iours, dans vn pot de caillou; ou de terre verny & bien couuert, en vne moindre quantité de vin-aigre, sans point de feu, & apres cela les piler en vn mortier de pierre, avec vn pilon de bois, puis les passer avec la main, par vn crible, ou par vne estamine, ou biē oster les petites peaux qui restoiēt. On peut bien aussi piler avec les Dattes, des Amendes peeles, & les passer aussi ensēble, ou bien les hacher menu avec vn cousteau, cōme aussi les Pignolats (qu'aucuns mettent au lieu des Penides) vray est, que d'autant qu'il faut faire cuire la chair des Dattes, iusques à la consōption du vin aigre si on mettoit les Amēdes parmy, elles s'ēgraisseroiet & deuiēdroiet huileuses, parquoy le meilleur est, de le hacher menu, & les mesler avec le reste de la poudre.

Il faut puis prendre six liures de Miel, avec le double d'eau, & escumer le Miel iulques à ce qu'il demeure seulement trois liures d'eau, & qu'ils ayent la consistance d'un Corignat liquide, & lors il y faut mesler les Dattes, & les faire vn peu boüillir apres, afin de faire consumer le vin aigre.

Aucuns incorporent les poudres avec du Sucre, & en font vn Electuaire solide, comme aussi le Diacarthamy; mais il les faut bien cuire, & les tenir en lieu bien sec, afin qu'ils ne rancissent.

Celuy de Nicolas. Le Diaphenicum de Nicolas Alexandrin a cent drachmes de chair de Dattes, & quant au reste, il est fort different à cestuy-cy.

Cōfectiō Homich de Mesuē comēment se fait. La confection Hamech, selon que Mesté l'a desorite, se fait de Myrabolans citrins, quatre onces: de Chepules d'Iode, de Rhubarbe, de chacun deux drachmes: d'Agarie, de Coloquinthe, de Polypode de Chesne, de chacun seize drachmes d'Aluine, de Thym, de Séné, de chacun vne once: de Violettes quinze drachmes: d'Epithime, deux onces: d'Anis, de Roses, de Fenouil, de chacun six drachmes: de sue de Fumeterre, vne liure: de Prunes, soixante en nombre: de Raisins secs mondez six onces, Faites tremper le tout en petit lait l'espace de cinq iours, en vn pot verny, qui ait l'em-

Yembocheure estroite, & qui soit bien cou-
vert & fermé. Apres les cinq iours il le faut fai-
re bouillir vn bouillon, & le couler: en la co-
lature faut dissoudre de Cassie mondée, quatre
onces: de Tamarins, cinq onces: de Manné,
deux onces: & apres les auoir bien frottez avec
les mains les passer derechef: & en la colature
faut adjoüster vne liure & demye de Suete: de
Scammonée, vne once & demye, & les faire
cuire iusques à ce qu'ils ayent la consistence du
Miel, & lors il y faut adjoüster petite à petite ceste
poudre à sçauoir de Myrabolans citrins, de Che-
pules d'Inde, de chacun demye once: de My-
rabolans Embliques, Belleriques, de Rhubar-
be, de semence d'Anis, de Spica Nardi, de cha-
cun deux drachmes.

Il faut piler grossièrement le Poly-
pode, le Sené, les Myrabolans, & l'Agaric, <sup>Pecau-
tis à ob-
seruer.</sup> quant à l'Agaric, il le faut rapper:
la Coloquinthe, les Rosés, le Thym,
l'Epithyme, l'Aluine, il les faut couper
menu avec des ciseaux, & le Rhubar-
be, le mettre en petites pieces avec vn
couteau: quant aux Prunes & Raisins,
il les faut monder dedans, & les Vio-
lettes les laisser toutes entieres, les-
quelles avec l'Agaric, le Rhubarbe, la
Coloquinthe, & les autres, il faut fai-
re tremper cinq iours en suc de Fume-
rette purifié, le laissant rassoir, mesmes
au soleil, voire luy faisant faire vn
bouillon, & avec petit lait coulé,
iustes à ce qu'il couure le tout consi-
- - - - - Aa

me iusques à trois liures; vray est, qu'il est meilleur de lier l'Agaric & la Colob. quinthe en vn petit linge. Le sixiesme jour il faut cuire le tout doucement, le couler, & l'exprimer mediocrement: car si on le presseroit par trop, la crasse & la partie terrestre passeroit, à cause que les matieres sont presque pourries, tant pour auoir trempé long tēps, que pour auoir esté cuittes. En vne petite partie de la colature, il faut dissoudre la Casse & les Tamarins, & en vne autre petite portion faire dissoudre la Manne, & le reste le faire cuire en Syrop, aues vne liure & demye de Sucre, puis mesler le tout, & le faire cuire vn bien peu; car qui les feroit cuire violement, ou trop longtēps, leur force s'euanoüiroit; c'est aussi pourquoy aucuns apres auoir modé la Casse & les Tamarins sans aucune humeur, les meslent avec le Syrop, lors qu'il est cuit, & encores tiede, au temps mesme qu'on y met les poudres des autres choses, & la Scamonee cuite.

Quelques uns disent qu'il faut prendre ce comment préparé

Il faut que le petit lait ou mesgue, soit prins de lait de Cheure seche-mēt tiré & qu'on ait caillé tout expras, mettant dedās de la semence du Chardon Nostre dame cocassée. On prendra donc six liures de ceste mesgue, &

leur fera on faire vn bouillon & les purifiera on avec 2. blancs d'œufs, & apres les auoir laiffées refroidir, on les coulera; ou biē si on est pressé, on les pourra couler trois fois, mesme estans encōres chaudes Aucuns Practiciens disent qu'il faut prendre ce petit laiēt d'vne Cheure noire, qui n'ait point de cornes, le laiēt de laquelle ils estiment aussi estre propre pour rōpre le calcul.

En la composition appellee *Benedicta*, selon que Nicolas l'a d'escripte entre de Turbith biē choisi, de Suere de chacū dix drachmes: de Scāmonce cuite d'Hermodactes, de Roses, de chacū 1. drachmes: de Gyrosles, de Spica Nardy, de Gingembre, de Safran, & Saxifrage, de Poyure long, d'Amomum, de Cardamomū, de semence d'Ache, de sel Gemmé, de Galangā, de Macis, de Caruy de Fenail, de semēce d'Asperges, de Ruscus, d'Herbe aux perles, de chacū vne drachme: de miel autant qu'il est besoin. Le Turbith, la Scāmonce, & les Hermodactes, veulēt estre pilez grossiere-
 ment, afin qu'ils purgēt dauārage; les autres choses, il les faut piler plus delié, afin qu'elles penetrēt mieux par le corps, cōme aucuns ont fort bien remarqué, suyuāt les preceptes de la triture. Aucuns exēplaires mettēt en ceste composition, de Turbith, d'Esula, & de Sucre, de chacū dix drachmes: de Scāmonce, cinq dragmes: mais Nicolas A-
 A a ij

Lexádrin n'y met point d'Esula Le mesme met de Turbith & de Sucre, de chacun vingt drachmes : & de Scāmonée, dix drachmes; mais aussi il met 2 dragmes de tout le reste; tellement que Nicolas Salernitan diminue toute la quantité, de la moitié. Aucuns aussi mettent seulement 2. drachmes de Scāmonée, d'autres deux drachmes & demye.

*L'Hiera
Piera de
Galien.*

Pour faire la Hiera piera, c'est à dire, sucrée amere de Galien, il faut prendre de Canelle, de Mastie, de Cabaret, de Spica Nardy, de bois de Baume, de Saffrā, de chacun 6. dragmes: d'Aloës, cent drachmes : de Miel, autāt qu'il est besoin. Galie écrit que de son tēps on la cōpōsoit ainsi à Rome, & qu'o y peut mettre l'Aloës laué, ou nō laué, tantost plus, tātost moins, selō la diuersité des intētions des Medecins, & que c'est assez d'y mettre cinq drachmes de Saff.ā. Tu pourras voir plus au long que c'est de ceste composition en Meluc.

*L'Hiera
Diacolo
cynthi-
dos de
Pactius.*

En la composition de Hiera Diacolocynthidos, selon Pactius, entre de Stechas, du Marube, de Germandree, d'Agaric, de Coloquinthe, de chacun six drachmes : d'Opopanax de Sagapenum, de Persil, de Sarrasine ronde, de poiure blanc, de chacun cinq drachmes : de Canelle, de Spica Nardi, de Myrthe, de Polium, de Saffran, de chacun quatre drachmes. faut piler le Sagapenum & l'Opopanax, en vn mortier, y adjoustant du Miel bien cler & liquide; le reste estāt bien pilé & lassé, doit estre incorporé avec vne suffisāte quātitē de Miel.

Nous avons discoursé assez ample-
ment sur Mesué, ce qui appartient à ce-
ste composition, laquelle a esté mise en
usage depuis peu de temps, au grand
profit des hommes.

Qui voudroit garder la Hiera en *Commē*
poudre il faudroit seulement menui- *gardee*
ser les liqueurs, & les mettre petit à *en pou-*
petit parmy le reste: car par ce moyen *dre.*
on les reduira en poudre, mais si on la
veut mettre en Electuaire liquide, il
les faut couler avec du Miel fort liqui-
de.

En la composition de l'Antidote surnommé *Le Phi-*
lonium.
Philonium, entre de Poiure blanc, de Musqua-
me blanc, de chacun vingt drachmes: d'Opiū,
20. drachmes: de Saffran, cinq drachmes: de
Spica, de Pyrethre, de Castoreum, de chacun
vne drachme: de Miel escumé, quatre fois au-
tant que de tout le reste, & avec iceluy, les faut
incorporer: aucuns y adioustent vne scrupule
de musc.

Qui voudra voir plus amplemen-
du Philonium, tant Romain que Per-
sique, qu'il lise Mesué; quant à moy ie
me contente de cette description prise
des Anciens.

En cette composition on met trois
onces de poudre pour chacune liure
de miel, cōme aussi en plusieurs autres,
lesquelles ont pris leur denomina-

tion de Philon Iuif Philosophe Platonique fort docte, comme Nicolas Alexandrin l'a écrit.

Celuy de Baccus Lauri de Rhafis. L'Antidote de *baccu lauri*, selon Rhafis, est composé de feuilles de Ruë seiches, dix drachmes, de semence d'Ammy, de Cumin, de Ba. buë, de Leueche, d'Origan, de Carui, de Daucus, d'Amendes ameres, de Poyure, noir & long de Menthaire, d'Acorus, de Baye de Laurier, de Castoreum, de chacun deux drachmes, d'Opopanax, 3. dragmes de Sagapenum, quatre drachmes de Miel, euir, autant que de tout le reste: ayant pilé ce qu'il faut piler, formez vostre Electuaire mel.

Comment s'aura la consistence de Pilules. Cet Electuaire aura la consistence de Pilules, si on y met si petite quantité de Miel, sinon qu'on dissolue le Sagapenum & l'Opopanax en d'autre Miel fort liquide, & qu'on les coule apres, comme nous auons dict en la Hieradiacolocynthidos.

Comment est plus plaine. Auourd'huy on met quatre fois autant de Miel, que de poudres, sans comprendre entre les poudres l'Opopanax & le Sagapenum, & par ce moyen la composition est plus plaine, mais elle n'est pas de telle efficace & vertu.

L'Electuaire Diacarthamy est composé (ie- *Le Dia-*
lon Arnaud de Ville neuve) de la poudre de *cartha-*
l'Electuaire Diatragant froid, demie once : de *me d'Ar-*
chait de Coings, vne once: de moëlle de Car- *naud*
thame; d'Hermodactes, de chacun 4. drach- *de Ville-*
mes; de Gingembre blanc, deux drachmes, *de neuve.*
Scammonce cuite, trois drachmes: de Turbith
blanc, six drachmes: de Manne grenee, deux
drachmes de Miel rosat coulé, vne once de Su-
cre, huit onces: avec vne suffisante quantité
de Suere, formez vostre Electuaire.

Il faut mettre les Coings en quatre *Precau-*
quartiers, plus ou moins, & comme ils *tion à*
sont confits au sucre, les faut piler, & *observer*
passer par l'estamine: au lieu dequoy, *ny.*
si tu veux faire comme on fait par de-
çà, à scauoir prendre du Cotignat: en
deux dragmes d'iceluy, il y en aura vne
de Sucre, ou de Miel, ou mesme d'a-
uantage: & lors il le faut dissoudre a-
uec Miel rosat, comme on fait aussi la
manne, & les passer par l'estamine.
Quant à la semence de Carthame, apres
luy auoir osté sa escorce, ou on la coup-
pe menu, ou bien on la pile avec du Su-
cre, & la mesle on avec la poudre de
Turbith, d'Hermodactes, de Gingem-
bre, qu'il faut piler ensemble; mais il
faut piler à part la Scammonce. (A pres
que le sucre sera cuit vn peu d'auan-
tage qu'vn Electuaire doit estre) à

A a iiii

cause que les choses liquides, qu'on y adiouftera apres, le feront par maniere de dire redeuenir crud il y faut adioufter les Coings, la Manne, & le Miel rofat, broyez ensemble & coulez.

*Cogna
au lieu
de la
poudre
Diagra-
gant.*

Aucuns laissent la poudre Diagra-
gant, & mettent le Cognat pestry &
mellé avec Miel, dans vne liure de Su-
cre, cuir en quatre ou six onces d'eau,
s'il est mal net, & qu'il le faille escu-
mer, & apres y adioustent les autres
poudres: D'autres font autrement.

*L'Ele-
ctuaire
de succo
Rosarum,
de Nico-
las.*

L'electuaire qu'on appelle *de succo Rosarum*,
selon Nicolas, est composé de sucre, de suc de
Roses rouges du tout espannies, de chacun vne
liure & quatre onces de Santal rouge, de blanc,
& de Citrin, de chacun six drachmes: de Spo-
dium, trois drachmes de Scammonce cuire,
douze drachmes: de Canfre, vn scrupule: &
pour incorporer le tout, il faut faire cuire le suc
avec le Sucre, iusques à ce qu'il soit reduit en
Syrup.

*Precau-
tion.*

Quand le Sucre & le suc sont cuits
comme il a esté dit, il y faut mesler les
Santals, & le Spodium en poudre fi-
nalement la Scammonce & le Canfre,
chacun pilé à part.

Encores que Mesué soit costumier
de mettre és compositions, où entre là

Scammonee, environ vn scrupule de Scammonee cuitte, sur chacune once de composition, neantmoins Nicolas en met icy pres de deux Scrupules, parquoy aucuns ont fort bien regardé, que ce seroit assez de mettre en ceste composition, huit drachmes de Scammonee: vray est, que le mesme Nicolas Alexandrin en met douze drachmes au chap. 109. du liure de la composition des medicamets locaux, d'où Nicolas Salernitan, & l'autre Nicolas surnommé Prepositus, ont pris leurs compositions. Cette Composition se feroit bien plus commodement avec moins de suc. D'autres composent au lieu de cettuy cy, l'Electuaire Rosat de Mesué, qui a vertu de purger la colere.

Différent pour la Scammonee employée.

L'Electuaire surnommé *Diarrhodon abbas* se'ou la description de Nicolas, se fait de Sants blanc & rouge, de chacun deux drachmes & demie: de gomme Diagrégant, de gomme Arabique, de Spodium, de chacun deux scrupules: de Cabaret, de Mastic de Spica Nardi, de Cardamomum, de sac de Reglise, de Saffran, de bois d'Aloës, de Gyroflës, de Gallia moschata, d'Anis, de Fenil, de Canelle, de Rhubarbe, de semence de Basilic, d'Aubespil, de Cicoree, de Pourpier, de Courge, de Cocombres, Melon, & Citrouille, de chacun vn scrupule: de Perles, d'Os de cœur de Cerf, de

L'Electuaire Diarrhodon abbas, de Nicolas.

chacun demy scrupule : de Sucre candi, & de
Roses, de chacun vne once & trois drachmes :
de Casire, sept grains de Musc, trois grains &
demy formez vostre Electuaire, avec vn Syrop
faict d'eau Rose.

*Autre
maniere
de faire
cet Ele-
ctuaire.*

On garde la poudre, de laquelle on
faict cest Electuaire : en vne boîte de
verre, bien couuerte, comme les au-
tres, & quand on en a affaire, on le for-
me avec Syrop Rosat entieremēt cuit.
Ou bien on fait dissoudre vne liure de
bon Sucre en demie liure d'eau Rose,
tirez par distillation de Roses blanches
routes fresches, ou de la decoction de
Roses seiches, ou du suc tiré de Roses
rouges fresches, & le fait on cuire ius-
ques à ce qu'il soit assez espez, quand
il est desia refroidy, tellement qu'il cō-
mence à estre assez espez, on meile par-
my six drachmes de la poudre susdite,
bien peu souuent y en met on d'avan-
tage : puis on les meile tresbien avec
vn pilon de bois, cōme j'ay desia dict,
Quant aux semences, pour ce qu'elles
gastent le reste de la composition, ie
suis d'aduis qu'ō ne les y mette point,
sinon quand on s'en voudra seruir. Ie
ne suis pas aussi d'aduis qu'on y met-
te le Musc, à cause qu'aucuns l'ont

en horreur, & qu'il cause douleur de testis, ny le Canfre aussi, sinon que cela soit commandé par quelque Medecin sçauant & bien expert.

Pour faire l'Electuaire appellé *Aromaticum Rosatum* de Gabriel, qui est en Mesué, il faut prendre de Roses rouges, quatorze drachmes: de Reglisse raclee: sept drachmes: de bois d'Aloës, de Santal citrin, de chacun trois drachmes: de Canelle, cinq drachmes: de Macis, de Gyrosles, de chacun deux drachmes & demie: de gomme Arabique, de Diagragan, de chacun deux drachmes & deux parties d'une drachme: de Noix muscade: du grand Cardamomum, de Galanga, de chacun vne drachme, de Spica Nardy, d'Ambre gris, de chacun deux scrupules, de Musc, vn scrupule: de Syrop rosat, autant que besoin sera.

L'aromaticum Rosatum de Gabriel.

L'Electuaire nommé *Diamargaritum frigidum* est composé de trois Santals, des fleurs de Violettes, de semence de Melons mōdee de s'escorce, de Trochisques Diarrhodon de chacun deux drachmes: de Soye crue, d'Oz de cœur de Cerf, de Spodium, de Doronicum Roman, de Ben blanc & rouge, de Spica Nardis, de Saffian, de chacun deux scrupules, de perles entieres, & de pertuisées, de racine d'Yvoire, de Saphirs, de Hyacinthes, d'Esmeraudes, de lappes verdes, de bois d'Aloës de semences d'Endiue, & d'Ozeille; d'Ambre gris de chacun de-

Le Diamargaritum frigidum.

Aa vj)

mie drachme: d'Or fin, vne drachme: de Causse, vn scrupule: de Musc, deux grains.

Nicolas descrit cette composition en vn autre façon, d'autres en vne autre, mais cette description icy est le plus souuent en vusage entre nous.

La Description de Nicolas. En la composition de l'Electuaire Diatriosantalon, selon la description de Nicolas, entre de Santal blanc, de rouge, & de citrin, de Roses de Psyllium de chacun au poids de deux sous de Rhubarbe de Spodium, de sac de Reglisse, de semence de Pourpier, de chacun au poids d'un sou & demy: d'Amidon, de gomme Arabique, de gomme Diagragant, de semences de Melons, de Citrouille, de Cocombre, de Gourge, de Cichoree de Jardin, de chacun au poids d'un sou: de Causse, vn scrupule, & demy, de Syrop rosat, autant que besoin sera: d'autres, y mettent quatre fois la quantité de Roses.

Precaution. En cette composition y a seulement la moitié de la quantité qui est en celle de Nicolas Alexandrin, hors mis qu'il met du sucre au lieu du Psyllium, & qu'il ne fait point de mention de la Cichoree de Jardin. Il faut noter aussi que au lieu du Syrop rosat on peut faire cette composition avec Sucre dissous en eau commune, ou en eau Rose.

Pour faire l'Electuaire appellé *Diatragacanthum frigidum*, selon Nicolas, il faut prendre de Diatragant blanc, deux onces: de gomme Arabique, vne once & deux drachmes: d'Amidon, vne once: de Penides, trois onces: de Reglisse, de semence de Melons, de Courge, de Cocombre, de Citrouille, de chacun deux drachmes: de Cañste, demy scrupule: de Symp violat, ou de Iulep violat, autant qu'il en fera besoin.

Le Diatragacanthum frigidum, de Nicolas.

Auiourd'huy on forme cet Electuaire avec sucre dissous en eau commune, ou eau Rose.

simple de Mejué.

En l'Electuaire appellé *Diatragacanthum frigidum*, selon Mejué, entre de racine de Flambe ou Glayeul, demy once de sucre Candi, de l'Electuaire Diatragant froid; de chacun deux drachmes.

Pour faire cet Electuaire, on fait dissoudre d'autre Sucre en eau Rose, avec lequel on incorpore & assemble les choses susdites. Or pour vne liure de Sucre (dans laquelle entre vne once de poudre) lors qu'il commence à refroidir, on y met vn blanc d'œuf, ou plustost deux onces de suc de limons, & si on les demeine & remuë longuement ensemble tous ces deux Electuaires en seront beaucoup plus blancs.

Autre maniere de la faire.

La composition qu'on appelle *Manna Christi*. Le *Manna Christi*, se fait d'vne once de Sucre, dissoute en eau Rose, & d'vne drachme de poudre de *Siperiata*, peles bien fort delise.

sa.

La sixiesme section des Pilules.



*Quelle
doit estre
l'humeur
ou sont
incorpo-
rees les
Pilules.*

VELLE est la cause pour-
quoy nous faisons quel-
quesfois nos medicamēts
en Pilules; Il a esté dis-
cours assez à plein par
nous, sur le commencement de la six-
iesme section de Mesué; pour le pre-
sent il nous faut enseigner ce qui ap-
partient à la façon de former les pilu-
les, ou plustost les masses ou magda-
leons. Or comme les Electuaires ont
besoin de quelque humeur, afin de les
incorporer, principalement les Ele-
ctuaires mols, pareillement les pilules
& Trochisques; cette humeur donc,
avec laquelle on incorpore les Pilules,
est le plus souuent du Miel escumé, du
Miel rosat, du Syrop rosat, ou quelque
autre semblable, quelquesfois aussi le
mucilage de la gomme Diagrégant; de
sorte que tel humeur doit tousiours
estre gluante & visqueuse, afin que les
poudres puissent mieux estre reduites
comme en paste, & qu'estans meslees
& assemblees, elles tiennent mieux, à
fin aussi que la vertu des Simples ne

s'esuanouyffe pas si soudain ; ce qui aduient si la masse estoit creuallee pour estre trop seiche , mais qu'ils se puissent mieux fermenter estans bien vnies & serrez. Voilà pourquoy és compositions des masses de pilules , que Mesué & Nicolas ordonnent estre incorporees avec eau, ou avec quelque suc, nous les reduisôs en masses avec Miel, dans lequel nous auons fait premiere-ment cuire ce suc, iusques à ce qu'il soit consommé. Car quand elles sont incorporées avec suc, elles ne se tiennent point bien liees, mais s'elment aisément, comme feroit du pain d'orge, ou du pain de son : elles se seichent aussi bien tost, & si se chancissent & moisissent, qui est vn manifeste signe, voire vn cōmencement de corruption : & croy que pour ceste raison, Nicolas ordonne en la composition des pilules *sine quibus*, qui sont incorporées avec suc de fenail, qu'en formant les masses on ait les mains oinctes d'huile Rosat, ou d'huyle commun. Nous auons aussi de coustume d'engraisser d'huyle, la peau avec laquelle nous enueloppons les masses de pilules.

Toutesfois si on veut faire des Pilules, non pas pour garder, mais pour

*Quelles
elles sont
incorporées
avec
suc.*

*Des pilu-
les pour*

en user
inconti-
nent.

en user incontinent, on les pourra in-
corporer & mettre en masse avec du
suc, ce que semblent demonstret plu-
sieurs Escriuains, quand ils comman-
dent de former les pilules de la gros-
seur d'un pois, d'un air, ou d'un grain
de poivre. Il aduient aussi bien que le
suc rend la matiere emplastique &
gluante, à sçauoir quand on dissout
dedans quelque chose emplastique,
comme l'Aloes, la Scammonee, le Sa-
gapenum, l'Ammoniac, la gomme Ara-
bique, & la gomme Diagrafant, & lors
il sera fort propre d'incorporer les
masses.

Comme Il faut aussi qu'en la cõposition des
les choses pilules toutes choses soient pilees plus
grossierement qu'és Electuaires, hors
7. d'õs mis qu'en l'un & l'autre, il faut que les
estte pi- pierres precieuses, & les autres choses
les. semblables soient pilees bien fort de-
lié, comme aussi la Coloquinte, de
peur qu'elle n'vlcere les parties, par où
elle passera.

Larmes, Quant aux Larmes, Liqueurs, Gom-
me, ou Resinez, si elles sont encores
liquors, mes, ou Resinez, si elles sont encores
gommis fraiches & molles, on les peut piler &
& Resi- mettre en poudre, faisant seulement
mez. chauffer le mortier & le pilon, ou bien
on les peut dissoudre en quelque hu-

meur propre, pour incorporer & assembler le reste. Des sucz fraîchement tirez il en a esté parlé, mais des sucz seichez, comme Resinez, il en est de mesme que les Larmes. Il est bien vray, que bien souuent on prend les Larmes dequelles il a esté parlé; & si elles sont pures & nettes, on les petrit en vn mortier chaud, avec vn pilon chaud, mettant par dessus quelque peu d'humeur, & par ce moyen elles sont rendus propres à incorporer le reste des poudres, & c'est ainsi qu'on fait es pilules ferides, de *Sagapeno*, & semblables. Mais si ces larmes sont pleines d'ordures, on les dissout en l'humeur qui est ordonnee, & les coule on, puis on les fait cuire, iusques à ce que l'humeur soit consumee, & lors on y ad'ouste les poudres, & les mesle on. Le Magdaleon ou paste, ou masse, estant faite, on la fait seicher, autant que besoin fait, auât que l'enuelopper, & l'enuelopper on lors avec peau blanche, plustost qu'avec peau rouge, afin que la masse ne tire point la faculté de la teinture, ou bien on l'enuelopper avec du parchemin, mais soit l'un, soit l'autre; il les faut premierement oindre & tremper avec huile Rosat; ou avec huile com-

Les R^{es}
suczMasse
des pilu-
les, com-
ment est
faice.

mun, afin que la masse se garde longuement molle, & aussi pour garder que la vertu ne s'esvanouisse & perde, les pores & petits trous estans bouchez par le moyen de l'huyle, non pas tellement toutesfois que cela puisse empescher que l'humidite superflue, si point y en a, ne se puisse digerer & resoudre.

*Quand
elles doi-
uent estre
mises en
usage.*

Davantage, il ne faut point mettre les pilules en usage, s'il est possible que elles ne soient bien leuees & fermentees, qu'on appelle, non pas toutesfois tellement vieilles, qu'elles n'ayent plus de suc, ny de force & vertu, ny tellement molles aussi, qu'elles se puissent fondre dans la bouche: mais il les faut faire de moyenne consistence, grosses ou petites, peu en nombre, ou beaucoup, selon que le naturel de celuy qui les doit prendre sera diuers, ou selon quelque autre intension que le Medecin pourra auoir,

*Moyens
de les
faire
prendre.*

Que si celuy qui les doit aualler les aualle difficilement, il les faudra faire tant plus petites; puis les couvrir de quelque Syrop dans vne cuillier, & aualler tout ensemble. D'autres, afin de ne sentir le mauuais goust, les amolissent vn bien peu avec du syrop, puis

le courent de Sucre, d'autres les courent d'or en feuille, & font beaucoup mieux que non pas ceux qui les enveloppent de l'escorce d'un pruneau, de Raisin, ou de quelque Cerat liquide: mais ie ne trouue pas mauuais de les couvrir de la chair des pruneaux, ou d'une pomme cuite, non plus que du pain à chäter trempé dans du vin. On peut aussi lauer la bouche deuant & apres, avec vin, ou eau, ou quelque autre chose pour oster le gouft & la facheuse saueur qui pourroit demeurer en la bouche; & s'il en estoit demeuré quelque chose de reste, on le pourra rascler ou torcher. On peut bien aussi au lieu du vin prendre vn morceau de Pomme & le mascher, & aualer le ius, ou quelque autre chose de bon gouft, principalement qu'il soit adstringent. Il y en a semblablement, qui se font emplir la bouche de vin, ou de quelque autre liqueur: puis prennent vne des pilules, & la tiennent aussi dans la bouche, & auallent tout ensemble, & reiterent cela iusques à ce qu'ils ayent auale toutes les pilules, & cela fait que les pilules font plustost leur operation, mais aussi elle ne dure pas tant: cela empesche

Après
les auoir
prises.

aussi que les pilules ne nuisent pas à l'estomach par leur attouchement, mesmement si elles sont dures : Il profite aussi à ceux qui ont l'estomach froid, comme à ceux qui ont l'estomach ou le foye chaud, il est bon de les leur faire prendre avec de la pisanne, ou quelque autre liqueur. Il est bon aussi de lier les mains à ceux qui veulent avaler des Pilules, & les leur tremper avec vin aigre, eau froide, ou oxycrat, & les nascaux aussi. Et ces observations peuvent mesme estre pratiquées en ceux qui ayans pris quelque autre forme de médicament, ont crainte qu'ils ne le vomissent. Outre ceoy Melué au premier liure, a mis plusieurs autres doctes aduertissemens.

*Pilulas
Auricas
de Nico-
las, com-
met sont
fautes.*

Les pilules qu'on appelle Aurées, selon Nicolas, sont composées d'Aloës, de Scammonée cuite, de chacun cinq drachmes, de Roses, de semence d'Ache, de chacun deux drachmes & demie : d'Anis, de fenil de Mastic, de chacun vne drachme & demie : de Safran, de moitié de Coloquinthe de chacun vne drachme, avec de l'eau de l'infusion de gomme Diagrafant, formez vostre masse.

*Precau-
tion à
observer
icy Rha-
sis.*

On prend vne drachme de Gomme Diagrafant, & la fait on tremper en deux onces d'eau, iusques à ce que la

faire les compositions. 573

Gomme soit toute dissoute sur les cendres chaudes, puis on les passe par vn linge clair, de ce mucilage on incorpore les poudres, le mettant petit à petit, toutesfois auioard'huy on n'y met point de Diagrafant, mais on les met en masse, avec vn Syrop ou Miel Rosat, & à mon aduis que ce n'est point mal à propos.

Il faut piler l'Aloës, la Scammonée, *Comme* la Coloquinte, & le Mastic chacun à part, en la maniere que i'ay desia dit si *font piler les* souuent: mais on peut piler ensemble *ingredens sui-* les semences, les Roses, & le Saffran, *uans.* vray est qu'il faut premierement tailler menu les roses & le Saffran. C'est icy la moitié de la composition de Nicolas Alexandrin, lequel n'y met point de Mastic.

En la composition des pilules cochees, selon *Pilules* Rhafis & Mesué, entre la poudre de Hierapicra de Galien, dix drachmes: de Coloquinte, *cochees* trois drachmes & vn scrupule: de Scammonée, *de Rha-* deux drachmes & demie: de Turbith, de Ste- *sis & Mesué.* chas, de chacun cinq drachmes.

Il faut incorporer & mettre en masse *Precau-* ces pilules avec Miel rosat, il faut aussi *tion à* piler & passer le Turbith & la Stechas *observer* ensemble: car encore que la Stechas

574 *La maniere de bien*
 soit comme vne fleur, neantmoins elle
 est fort mal aisee à piler, sinon qu'on la
 fasse premierement seicher entre deux
 papiers, mais faisant ainsi, elle perd ai-
 sement sa vertu & faculté.

*Ce sont
 les pi-
 ules d'A-
 loes de
 Gal. l. 1.
 comp.
 pharm.* D'autres, selon Nicolas, composent les pi-
 lules cochees de Galien, ainsi que s'en suit. Ils
 prennent d'Aloes, d'Aluine, de Coloquinthe,
 de Scammonee, de chacun vne partie : de Ma-
 stic, la moitié d'une partie : puis reduisent cela
 en masse, avec suc de fenail, ou d'Aluine, ou de
 Morelle.

*part.
 Obser-
 uation.* Nicolas Alexandrin ne fait point de
 mention de Galien, & les appelle pilu-
 les Diacolocynthidos, auxquelles il
 met de l'Aloës & de Scammonee cui-
 te, de chacun quatre drachmes de Co-
 loquinthe, & de Mastic, de chacun
 deux drachmes : de Bdelliû, vne drach-
 me, avec du suc d'Aluine : formez vos
 pilules de la grosseur d'un Ers.

*Pilules
 sine
 quibus esse nolo,
 quibus esse no-
 lo, de
 Nic. l. 1.* Les pilules qui sont appellees en Nicolas, *sine*
quibus esse nolo, sont composees d'Aloës lauë,
 quatorze drachmes : de Myrabolans citrins,
 Cepules, bel-rques, Embliques & Indes de
 Rhubarbe, de Mastic, d'Aluine, de Roses, de
 Violettes, de Sené, d'Agarie, de Cuscutha, de
 chacua vne drachme. Il faut donc faire trem-
 per six drachmes & demie de Scammonee bien
 pilee, & puluerisee, en suc de fenail, la quantité
 duquel doit estre telle qu'elle soit suffisante

pour faire passer la Scammonée par vn singe, & pour incorporer le reste des poudres, pour faire la masse, laquelle il faut faire, oignant premierement les mains avec huile violat, ou commun, faisant au reste selon l'art, comme il a esté dit cy deuant.

Il faut piler le Sené, les Myrabolans, l'Aluine, les Roses, les Violettes, & la Cuscutha ensemble; le Rhubarbe, l'Alloës, la Scammonée, chacun à part. Or encorés qu'on les puisse bien reduire en masse; avec suc de fenouil purifié par vne petite coctiō, & le laissons rasseoir, dās lequel on aura dissout & destrempe la Scammonée: toutesfois le plus fouuent on mesle la Scammonée pilee à part soy, & passée avec le reste des poudres, puis on incorpore & assemble le tout estant meslé avec miel, dans lequel on aura fait cuire le suc de fenouil, iusques à ce que le suc soit tout consommé.

Les pilules de Rhubarbe, de Mesué, sont composées de Rhubarbe, trois drachmes: de Mesué de Reglisse, de suc d'Aluine; de Mastic, de chacun vne drachme: de Myrabolans citrins, deux drachmes & demie; de semence d'Ache, de fenouil, de chacun demie drachme: de Trochisque Diarrhodon, trois drachmes & demie: de Hiera piera, dix drachmes. & faut former la masse avec suc de fenouil.

Il faut faire cuire ce suc de Fenoi en du Miel, iusques à ce que le Miel soit consommé, & avec ce Miel former la masse, il faut aussi piler les Myrabolans & les suc rompus en petits morceaux tout ensemble; mais le Rhubarbe, le Mastic, & les Trochisques, il les faut piler chacun à part.

*Pilules
aromati-
ques de
M. sué.*

Les pilules Aromatiques de Mesué, sont composées de Canella, de Cubebes, de bois d'Aloës, de Calamus Aromatique, de Macis, de Noix muscate, de Cardamomum, de Gyrosifs, de Cabaret, de Mastic, de fleur de jonc, de Spica, de Carpopalsamum, de chacun vne once: d'Aluine seiche, de Roses, de chacun cinq drachmes. Il faut donc piler ces choses grossièrement & les faire cuire en douze liures d'eau, iusques à ce qu'il n'en demeure qu'vn tiers, les froter, couler, & exprimer. En deux liures de ceste expression il faut faire tremper vn liure d'Aloës, laquelle on aura premierement bien lauee & souuent, en eau de pluye & bien seichee; il faut cribler & seicher; avec cõt Aloës, il faut mesler de la Myrre, du Mastic, de chacun cinq drachmes: de Safran, trois drachmes. Faites tremper le tout, en ce qui est de reste de l'expression, & le remuez tres-bien, puis le faites seicher.

*Obser-
uation
necessai-
re.*

On fait premierement seicher l'Aloës à l'ombre, puis au Soleil, comme dit mesué, au chapitre de Aloës. Or il faudra conquasser toutes ces choses

choses ensemble, ou bien les dures & espesses à part, & les molles & deliees aussi à part; puis faut mettre le tout dans de l'eau, lors qu'elles sont seulement rompues grossierement, afin que l'eau penetre plus soudain, & attire mieux leur faculté. On les fait donc tremper, & les fait on cuire à petit feu, en huit liures d'eau iusques à la consommation de la moitié: car si on y met plus grande quantité d'eau, il les faudra faire cuire plus longuement, & par ce moyen ces choses aromatiques diminuent, ou mesme perdent du tout leur faculté & vertu. Des quatre liures qui restēt, il en faut faire boire la moitié à l'Aloës, apres toutes fois l'auoir lauë en eau de fontaine, & seiché; l'autre moitié il la faudra aussi faire boire à l'Aloës, meslé avec la Myrrhe mise en poudrettes deliée, & le Mastic & Saffran, & faudra mettre ceste partie de decoction, ou tout à vn coup, ou peu à peu, & auant qu'elle soit seiche, il faudra former la masse. Il sera bon de la faire plustost en Esté, qu'en autre saison de l'annee, afin que l'Aloës soit plustost sec.

Pour faire les pilules qu'on appelle *Lucis maioris*, selon Mehué, il faut prendre des Roses, des

B b

Pilules lucis maiores. Violettes, d'Aluine, de Turbut, de Coloquinthe, de Cubebes, de Calamus aromar q. de noir Muscate, de Spica, d'Epithyme, de Carpebal-samum, de bois de Bitume, de Squinanthos, de Mastic, de Cabaret, de Gyrosiles, de Canelle de Cinnamome, de Saffran, de semences de Rhuë, d'Anis, d'Ache, de Fenoi, de chacū deux drachmes : des cinq especes de Myrabolans de Rhu-barbe, de chacun quatre drachmes : d'Agarie, de Sené, de chacun cinq drachmes : d'Eufraize, à scauoir ses sommitex seichees avec ses fleurs sept drachmes : de bon Aloës, autant que de tout le reste ; formez vostre masse avec suc de fenoi.

Precau-tion à obseruer

La Coloquinthe, l'Agarie, l'Aloës, & le Mastic, veulent estre pilez chacun à part & tout le reste ensemble, puis faut mesler le tout, les incorporer & mettre en masse avec du miel, dans lequel on aura fait cuire le suc de fenoi, tant que le suc soit consommé, ou bien iufques à ce que le Miel soit fort gluant & visqueux.

Pilules dulces scitidæ maiores.

Les pilules appellées *scitidæ minores*, de Mesué, sont composées de Sagapenum, d'Ammoniack, d'Opopanax, de Bdelium, de Coloquinthe, de Rhuë sauvage (au lieu de laquelle on peut mettre de celle des iardins seiche) d'Aloës, d'Epithyme, de chacun cinq drachmes : d'Hermodactes, d'Esula, de chacū deux drachmes : de Scammonee, trois drachmes : de Cinnamome, de Spica, de Saffran, de Castoreum,

de chacun vne drachme: de Turbith, quatre drachmes: de Gyngembre, vne drachme & demie: d'Euforbe, les deux parties d'vne drachme. Il faut dissoudre les larmes en suc de Porreau, & apres les auoir passées, avec icelles incorporer le tout.

Les quatre premieres liqueurs estans ^{preca-} dissoutes en ius de Porreau, & cou- ^{tion ne-} lées, les faut faire cuire, iusques à ce ^{cessaire,} que vne bonne partie du suc soit consommée, puis y mesler tout le reste, & assembler le tout ensemble: toutesfois la Scammonée & l'Euforbe, encores que ce soient liqueurs, veulent neantmoins estre pilees à part, sinon qu'elles fussent recentes & molles; car estans telles, on les pourroit bien dissoudre.

Es Pilules de *Hermodactylis maiores*, entre ce ^{Pilules} qui s'ensuit, à scauoir d'Hermodactes, d'A- ^{de He:} loës, de Turbith, de Coloquinthe, de Myrabo- ^{meda-} lans jaunes, de Bdellium mol, de Sagapenum, ^{Hydr} de chacun six drachmes: d'Opopanax, d'Euforbe, de Sarcocolla, de Castoreum, de Rhuë sauvage, d'Ache, de chacun trois drachmes, de Saffran deux drachmes & demie. Il faut incorporer le tout avec suc de Choux.

Après auoir mis toutes les choses ^{Observa-} qui entrent en ces Pilules, en poudre, ^{tion ne-} il les faut incorporer & mettre en mas- ^{cessaire,}

B b ij

se avec du Miel, dans lequel on a fait cuire le suc de Choux : car mesme les liqueurs qui y entrent se peuuent mettre en poudre si elles sont en petite quantité, & bien seiches, parmy bonne quantité d'autres choses seiches : qu bien, comme il a esté dit cy-deuant, on pourra faire dissoudre ces liqueurs en ius de Choux chaud, les couler, les faire cuire derechef, & avec icelles incorporer tout le reste.

Pilules Les Pilules appellees *Arthritica*, de Nicolas, *Arthri-* sont composees d'Hermodactes, de Turbith, *tica, de* d'Agaric, de chacun quatre drachmes; de Cassé *Nicolau.* en bois (qui est nostre Canelle commune) de Spica, de Gyrosles de bois, de Baume, de fruit de Baume ou Carpobalsamum, de Gingembre, de Mastice, de Fenail, de semence de l'Herbe aux perles, de semence d'Asperges, de Brusle, de Roses, de Sel gemmé, de chacun demie drachme: d'Aloës, autant que de tout le reste. Il les faut mettre en masse, avec ius de Fenail.

Comme
cuises.

On fait cuire ce suc en du miel, iusques à tant qu'il soit consumé, afin que le miel ayant attiré la vertu du suc, serue pour mettre le reste en masse. Nicolas Alexandrin dit que les Pilules de la semence de Cocombre sauvage, & les Alexandrines, seruent és maladies des ioinctures & és gouttes; mais il

©BIU Santé
faire les compositions. 521
ne fait point de mention de ceste description icy.

Les Pilules de Fumeterre, d'Auicenne, sont composées de Myrabolans citrins : de Cepules noires, de Sammonée, de chacun cinq drachmes : d'Aloës, sept drachmes : il faut abreuver le tout avec jus de Fumeterre trois fois, & le faire seicher autant de fois, & finalement en faire vne masse.

Il les faut bien abreuver de suc de Fumeterre, mais non pas les incorporer & mettre en masse, ains avec du Miel, dans lequel on aura fait bouillir ce suc. Elles sont plus aisées à seicher au Soleil, que non pas les Aromatiques, à cause de la ficcité des Myrabolans.

En la composition des Pilules Assaiaret d'Auicenne entre de la poudre de Hiera pira, vne demie once : de Mastice, de Myrabolans citrins, de chacun demie once : d'Aloës, deux onces. Il faut former la masse avec Syrop de Stechas.

Ce Syrop, comme aussi tous autres, est fort propre à mettre les poudres en masse, & aussi pour les garder de moisir ou corrompre, à cause de la viscosité.

B b ij

Pilules d'Agaric, de Mejué. Les pilules d'Agaric, de Mejué, se font d'Agaric trois drachmes : de racine de Glaycul, de Marrube, de Myrthe, de chacun vne drachme : de Turbith, cinq drachmes : de Hiera picra, quatre drachmes : de Coloquinthe, de Sarcocolla, de chacune deux drachmes. Il les faut mettre en masse avec Vin cuit.

Note. Le Vin cuit iusques à la moitié, ou iusques au tiers, que nous appellons *Sapa*, est propre pour incorporer ces Pilules, à cause qu'il est espais & gluân, & aussi pour les garder de corrompre & s'eluentier.

Pilules de Hiera. Les Pilules de Hiera sont composees d'vne once de la poudre de Hiera picra de Galien, incorporee & reduite en masse, avec miel Rosat.

Note. On peut semblablement faire des Pilules, des autres Hieres & Antidotes ; mais il faut que la quantité du Miel soit d'autant plus petite es Pilules qu'es Electuaires, que les Pilules sont plus seiches que les Electuaires.

Pilules Masticeines. Les Pilules Masticeines du Conciliateur, sont composees de Mastie, quatre drachmes : d'Alloës, dix drachmes : d'Agaric, trois drachmes : & faut faire la masse avec suc d'Armoise.

Il faut piler le Mastie à part, avec vn peu d'eau douce, si on veut, puis

• faut former la masse avec Miel, dans lequel on aura fait cuire du suc d'Armoise.

Es Pilules stomatiques de Mesué, entre d'Aloës six drachmes: de Mastic, de Roses, de chacun deux drachmes; & les faut incorporer avec Syrop Rosat. *Pilules stomatiques.*

Les pilules de Rufus, ou communes, se font de Safran, de Myrthe, de chacun vne once: d'Aloës deux onces: lesquelles il faut mettre en masse avec vin aromatique. *Pilules de Rufus.*

En Esté & en temps de peste il faut lauer l'Aloës.

Les Pilules appellees *Bechica*, de Mesué, sont composees de suc de Reglisse, de Sucre, de chacun six aureos d'Amidon, de gomme Diagrégant, d'Amend. s. douces, de chacun quatre aureos: & les faut mettre en masse avec le mucilage de la semence de l'Herbe aux Pucés, ou de la semence de Coings. *Pilules dites Bechica.*

On les peut reduire en masse, avec la mucilage de gomme Diagrégant, comme les suivantes.

Les Pilules blanches sont faites d'une liure de sucre, dissoute en vne once de mucilage de gomme Diagrégant, & demellee longuement. *Pilules blanches.*

B b iij

La septiesme section des Trochisques.



Façon de
composer
les Tro-
chisques.

VE c'est que Trochisque, & pourquoy il a pris ce nom & plusieurs autres, nous en auons discouru assez amplemēt sur la septiesme section de Mesué. Mais des Trochisques, il y en a les vns que nous ne pouuons pas composer par deçà, comme sont les Trochisques de Viperes; les autres ne sont plus en vſage, tellement qu'on en fait bien peu es boutiques. Quant à la façon & maniere de les composer, d'autant qu'elle n'est pas beaucoup differente à celle des Pihules (car en tous les deux on assemble les poudres avec quelque humeur) aussi ne me semble il pas besoin de m'y arrester beaucoup. Je déduiray donc en bref ceux qui sont encores iournellement en vſage, que si quelqu'un a affaire des autres, il les trouuera en Mesué & en Nicolas Alexandrin.

Trochisques de Gallia Moscata de Mesué, sont composez de bois d'Aloës cru, cinq

parties d'Ambre, trois parties de Musc vne par-
 tic: de la mucilage de Gomme Diagrafant, *Gallia*
 extraicte en eau Rose, autant qu'il en faudra *Moscata,*
 pour incorporer toutes ces choses. Il faut donc
 en former des Trochisques de la grosseur d'une
 ficelle de Meurte, les marquer, & les ferrer en
 vn pot de verre: d'autres font dissoudre l'Ambre
 en huyle de Ben (qu'on appelle autrement
Oleum Baianinum, ou *Mustelinum*) en vn pot
 de verre, & avec cét huyle, ils incorporent le
 reste.

Mais les Trochisques de Gallia Moscata, se-
 lon Nicolas Alexandrin, sont faits de Mastice, *Selon Ni-*
 deux onces: de Gomme vne once: de Canfre, *colas A-*
 vn scrupule. Ces choses estans pilees bien de- *lexandrin*
 lié, il les faut reduire en Trochisques avec eau
 Rose, les faire seicher à l'ombre, puis les piler
 derechef bien delié; apres il faut faire cuire ce-
 ste poudre en huyle de Isamin, qu'on appelle
 autrement *Sambucium,* ou *Sambucinum,* & y ad-
 jouter de Canelle, de Gyrosies, de Noix mus-
 cate, de chacun demie once, & en former les
 Trochisques, lesquels faudra oindre avec Musc
 dissout en eau Rose.

C'est mal entendu à Nicolas, de met- *Precau-*
 tre l'huyle Sambucin quatre onces, & *116 à ob-*
 aussi de ce qu'il ordonne de le faire cui- *sermer.*
 re iusqu'à la moitié. Auioird'huy on
 fait dissoudre le Mastice en poudre, en
 vne drachme d'huyle, sur les cendres
 chaudes, puis on y adjouste la Gomme
 en poudre, & le Canfre, y mettant vn
 bien peu d'eau Rose.

Bb v

*L'Alip-
pta Mos-
cata de
Nicolas.*

En la composition d'Alipta Moscata, selon Nicolas Alexandrin, entre du Lacanum bien pur & net, trois onces : de Styrax calaminthe, vne once & demie : de Styrax rouge, vne once : de bois d'Aloës, deux drachmes : d'Ambre, vne drachme : de Canfie, vn scrupule & demy : de Musc, demy scrupule : d'eau Rose, autant que besoin sera.

*Obserua-
tion no-
table.*

Il faut piler le Ladanum à part, & grossierement; les deux Styrax, les faut piler ensemble vn bien peu, & les passer par vn crible bien clair, afin de les nettoier; puis il faut mettre tous les trois en vn plat, à l'ardeur du Soleil, ou bien sans cela en double vaisseau, afin de les faire fondre, plustost que non pas par la chaleur violente d'vn mortier & d'vn pilon, & lors qu'ils seront fondus, les faut bien & longuement demener & piler en vn mortier, faisant bien premierement seicher & le mortier & le pilon, au Soleil ou au feu, y adjoustant petit à petit le bois d'Aloës en poudre. Cela fait, il faut piler en vn mortier quelque nombre d'Amendes bien huyleuses; & quand le mortier & le pilon seront bien en-huylez de cét huyle, il faut ietter là les Amendes, & y piler premierement l'Ambre; secondement le Canfie, & le Musc, les arroufant avec vn peu

d'eau Rose, & mesler cecy avec le reste, & former les Trochisques. Toute la façon de faire ceste composition, est presque prise & tirée du mesme Nicolas.

Les Trochisques d'Agaric, comme Meslé les Trochisques, sont com: osez d'Agaric choisi, & mis en poudre, duquel on forme des Trochisques, avec du vin de l'infusion de Gingembre.

Les Trochisques de Spodium, sont faits de Spodium, quatre drachmes: de Roses rouges, sept drachmes: de semence de Pourpier, de suc de Reglisse, de chacun deux drachmes: & faut incorporer tout cela avec le mucilage de la semence de l'Herbe aux puces. & en former des Trochisques de la pesanteur d'une drachme.

Le Spodium des Arabes qui entre en ceste composition, doit estre le *Notable* *observa-* *tion.* *siu.* & non pas de l'ivoire brulé: il se faut bien garder aussi de mettre le Spodium des Grecs, qui est vne chose qu'on trouue aux fourneaux, fort semblable à la Pompholix ou Turhie, de laquelle il ne faut iamais user és médicaments qu'on prend par la bouche, ains en ceux seulement qu'on applique en dehors.

Pour faire les Trochisques de Terra Sigilla, *Trochisq* *ques de-* *Terra* *Sigilla* *tes*, comme Meslé les a décrits, il faut prendre du sang de Dragon, de Gomme Arabique

roftie, de Spodium, de Ramich, de Roses, de semence de Roses, d'Amidon rofty, d'Acacia, d'Hypocisthis, de fleurs de Grenadier, de Boli Armeni, de Terre seelle (qu'on dit *seillum Limum*) de Corail, de Perles, d'Ambre à patenostres, de gomme Diagrafant, de Pavot noir, de chacun trois drachmes & demie : de semence de Pourpier rofty, de corne de Cerf brulée, d'Encens, de noix de Cyprez, de chacun deux drachmes, & faut former les Trochiques avec eau de Plantain.

Ceste composition est aussi appelée Diacalybe. Les Trochiques de Succin (qui est l'Ambre à patenostres, selon que Mesué les décrit, sont composez d'Ambre à patenostres, six aureos : de corne de Cerf brulée, de Gomme Arab que roftie, de Coral brulé, de Gomme Diagrafant, d'Acacia, d'Hypocisthis, de fleur de Grenadier, de Mastic, de Lacca lauce, de Pavot noir rofty, de chacun deux aureos : d'Encens, de Saffian, d'Opium, de chacun vn aureum & demy. Il faut former les Trochiques avec de mucilage de la semence de l'Hitibe aux puces.

La huitiesme section, des Poudres.



VAND nous auons commencé à traiter des Antidotes ou Electuaires, nous auons touché comme en passant, quelque mor des poudres, quand nous auons dit que les poudres, dequoy on fait les Antidotes doiuent estre gardees

en boittes de verre, & que quelques fois meismement quand on s'en veut seruir, on les reduit en Electuaires solides. Mesmes bien souuent (dés le commencement on les incorpore aues Miel, ou quelque autre chose, & les garde on ainsi, les laissant cuire à leur propre chaleur & naturelle, qu'on appelle communément fermenter.

Quant aux autres poudres, si quelqu'un en est curieux, il ne faut que voir Mesué en la huitiesme section. J'ay delibéré de parler seulement des Poudres qui seruent és viandes & sausses.

La Poudre qu'on dit de menties espices, est *Poudre* composee de Gingembre blanc, vne liure: de *diste de* bon Poivre, quatre onces: de Noix muscate, *manues* deux onces: de Gyroffes, de Graine de Paradis, de chacun vne once. de bonne Cannelle, demye once. De tout cela il faut faire vne Poudre.

La Poudre, qu'on appelle Poudre blanche, *La blan-* est faicte de Gingembre blanc & bien net, vne *che.* liure, lequel il faut mettre en Poudre.

Mais la Poudre qu'on appelle fine, qui est *La fine.* aussi la meilleure, se fait de Gingembre blanc, demye liure, de Graine de Paradis, deux onces. Ces choses estans p lees, il faut mesler parmy de Safran deux drachmes, & les arrouser

La maniere de bien
 peu à peu de vin-aigre, afin qu'elle prenne la
 couleur du Saffran, & faut piler & demeller le
 tout ensemble longuement.

Pour faire la Poudre de Duc, qu'on appelle,
 il ne faut sinon meller pour chacune livre de
 Sucre, vne once de boane Canelle.

La neuuesime section des
Huiles.



Nous auons monstré en
 ce que nous auôs fait sur
 Melué, qu'il y a en tout
 quatre genres d'Huiles.

Quatre
genres
d'Hu-
iles.

Le premier est celuy qu'o
 tire des Oliues, soyent meures ou non,
 que nous appellons Huile simplemēt,
 & le vulgaire l'appelle Huile cōmun.
 Le second est, celuy qu'on tire par ex-
 pressiō des semēces huileuses. Le troi-
 siēme est, celuy qu'on fait par la force
 du feu, soit en montant, ou en descē-
 dant. Le 4. est, celuy qu'on fait avec
 Huile, mais on fait cuire dedans quel-
 ques parties des plātes ou des animaux

Premier

Quant au premier genre, il est assez
 cognu de chacun, aussi le laissay-je tout
 à eicient & m'arestray à traicter des
 autres trois genres.

L'Huile donc d'Amendes douces se ^{Second}
 fait d'Amende sans piler, pilees en vn ^{genre.}
 mortier de pierre, reduites en pains: ^{d'huiles.}
 lesquels on fait chauffer à la vapeur
 d'eau chaude, là où on les peütre lon-
 guement avec les mains: & quand ils
 sont assez chauds, on les enveloppe en
 vn cabas de geneit, ou en vn sac de ca-
 neuasque l'on fait chauffer, puis on les
 à la presse chaude, & par ce moyen on
 en tire vn Huile fort cler & doux. On
 le peut bien aussi faire autrement, cõ-
 me nous l'auons montré sur Mesué.

Par cette mesme façon on fait l'Huile ^{Huiles}
 d'amendes ameres, de Pistaches, de ^{d'Amé-}
 Pignolats, de Noisettes, de Noix d'in- ^{des amé-}
 de, de Ben, de noyaux de Pesches, de ^{res, &}
 noyaux de Cerises, de semées de cour- ^{autres.}
 ge, de Cocombre, de Melons, de pal-
 ma Christi, de Staphisagria ou Herbe
 aux pous, de Carthame, de Chanure,
 de Lin, de Pauot, de Iusquame, & au-
 tres semences huileuses; lesquels hui-
 les peuuent aussi estre extraicts à la fa-
 çon du troisieme genre d'Huiles.

L'Huile Laurin se fait des fruits du Laurier, ^{Mesué.}
 meurs & freschement cueillis, lesquels on pile ^{Le Laurin.}
 en vn Mortier, & les fait cuire en eau, puis ^{rim.}
 on les pressure au pressoir.

On peut tirer d'Huile des fruits fres-

chement cuillis de meurte, de Geneure, de Terebinthus, de Lentisque tout en la mesme façon que l'Huile Laurin.

Vray est que l'Huile Laurin composé, est plus en vſage que non pas ce ſimple: duquel il ſera tantost parlé au quatriefme genre. Mais l'Huile Laurin ſimple nous eſt apporté de Languedoc & Prouence, où il y a grande quantité de ces fruicts de Laurier.

*Tro ſies
me genre
d'huiles
celuy
faict
d'ouſi.* L'huile d'Oeufs ſe fait de jaunes d'œufs, qu'on a fait endurcir à force de bouillir, au nombre de trente ou environ, & apres qu'ils ſont bien durs, on les eſmie entre les mains, dans vne poëſſe à frite plombée, & les fait-on là fricaffer à ſeu moyen, les remuant toujours avec vne cueillier iuſques à ce qu'ils deuiennent rouges, & qu'on en voye ſortir, & couler l'Huile.

Mefue. Quand nous auons traité de cet Huile ſur Meſué nous auons enſeigné quelques autres moyens de le faire: meſme aucuns apres qu'ils ſont fricafſez, les mettent en vn ſac, & les preſſent au preſſoir.

*De Geneure.
Meſue.* L'Huile de Geneure ſe fait des eclats & raborures de Bois de Geneure, enclos en vn pot ſolide, autour duquel ſ'on fait ou feu cler, & l'Huile deſcend en vn autre pot qu'on agence deſſous.

Quant au reste qui appartient à la composition de cest Huile, & autres qui se font en cette mesme façon, on le pourra voir en Mesué, semblablement la façon de faire l'Huile appellé des Philolophes, l'Huile de tarrre, & plusieurs autres semblables, desquels ie n'ay pas voulu faire plus grand discours, à cause qu'il en a esté parlé là assez amplement, avec ce qu'ils ne font pas aujour d'huy en grand vsage.

Le quatriésme genre d'Huiles se fait des parties de quelques plantes & animaux lesquels apres auoir laissé leur vertu & faculté en l'Huile, ou les faisant tremper seulement, ou les faisant bouillir, on les coule & presse, & si dans l'Huile demeure quelque humeur, on la fait consumer, le faisant bouillir: Mesmes les Huiles, qu'on fait avec quelque suc liquide, ou bien avec quelque suc sec, ou autre liqueur, qu'on fait dissoudre en quelque humeur, comme en du vin, il le faut faire cuire iusques à ce que l'humeur soit cōsumée; car autrement l'humeur superflüë qui y resteroit, seroit cause de faire pourrir ou moisir l'Huile. Pour cognoistre quand l'humeur fera toute consommée, il ne faut que prendre vn peu de cet Huile avec la

spatule, & le ietter dans le feu : car s'il brusle, c'est signe qu'il est pur, mais s'il petille, c'est signe qu'il y a encores d'humeur de reste. D'auantage pendant qu'il boult dans le chauderon avec l'humeur, il petille, & fait des bouteilles, mais quand le suc est tout consumé, il se tient coy; mesmes si on met vne goutte sur la main on verra l'humeur au dessous, & l'Huyle nager par dessus.

Huiles de fleurs Les Huyles qu'on fait avec des fleurs on les fait cuire pour la pluspart à la chaleur du Soleil en esté, ou bien à petit feu ou à tous les deux.

Des animaux. Les Huiles qui se font des animaux, se font de façon qu'on les met tous viuans en l'Huyle afin de les y faire mourir, comme les Scorpions, les Serpens, les Grenouilles, les Fourmis & les Renards.

L'huyle Rosat, e Nicolas. L'Huyle Rosat, selon Nicolas, se fait en cette sorte. On fait cuire vne livre & demie de Roses pilées bien longuement, en deux livres d'Huile laue, en double va seau. & puis on les presse en vn linge blanc, au pressoir.

Precaution necessaire. Auourd'huy pour faire l'Huile Rosat on prend les Roses toutes fresches, mesmes sans oster le blanc qui est au dessous qu'on appelle ongles, & les

fait on tréper quelques iours, ou mesme quelques mois en Huile laué, ou Huile faitt d'Oliues verdes, qu'on appelle Omphacin, dans vn pot de verre ou de caillou, les laissant au Soleil, & apres en Hyuer quand on s'en veut seruir on y adiouste quelque peu de suc de Roses ou de vin, & le fait on cuire en double vaisseau, de peur qu'il ne brusle, & que par ce moyen il acquiere mauuaite odeur, estant ainsi fait, on le serre pour garder. On fait de mesme façõ l'Huile avec fleurs de Violettes, & avec fleurs de Camomille on faitt l'Huile Camomelin, que Mesué commande de faire en Huile doux, & de le faire cuire en double vaisseau. On en peut faire aussi de mesme avec fleurs de Melilot, d'Aneth, de Lis, de Glayeul, de Violier iaune, de blanc d'eau, ou lis d'Estan, mais il faut estre aduertis, que quãt on veut faire l'Huile de fleurs de lis, il se faut souuenir d'oster les petits filaments iaunes qui sont au dedans.

L'Hayle de Coings, que les latins appellent *Melinum*, ou *oleum Cydoniorum*, se faitt de Coings aigres & bruscs pillez en vne suffisante quantité d'Huile Omphacin, lesquels on laisse au Soleil l'espace de quinze iours, & apres

L'Huile
de coings
comment
se faitt.

on les fait cuire avec ius de Coings, en double vaisseau, l'espace d'environ quatre heures: cela estant fait, on change & la chair de Coings & le suc, & les met on derechef au Soleil: & puis on les fait cuire, comme auparavant, ce qu'il faut reiterer deux ou trois fois.

*Autre
façon.*

Aucuns ostent l'escorce & la semence aux coings qu'ils veulent employer à faire l'Huyle, mais il me semble qu'il n'en est ja besoin sinon que les Coings soyent si sales, ou à demy pourris, qu'il faille les nettoyer.

*Le Ma-
sticin.
Meslé.*

Pour faire l'Huyle Masticin, on prend d'Huyle Rosat, douze onces: de Mastie, trois onces, bon vin, huit onces, puis on fait cuire tout cela ensemble, iusques à ce que le vin soit consumé.

*Notable
observa-
tion.*

On fait aujourdhuy cét Huile avec d'Huyle, commun, au lieu qu'il le faudroit faire avec Huyle Rosat, ou Huyle Omphacin, ou pour le moins avec Huyle laué, & le faire cuire en double vaisseau. Quand le vin est presque consumé, on y met petit à petit le Mastie en poudre, le remuant continuellement, iusques à ce qu'il soit fondu & meslé avec l'Huile. Si on le

fait cuire plus longuement, il perd la force & vigueur.

L'Huyle Myrtin est fait de fruiets de meur- *L'Huile*
te frez, demie liure : d'Huyle Omphacin, c'est *de Meur-*
à dire, tiré d'Olyuegerdes : on d'Huile la ué, *te.*
vne liure & demye : mettez les ensemble au
Soleil ou bien faites les cuire zuer quatre on-
ces de vin blanc, qui soit neantmoins rude &
brufé, iufques à ce que le vin soit confumé. On
le peut bien auffi faire par expreffion ou bien
le fa faire cuire en eau, & recueillant l'Huyle
qui nagera par dessus avec vne cuillier.

L'Huyle Nardin, selon que Mesué l'a def- *Le Nar-*
crit, est composé de Spica Nardi, trois onces, *din, de*
de vin, & d'eau de chacun deux onces & de *Mesué.*
mye d'huile de Sisame demie liure. Les faut
faire cuire, en double vaisseau à petit feu, l'es-
pace d'environ quatre heures, les remuant
souuent.

On les pourra bien auffi faire cuire, *Notable*
iufques à ce que le vin & l'eau seront *precau-*
confumés, vray est qu'il faudra faire *tion.*
remper le Spica dans l'eau & le vin,
quelque temps auparavant : il se peut
bien faire auffi d'Huyle Nardin, selon
la description de Nicolas Alexandrin,
qui est bien de grande vertu, mais auf-
si est il plus cher. Qui voudra fçauoir
comme il le faut faire, il le pourra ap-
prendre de luy mesme : car il l'ensei-
gne bien au long.

La costin Masue. On en peut mettre 3. onces, ou 4. onces. Pour faire l'Huile Costin, il faut prendre de Costus amer, deux onces : de Canelle vne once : des sommités de Marjolaine, huit onces : de vin odorant, autant que besoin sera, & faut faire tremper ces choses ensemble l'espace de deux iours, & avec deux liures d'Huyle de Sesame ou Iugioline, le faut faire bouillir sept heures entieres : ou iusques à ce que le vin soit consumé, puis le faut pressurer, & le serrer pour garder.

Precaution.

Pour le Costus, on peut prendre le vray qui n'est autre chose que ce qu'on appelle auourd'huy *Galanga maior*, ou bien en son lieu on pourra mettre la racine d'Aulnee, ou de Silphium, ou quelque autre semblable, plustost que de mettre le costus vulgaire des boutiques, auquel n'y a aucune qualité apparente.

L'Huile de Rhue. L'Huyle de Rhue est fait de feuilles de Rhue toutes fresches, lesquelles on laisse tremper en Huile, tout vn esté, au Soleil, & quand l'Esté est passé, on le fait cuire, & apres l'auoir pressuré, on le serra pour le garder. Les Huyles de Menthe & d'Absynthe se font de mesme.

D'Euforbe. L'Huyle d'Euforbe se fait tout de mesme que l'Huile de Mastice. Car on prend l'Euforbe en poudre : ou bien s'il est encores frez, recent, & mol, en bien petites piéces, & le met-on peu à peu dans du vin & de l'Huyle tous bouillans,

puis on les fait cuire jusques à ce que le vin soit consumé, les remuant toujours.

L'Huile de Castoreum, selon Nicolas, est *De Castoreum* composé d'une once de Castoreum, cuite en *formis*, une livre d'Huyle, jusques à ce que la tierce *de Nic* partie soit consumée, & laisse on le Castoreum *lat* dedans & le ferre on.

On peut bien aussi cuire cest Huyle *Nota* avec vn petit de vin, comme environ deux onces; car à dire vray, si on le fait cuire tout seul, l'Huyle se brusle, & devient noir, & si le Castoreum perd sa vertu. Mais aussi on le pourra bien faire sans vin, le faisant cuire à la chaleur du Soleil, & le remuant.

L'Huile de vers de terre est fait de vers de terre bien lauez en vin blanc puis cuits en Hui- *De vers de terre* le, & vn peu de vin rouge, jusques à ce que le vin soit consumé; ce qu'estant fait, on le coule & le presse on legerement, puis on le ferre pour garder.

Aucuns pilent les vers apres qu'ils *Nota* sont cuits, & les meslent parmy l'Huile, de sorte qu'il ressemble à vn Onguent, ce qui n'est pas mauuais ny sans profit.

La dixiesme section des Onguents.

Onguents
pourquoy
ainsi on
meze

Les Onguents, lesquels ont ainsi esté appellez à cause qu'on en oinct les parties, sont de plus solide & plus espesse consistance que les Huiles, mais aussi ils sont plus liquides que les Cerats, cōme cela se peut aisement cognoistre

Matiere
d'iceux
qu'elle

par les compositions des Onguents, tant de Galien que des Autheurs La matiere, de laquelle on les fait, est prise des parties des plantes & de plusieurs parties des animaux, pareillement des Metalliques, & de quelques vns terrestres. Si en la composition d'iceux entre quelque suc freschement tiré & liquide, on le fait consumer en cuisant, comme nous avons enseigné es Huiles; mais si ces sucs qui y entrent sont secs, il les faut dissoudre en quelque humeur. Si aussi en la composition d'un Onguent entrent quelques herbes, ou il les faudra mettre en poudre, si elles sont seiches, & les mesler avec le reste, comme on fait les

Herbes.

les Metalliques & terrestres, & plusieurs autres; ou bien on les met en infusion, & les fait on tremper en quelque humeur, comme en du vin, encores qu'elles soient verdes, puis on les fait cuire, & les exprime on bien; apres on fait cuire ceste humeur, soit vin ou autre, avec le reste de la composition, iusques à ce qu'une telle humeur soit consumée.

Quant aux Liqueurs seiches, Gomm^{liqueurs,}es & Resines, ou il les faut piler, à Gomm^{es} sçavoir quand elles sont bien seiches, ou bien les dissoudre avec le pilon chaud, ou bien en quelque humeur propre & conuenable, principalement quand elles sont fort humides.

Or en general on fait tous Onguents ^{Regle g^{nerale}} ou au feu, ou en les demenant fort légèrement, comme on fait l'Onguent Litharge, qu'on dit *Nutricum* avec huile, vin-aigre, & autre choses; pareillement les autres choses qui se font avec nutrition, comme nous en auons parlé au second liure.

Comme aussi l'Argent vif, ^{L'argent vif.} il le faut mesler avec le reste hors du feu, autrement si on le mettoit sur le feu, il s'en iroit soudain tout en fumée.

C'est aussi vne regle general, ^{Regle g^{nerale}} qu'es

Onguents, Cerats, & Emplastres, il faut mettre moins d'huyle, de cire, & autres choses semblables, qu'on y adiouste pour donner corps, tant en Esté qu'en Hyuer, à cause que la froidure de l'Hyuer faict endurcir les choses, encores qu'elles soient bien liquides; au contraire la chaleur de l'Esté faict fondre & liquéfier les choses dures, tellement qu'elles deuiennent molles.

Cire & Huile. On faict donc fondre sur le feu, la cire ensemble avec l'huyle, quand ils sont fôdus, on les oste de dessus le feu, pendant qu'ils refroidissent, on les remuë continuellement, & quand ils sont desia vn peu refroidis, tellement qu'ils commencent à se prendre, on y messe les poudres peu à peu, ce qu'on faict, afin que l'Onguent ne demeure grumeleux: D'autres laissent du tout refroidir l'huile & la cire dâs la pouëlle, & puis les raclent avec vne cuillier ou vne spatule de fer en petites pieces, lesquelles ils mettent en vn mortier, dans lequel ils le demement longuement, y adioustant peu à peu les poudres: & ceste obseruation doit estre

gardee en plusieurs de ces Onguents.

Vnguentum Reçis. L'Onguent appellé *Aureum*, selon que Meisus l'a descrit, est composé de Cire jaune, six on-

faire les compositions. 603
ces: de b^o Huyle deux livres & demie: de Tormentine, deux onces: de Resine de pin, & de Cophonienne, de chacune vne once & demie: d'Encens, de Mastie, de chacun vne once: de Safran vne drachme.

On faict fondre la Cire avec l'huy^l Notable, & puis on y adioust. les Resines en poudre, les Resines estans fondues, on y met la tourmentine, & soudain on l'oste de dessus le feu, & quand il est refroidy, on y adionste les autres poudres.

L'Onguent de Pompholigos baslard est c^o. L'Onguent de poë d'huile Rosat dix onces: de cire blanche, ^{quatre} onces: de Ceruse lauee, quatre onces: de Pompholix, de chacun deux ^{lix} onces: d'Encens, vne once. Il faut faire cuire ^{stard} l'huile Rosat avec suc de Morelle, iusques à ce que le suc soit tout cōsumé, lors il faut adionster la Cire, & finalement, tout le reste mis en poudre tres-delic, à scauoir quand il sera refroidy dans le mortier, en la maniere que l'ay dit cy-deuant.

En la composition de cest Onguent, ^{Obs} il suffit d'y mettre deux onces, ou deux ^{uatiom} onces & demie de Cire: car si on y met toute la quantité qui est mise en la description, ce sera plustost vn Emplastre. qu'vn Onguent. Il faut aussi se prendre garde qu'on y mette la vraye Pompholix, & non pas la Cadmie, comme on faict aujourd'huy pour la pluspart.

L'Onguent qu'on appelle *basilicum*, surnommé petit, selon Mesué, est composé de Resine, de Poix, de Cire, autant de l'un que de l'autre: & de l'Huyle autant que besoin sera.

Le basilicum.

Nous auons enseigné au commentaire que nous auons fait sur Mesué, que cest Onguent, qu'on dit *Tetrapharmacum*, à cause qu'il est composé de quatre Simples, est autrement fait, selon la description de Galien & de Paulus.

Nota.

On fait donc fondre la cire avec l'huyle, estés fondus on y melle la poix & la Resine en poudre, & apres qu'elles sont fondues, on les retire du feu. Mais si on y met la poix pilee grossierement, elle se fond plus mal aisément, à cause dequoy il la faut laisser plus longuement sur le feu, tellemēt que l'Onguent se brusle aucunement, & en devient noir. On le peut faire de cire & de Resine, demie once: d'huile, deux onces: de Poix, vne once.

Autre maniere de le faire.

Pour faire l'Onguent nommé *Egyptiac*, selon Mesué, il faut prendre du Verdet, cinq aureos: de Miel, quatorze aureos: de vin aigre bien fort, sept aureos: & faut faire bouillir le tout sur le feu, iusques à ce qu'il soit assez espéz.

Observation notable.

Il faut premieremēt faire cuire quel-

que peu de Miel avec le vin aigre, & puis on y mette le Verder, & l'acheuon de cuire. Pour cognoistre quand il fera assez cuit, nous auons enseigné cy-deuant les marques & enseignes, à sçauoir, si en mettant vne goutte sur vn plat d'estain, ou sur vn marbre, estant refroidy il est pris, & ne coule point, & s'il ne s'attache pas au plat, ou au marbre. Si on fait cuire le Verder, il en deuient rouge, & par ainsi il n'espouuepre pas tant les malades, comme s'il estoit verd.

L'Onguent blanc de Rhafis est composé de *L'onguent* Cire blanche, vne once: de Ceruse lauee en eau *blanc de* Rose, deux onces *: d'huyle Rosat, quatre on- *Rhafis* ces: Aucuns y adioustent vn peu de vin-aigre: *Vne once* d'autres y mettent aussi vne once de Litharge: d'autres deux drachmes de Canfre: d'autres encores deux blancs d'orufs: & tous sont bien, selon la diuersité des intentions du Medecin.

Plusieurs mettent auourd'huy tou *Nota* tes ces choses en la composition de cest Onguent, horsmis la Litharge, D'autres y mettent de l'huyle, douze onces: de Ceruse, & de cire blanche, de chacun quatre onces.

Gc. iij

Le desfic
vais vous
le ba-
stard.

L'Onguent deslicatif rouge bastard, est com-
posé de Cadmie en pierre, de Terre seelée, de
chacune quatre onces: de Litharge d'or, de Ce-
ruse, de chacune trois onces: de Canfre, vns
drachme: de Cire, cinq onces: d'huyle Rosat,
& d'huyle Violat, de chacun six onces.

Notable
obserua-
tion.

Il seroit bien meilleur, si on y met-
roit seulémēt de l'huyle Rosat, qui suēt
faict avec huile Omphacin: car il se-
roit plus adstringent, & plus deslicatif.
Il faut nourrir la Litharge quelque
tēps avec les huiles, sur le feu & avec
cela on y faict fondre la Cire. finalement
on y met le reste en poudre delicee petit
à petit.

L'Enu-
l-tam
bastard.

L'Onguent appellé *Enulatum* bastard, est cō-
posé de Racines d'Aulnee cuittes en vn vin ai-
gre, pilees & passees par le crible, vne liure de
graisse de porc, d'huyle commun, de chacun
trois onces: de Cire neufue, d'Argent vif e-
steinct en la salive humaine, prise à ieu, de tor-
mentine lauee, de chacun deux onces: de sel
commun en poudre, demie once.

Obserua-
tion.

Il faut faire fondre la cire avec l'hu-
ile, puis la graisse, apres il y faut adiou-
ster la chair de racine d'Aulnee, puis
l'Argent vif & le sel, & finalement la
Tormentine. Aucuns mettent du souf-
fre au lieu de l'Argent vif, ce qui est

bien peu salutaire: d'autres n'y met-
toient ny l'un n'y l'autre.

¶ Pour faire l'Onguent qu'on nomme *Popu- Le popu-
trum*, selon la description de Nicolas, il faut pr^{é-}leum.
dre des ieunes reietions de peuplier, demie li-
bre: de feuilles de Panot noir, de Mandragore,
de Jusquiame, de Morelle, de Ioubarbe grande
& Violettes de Mars, de sommitez de Ronces
fort tendres, de chacun trois onces; de graisse
de porc sans sel, trois livres.

En ces quartiers, les ieunes bour- *Observa-*
geons de l'ecuplier & les herbes ne vie- *tion.*
nent pas en mesme temps: car le pe-
plier cōmence à bourgeonner au mois
de Mars, & les herbes ne sont en vi-
gueur que ce ne soit au mois de Iuin ou
en uiron. Parquoy nous prenons les re- *Reietions*
ietions de Peuplier en leur saison, & *de peup-*
les pilons tous seuls en vn mortier, puis *lier cō-*
nous y mettons la moitié autant de *mēt pre-*
graisse de porc mondee (que nous ap- *parez*
pellons communement suif doux) & *pour ce st*
les pilons longuement ensemble, & *Onguent.*
ainsi accoustrez, nous les ferrons en
vn pot bien couuert, pour cinq ou six
semaines, ou deux mois, iusques à
tant que les herbes soient en vigueur,
& lors nous les hachons & pilons

Cc iiij

chacun à part, avec vn pilon de bois : car on ne les scauroit piler toutes ensemble, tant à cause de la multitude, qu'à cause de la viscosité: estans toutes pilees, nous les faisons cuire avec le suif & les bourgeons de peuplier, & les passons par le crible tout ensemble; me mes, si besoin faict nous les faisons vn peu recuire, puis nous les serrons pour garder. Si tu veux que l'onguent soit bien verd, il ne faut qu'adiouster à la decoction deux poignées de Solanū ou Morelle pilee, & non pas comme font aucuns malicieux qui ne font point de conscience d'y mettre du verd.

*Le Tri-
pharma-
cum de
Mésué*

L'Onguent appelé *Tripharmacum*, selon Mésué est composée de Litharge mise en poudre bien delée, & puis demeslée longuement en vn mortier, iusqu'à ce qu'elle soit de bonne consistance & espaisseur, l'arroufant peu à peu d'huyle & de vin aigre, mettant tantost l'vn, & tantost l'autre: mais qui la feroit cuire iusqu'à ce que le vin-aigre soit consumé, & que la Litharge fust fondue pour la rendre plus espessée, il en feroit vn Emplastre.

*Cest On-
guent est
ainsi ap-
pellé, à
cause*

L'Onguent qu'on dict *Apostolorum*, qu'Auicenne a décrit au cinquiesme canon, est composé de Tormentine, de cire blanche, de Resine, d'Ammoniac, de chacun quatorze drachmes: de Verdet, d'Opopanax, de chacun deux

drachmes : de Sarafine longue, d'Ecens malle, qu'il est
 de Bdellium, de chacun six drachmes. de Myr- *de douze*
 rhe, de Galbanum, de chacun quatre drach- *mes*
 mes : de Litharge, neuf drachmes. Il faut faire *simples*
 tremper le Bdellium, s'il est mol, l'Ammoniac, *qui s'agit*
 & l'Opopanax en bõ vin aigre toute vne nuit *le nom-*
 ent cre, le lende main il les faut faire chauffer *bre des*
 & les couler, puis les peser derechef. & si le *Apostro-*
 poids qui y doit y est, il faut mesler la Tour- *Eu est,*
 mentine, laquelle assemblera tellement le tout, *il y faut*
 qu'à grande peine pourra on faillir apres Mais *mettre*
 il faudra nourrir quelque peu de temps la Li- *deux li-*
 thargie en huile, hors du feu, puis la mettre sur *ures de*
 le feu, & quand il commencera à s'es. hauffer: *huile. Et*
 il y faut mettre la cire, laquelle estant fonduë, *en Hyver*
 il la faut retirer du feu, & y mesler les liqueurs *trois,*
 preparees: comme l'ay dict, & quand il com-
 mencera à refroidir, il y faut adjoüster peu à
 peu, tout le reste en poudre mesme de Bdelliu,
 s'il est trop sec, comme est le nostre, qui est
 pour la pluspart sophistiqué.

On n'vse pas gueres de cet Onguent, *Nota,*
 mais à cause que la composition est mal
 aisee, & que les Simples sont diffici-
 les à mesler, on le baille bien souuent
 pour vn chef-d'œuvre aux Apothé-
 caires qu'on veut esprouer. Il y a vn
 Emplastre en Nicolas Alexandrin qui
 a aussi le nom d'*Apostolicum*, mais il est
 bien diuers de cestuy cy, mesmes il y
 entre vingt & vn Simple.

*Des qua-
 tre on-
 guents
 chauds*

Quant à l'Onguent appellé *Martin* *chauds*
 Cc. v

tum par Hermolaüs, ou *Marianum* par
 d'autres, & de *Alibea*, *Arragon*, &
Agrippa (qu'on dict vulgairement les
 quatre Onguents chauds) ie les ay lais-
 sez tout expres, pour ce qu'on ne les
 compose gueres souuent. Que si on en
 à affaire, on trouuera la façon de les
 composer en *Nicolas*: côme aussi l'On-
 guent surnomé *Comitissa*, à cause qu'il
 fut inuenté pour vne certaine Com-
 tesse, afin de luy arrester les mois, le-
 quel est composé tout de choses ad-
 stringentes, comme aussi l'Emplastre
contra rupturam. Que si tu as enuie de
 sçauoir la façon, ou bien que tu en ayes
 affaire, tu trouueras la description en
 ce que nous auons fait sur *Mesué*, sur
 la fin des Onguents, là où nous auons
 aussi parlé de l'Onguent *Citrin*, & de
 plusieurs autres, desquels l'usage est
 auourd'huy perdu. Il est bien vray,
 qu'aucuns se veulent encores auout-
 d'huy ingerer de faire l'Onguent *Ci-*
trin, mais c'est sans sçauoir que *Amen-*
tum dulce veut dire. Car les vns le pré-
 nent pour la pierre du verre (qu'on ap-
 pelle vulgairement *Axungia Nitri*) d'au-
 tres pour le Gyp, ou plâtre luisant,
 d'autres pour quelque autre chose;
 mais il se peut faire que ce mot *Amen-*

De l'on-
 guent
Citrin.

tum, a esté corrompu de la pierre *Amianthus*, de laquelle on falsifie de nostre tēps l'Alum scissile, pource qu'ils se ressemblent bien fort, mais il y a ceste difference, que l'Alum brulé, & l'Amianthus est doux. Ils sont autant ou plus empeschez à deviner que c'est que la pierre *Antalli*, & que c'est que *Gersa serpentaria*, lequel mot a esté pris par syncope, de *Cerusa*, comme il est assez clair & euident: car c'est comme de la Ceruse ou Amidon (aucuns luy donnent aussi ce nom) qui est tiré de la racine de vit de chien, ou de serpentine, pilee & seichee sans lauer, selon aucuns, & selon d'autres, apres estre lauee en eau Rose.

L'Onzieme section, des Cerats



A forme du médicament ^{Cerat} que nous appellons ^{que c'est} Cerat, & les Grecs *Cerelaon*, à cause de la Cire qui y entre, est comme moyé;

quant à sa consistance, entre les Emplâtres & Onguents.

Le Cerat refrigerant de Galien est composé ^{Cerat} de Cire blanche à force de lauer, vne once: ^{refrige-} d'huile Rosat fait avec huile Omphacin, ^{rant de} quatre onces. Formez vostre Cerat en double ^{Galien}

vaifseau, lequel estant refroidy, veult estre bap-
tu longuement avec eau bien froide, & finale-
ment avec vn peu de vin, aigre blanc, bien
clair.

*Obfer-
uation
notable.*

Il faut bien noter, que ce Cerat ne
veut pas estre imbibé d'eau & de vin-
aigre, comme il a esté dict, sinon qu'ad-
on s'en veut seruir, ce qu'on peut co-
gnoistre par ce que i'en ay enuigné
sur Mesué, en la onziésme section, le
prenant de Galien; mesmes aujour-
d'huy sur la fin, on le laue en eau Ro-
se, ce que ie ne trouue pas mauuais.
Mais ie ne suis pas d'aduis qu'on le
garde gueres long temps, principale-
ment en air chaud; car il perd sa vertu,
& si acquiert mauuaise odeur.

Cerat

*Santalin
à sçauoir
le Spo-
dium des
Arabes,
non pas
celay des*

Le Cerat Santalin de Mesué, est composé de
Cire blanche, trente drachmes: d'huyle Rosat
vne liure; de Roses, douze drachmes: de San-
tal rouge, dix drachmes: de Santal blanc & iau-
ne de chacun six drachmes: de Boli Armeni,
sept drachmes: de Spodium, quatre drachmes:
de Canfre, deux drachmes.

*Grecs,
qui est
chaud.*

Quand ce Cerat est refroidy, &
qu'on l'a raclé de la crasse, on y mesle
les poudres dans vn mortier, petit à
petit, plustost que pendant qu'il re-
froidit, comme i'ay dict cy deuant és
Onguents.

Le Cerat surnomé *stomachicum* de Galien, est composé d'Onguent Nardin exquis, de Cire odorante, grasse & lauee de chacun vne once, voire si c'est en Hyuer: car en Esté il n'y faut que sept drachmes de Cire. Il les faut donc faire fondre en double vaisseau, & les laisser après refroidir: estant refroidy & rasclé, il y faut adjoûter de Mastic & d'Alôës en poudre fort déliée, de chacun vne drachme.

J'ay montré sur Mesué, quand il y faut mesler du verjus ^{Note.} Aigras, ou du jus d' Absynthe. Mesué fait ceste composition autrement, selon Galien, mesmes il y a changé quelques Simples, & leur quantité aussi.

Il y a vn autre Cerat de Galien, qui est aussi appelé *stomachicum*, lequel est composé d'huyle de Coings, de Cire blâche lauee, de chacun vne once: d'Hypocystis, demie once. Et de cela faut former vn cerat.

Je ferois d'aduis qu'on vst de ces deux Cerats surnommez *stomachica*, pris de Galien, plustost que de ceux qui se font aujourd'huy, la composition desquels est prise de Nicolas & de Mesué, encores que l'vn soit bien benin, & de grande vertu, & l'autre fort chaud, lequel n'est pas de Galien, comme on peut aisément conjecturer par les Gyroles, Noix muscates, Macis,

Cubebes, & Galanga, qui estoient incognus à Galien.

Autre, selon Nicolas.

Le Cerat *stomachicum* de Galien, selon la description de Nicolas, est composé de Menthe, d'Absynthe, de Matjolaine, de Stechas Arabique, de feuilles de Laurier, de Camomille, de Roses, de chacun vn manipule : de Cinnamomum, de Spica Nardi, de Noix muscates, de Gyrosles, de Macis, de Cubebes, de Galanga, chacun demie once : d'Encens, de Mastic, de chacun vne once. Ces choses estans mises en poudre, veulent estre incorporées avec du Ladanum, & de cire de chacū huit onces : d'huyle de Camomille, d'huyle Laurin, d'huyle d'Aspic, d'huyle de Mastic, & d'huyle Rosat, de chacun vne once & demie.

Observation.

Il faut faire fondre l'huyle Laurin, l'huyle de Camomille, l'huyle Rosat, avec la Cire & le Ladanum ensemble, puis les oster de dessus le feu, & soudain les mettre dans le mortier, dans lequel il faudra mesler le reste en poudre, les demenant longuement & bien fort, iusques à ce qu'il deuienne gluant & visqueux, y adjoignant aussi l'huyle d'Aspic, & l'huyle de Mastic.

Cerat de Mesue.

Il ya vn autre Cerat de Mesue, qui est composé de Roses de Mastic, de chacun vingt drachmes : de feuilles d'Absynthe seiches, quinze drachmes : de spica indique, dix drachmes : lesquelles choses il faut incorporer & assembler.

©BIU Santé
faire les compositions: C'est
avec quatre onces de Cire bien nette, & vne li-
bre & demie d'huyle Rosat, les faisant fondre
ensemble, puis les lauant à diuerses fois en eau
Rose. & finalémēt en vn vin vieil, ius de Coings,
& vn bien peu de vin aigre.

La douzième section des Emplâstres.



ALIE N appelle ceste for-
me de médicament Em-
plâstreux avec vn r, au
genre féminin, ou bien il
en fait vn adiectif Empla-
strum sans point de r. Mais les Latins
ont mieux aimé l'appeller *Emplastrum*,
au genre neutre.

Qu'on luy donne tel nom qu'on ^{Empla-}
voudra, Emplâstre n'est autre chose ^{stre, que}
qu'vn médicament qu'on applique au ^{c'est,}
corps, qui est dur & solide, composé ^{sa matie-}
quasi de toutes especes de Simples me-
dicamens, principalement de ceux qui
font gras & des secs. Car és Empla-
stres entrēt toutes les parties des plan-
tes, les Simples metalliques, & les ter-
restres, pareillement plusieurs parties
des animaux, mēmes quelquesfois
des animaux tous entiers. Vray est,
que les vns ne font qu'y laisser leur
vertu & faculté, comme le vin, le vin-

aigre, l'eau, & les sucres liquides : car on fait cuire en ces choses la composition des Emplâstres, iusques à ce qu'elles soient du tout consumées. Les autres n'y sont que pour donner corps, & servir de matiere aux Emplâstres, sans y bailler aucune vertu ou faculté, ou pour le moins bien peu ; comme sont la Litharge, la Cire, l'Huyle commun recent, & bien souuent les Resines. Quant à toutes les autres choses qui entrent es Emplâstres, elles seruent non seulement de matiere, mais aussi donnent quelque vertu & faculté aux compositions. Par là on peut cognoistre, qu'en composant quelque Emplâtre, on regarde à deux intentions & fins principales, à sçauoir à la faculté, & à la consistence : car il doit estre de consistence espaisse dure & gluante. Il y a bien encores deux autres regards, à sçauoir de l'odeur & de la couleur ; mais ils ne sont pas de telle importance que les premiers, meimes on y regarde plus pour s'accommoder aux malades, que pour necessité qu'il en soit en la composition : mais on a esgard que les malades sont par fois apprehensifs, ce qui est cause qu'on y a quelque esgard, mesmement à l'odeur :

Il y a
deux fins
en la composition.

car si l'odeur est bonne, elle peut profiter au cerueau, au cœur, à la matrice : au contraire, si l'odeur est mauuaise, elle peut nuire. Mais és choses qu'on prend par la bouche, on a bien plus de regard à la couleur, & sur tout à la saveur, comme nous l'auons amplement discouru en nostre liure de la Methode de composer les medicaments.

Entre les Simples qui entrent és Emplastres, on a accoustumé de mettre les racines, bois, feuilles, tiges, fleurs, & semences, seiches & puluerisees ensemble, ou avec les autres, & les y met on presque toutes les dernieres, lors que l'Emplastre est quasi cuit: comme aussi la Sarrasine, la Gentienne & la Camomille, lesquelles on y met lors que l'Emplastre est hors du feu, selon l'enseignement de Galien. Il est bien vray, que si quelquesfois vne de ces choses entrent en la composition, lors qu'elles sont fraisches & encores verdes, ou il les faudra faire cuire en quelque humeur, puis les passer, pour puis les mesler avec le reste; ou bien si elles ont du suc, on en tire le suc, apres les auoir pilees, & se sert on de ce suc pour cuire les autres choses, & le fait on tout consumer, n'y laissant rien que

*Quels
Simples
y entrent.*

*Es fraies
& verdes
qu'il
faut faire.*

sa vertu ou faculté ; comme on le peut voir en l'Emplastre de Ierua, qu'on dit aussi de *Betonica* ; ce qu'on observe aussi és mucilages. Vray est qu'à cause de leur viscosité, elles ne contiennent pas tant que les sucs.

Miel, & huyle. Quant au Miel & à l'huyle, il en demeure encores beaucoup, iagoit que l'Emplastre soit parfait.

Sucs solides & endurcis. Des sucs solides & endurcis, comme sont l'Aloës, l'Hypocisthis, le suc de Reglisse, l'Acacia, le Glaucium, le Lycium, l'Elaterium, & le Meconium, si quelque vn entre en la composition de l'Emplastre, & il est encores récent & fraiz, il le faudra dissoudre & destremper en quelque humeur propre à nostre intention, laquelle neantmoins il faudra faire consumer à force de cuire, auât que la mesler en composition, ou bien faire cuire toute la composition iusques à la consommation d'une telle humeur. Mais si ces sucs sont bié secs, non pas tellement toutes fois qu'ils ne soient encores bien mal aisez à mettre en poudre, il faudra chauffer le pilon, afin de les faire seicher, & par ce moyé les piler, sinon que ce fust quelque suc alléz aisé à esmier, comme sont l'Aloës, la Scammoee, tant le suc que la li-

queur. Or il faut noter que tous ces
sucs, dont nous auons parlé, veulent
estre meslez en l'Emplastre, lors qu'il
commence à refroidir, ou qu'il a desia
la consistance d'un Cesar, si nous vou-
lons que tant la substance que la facul-
té du suc demeure en la composition de
l'Emplastre. Mais quant aux sucz qui
sont fort secs, comme ils entrent bien
peu souuét en la composition des Em-
plastres; aussi au cōtraire les Liqueurs,
Gommes, Resines, & Simples metalli-
ques y entrent ordinairement. Quant
aux liqueurs, cōme sont le Galbanum,
l'Opopanax, le Sagapenum & l'Am-
moniac, on les fait tremper & dissou-
dre en vin-aigre, en vin, ou en quelque
autre humeur propre; estans dissous,
on les coule, & les fait-on cuire, ius-
ques à ce que l'humeur soit consumée,
& qu'ils ayent la consistance d'Empla-
stre, & lors on prend la quantité que
l'ordonnance porte. Mais si dans vn
mesme Emplastre entrent deux, trois
ou quatre de ces Liqueurs, mais en di-
uerse quantité, cōme on voit en l'Em-
plastre *Diuinum*, il faudra faire tremper,
dissoudre, couler, & cuire chacune Li-
queur à part soy, afin de prendre le
poids & quantité de chacune qu'il faut,

*Le temps
de les
mesler.*

ce qu'on ne peut faire, sans la couler
premierement, à cause des esclats de
bois, des semences, & autres ordures
qui se trouvent ordinairement parmy
ces liqueurs. Que si on en trouuoit qui
fussent bien nettes, ou qu'on les peust
bien nettoyer avec vn cousteau. on les
pourroit bien peser tout au commen-
cement, puis les dissoudre ensemble,
les couler, les mesler avec l'Emplastre,
& le faire cuire iusques à la consom-
ption de l'humeur meslee. Mais les
sucs sont deua dissouts, coulez, pelez,
& cuits à part; tellement qu'ils ayent
la consistence l'Emplastre, comme i'ay
dit cy deuant, il ne faudra que les ad-
jouter à la composition, lors que l'Em-
plastre est cuit, ou peu s'en faut. Au-
cuns toutesfois les destrempent avec
vn peu de Tormentine, encotes qu'ils
ayent esté cuits auparauant auant que
les mettre avec le reste, voire si en la
composition entre de la Tormentine.

*Galba-
num.*

Le Galbanum se met quelquesfois
avec le reste de la composition, l'ayant
ostee de dessus le feu, apres estre pre-
mierement pilé avec vn pilon de bois :
d'autresfois on le fait cuire vn bien
peu, mais il aduient bien peu souuent
qu'on le fasse beaucoup cuire. Quant

faire les compositions. 611

à l'Ammoniac, le plus souuent on le ^{Ammo-}
 fait beaucoup cuire, ou à part, ou avec ^{ni c.}
 l'Emplastre, quelquesfois neantmoins
 on le fait cuire vn peu moins. Il ad-
 uient aussi par fois, qu'on le ramollit
 seulement entre les doigts, aupres du
 feu, ou à la chaleur du Soleil; & puis
 quand le reste de l'Emplastre est retiré
 du feu, on le met dedans, iusques à ce
 qu'il soit fondu. Si on met l'amoniac
 tout seul ^{és} Emplastres, il les rendra
 secs & arides, pourtant il faut qu'on
 n'y mette de la Cire, ou de Resine, ou
 quelque autre chose qui soit propre
 pour donner forme & consistence Em-
 plastique à la composition.

Mais le vin, le vin-aigre, & autres ^{Vin}
 semblables, il les faut tous faire consu- ^{vin-ai-}
 mer en cuisant, tellement qu'il ne de- ^{ste.}
 meure en la composition, sinon la ver-
 tu & faculté, comme j'ay dit, selon la
 diuerse nature du vin, ou du vin-aigre:
 car le vin-aigre composé & fait de
 quelque vin brusé & rude, n'est pas de
 telle vertu comme celuy qui est fait
 d'un vin puissant. Dauantage, vn vin-
 aigre subtil, pur, & blanc, sera bien de
 plus grande vertu pour subtiliser &
 penetrer, que ne sera pas vn autre de
 contraire nature. Parquoy on deman-

de souuent diuers vins, selon la diuersité des medicamens; quelques fois en ordonne de prendre de quelque vin rude & aspre, comme quand c'est pour vn Emplastre epulotique, c'est à dire qui sert à consolider ou cicatrifer vne playe; d'autres fois on demande vn vin puissant, cōme seroit le vin Falernien, à cause qu'il est beaucoup meilleur quand il faut resoudre & digerer. Il faut donc que le Medecin se dōne bien garde de distinguer ces choses, en ses escrits & ordonnances.

*Pour-
quoy on
met
l'huile
des
Empla-
stres.*

La fin pour laquelle on met l'huyle és Emplastres, est premierement, afin qu'il serue pour les faire cuire; secondement, afin de les rendre sedatifs de douleur, resolutifs ou remolitifs: afin aussi que la faculté acre, ou austere des medicamens soit aucunement radoucie & diminuee.

*Pour-
quoy
l'huyle
commun*

L'Huile commun entre és Emplastres pour y seruir de matiere, tellemēt que l'huyle fondu avec la cire, sont comme le corps de l'Emplastre, dans lequel on met l'Euforbe, ou les autres choses. Il aduient neātmoins bien souuent, que l'huyle sert pour faire cuire les choses metalliques, & les met on quelques fois tout seul, quelques fois

avec eau, vin ou vin-aigre. On le met tout seul avec graisse en la composition de Diachalceos, afin de faire cuire la Litharge, & la Chalotris.

Bien souvent aussi on fait cuire la Litharge, apres l'avoir mise en poudre fort deliée, & la fait-on cuire, ou toute seule, ou bien avec les Liqueurs dont a esté parlé cy-deuant, selon la doctrine des Anciens, iusques à ce qu'elle ait la consistence de bouë ou fange, y meslant apres quelques autres Metalliques, comme sont l'escaille de Bronze & la Ceruse, quelquesfois au commencement, quelquesfois apres, selon la diverse intention du Medecin.

Quant à l'huyle vieil, encores qu'il serve aussi de Matière, neantmoins il y sert principalemēt pour resoudre, mesmes tant plus il sera vieil, tant plus aura-il de vertu pour ce faire.

Semblablemēt l'huyle Omphacin, ou vn autre huyle qui ait semblable vertu de restreindre, entre és emplastres, afin de refroidir & restreindre, & l'huyle laué, afin de refroidir & blanchir.

Tous huyles composez, & tous Onguents aussi, peuuent entrer en la composition des Emplastres, non pas seulement pour y servir de matiere, mais

aussi pour y laisser leur faculté & vertu.

*Corre-
ctif.*

L'huyle y sert aussi quelques fois pour corriger la trop grande siccité des Resines par trop seiches, ou de la Cire trop seiche de vieillesse, ce qui n'est pas besoin és Resines fraisches: car elles mesmes seruent à cela.

*Pour-
quoy
moins en
Esté qu'
Hyuer.*

On ne met pas si grande quantité d'Huyle en Esté, en la composition de quelques Onguents, Cerats & Emplastres, comme on fait en Hyuer, à cause que la chaleur de l'Esté fond & rend liquide la composition; & au contraire, la froidure de l'Hyuer rend le Cerat, onguent, ou Emplastre, beaucoup plus dur & solide, faisant geler l'Huyle. Il y a mesme raison és Resines liquides, mais non pas tant és seiches, & en la cire aussi: comme pour exemple, Galien dit qu'il faut mettre la quarte partie d'un cotile d'huyle en Hyuer, & la huitiesme partie de la mesme mesure en Esté: quelquesfois le mesme Auteur met en vne composition quatre cotyles d'huyles en Hyuer, & trois en Esté. Vray est que quant à la Resine & à la Cire, tant plus elles seront grasses, humides & recentes, tant moindre quantité y en faudra-il mettre, soit en Hyuer,

Hyuer ou en Esté, obseruant tousiours que la quantité soit encores moindre en Esté, qu'en Hyuer.

Le Miel entre en la composition de l'Emplastre surnommé *Panacie*, & de quelques autres Emplastres, afin de rendre la composition emplastique, à fin aussi de dessécher, mondifier, digerer, & préserver de pourriture. *Miel.*

La Cire ne sert es Emplastres, sinon de matiere, sans qu'elle adiouste ou diminuë rien à la faculté & vertu: non plus que fait bien souuent la Resine; vray est que la Cire & la Resine n'entrent pas en la composition de tous les Emplastres: car il y en a qui ont assez d'autres choses en leurs compositions qui leur seruent de matiere, comme en la composition de *Diachalciteos*, il n'y entre ny Cire ny Resine: car la *Chalcitis*, la *Litharge*, & la graisse mondée de leurs peaux, & cuittes avec l'huyle, luy seruent assez pour luy donner corps. Pareillement les Emplastres où entre le *Ladanum*, mesmement quand il y en a bonne quantité, il leur sert au lieu de Cire; tellement qu'il n'est ia besoin d'y en mettre. *Cire, de
quoy
sert.*

Au reste, où la Cire est recente, & par consequent grasse & plus gluante, *Quelle
quantité.*

il en faut mettre moindre quantité en Esté, comme aussi de l'Huyle, & au contraire plus grande quantité de l'un & de l'autre en Hyuer: comme aussi de la Poix & des Resines, pour mesme raison. Mais quand la Cire est fort seiche, soit qu'elle soit telle naturellement, ou de vieillesse, il ne la faudra pas cuire si longuement, mesmes bien souuent il la faut humecter avec de l'huyle, ou avec quelque Resine plus liquide. Faut aussi noter, que bien souuent on met la Cire blanche és Emplastres, afin qu'ils en soient plus blancs, soit que la Cire soit blanche naturellement, ou qu'elle soit blanche à force de lauer. La Propolis a la mesme consistence que la Cire, mais elle a vne fort grande vertu d'attirer, laquelle faculté n'est pas en la Cire, ou pour le moins bien petite, yray est qu'elle a quelque peu de vertu de digerer. Mais il y a quelque difference entre digerer, & attirer, comme Galien dit au commencement du septiesme liure *comp. pharm gener.* Pourquoi on met le plus souuent la Propolis és Emplastres, lors que l'Emplastre est hors de dessus le feu, afin que la vertu attractiue ne se perde.

La Propolis.

Il n'y a rien qui entre plus souuent ^{Autres} en les Emplastres composez par les An- ^{choses} ciens Grecs, que la Gomme d'Encens, ^{qui y en-} la Myrthe & la Sarcocolla y entrent ^{trent.} bien aussi souuent; le Bdellium & le Styrax y entrent par fois, les autres choses y entrent bien peu souuent, horsmis que les Arabes & les Modernes mettent bien souuent le Casfre, & quelques autres choses en leurs compositions.

Dauantage, on met bien souuent ^{Comme} l'Encens en les Emplastres, afin de rabatre ^{us. la} la violence des autres choses plus vio- ^{urs de la} lentes: quelquesfois aussi afin de leur ^{Adabo.} donner & faire auoir forme emplâ- que, principalement quand il est re: et & bien gras, quelquesfois aussi afin qu'il cuite la cause de la maladie, & qu'il digere quelque peu. On y mesle ^{C'est la} pour les mesmes raisons la Manne: ^{Manne} d'Encens, & outre ce afin de restreindre ^{des Grecs} quelque peu.

Toutes les autres Gommés entrent ^{Comme} pour la pluspart en les Emplastres, afin de ^{pour-} leur donner quelque faculté & vertu, ^{quoy en-} & les met-on en la composition, ou ^{trent en} bien peu auant qu'y mettre les resines ^{Empla-} à cause qu'elles ont leur substance plus ^{stres.} aquee & crasse: au contraire, les Resi-

En quel
temps.

nes sont plus aërees, & plus tenuës, comme nous l'auons monstré és Simples. Que si les Gommès sont liquides & recentes, & que nous ayons desir qu'une bonne partie de leur humidité & vertu demeure en l'Emplastre, il ne les faudra gueres faire cuire. Ce qui doit estre aussi obserué és suc, Liqueurs, Resines, & plusieurs autres, à cause que si on les fait cuire longuement, elles en deuiennent plus seiches, & perdent leur force & vertu.

Les Gommès, les Liqueurs, & les suc seichez, veulent tousiours estre mis sur la fin de la composition, que si on les veut premierement dissoudre en quelque humeur, il les faudra cuire iusques à tant que l'humeur soit consumée, puis les mesler avec le reste, lors que l'Emplastre commencera à refroidir.

Suc li-
quides,
herbes
yverdes.

Les suc liquides qui sont en la composition de l'Emplastre de *lanua*, veulent estre cuits en huyle. Les herbes yverdes, en la composition de l'Emplastre de *gratia Dei*, veulent estre cuittes en vin, iusques à tant que le vin soit consumé.

Que les
Empla-

On fait cuire les Emplastres en huyle, comme l'*Apostolicum*, *Ceroneum*, *Oxy-*

croceum, Diuinum, contra rapturam. Dia- *stres sont*
chylon, ou ex succis, & de lanua, ou en vin, *cuits en*
 comme l'Emplastre de *gratia Dei.* *huyle.*

Quant au Vitriol, apres qu'il est dis- *Vitriol.*
 sout en vin aigre, on le mesle en la
 composition. lors qu'elle est retiree du
 feu, se prenant bien garde qu'il ne
 bouille, suiuant l'aduertissement de
 Galien.

L'Erain bruslé, le Verder, le Chalci- *Erain*
 tis, l'Aimant, le Boliarmeni, la terre *bruslé &*
 Lemnienne, le Soulfre & l'Orpin, & *autres.*
 les autres choses qu'on peut mettre en
 poudre, veulent estre mises en la com-
 position toutes les dernières, lors que
 la composition est retiree du feu.

Les graisses, on les met quand la *Graisses.*
 composition est encores sur le feu, les
 remuant tousiours.

Le Saffran, on le dissout en quelque *Saffran.*
 humeur, & puis on le met en faisant les
 magdaleons, & le Mutc pareillement.

Quant aux Resines de Lentisque, de *Des Res-*
 Terebenthine, de Meleze, de Pin, de *ines.*
 Pesse, de Sapin, & de Cyprez, on les
 mesle bien souués en Emplastres, pour
 leur donner consistence, ou pour leur
 seruir de matiere, & leur donner corps
 avec le reste: quelquesfois à fin de les
 rendre gluants & emplastiques: car les

autres choses ne rendent point l'Emplastre gras, ny propre à adherer à quelque partie: mais plustost aisé & facile à choir. Quelquesfois aussi on les y met, afin de donner à l'Emplastre quelque vertu & faculté, comme de digerer & mundifier, ou desseicher, ou quelque autre vertu que la Resine peut auoir en soy, comme ie l'ay enseigné, quand j'ay parlé de la faculté de chacune en mon traicté des Simples. Nous enseignerons cy-apres en son lieu, combien il faut mettre de chacun, & quand il les faut mettre en la composition. Encores que la Tormentine ait vertu d'amollir, d'eschauffer, & digerer, beaucoup plus grande que la Cire, si est ce qu'on la met bien souvent es Emplastres, seulement pour les rendre gluans, non pas pour leur donner quelque nouvelle faculté, ou pour augmenter celle qu'ils ont desia. Il en est de mesme des autres Resines qui sont ainsi grasses.

Tormentine.

Mais quand en la composition entre de Tormentine, & quelques liqueurs ou sucz seichez aussi, on fait premiere-ment dissouldre ces liqueurs, ou sucz, en quelque humeur propre, les couler, & les faire cuire iusques à ce que:

l'humeur soit consumée; apres on les destrempe avec la Tormentine, puis on les mesle ensemble avec la composition de l'emplastre, lors qu'il est presque cuit & retiré du feu, afin que la Tormentine ne sente point de feu, ou bien peu, soit toute seule, ou avec autre, comme es Emplastres *Diachilon magnum, de Meliloto & de Mucilagibus.*

Les Metalliques, qu'on met es Emplastres, doiuent estre diligemment & exactement pilez & passez par vn crible bien delié, afin qu'ils soient plus tost fondus, s'ils se peuuent fondre, ou afin qu'ils ne soient fâcheux par leur aspreté, s'ils ne se fondent, encores qu'ils se pourroient bien fondre. Quant à ceux qui se peuuent fondre & liquefier, il en a esté parlé au liure precedent, quand nous auons traicté de la maniere de fondre & liquefier les medicamens.

La Litharge se peut fondre en eau, en huyle, en vin, en vin aigre; ou mettant quelques vns de ceux cy avec de l'huyle: vray est qu'il les faudra faire consumer en cuisant, mais aussi ils sont cause que la Litharge est plus tost fondue, comme il sera dit cy apres.

Si on fait cuire vn bien peu, en temps

D d iij

Empla-
stre, et
ment
rendu
blancs.

clair & serain, à vn feu clair, vne liure
de Litharge, & autât de Ceruse, meslez
avec vne liure d'huyle, & autant d'eau,
on fera vn Emplastre bien blanc; mais
pour le rendre emplastique & gluant,
il y faudra adjouster vn peu de Tor-
mentine, ou de quelque autre Resine
semblable. Si on y adjouste de Mo-
libdena, l'Emplastre sera de couleur
cendree: si la Litharge & l'huyle sont
lauéz, l'Emplastre en sera beaucoup
plus blanc. Outre ces choses, il y en a
des autres qui rendent les Emplastres
blancs, comme sont la cire blanche,
l'huyle blâchy à force de lauer, la Pom-
pholix, le Spodium, la Chaux, les Oz-
bruslez, & la farine des Coquilles de
poissons bruslez: que si en la compo-
sition de l'Emplastre on met dauantage
de Ceruse que de Litharge, l'emplastre
en sera plus blanc, mais il ne sera pas si
gluant.

Verdes. Si on met le Verdet tout cru en quel-
que Cerat, il rendra la composition de
couleur verte: mais il est beaucoup
meilleur de broyer plusieurs iours le
Verdet au Soleil, avec fort vin aigre:
car par ce moyen ce qui y est de mor-
dant est aucunement adoucy. Mais si
on fait cuire mediocrement le Verdet,

avec les autres choses, dès le commencement, l'Emplastre sera de couleur de Coing : si on le fait cuire davantage, il sera entierement roux. La Chalcitis bruslee, l'Orpin, la Sandaracha, la Poix noire, le Bitume, le Geyet, & quelques autres Simples, qui sont noirs auant qu'estre mis en la composition, rendent les Emplastres roux & bruns, mesmes si on les y met en assez bonne quantité, l'emplastre en sera noir. On rendra aussi vn emplastre de couleur de coing si on mesle du verdet parmy la Litharge, lors qu'il est cuit iusques à estre espais, puis qu'on le face recuire, iusques à ce qu'il deuienne roux à force de brusler.

La Cadmie des fourneaux, comme aussi toutes autres choses pierreuses, estants longuement pilees & broyees en vin, ou autre liqueur propre, sont renduës meilleures, plus propres & aisées à fondre.

On met quelquesfois la Ceruse, pour refroidir & dessecher, quelquesfois aussi pour les rendre blancs, quelquesfois on la met comme pour seruir de matiere propre à faire Emplastres, côme en la composition de l'Emplastre *Hera*, des deux Sarrasines.

pla-
stre blanc,
comment
se fait.
 Si quelqu'un veut faire un Empla-
stre blanc, il faut faire cuire une livre
de Litharge lauee & autant de Ceruse,
en neuf onces d'huyle: mais il ne la
faut pas faire cuire longuement, à cau-
se du peu de liqueur (car si on le fait cui-
re long temps, elle en devient noire) il
est bien vray que l'Emplastre n'en est
pas si gluant, ny si adherant à une par-
tie: mais pour le rendre tel, aucuns y
adjoustant de Tormentine, ou de Resi-
ne Colophonienne bien luisante, afin de
ne rien changer ny en la couleur, ny en
la faculté de la composition: d'autres
y mettent de cire blanche pour la mes-
me fin.

Rouge.
Brun.
 Or tout ainsi que la Ceruse entre en
la composition de plusieurs Empla-
stres, afin de les rendre blancs, aussi les
Anciens auoient accoustumé d'y met-
tre le *Minium Sinopicum*, pour les rendre
rouges, comme Galien l'enseigne au
sixiesme liure, *Comp. phar. gen.* Mais
pour rendre un Emplastre de couleur
brun, il faut mettre de l'escaille de
bronze, & faire le feu avec de torche
de Pin, que les Latins appellent *Teda*,
au lieu d'autre bois, comme il est dit au
mesme lieu.

Quelques fois on fait cuire la Li-

charge seule avec l huyle, iusques à ce qu'il soit assez espais, & lors on y met la Ceruse en poudre, afin de rendre l'Emplastre blanc. On peut aussi mesler la Ceruse dès le commencement, comme aussi le sel, & les autres Metalliques & terrestres, & les faire cuire avec la Litharge, à sçauoir lors qu'on ne se soucie pas de la blancheur, & qu'on ne les y met sinon pour y seruir de matiere: vray est, que tant plus la Ceruse est cuite; tant plus a elle de vertu de desseicher: pareillement la Litharge, & les autres Metalliques & terrestres.

La Litharge donc a double vſage en la composition des Emplastres: car si elle n'est pas fondue, elle y sert seulement de matiere: mais si elle est fondue, avec ce qu'elle rend la composition plus gluante & visqueuse, elle desseiche aussi, & tant plus elle sera cuite, tant plus elle desseichera, & la composition en sera aussi plus gluante. S'il faut faire cuire la Litharge en huyle, & qu'en la mesme composition entrent des mucilages, il faudra premierement vn peu nourrir la Litharge hors du feu, avec l'huyle, & apres la mettre sur le feu, y adjouitant

D d vj

vn peu de mucilage, comme environ
deux onces: car cela gardera que l'huile
& la Litharge ne se brusterôt point:
que s'il n'y faut point de mucilage, il
les faudra cuire longuement à petit
feu. Si on fait cuire la Litharge avec
Autre. le double d'huyle, l'Emplastre en sera
assez gluant & visqueux, encores
qu'il n'y ait point d'autre Simple des
espees de Resines, ou de nature de
Cire: mais elle le rendra encores plus
gluant, s'il y a trois fois autant d'huyle
que de Litharge. Si en la composition
de l'Emplastre entre de la Litharge
& de la Ceruse, il les faudra
premierement nourrir hors du feu,
avec vin-aigre, eau, huyle, ou quel-
que autre humeur liquide dans le
mortier avec le pilon, apres il les faut
faire cuire à petit feu, iusques à ce
qu'ils ayent pris corps, qu'on appelle,
& qu'ils soient rendus gluans. Car il
faut faire cuire longuement la Litharge
en quelque humeur, si on veut
qu'elle rende l'Emplastre plus dessi-
catif & plus gluant. Pareillement,
tous les autres Metalliques & terre-
stres sont rendus plus secs, si on les fait
longuement cuire, mais ils n'en sont
pas plus gluans pourtant, hors-mis

ceux qui se peuvent fondre: mesmes les choses qui estoient gluantes auparavant, comme sont les liqueurs, les Gommés, les Resines, la Cire & le Miel, en perdent leur viscosité.

Mais l'huile, qui est visqueux, non pas toutesfois tant à cause de son humidité, esfrédu plus gluât & visqueux par la coction, comme aussi par l'Antiquité. Avec ce que faisant fondre la Litharge & l'huile ensemble, l'huile en est rendu plus visqueux beaucoup, tant à cause de ce qu'il ne reuiét iamais à sa premiere dureté, côme aussi pour ce que par sa siccité, il consume l'humidité de l'huile. Tellement que la Litharge sans estre fonduë; mais seulement pilee bien delicee, demeslee longuement avec vne mediocre quantité d'huile, se rendra en forme d'Emplastre, principalement si on la demesse au Soleil, ou en quelqu'autre lieu chaud.

Au contraire on fait cuire longuement le Verdet, la Chalcitis, l'escaille de Bronze, & semblables, afin que leur trop violente qualité soit aucunement adoucie & rabatue. Quant au Ladanū, Galbanum, & Propolis, ou Cire vierge, & plusieurs autres, ils n'ont pas

leurs qualitez si fortes, qu'elles ayent
faute d'estre adoucies, aussi ne les fait-
on point cuire, ou bien peu.

*La quan-
tité.*

Il faut faire cuire trois liures de Li-
tharge, quatre onces de Chalcitis, a-
uec trois liures d'huile, & deux liures
de graisse: vray est, qu'il est beaucoup
meilleur de mesler toutes ces choses
dans le mortier: deuant que les faire
cuire dans le chauderon. Si on fait
cuire la Litharge & la Cerase en pareil-
le quantité d'huile & d'eau, la com-
position sera fort fraisle, & ne se pour-
ra prendre contre la peau: mais si la
quantité des choses liquides est plus
grande, & qu'à cause de ce, on les fai-
se aussi plus longuement cuire, la cõ-
position en sera gluante & visqueuse.
La Litharge fondue avec eau & huile
bonne quantité, fera vn Emplastre be-
nin, gloant, & blanc.

*Lithar-
ge cuite
avec vin
aigre &
Huile.*

Vne liure de Litharge cuite en deux
liures de vin aigre & autant d'huile,
iusques à tant qu'elle soit fondue, fait
vn Emplastre fort gluant: mais enco-
re sera il plus gluant, si on y met trois
liures de vin aigre, & autant d'huile,
mesmes qui la feroit cuire toute vne
iournee, l'Emplastre deuiendroit noir
& resplandissant Semblablement, si on

la fait fondre avec bonne quantité de vin & d'huile. Toutesfois elle acquiert des facultez bien diuerfes, félo qu'on la fait cuire plus ou moins, & félo la diuerfe nature du vin-aigre, du vin, de l'eau ou de l'huile, & pourtant le Medecin doit specifier en ses ordonnances, la diuerfité de chacun. Mais la composition en sera bié plus exquisite, si on broye la Litharge, en vne ou plusieurs ensemble de ces liqueurs, quinze iours durant, en Esté, à la chaleur du Soleil, la remuant longuement tous les iours.

La quantité de l'huile doit estre plus grande en la composition des Emplastres, en Hyuer, qu'en Esté, d'autant que par la chaleur de l'Esté l'Emplastre est rendu plus mol, estant comme à demy fondu, comme au contraire il est rendu plus dur, estant congelé par la froidure en l'Hyuer. Il en est de mesme des Resines liquides: ou pour le moins qui ne sont gueres seiches, & de la Cire. Tant la Resine que la cire, tã plus elles serõt grasses, humides, & recentes, tant moindre quantité en faudra il mettre, soit en Hyuer ou en Esté.

Si on veut faire vn medicamēt semblable aux Onguētis qu'on fait pour o-

*Quelle
deit
estre
la
quantité
de l'huile
en Em-
plastres.*

*De Resine
et
Cire.*

Quelle
est dur
& soit
du.

ster les lassitudes ; & aux Cerats liqui-
des, il faut mettre quatre fois aut aut
d'huile que de cire : mais si on le veut
faire dur & solide, en forme d'Empla-
stre, il faut mettre pareille quantité
d'huile & de cire principalement si la
cire est vieille & seiche : car quand elle
est recente & grasse, il y en faut plus
grande quantité que non pas d'huyle,
si on veut que le cerat ait consistance
d'Emplastre, mesmement en Esté.

Cerat

Diacu-
phor. iij

La Cire

Et la re-

fine com-

mentre

dent le

medica-

ment la-

guide.

Combie

de Resi-

ne entre

en un

Cerat.

Comme si on veut faire le Cerat
Diacuphorbium, il faut mettre six
drachmes de cire, six drachmes d'huyle
ou bien cinq, & vne drachme d'Eufor-
be : mais si pour rendre la cõposi-
tion plus gluante & visqueuse, on y
veut mettre de Resine, il faudra dimi-
nuer la quantité de l'huyle : car la Cire
pour rendre vn medicament liquide, a
besoin de bonne quantité de choses
grasses, mais les Resines quand l'elles
sont seiches, n'en demandét pas beau-
coup, & si elles sont liquides, elles ont
plustost besoin de quelque chose sei-
che, si on veut les reduire en forme
d'emplastre. Pour sçauoir combien il
faut mettre de Resine en vn Cerat,
l'experience nous en pourra rediesages.
Prenez donc trois parties de Resine

& vne partie de Cire, & les melle, puis aduise si la composition sera assez solide pour vn emplastre, que si elle est trop dure & seiche, il faudra augmēter la quantité de Resines, & si elle est trop molle, il faudra diminuer la quantité de Resine, ou augmenter la quantité de cire. Il y a mesme raison au Propolis ou Cire vierge, qu'en la Cire: car si elle est grasse & recente, il en faudra mettre moindre quantité, pour faire vn Emplastre, que si elle estoit vieille & seiche.

Si la composition a desia la consistance d'un Cerat, & qu'on en vueille faire vn Emplastre, il y faudra adiouster seulement la tierce ou la quarte partie de cire: que si on y veut aussi mettre de la graisse, & qu'elle soit fort humide, il y faudra mettre la moitié de Cire.

Qui mesleroit de la Cire avec de l'Huyle en pareille quantité, on fera vn Emplastre de bonne consistance, pourueu que l'air soit temperé, mais si la Cire est par trop vieille, & seiche, & que le temps soit froid, il y faudra vn peu plus d'huile que de cire: au contraire, si la cire est fraîche & grasse, & le temps chaud, il y faudra vn peu

moindre quantité d'huyle que de Cire; comme en vne liure de Cire grasse, douze onces d'huile, mais si la Cire est seiche, il faudra treize onces d'huile, plus ou moins, selon que la Cire sera seiche, & selon la quantité d'icelle, & que le temps sera chaud, ou froid. Afin aussi que la composition soit gluante, on a accoustumé d'y mettre de la Resine, principalement de Tormentine liquide, & y met on ordinairement la tierce ou la quatre partie autant que de Cire.

*Il est appelé
petit
Tetraphar-
macum,
pour ce
qu'il est
composé
de quatre
simples.*

Il est bien vray, que quand on melle parmi la Cire quelque chose qui se peut fondre, mais estant refroidie elle s'endurcit, il n'y faut pas si grande quantité de cire, comme en la composition du Basilicum Tetrapharmacum, on met de Cire, de Resine simple Colophonienne, de Poix, de suif de Taureau, mesme quantité de chacun. D'avantage quand on melle des choses seiches parmi la Cire, comme sont les Metalliques en poudre, & les farines, on n'y en met pas beaucoup, comme en l'Emplastre de semence de lin qui est composé d'huyle vieil, deux livres: de Cire 20. onces: de Resine Colophonienne, & de graisse de porc, de cha-

cū vne liure & demie: de Litharge, vne liure: de Ceruse, & de mucilage de semēce de lin, de chacun six onces: d'Encēs, quatre onces: de farine bien délice, vne once. Paul^l fait cuire les mucilages des semences de lin, de Fenail, des racines de Guymaue, en huyle, en la cōpositiō du diachylō, iusques à tāt qu'elles ne bouillēt plus, c'est à dire iusques à ce que les mucilages soyēt cōsumez.

Les Emplāstres qu'o tait des choses Metalliques, si on y adiouste peu de choses liquides avec, ils s'endurcissent incontinent bien fort, parquoy il n'en faudra pas faire grande quantité, mesmement si on les compose en Hyuer.

Quant à la consistence que pourrōt auoir la Cire, l huyle, les graisses, les moüelles, Gommēs, Resines, le beurre, les choses liquides recētes & les glōātes, quand on les mesle avec des choses seiches, nous ne faisons pour le commencement, que le coniecturer, considerans la quācité & la consistence de chacune, sans que pour lors nous puissions cognoistre exactement qu'elle consistence la cōpositiō pourra auoir estant faite; mais quand le tout est meslé, lors on voit bien si la composition est trop claire & liquide ou trop dure.

*Empla-
stres des
Metall-
ques.*

*Consis-
te cōmō
est reco-
gnus.*

ce qu'il faut bien remarquer afin que quand on fera vne autre fois la mesme composition, on se puisse souuenir qu'elle doit estre la quantité de chacune chose qui y entre.

Comment on pourra coniecturer la quantité de l'huile. On pourra coniecturer quelle doit estre la quantité de l'huile, qui entre en vne composition, si on regarde aux choses avec lesquelles on le veut mesler, combien de temps on le veut faire cuire, & quelle est la disposition de l'air lors qu'on le cuit: car les choses Metalliques veulent estre cuites plus longuement, quand nostre intention est de desseicher sans aucune mordication, & que nous voulons aussi qu'ils soyent plus gluantes: parquoy aussi lors il y faut mettre plus grande quantité d'huile. Que si la quantité de l'huile est plus petite, il ne les faudra pas faire cuire si longuement, & si seront fressles, où on les conioindroit avec quelque Resine. Que si on fait cuire vn Emplastre avec huile & vin aigre, ou vin, tant plus il y entrera de vin aigre ou d'huile, tât plus seichera l'Emplastre.

Où est necessaire la Cire, ou non. Les Emplastres où entre du Ladanium, n'ont point besoin de Cire, au contraire il faut de la Cire où il n'y a

point le Ladanum, car le Ladanum a la mesme faculté de ioindre & incorporer les medicaments, que la Cire. Si on met beaucoup de Cire en vne composition, cela diminue la vertu du medicament.

Quand la Cire est fort recente, fort molle, & fort grasse, elle n'a pas besoin de beaucoup d'humeur huileux.

Il n'est pas bon ny utile de faire cuire tous Emplastres d'une mesme façon, mesme bien souuent la coction change non seulement la couleur, mais aussi si la faculté & vertu : car on pourra bien faire cuire la Ceruse dès le commencement avec la Litharge, mais par la longue coction elle perdra sa blancheur, son adstriction, & la vertu refrigeratiue; comme elle sera plus desiccatiue, si on la mesle toute crüe en l'Emplastre; au contraire, elle fera toutes ses actions mediocrement si on la met en la composition lors que la Litharge est desja cuite, iusques à la consistence de Miel. Il faut aussi se prendre garde que ce pendant qu'on fait cuire la Litharge & les autres Metalliques, il le faut tousiours remuer avec vne spatule de fer, afin qu'ils ne bruslent, à cause qu'ils vont tousiours

Le moyē de cuire les Emplastres, & l'ordre qu'il y doit tenir.

au fons par leur naturelle pesanteur.

Il faut
considre
la Man-
med' En-
cens.

Quand la Litharge est cuit e iusques à
auoir cōsistence, il y faut adiouster les
graisses, Resines, Gōmes, la Manne, &
la Cire, & lors que ces choses sōt cuit-
tes tellemēt qu'elles ne sōiūllēt pl' les
mains, il y faut mettre le Galbanum,
le Verdet, l'Opopanax, la Sarrasine, la
racine de Panax, la racine de Chame-
leon, la Gentienne, la Myrrhe. Quand
la Litharge est fonduē avec l'huyle, on
y mēse la Cire, & la Tormentine; &
quand ils sont cuits, de façō qu'ils ne
sōiūllent plus les mains, on eslargit &
amollit entre les doigts l'Ammoniac,
& le met-on dedans, & puis apres la
laine avec son-suy n bruslee. Vray est,
que si en la compositiō avec la Lithar-
ge; entre du suif, & de la Manne d'En-
cens, il les faudra mēser auāt que met-
tre la Cire, & les remuer continuelle-
ment, & quād ils serōt changez & fon-
dus, on y mettra la Cire, la Poix seiche,
& la Tormentine: quād ils ne sōiūlle-
rōt plus les mains, il faudra y adiouster
le Galbanum, puis le Verdet & l'Opop-
panax dissouts en vin-aigre. La Lithar-
ge estāt cuite en huyle, il y faut adiou-
ster de la crasse bien deliee, la remuāt
continuellement, apres la Chalcitis,

luy ayant toutesfois osté premieremēt son acrimonie, avec du vin, ou bien pilee avec du vin aigre, & la faut mesler peu à peu.

Si on veut mesler avec la litharge, du ^{Bitume,} Bitume, de la Poix, de la Cire, de ^{Resine} Resine ou de Propolis il les y faudra mettre ^{Poix Cē-} lors qu'elle sera d. sia espessie: & quā d ^{re, &c.} ceux là seront fondus, il y faut mettre le Verdet, & la pierre Pyritis. Quand la composition sera ostee de dessus le feu, & qu'elle sera vn peu refroidie; il y faut mettre l' Alum, le Galbanum pestri & amolly, & la Manne.

La Myrthe, le Bdellium, l'Encens, ^{Myrthe} & l'Opopanax, veulent estre broyez ^{Bdellium,} avec vin aigre, quelques fois la Colle ^{Enc.} de poisson aussi hachee menu: la poudre de laine ensuyee, la Manne & le Galbanum, veulent estre mis en la composition hors du feu.

La Tourmentine & la Cire, y veulent estre mis, quand la Litharge est cuite iusques à auoir consistence, puis apres l'Ammoniac amolly entre les doigts, & lors on y peut mettre aussi le Verdet & l'escaille de Bronze: apres ceux-là l'Erain bruslé, la resine de Pin & la Cire, & finalement les Metaliques. ^{Tourmentine & Cire,}

La fin
de la co-
llion.

Les Emplastres sont lors assez cuits, quand nous sommes paruenus au but auquel nous pretendions, à sçauoir quand ils ont la consistence qu'ils doiuent auoir, la vertu & faculté qu'on en espere, la couleur requise, & l'odeur aussi Or pour cognoistre s'ils sont de bonne consistence, à sçauoir solide, ou espesse, gluante, & propre à adherer à quelque partie, il ne faut que prendre vne petite portion de la composition, & la laisser refroidir sur du cnyure, sur du marbre, sur quelque metal, dans de l'eau, ou en quelque autre façon, & si lors elle ne soüille point les doigts, & qu'on voye que le tout soit bien incorporé, la composition sera assez cuitte, mesmes si elle n'est point tresse, ains gluante, maniable, mal aisee à rompre, ayant la durescé de la cire quand elle est vn peu amolie au feu, ou par quelque autre chaleur.

Cōment
on cog-
noistra
la faculté
de
l'Em-
plastre.

Mais pour cognoistre si l'emplastre a la faculté qu'il doit auoir, il faut considerer si les vertus, que le Medecin vouloit demeurer en leur entier, y sont demeurees sans estre aucunemēt diminuees par le feu, si celles qu'il desiroit estre acreuës, ou diminuees, le sont aussi, ce que tu pourras auement

ment coniecturer, tant par la longueur ou briefuete de la coction, comme aussi par la mixtion des autres Simples: mais la vraye & certaine preuue est l'experience laquelle estant cogniee par le Medecin qui l'aura mis en vltage, il t'en pourra redre certain. Or la diuersite du feu, non pas seulement en ce qu'il est grand & violent, ou petit & foible, mais mesmes la diuersite de la matiere de quoy on fait le feu, & la longueur de la coction changent la faculte de la composition: car si le feu est trop violent, il brulle & noircit, comme aussi quand on l'y laisse trop longuement, & qu'il y a de la fumee, comme est communement le feu de torche, de Pin, & d'autres matieres, qui a cause de la grande abondance de Resine qu'elles ont font vn peu fort fumeux, ou bien quand on fait la composition en temps nebuleux, & en air trouble & grossier: au contraire, le feu cuir plus mediocrement, quand il est fait de bois sec, qui ne fait point de fumee, mais rend vn feu clair & pur, & qu'on fait la composition en air pur & ouuert.

Qu'il faut changer

En quel feu on fait cuire

On fait cuire la Litharge quelques fois avec grand feu cler, & d'autres

re la Litharge.

Ec

fois à petit feu.

Quant le Diachylon est assés cuit. L'Emplastre Diachylon de Nicolas Alexandrin, est lors assés cuit, quand on voit des petites bouteilles s'eleuer au dessus, & y demeurer, comme dit le mesme autheur au chap. 104.

De la garde des Emplastres. Des Emplastres les vns se gardent en boittes rouges, d'autres en boittes de bois, d'autres on les enveloppe de peau, toutesfois auourd'huy pour la pluspart on faict des magdaleons, lesquels on enveloppe de papier, suyans en cela l'exéple de Democrates, cōme il en est parlé au 5. de comp pharm. gen.

*On l'appelle au-
srement
Empla-
stre blanc.* L'Emplastre Diachylon commune, selon que Mesuë l'a descrit, se faict en la maniere qui s'ensuit. Il faut prendre de Litharge, qui ne tienne rien du Plomb, ny de crasse ou ordure, & qui soit pilee bien delié, vne once & demie: &

*On le
faict bien
auourd'
d'huy en
un mor-
tier de
Bronze.* d'huyle vieil bien cler, trois onces, & les broyer & demesler longuement ensemble en vn mortier de pierre, avec vn pilon de fer: apres cela il les faut faire cuire à petit feu, les remuant

tousiours avec vne spatule, iusques à ce que la Litharge soit espessie; lors il les faut oster de dessus le feu & les laisser refroidir peu à peu. Cependant, il faut faire vn bien peu bouillie trois onces de mucilage extraicte des semences de Lin & de Fenugrec, & des racines de Malue: & estant vn bien peu bouillie la faut mesler peu à peu parmy la Litharge & l'Huyle, les incorporât tres-bien avec vn pilon de bois: finalement il faut cuire tout ensemble, iusques

Pour le faire Treatum, il ne faut sinon met- *Cōmē*
tre d'Huyle de Glayeul ou flambe au lieu de *il se peut*
l'huyle commun, ou bien mettre de la Poudre *faire*
d'Iris ou Glayeul, vne once pour chaque li- *l'roum.*
vre. Si on y adiouste vn peu de mucilage de se-
mence de Melilot, il en sera plus sedatif de
douleur.

Auiourd'huy nous le preparons, cō. *Obsér-*
me il a esté dict, aucuns toutesfois font *uasion*
trempier trois iours les semences de *notable.*
lin & de Fenugrec nettoyees de toutes
ordures, & les racines de Malue mon-
des & concassees en-eau sur les cen-
drees chaudes, & apres cela les font
cuire iusques à la moitié, les remuant
tousiours, & les coulent: cela fait, ils
font cuire quelque espace de tēps vne
liure de ceste colature, avec l'huyle,
& apres ils adioustent la Litharge en
poudre, & la remuent continuelle-
ment avec vne spatule, pendant qu'el-
le cuit, & ils la font cuire iusques à ce
qu'elle ne iette point de bouteilles, &
qu'elle ne meine plus de bruit en cui-
sant, ou bien iusques à ce qu'en
prenant vne goutte, & la mettant sur
vn marbre, ou dans de l'eau froi-
de, pour la faire refroidir, on voye

qu'elle est de bonne consistence.

Note. Si l'huyle & la Licharge estoient diligemment lauez, la composition en seroit beaucoup plus blanche.

La composition de cest Emplastre selon Nicolas. Selon Nicolas Alexandrin ceste composition se fait d'huyle vieil, quarante deux onces : de Licharge, trente six onces : de racines de Malue sauvage, de Guymaue, de semences de Fenugrec & de Lin, de chacun douze onces. Il faut donc faire tremper les racines & les semences en trois phioles d'eau, trois iours entiers, les faire apres cuire iusques à la moitié, & les couler : vne liure de l'expression veur estre apres cuite quelque temps avec l'huyle, & en icelle faut mesler la Licharge en poudre & faire cuire iusques à ce qu'elle le soit assez, la remuant tousiours, & quād elle sera parfaite-ment cuite, à seauoir quand elle iettera des petites vessies & bouteilles, qui demureront, il la faudra retirer du feu, & l'ayant laissée refroidir, la serrer.

Notable observation. I'en ay veu qui demesloyent longuement la Licharge avec l'huyle, dās vn mortier de Bronze, avec vn pilon de fer, & par ce moyen elle estoit blanche, mais incontinent qu'elle sentoit le feu, elle deuenoit fort noire, ce

qui estoit du tout mal conuenable au Diachylon.

Il faut donc mettre la Litharge dans le vaisseau qui est dessus le feu, & y mettre l'huyle peu à peu, les meslant toujours avec vn pilon de bois, & quand ils seront bien meslez & incorporez ensemble, il y faut mettre vne bonne partie des mucilages, & les faire cuire, & quand elles seront consumées, il y faudra mettre le reste, les remuant continuellement.

Pource que la Litharge est fort subiete à brusler il est besoin de la remuer toujours avec vne spatule bien large, à fin de garder qu'elle ne touche au fons du vaisseau: il faut aussi que le feu ne soit pas violent, & s'il y faudra mettre les mucilages, comme il a esté dict.

Il sera bien aussi plus blanc, comme on demande qu'il soit, si on y met bien petite quantité de mucilage extraicte de la seméce de Fenugrec: car quand il y en a beaucoup, la composition en est jaune. Aucuns adioustent vn peu de sel au commencement qu'ils veulent extraire les mucilages, afin qu'il en soit plus cler & plus blanc. Pareillement la Litharge bien lauee en eau cōmune ou en eau salce est cause qu'il est beau-

Ee iij

coup plus blanc, comme aussi quand on la cuit mediocrement : car quand on la fait cuire longuement & presque brullee, elle en devient ou iaune, ou rouge, ou noire, mesme s'il y a grand feu & violent la Litharge deuiet incontinent noire.

L. Diachylon grand. La composition de l'huyle de

la Litharge, est semblable à la composition precedente.

Choses notables à observer.

L'Emplastre Diachylon, surnommé grand, selon Mesué, est composé de Litharge pure, pillee & lassée, douze onces : d'huyle de flambe, d'Aneth, & Camomille, de chacun huit onces : de Mucilages de semences de Lin, de Fenugrec, de racines de Guymaue, de figues grasses, de raisins secs, de suc de Glayeul, de Squille, de Suyn de laine, de Colle de Poisson, de chacun douze drachmes & demye : de Tormentine, trois onces : de Resine de Pin, & de Cire jaune, de chacun deux onces. Il faut faire ceste composition, comme le Diachylon commun.

Il faut extraire les mucilages, comme nous auons dit cy deuant, & si faut nourrir la Litharge avec l'huyle, dans le mortier ou dans le vaisseau, où on veut faire la composition, longuement auant que la faire cuire, la remuant tousiours : cela fait, il la faut faire cuire à petit feu, & quand elle comencera à s'espessir, il y faut mettre peu à peu les mucilages : quand elles seront presque consumées, il faudra oster l'Emplastre

de dessus le feu, & y adiouster les sucs de Glayeu, & de Squille, & la mucilage de la Colle de poisson, extraicte en vin & eau meslez ensemble & cuits: & apres que ces choses seront cōsumees, l'Emplastre sera assez cuit, & y pourra on mettre la Cire en petits morceaux de la Resine de Pin, lesquelles estās fōdues, il faut retirer la compositiō hors du feu, & y mesler la Tormentine, & le Suyn de laine: car ces choses ne veulent, estre cuittes aucunement.

L'Em-
plastre
de mucilages
bastard.

L'Emplastre de mucilage, bastard, est composé de mucilages de semence de Lin, de Fenugrec, de Guymauue, & de la moyenne escorce d'Orme, de chacun quatre onces & demie, d'huyle de Lis, d'Anet, de Camomille, de chacun vne once: d'Ammoniac, de Galbanū, d'Opopanax, de Sagapenuin, de chacun demie once, de Cire neufue, vingt onces, de Tormentine, deux onces: de Saffran, deux drachmes, formez vostre Emplastre.

Observations.

Il faudra extraire les mucilages en la façon que nous auons dict cy deuant, ayant premierement bien pilé l'escorce d'Orme: il faut aussi faire consumer ces mucilages en l'huyle en cuisant, & laisser rasseoir les huiles pour les nettoyer: ou bien il les faudra

couler par vn linge, sans les rien exprimer: puis il faut mettre la Cire en petites pieces, avec l'huyle, & la faire fondre. Quant aux quatre liqueurs, sçavoir l'Ammoniac, le Galbanum, l'Opopanax, & le Sagapenum, il les faut dissoudre en vin aigre, & les couler aussi par vn linge & estés coulez les mesler avec l'huyle, & la Cire fondus & chaudes: finalement quand la composition sera hors du feu, il y faut mettre la Tormentine, & mesler tresbien le tout ensemble, se prenant bien garde que rien ne se mette en grumeaux & morceaux; Quant au Safran, il le faut piler, & l'estendre sur le marbre, quand on formera les magdaleons, & par ce moyen le mesler en la composition.

L'Em-
plastre
de Meli-
lot, de
Mesué.

L'Emplastre de Melilot, de Mesué, se fait de Melilot, six onces de fleurs de Camomille, de semences de Fenugrec, de racines de Guymaues, d'Aluine, de Mariolaine, de bayes de Laurier de chacun trois drachmes: de Cardamome, de Souchet, de Glayeul, de Canelle, de Spica Nardi, de semence d'Ache, d'ammi, & d'Anis, de chacun deux drachmes & demye: d'Ammoniac dix drachmes; de Styrax, de Bdellium, de chacun cinq drachmes; de Tormentine, vne once & demye: de figues grasses, au nombre de douze: de suif de Bouc, de Resine de

chacun deux onces & demye : de Cire, six onces d'huile de Marjolaine, & de Spica, autant qu'il en faudra pour infuser & estendre le tout.

Le suif de Bouc estant coulé & la resine & la Cire, veulent estre fondus dans les huyles, les Figues, grasses ou bien vn peu humectees & trempées, il les faut bien piler, & les passer par vn linge ou par vne estamine, ou par vn tamis de soyes de cheual, & les mesler avec les autres, apres il faut dissoudre l'Ammoniac & le Bdellium en vin-aigre, les couler, & les y mesler aussi, puis la Tormentine : finalement estant refroidy, il y faut mettre les poudres des racines sechées, des Herbes, des fleurs, & des choses aromatiques, & avec ceux là, le Stryax pilé à part exactement.

Si la quantité des Figues estoit petite, & la quantité des poudres grande, & qu'il ne les faille rien sasser, on les porroit bien hacher menu, & les piler avec le reste. Quant aux bayes de Laurier, il faudra oster l'esorce de dessus. Aucuns trouuent meilleur de faire dissoudre l'Ammoniac & le Bdellium, en l'eau de la decoction de Melilot, de

E c v

Camomille, & de Fenugrec : estimans que par ce moyen l'Emplastre est rendu plus remollitif : mais il est beaucoup plus mal-aisé de les dissoudre en ceste eau, que non pas au vin aigre, à cause que le vin aigre, qui est de plus subtiles parties, penetre mieux, & les fait plustost fondre.

L'Emplastre Ceroneum, de Nicolas, est composé de poix prise des nauires coulee de Cire de chacun deux onces & trois drachmes : de Sagapenum, deux onces, d'Ammoniac, de Tormentine, de Colophonienne, de Safran, de chacun vne once, & trois drachmes d'Algès, d'Encens, de Myrthe, de chacun vne once : d'Opopanax, de Styrax, de Galbanum, de Mastic, d'Alum, de Fenugrec, de Styrax rouge, de Bdellium : de chacun trois drachmes : de Litharge, vne drachme & demye.

*Notable
observation.*

Le Sagapenum, le Galbanum, l'Opopanax, & l'Ammoniac, veulent estre rompus ou plustost coupeez, & mis tremper en vin, qui les couure, route vne nuit, apres cela il les faut faire cuire, iusques à ce que le vin soit à demy consumé : & les couler, lors il y faut adiouster la Poix coulee, & la remuer tousiours avec la spatule, & la Poix estant fondue, on y pourra mettre la Cire : la Cire estant fondue, il y

faut mettre la Colophonienne coulee, & apres tu y pourras adiouster le Stryrax pilé & mis en pieces avec vn pilon chaud : quant au Mastic, l'Encens, la Myrrhe, le Bdellium, il les faut piler & passer & les y mettre quelque peu de temps apres, puis la Tormentine, l'Alum, la Litharge, & le Fenugrec. Et quand l'Emplastre sera cuir, il le faut ietter dans de l'eau froide, & apres l'auoir retiré, le fort exprimer avec les mains, à fin d'oster toute l'eau, & avec la poudre d'Aloës, esparse sur vn marbre engraisé d'huile Laurin, le faut fort pestrir, & avec le Safran en poudre formez les magdaléons, engraisant les mains avec le mesme huile.

Vray est, que Nicolas Alexandrin, fait cuire la Litharge pilee bien delié avec l'huile, iusques à ce que ce soit assez, & apres il y adiouste la Poix, laquelle estant fonduë, il y met la Cire, & icelle fonduë, il y adiouste les larmes coulees, l'Ammoniac, le Sagapenum, l'Opopanax, le Galbanum, les deux Stryrax & la Tormentine, & les demelle bien avec la spatule, apres il y met la Colophonienne, l'Encens, le Bdellium, l'Alu, la Myrrhe, & le Fenugrec en poudre, les meslant peu à peu: &

E c vj

*Ceroma
que si-
gnifie.*

*Comme
on fait
aujour-
d'huy les*

Ceroma

*Liberge
cuite
avec vin
aigre &
huile.*

quand il est cuit, il le jette dans l'eau.
On appelle cest Emplastre Ceroneu,
mais Ceroma à parler proprement, si-
gnifie l'huyle duquel les luitteurs s'en-
graiffent.
La façon qu'on a aujour d'huy de fai-
re cet Emplastre, est beaucoup meil-
leure que les precedentes: car on fait
fondre la Poix, & la Colophoniennne, &
les coule on & fait on fondre la Cire
avec. Quant au Sagapenum, l'Ammo-
niac, le Galbanum, l'Opopanax, & le
Bdellium, on les dissout en vin, & les
coule on, & apres les auoir fait cuites
insques à ce que le vin soit quasi tout
consumé, on les mesle petit à petit a-
vec le reste, apres on y met la Tormé-
tine, finalement la poudre de toutes
les autres choses bien delice & sasseé:
mais le Saffra on ne le met sinon en pe-
strillant la cōpositiō sur le marbre. Il se
faut bien aussi souuenir de s'egraiffier les
mains avec huile, à fin que l'Emplastre
nq se prenne aux doigts. Mais plustost
des liqueurs estans cuittes, comme i'ay
dict, on y mesle particulierement la
Cire, la Resine, & la Colophoniennne
fondues, ou bien on mesle à part la Ci-
re avec ces Liqueurs, laquelle estant
fondue y on y mesle les autres deux,

apres les auoir fait fondre petit à petit,
& par ce moyen elles s'assemblent
mieux & plus soudain en vn corps.
mais si on pése mettre tout en vn coup
les liqueurs dans la Cite, dans la Poix,
ou dans la Colophonienne, ou ceux cy
dans les Liqueurs, on peut estre asseu-
ré que les Liqueurs iront incontinent
au fond, à cause de leur pesanteur, &
qu'elles se brusleront: d'autant aussi
qu'ils sont aigueux, il sera fort mal aisé
de les mesler avec les autres choses
grasses, qui vont toujours au dessus,
à cause de leur legereté, de sorte que
deuant qu'on les puisse mesler, les Li-
queurs seront bruslées, ou peu s'en
faudra.

Il se faut bien aussi prendre garde *Autre.*
diligemment, que l'Aloës, ny la Myr-
rhe ne se bruslent, & qu'elles ne ren-
dent l'Emplastre grumelleux.

D'autres, comme pour vn secret, font *Quel-*
dissoudre le Sagapenum, l'Ammoniac, *ques*
le Galbanum, l'Opopanax, & le Bdel- *simples*
lium en vin, puis les font cuire, iusques *dissolus*
à ce qu'ils ayent la consistence d'Em- *en cette*
plastre: & apres cela ils y meslent la *composi-*
Tormentine, & la remplissent peu à *tion.*
peu sans point de feu (ce qu'ils obser-
uent, non pas seulement en la compo-

662 *La maniere de bien*
 sition de cet Emplastre Ceroneum,
 mais aussi en l'Emplastre precedent de
Mellilot, & autres) apres ils font fon-
 dre la Cire & la Poix ensemble, avec la
 Colophonienne, & les meslent, & fina-
 lement les autres choses.

L'Oxy-
 croceum
 de Nico-
 las.
 L'Emplastre Oxycroceum, selon la descri-
 ption de Nicolas, est composé de poix nauale,
 de Saff. an, de Colophonienne, de Cire, de cha-
 cun quatre onces : de Tormentine de Galba-
 num, d'Ammoniac, de Myrthe, de Mastic,
 d'Encens, de chacun vne once & trois drach-
 mes.

Obser-
 nation
 necessai-
 re.
 Il faut faire tremper le Galbanum,
 & l'Ammoniac en vin aigre toute vne
 nuit, le lendemain les faut faire fon-
 dre sur le feu, & les couler, puis les fai-
 re cuire derechef, iusqu'à ce qu'une
 partie du vin aigre soit consumée, &
 lors il y faut adiouster la Poix nauale
 coulee, laquelle estant fondue, on y
 met la Cire; & apres qu'elle sera li-
 queficee, on y mettra la Colophonien-
 ne, puis la Tormentine; quelque temps
 apres, y faut mesler le Mastic, l'Encens
 & la Myrthe, les meslant tousiours a-
 uec la spatule. Estans cuits, il les faut
 ietter dedans de l'eau froide, & les ex-
 primer bien fort avec les mains, &
 sur vn marbre engraisé d'huyle, avec

la poudre de Saffran bien delice former les Magdaleons. D'autres fondent la Poix nauale coulée, la Colophonienne, & la Cire; & lors que ces choses sont encores chaudes, ils y meslent les Galbanum, & l'Ammoniac, apres les auoir dissoults en vin-aigre, & coulez. Ces choses estans euites, ils y mettent le Mastic, l'Encens, & la Myrthe; finalement la Tormentine: & quand il est desia refroidy, ils y meslent le Saffran en poudre, pestillant le tout avec les mains dessus le marbre: vray est qu'en Hyuer on y peut adiouster vne once d'huyle, à cause de la siccité de l'Emplastre. Nicolas Alexandrin fait cuire la Poix avec vne partie de vin-aigre, en vn pot neuf, iusques à la consommation du vin-aigre, & avec l'autre partie, l'Ammoniac: quant à l'Encens, il le pile dissoult dedans le mortier, puis les fait cuire, les remuant tousiours, se prenant bien garde que le vin-aigre ne s'en aille. Quand le vin-aigre est consommé, il y adiouste le Galbanum, la Myrthe, & le Mastic, & apres que ces choses ont bouilly, il y adiouste peu à peu le Saffran en poudre;

apres il le iette dans le Mortier, & forme les Magdaleons. Mais, pour dite ce qui m'en semble, les autres façons de faire me plaisent plus.

Pour quoy cét Emplastre est appelé Oxicroceum.

Sa convenance avec le Ceroneum

Cet Emplastre est appelé Oxicroceum, à cause du vin-aigre, avec lequel il faut tremper & dissoudre le Galbanum & l'Ammoniac, & du Saffi à qu'on y met, en bonne quantité, car il y en entre quatre onces, & au Ceroneum n'y en entre qu'une once & trois drachmes. D'avanrage, en la composition du Ceroneum, on dissout les liqueurs en vin, quant au reste, ils sont fort semblables; vray est, que le Ceroneum est plus vertueux, & l'Oxicroceum est plus cher, à cause de la quantité du Saffran, laquelle on amoindrit d'insensiblement; car pour le rendre à meilleur marché, on n'y met aujour d' huy que deux onces de Saffran. Mais la tromperie n'est pas fort grande; car le Saffran ne luy donne pas plus de vertu qu'au Ceroneum, de sorte que je ne voy point de raison pourquoy on a mis si grande quantité de Saffran en ceste composition, sans qu'il soit beaucoup necessaire, & sans qu'il luy donne grande vertu.

L'Emplastre de lanua, de Nicolas, est composé de suc d'Ache de Planrain, de Betoine, de chacun vne livre: de Cire, de Poix, de Resine, de Terebentine, de chacun vne livre & demie: formez vostre Emplastre.

Celui de lanua, de Nicolas.

Il faut cuire les trois derniers dans les sucz, à petit feu, & les remuer continuellement, iusques à ce que les sucz soient consumez; & y ayant mis la Tormentine, il leur faut faire faire vn bouillon ou deux. D'autres font cuire la Tormentine avec les choses dites, puis meslent l'autre partie hors du feu afin de corrompre la siccité des autres: & par ce moyen ils font que l'Emplastre est de meilleure forme. Mais quât à moy, j'aymeroie beaucoup mieux faire cuire les sucz à part, iusques à estre espaisiss comme vin cuir, puis faire fondre les autres, & les mesler ensemble. Je ne trouue point rien en l'vn ny en l'autre Nicolas, la composition de cet Emplastre, ny des trois suyans avec, ains seulement entre tous ceux-cy, i'ay trouué le Ceroneum, l'Oxycroceum, & l'Apostolicum.

Observations necessaires.

L'Emplastre de *gratia Dei*, de Nicolas, est composé de Tormentine, demie livre: de Resine, vne livre: de Cire, quatre onces: de Mastice, vne once: de Verucine, de Pimpinelle, & de Betoine, de chacun vn manipule.

De gratia Dei, de Nicolas.

Obser-
vations
notables.

Il faut concasser ces herbes, & les faire cuire en bon vin blanc & puissant, iusques à ce que la tierce partie du vin soit consommée; puis les couler, & jeter là le marc des herbes, & dans la colature faut faire cuire la Cire, la Resine & le Mastic, iusques à ce que la composition ait vn corps & consistance conuenable; lors les faudra retirer de dessus le feu, & y adjouster la Tormentine, les remuer tousiours avec la spatule, & former l'Emplastre. Il faut prendre toutes ces herbes fraiches & recentes, les hacher menu, & les piler; puis les faire cuire en bon vin blanc & puissant, iusques à ce que les herbes soient dissoutes, & lors les faudra couler; & dans le reste du vin qui sera coulé, faut faire cuire la Cire & la Resine iusques à ce que la colature soit presque consommée, & lors il y faudra mettre le Mastic; finalement la Tormentine, & les faire bouillir vn bouillon, puis les retirer du feu, & quand il sera refroidy, mettez vostre composition en Magdaleons.

Autre.

D'autres font cuire la Resine seulement dans la colature, & quand la colature est presque consommée, ils y adjoustant la Cire, & finalement la Tor-

mentine, lors que la composition est hors du feu, & quand elle commence à se refroidir, ils y meslent le Mastic en poudre. L'une & l'autre de ces deux dernières façons, est meilleure que non pas celle de Nicolas: car le Mastic ne peut souffrir la coction, à cause de la tenuité de sa substance.

Auiourd'huy, pour le rendre plus blanc, on y met vn peu plus grande quantité de Tormentine, puis on le tire comme on fait les Penides.

L'Emplastre qu'on fait contre les hernies, selon Nicolas, est composé de Poix nauale, d'Asphoës, de chacun trois onces: de Litharge, de Cire rouge, de Colophonienne, de Galbanum, d'Ammoniac, de chacun deux onces: de Guy de chefine, six onces: de Boliarmeni, des deux Symphytum ou consoude, de Gy ou Plastre, des deux Sarrasines, de Vers de terre, de Noix de Galle, de chacun quatre onces: de Myrrhe, d'Encens, de chacun six onces: de Tormentine, deux onces: de sang humain, vne liure. Il faut donc prendre la peau d'un mouton incontinent qu'il est escorché, & la faire cuire vingt & quatre heures: & apres auoir exprimé la peau, & l'auoir iettée là, il faut mettre dans la decoction de Guy de chefine, & apres l'auoir fait cuire longuement, il les faut retirer du feu, & y adjouster la Tormentine, la Litharge, la

Colophonienne, & quelque peu apres le Mastice, l'Encens, la Myrthe, le Galbanum l'Ammoniac, & les Vers de terre: & vn peu apres les deux Confoides, le Gy, le Boharmny: & lors il les fait remettre sur le feu, & y adjoüster le sang humain, la Sarrasine longue & la onde: finalement l'Aioës, les remuant tousiours avec la spatule: puis il le fait verser sur vn marbre oinct, avec huyle violat, & le bien pestir avec les mains: & derechef il le fait piler continuellement deux ou trois iours dans le mortier.

Quant on a fait cuire les Bayes de

Precautions ou observations necessaires. Quand on a fait cuire les Bayes de Guy de Chesne, iusques à ce qu'elles soient dissoutes en la decoction de peau de mouton recente, dont nous auons parlé, il les faut coulez & exprimer, puis ietter le marc, & y adjoüster la Litharge, vn peu apres la Cire, la Poix, & la Colophonienne, lesquelles il faut tousiours remuer en cuisant, à fin qu'elles ne bruslent. Quand ces choses sont cuites, & que l'eau est quasi toute consumee, il y faut adjoüster le Galbanum & l'Ammoniac dissouts en vin, & passez par l'estamine. La Myrthe & la Tormentine, il les faut mettre quand la composition est hors du feu, & estant encores chaude, il faut mettre l'Encens & le Mastice. Quant aux Vers de terre, il les faudra bien lauer en vin,

& les faire cuire en d'autre vin à part.
 Cest Emplastre s'endurcit fort avec le
 temps, si on n'y met point d'huyle.
 D'autres apres auoir coulé le cary, met-
 tent hors du feu la Cire, la Colopho-
 niene, & la Tormentine: quelque
 temps apres ils y mettent les liqueurs
 dissoutes, coulées & cuites, comme il
 a esté dit souuent; finalement la Lithar-
 ge, le Gy, l'Encens, la Myrthe, le Bo-
 liarmeny, le Sang humain, & les autres
 choses qui se peuuent piler & mettre
 en poudre.

L'Emplastre qu'on nomme *Diuinum* selon *Celuy*
Nicolas, est composé de Galbanum, de Myr: *quo est*
 rée, de chacun vne once & deux drachmes: *appelé*
 d'Ammoniac, trois onces & trois drachmes: *Diuinu.*
 d'Opopanax, de Mastic, de Sarrasine longue, *ce qui*
 de Veidet de chacun vne once: de Litharge, & se fait
 d'huyle commun, de chacun vne livre & de- *bien tost*
 mie: de cire neuf, e, huict onces d'Encens vne *à cause*
 once & vne drachme: de Bdellium, deux on- *de la pe-*
 ces: *Mellex le tout comme il appartient,* *de la pe-*

Il faut nourrir long temps deuant *d'huyle.*
 que faire la composition, la Litharge *Precau-*
 avec huyle, & puis la faire cuire ius- *tion.*
 ques à ce qu'elle soit espaisse: & lors y
 faut adjoüster la Cire en petites piéces,
 laquelle estant fonduë, il les faut reti-
 rer du feu, & y adjoüster le Galbanum,

l'Ammoniac, l'Opopanax, le bdellium (s'il est mol) dissolts en vin-aigre ou en vin, coulez & cuits: apres cela il faut mettre la poudre de Myrrhe, & de Bdellium, (quand il est sec) de Mastice, d'Encens, de Sarrasine, & d'Aymant; finalement le Verdet; de peur que si elle cuit trop longuement, la composition ne deuiéne rouge, il faut bien toutefois que la composition soit encores bien chaude, ou autrement, à cause de sa durté & solidité, il seroit mal aisé de mesler le tout. Si tu veux que la composition soit de couleur fauve, il y faut mettre le Verdet à demy brulé, ou bien le rendre tel en cuisant; si tu la veux rouge (comme on l'estime estre bonne en Languedoc) il faudra mettre deux ou quatre drachmes de ce Verdet, lors que la Litharge commence à cuire, & le reste du Verdet le faut mettre à la fin: que si tu ne le veux pas de ceste couleur, il le faudra tout mettre en la composition sur la fin & le dernier.

De Mar- rube On réduit aujourdhuy en forme de
verd, se- Emplastre, à force de cuire, l'onguent
lon Nico- Tetrapharmacu, & l'oguet de Ceruse.
las Ale- L'Emplastre appellé *Apostolicum*, de Nico-
rand. it- las, est composé de Litharge, six onces: de Cire

de Mauricienne, de Colophonienne, de cha-
 que deux onces : de Propolis, de Guy de cheſne,
 de chacun vne once : d'Ammoniac, de Cadmie
 en pierre, de chacun ſix drachmes : de Maſtic,
 d'Encens, de chacun vne once & demie : de
 tormentine, de Bdellium, d'Opopanax, de Gal-
 banum, de Myrthe, de Sarcocolla, d'Erain
 bruſlé, d'eſcaille de Bronze, de Verdet, de Di-
 ſtam, de Sarrazine ronde †, de Mumie, de cha-
 cun trois drachmes.

quel
 s'accorda
 en tout le
 reſte,
 forſ-mis
 qu'il eſt
 tout di-
 vers au
 poids.

Après qu'on a nourry longuement
 la Litharge avec l'huyle, on les fait cuire,
 les remuant touſiours, iuſques à ce
 qu'ils ayent la conſiſtence d'Empla-
 ſtre, ou bien iuſques à ce que les met-
 tant en vne eſcuelle, ils ſoient amaléz
 en façon de Miel ou de Cire, & lors il
 y faut faire fondre la Cire, la Colopho-
 nienne, le Maſtic, l'Encens, la Myrthe,
 le Bdellium, la Propolis, & le Guy de
 Cheſne, au meſme ordre que nous les
 auons icy mis : ceux là eſtans fondus,
 il faut retirer la compoſition hors du
 feu, & y adjoſter peu à peu, afin qu'ils
 ne bouillent, les Liqueurs, l'Ammo-
 niac, l'Opopanax, & le Galbanum,
 diſſoult en vin aigre, ou en vin, cou-
 lez & cuits iuſques à la conſomption
 du vin-aigre, ou du vin, comme il a
 eſté dict, puis les faut faire cuire dere-
 chef; finalement il faut y adjoſter les

Precau-
 tion à
 obſeruer,

poudres de Sarcocolla, de Cadmie en pierre, de Verdet, d'Escaille de Bronze, d'Etain brulé, de Dicta, & de Sarrazine: & quand il sera entierement cuit (à scauoir quand il s'endurcit, si on en met vne petite portio en de l'eau froide, & qu'il ne souille point les mains quand on le manie, & ne se prend aux doigts) il faut ietter toute la composition en de l'eau froide; & quand elle sera refroidie, la faut tirer hors de l'eau, & s'engraisser les mains avec huyle Laurin, & former les Magdaleons.

Nicolas Alexandrin, apres auoir fait cuire la Licharge & l'huyle iusques à la consistence d'Emplastre, il y adiouste la Cire, le Galbanum, la Tormentine, la Propolis, & la Colophonienne, l'une apres l'autre, & chacune à part, en bien peu de tēps: apes il met l'Etain brulé & la Cadmie, les faisant tousiours bien bouillir: apres cela il met l'Opopanax, l'Ammoniac, le Bitellium, le Guy, la Myrthe, l'Encens, le Mastie, la Sarcocolla, & l'Escaille de Bronze pilée & broyée dans le mortier avec vn peu de vin aigre, & reduite en forme de lait, & faire cuire le tout, le remuant & demessant ordinairement avec la spatule.

L'Emplastre

L'Emplastre de Vigo est composé d'huyle ^{Comme}
 de Camomille, d'Aneth, de Spica, de Lis, de ^{est fait}
 chacun deux onces de graisse de porc, & de ^{l'Em-}
 Veau, de chacun vne liure d'Euforbe, cinq ^{plastre}
 drachmes: d'Encens, dix drachmes: d'huyle ^{de Vigo.}
 Laurin, vne once & demie: de graisse de Vipe-
 res, deux onces & demie: de Grenouilles tou-
 tes viuant, au nombre de six: de Vers de ter-
 re lauez en vin, trois onces & demie: de suc des
 racines d'Hebles, & d'Aulnee, de chacun deux
 onces: de Schenanthos, de Schecas, de Matri-
 caria, de chacun vne poignée: de vin odorant,
 deux liures. Faites cuire le tout ensemble, ius-
 ques à ce que le vin soit consommé; coulez le,
 & en la colature adjoustez y de Litharge d'or
 vne liure: de Tormentine claire, deux onces:
 & avec de la Cire blanche faites en vn Cerat, ou
 vn Onguent: y adjoustant à la fin du Stirax ca-
 lamite, vne once & demie; & l'ayant osté de
 dessus le feu, remuez-le tres bien avec le pi-
 lon, iusques à ce qu'il soit tiede; & lors y ad-
 joustez de l'Argent vif esteint en de la salive
 humaine, quatre onces, & le demeslez longue-
 ment avec le pilon.

Je n'auois pas deliberé de mettre la ^{Observa-}
 composition de cet Emplastre, à cause ^{tions}
 de l'Argent vif qui y entre, l'usage du- ^{notables}
 quel i'ay en horreur sur tout, à cause
 des inconueniens que les Anciens ont
 dit en pouuoir aduenir, & que les Mo-
 dernes n'ont que trop souuent experi-
 mentez, & plus qu'ils ne voudroient.
 Mais d'autant qu'il est en commun v-

*Pierre
Gros-
seli-
us con-
tempo-
rain de
notre
Auteur*
lage, cela a esté cause que ie ne l'ay pas
voulü laisser : & avec ce le loz que
Pierre Grosselius, iadis mon compa-
gnon en l'estude de medecine, & main-
tenant Medecin fort expert & excel-
lent, luy attribué, a esté cause en partie
que ie l'ay icy mis : car il dit auoir sou-
uent experimenté, avec heureux suc-
cez, qu'il est fort propre és douleurs
des iointures, aussi bien en celles qui
viennent de pere à fils, & qui sont he-
reditaires, comme en celles qui vien-
nent, & qui accompagnent le mal de
Naples, és corps charneux.

*Grand
effet de
cet Em-
plastre.*
Au reste, il ne m'a pas semblé neces-
saire de mettre icy plus grand nombre
de compositions, pource qu'entre cel-
les qui se trouuent és Auteurs, il y en
a plusieurs qui ont mesme faculté, par-
quoy il semble qu'elles sont vaines, &
qu'il y en a assez d'une, avec ce qu'un
homme docte y en pourra adjouster
des autres, ou en oster de celles qui y
sont, ou pour le moins les changer,
afin qu'elles soient composees de plus
grand nombre de Simples, ou de moins
nombre, ou pour le moins qui
n'ayent pas mesme vertu & faculté. Et
avec ce, il sera bien aisé, à qui voudra,
d'en tirer de Mesué, & de Nicolas Ale-

*Pour-
quoy
l'Au-
teur
n'a pas
mis icy
plus
grand
nombre
de com-
positions.*

xandrin, plustost que de Nicolas Salernitan, quād on en aura affaire. Nous nous sommes contentez pour le present d'essayer par ce petit labeur, ce que vous pourrions faire & entreprendre vne autre fois, touchant ceste matiere. Parquoy nous auons mis seulement quelque peu d'exemples de chacun, & fort briefuement, encores que nous en eussions peu amener beaucoup plus : mais cela n'eust esté que discourager les nouices, & les rendre confus. Or cecy ne sont que comme les gros traits & vn project de ce que ie pretendens escrire cy apres ; mais il me faut peu à peu façonner, & duire les Apothicaires à choses meilleures, afin qu'ils ne fuyent pas apres les choses plus grandes. Car ie scay bien que parmy ce grand nombre, il y en a plusieurs du tout ignorans, & qui n'ont cognoissance d'aucune chose, gens hebetez, & qui plus est, meschans, & sans doute plustost empoisonneurs qu'Apothi-caires, qui ne s'espargneront point de vituperer ce mien labeur, comme inutile, voire comme s'il estoit nuisible : car ils diront, (mais ce sera faullement) qu'il auoit esté assez bien pourueu aux pauures malades par les auteurs Ara-

Consi-
deration
de l'Au-
theur en
cét au-
ure.

Contre
les ca-
lumnias-
teurs de
eclair.

bes. Mais tels personnages s'apperce-
uront bien tost combien leur condi-
tion a esté miserable iusqu'icy, &
vucillent-ils ou non, ils seront con-
trains de se ranger sous les preceptes
que nous auons icy mis, afin que le
prouerbe ne soit verifié en eux, que
ayans trouué de bonne viande, ils ont
mieux aimé se tenir au gland. Ce pen-
dant, pource que tels pourceaux ne
sont pas dignes de bonnes senteurs,
(comme dit le Prouerbe) i'ay escrit
ces choses pour ceux qui sont desireux
de la vertu, & de la cognoissance de la
Pharmacie: & encores que ce soit
bien peu de chose, ie les prie toutes-
fois qu'ils les prennent de bonne part,
& gracieusement, considerans com-
bien il est mal-aisé de mettre la main,
& d'inuenter vne chose à laquelle per-
sonne n'auoit encores mis la main.
Ceux-là en pourront iuger, qui ont
quelques fois mis de leurs escrits en
lumiere: car ils scauent combien de di-
ligence, d'estude, de travail, de soucy,
& de labeur il y a fallu employer: mais
ceux qui ne mirent iamais rien en lu-
miere, ne scauent que c'est, & ne peu-
uent iuger combien nous y auons tra-
uailé: voilà pourquoy ils ne scauent

finon que calomnier ; mais qu'y feroit on ? Ce sont-toujours telles plantes qui produisent calomnies, & produiront à toujours. Et à la verité, c'est mal fait de s'essayer de faire service à telles gens, comme disent les Poëtes.

Mais roy, debonnaire Lecteur, pren de
bône part, & sans estre ingrat, ce mien <sup>Conclu-
sion ge-
nerale.</sup> petit apprentissage, ce pendant que nous sommes apres à faire comme vn chef d'œuure, touchant ceste partie de Medecine, lequel sera bien plus beau, plus ample, & plus digne d'estre laissé à la posterité.

Fin du dernier Livre.



Ff ij

INDICE GENERAL
DES MATIERES
plus remarquables traitées
en cét œuvre.

A



Bricois, comment sont confits, 480
 l'Absynte, son suc à quoy est bon. 305. son Syrop comment est composé, 516. à quoy ressemble le Pontic, 18. comment choisi, 62. 65. le Scrophium ou marin à quoy ressemble, 18. comment sa semence est confite. 394
 Acacia, quelle gomme est la meilleure, 116. comment veur estre pilee, 194. 214. 221. 225. coupée 24. dissoute, 258. fondue, 266. son suc comment extrait, 305. 306. de quoy est fait celuy dont nous vsons, 306. comment est rostie, 406 comment son suc préparé pour les Emplâstres. 618
 l'Ache, quand doit estre cueille, 32. combien de temps elle se garde. 42. comment veur estre pilee, 188. 199. 219. 226. seichee, 275. infusee, 284. sa racine comment nettooyee, 431. 436. matiere des Syrops, 435. comment preparée pour confire, 469. sa semence comment confite, 394. comment pilee pour les Electuaires 536
 l'Acier limé, & pourquoy, 244
 l'Acorus, sa racine en quel

temps doit estre cueil-	l'Agnes Castus, quel doit
lie; 39. 41. combien de	estre choisi pour le
temps elle se garde avec	meilleur. 145. comment
sa vertu, 42. à quoy elle	il veut estre pilé, 188. à
doit ressembler, 43. com-	quoy est bone sa fem-
ment il veut estre pilé,	ce. 411
182. 214. desséché 277.	l'Agolochum, ou bois d'A-
preparé pour confire,	loës que c'est, & ses fa-
470. sa racine comment	cultez 53
pilee pour les Electuai-	la pierre d'Aigle, comment
res. 335	pilee. 205
l'Action est à considerer	les Ails, en quel temps doi-
en l'election des Sim-	uent estre cueillis, 37 à
ples. 26	quoy est bon leur sue,
Adiantos. son Syrcp com-	305 comment ils sont
ment composé. 309	cuits, 331. 333 comment
Avis de l'Auteur sur l'v-	gandez longuement 351
sage des deux Ceruis	Aliment est à considerer
Stomachiques de Galie.	des plantes: 27
611. 612	l'Aldier; comment veut
les Affroidilles comment	estre rapé, 143 ses scieu-
doivent estre pilez, 219.	tes comment cuites, &
222. desséchez, 275 leur	leur faculté. 330
racine comment est cui-	le bô Aloës quel doit estre,
te, 331. comment nettoyez.	18. 106. 146 son vray bois
343	quel, & celui des bour-
de l'Agario, quel il faut	ques, 93. 94. 146. com-
choisir, 44. 146. comment	ment il veut estre pilé,
il doit estre pilé, 210.	194. 199. 206. 221. 224. 255
222. 223. 232. rapé, 243.	dissout, 247. fondû, 265.
cuit, 339. 343. 345. gardé	seché, 275. infusé, 282.
longuement, 324. reduit	cuit, 345. serré & gardé
en Trochiscques, 418. ex-	longuement, 384. 390.
primé, 498. sa racine est	brûlé & rosé pour le
matiere propre de Sy-	Diamoschum amer, 416.
rops. 486	laué, 449. 460. préparé

pour les Emplastres.	du, 265. rosty, 404. bru-
P Althea ou Guymaue, en	slé, 417. le gris quel doit
quel temps veur estre	estre choisi pour le
cueillie, 39. elle est mise	meilleur, 140. comment
entre les herbes remol-	pilé, 206. 208. 217. 222.
liues, 151. comment doit	födu, 265. humecté, 279.
estre pilee, 182. 219. cui-	cuit. 345. 348
te, 330. la semence rostie,	A mendes douces ou ame-
402	res, quelles doiuent estre
l es Aloüettes cöment bru-	prises pour les meilleu-
slées. 410	res, 76. comment veu-
A lpheni, comment sont	lent estre pilees, & leur
formez. 379	moüelle, 195. 228. 236.
P Aluine, en quel temps	coupees, 144. seichees,
doit estre cueillie, 62.	277. humectees, 279. cö-
comment veur estre pi-	fitres, 393. mondees, 433.
lee, 185. cuire, 343. matie-	pilees pour les Ecleg-
re de Syriopt. 486	mes & Electuaires, 531.
A lum de plusieurs sortes,	532. 536. comment se fait
131. quel doit estre choi-	leur huyle. 591
si, 146. comment pilé,	P Amethyste comment pi-
205. 225. dissoute, 259.	lee. 205
föndu, 264. cuit, 332.	l' Amianthus, comment dis-
bruslé, 424. le stesla ou	cerné de l'Alum. 131
scissile, comment veur	l' Amidon est entre les cho-
estre pilé, 219. celui de	ses fresles, 6. comment il
plume comment est tri-	veut estre pilé. 218. 222.
taré. 205	239. criblé, 251. seiché,
P Ambre que c'est, & quel	272. rosty pour Trochif-
doit estre choisi pour le	ques, 404. comment il
meilleur, 122. comment	est fait. 457
pilé pour les Electuai-	quel Ammy est le meilleur
res, 338. celui qui est	74. comment il veur estre
surnomé à patenostres,	pilé, 188. infusé, 284. la
comment veur estre pi-	semence comment pilee
lé, 297. dissoute, 265. fon-	pour les Electuaires. 536

quel Ammoniac doit estre
choisi pour le meilleur,
115. comment veur estre
pilé, 195. 214. deſtrempé,
255. diſſoult, 257. 260.
foudu, 285. infuſé, 289.
comment pilé pour les
Electuaires, 337. com-
ment préparé pour les
Emplaſtres. 622

Amomum, quel doit estre
choisi pour le meilleur,
74. 147. comment il veur
estre pilé, 188. 206. infu-
ſé, 284. ſa ſemence com-
ment pilee pour les Ele-
ctuaires. 336

des Anacardi. quels doiuent
estre choisis pour les
meilleurs, 77. leur
mouelle comment pi-
lee. 190. comment ils ſont
pilez, 206. 215. coupez,
241. comment d'iceux
on tire du Miel, 313. com-
ment préparez pour le
Miel ſurnommé Ana-
cardin. 478. comment ils
ſont pilez pour les Ele-
ctuaires. 339

Analepticum diſtillatum,
470

Anemone, ſon ſuc à quoy
eſt boa. 305

l'Ane h, quand doit estre
cucilly, & combien de
temps il garde ſa vertu,
62. comment il veur estre
pilé, 185. 188. 220. mis en
infuſion, 284

parties dures des Animaux
comment veulent estre
pilees. 206

quel Anis eſt le meilleur,
74. comment il veur estre
pilé, 287. 220. infuſé, 284
ſa ſemence comment
conſite, 394. 483. roſtie,
404. pilee pour les Ele-
ctuaires. 336

Antidotes, où entre du
Miel, quand ſont eſpece
de pourriture. 398. 399

quel Antimoine eſt le
meilleur, 135. comment
il veur estre pilé, 205.
207. foudu, 264. bruſſé,
421. eſteinct, 427. laud,
448. 454

Apomel, eau compoſée,
325

Apoſtolorum d'Auicenne,
comment ſe fait. 608

s'il eſt permis à l'Apothi-
caire de changer la cou-
lebr, l'odeur, & le gouſt
du medicament. 447.
448

Apozemes ou infuſions,
comment ſont aromati-
zez. 367. 368. quels ſont
ceux d'aujourd'huy. 334

Arbres d'or enclos dans des pierres fort dures. 170	les Aromatiques s'il faut nouillent bien tost, & pourquoy 143
Arction, sa racine & se- mence, comment cui- tes. 330	Atomatzer que c'est. 267. son usage, ibidi & 368
L'Argent & l'or, comment sont esprouvez, 124, 125. pourquoy limé, 244. dis- sout, 237. fondu, 264. ce- luy en feuille combien de temps doit cuire, 147 le vis commét veut est e pilé, 219. esteinct, amorty. 428	Aron, ou Vit de chien, en quel tēps sa racine doit estre cueillie, 38. com- mēt veut estre seichee, 223. cuite, 333. combien de temps gardce, 391. comment nettoyce. 451
L'Argille, comment criblee 247	quel Arsenic ou Orpin est le meilleur, 125. conner- ty en Sandaracha, 169. comment il veut estre pilé 205. 225. fondu 264.
L'Argyritis, comment lavé, 452	brulé, 411 424 son par- fum à quoy est bon, 430
L'Aristolochia ou Sarrafi- ac, quaud doit estre cueillie, combien de temps elle se garde, 41. 45. quelle doit estre choisie pour la meilleu- re, 146. comment veut estre pilee, 221. 226. 220. 226 desseichee, 272. cui- te. 341	quand est mis en l'Em- plastre 629. quelle cou- leur il luy donne. 631
Armoise, son Syrop com- ment est composé, 324	L'Art succede au feu en la clarification des medi- camentz. 356
les Aromates, comment veulent estre pilez, 178. 224. cuits. 34	L'Asphalius comment pilé, 199. 336.
L'Aromaticum Rosatum de Gabriel, 363	Asperges, en quel temps doivent estre cueillies, 39 comment pilees, 282. 219. 226. seichees, 236. leur racine, matiere propre de Syrops. 486
	L'Asphaltum comment pi- lé, 220. fondu. 265
	Aspre, egal, glissant &

doux, que c'est, 7. 8. ses autres nominat ons. 8	quel Basilic est le meilleur, 150. comment veul estre pilé. 158
l'Aubespín, en quel temps son fruit doit estre cueilly, 88 comment pilé & son bois, 199. 215. seiché. 774	le Basilicum, comment se fait. 604
l'Aulnee sa racine, comment doit estre pilée, 182. 220. 224 desleichee, 275. nettoyée, 432. sue comment nourry. 296	le Baume & son bois comment pilé. 199
l'Aurea Alexandrina. 229	le Bdellium que c'est, & quel est le meilleur, 118. comment il veul estre pilé, 197. 213. 216. 217. dissout, 158. fondu, 265. comment pilé pour les Electuaires 5. 6
l'Aureum, espece d'onguent, comment se fait. 602	le Been où croist, & quel est le meilleur, 47. comment il veul estre pilé, 181. comment sa goutele, 190. 219 coupé, 142. rosty à quoy est bon. 403. comment préparé pour le Diastyr. 16. 474. comment se fait son huyle. 591
l'Auronne male, doit estre different du femelle, 18. comment il veul estre pilé. 185	Beliers ieunes, pourquoy chastrez 172
quel Aymant est le meilleur, 135. comment il veul estre pilé, 205. quand est mis en l'Emplastre. 629	le Belzoin, ou sue Cyrenaique, & ses diuers noms. 208
B	la Benedicta de Niclas, comment se fait. 555
B Aguedier, ses fruits comment sont nettoyez. 432	le Benjoia comment pilé, 191. 218
le Balaustium que c'est, ses vertus & facultez, comment doit estre cueilly, & qui est le meilleur, 65.	la Betoine quād veul estre cueillie. 62
	du Beurre eau cōposée. 315

le Bitume, quelle couleur doit estre à l'Emplastre. 631	Boüillon, la racine. 310
le Blanc est diuersément appellé. 15	Bolus, comment veut estre rapé, 243. mis en effu- sion, 287
Bleds comment nettoyez. 431. 416	Boüu de Loup, comment preparé. 460
la Blette, quand se doit cueillir, 17. 62. la Byfan- tia comment veut estre pilee, 202. à quoy son suc est bon. 305	le Bresil couppé, 240. ra- clé, 243. limé. 244
Bois qu'on montre aux boutiques pour l'Agal- ochun, que c'est 93. ce- luy de Gauc, 94. le Bois sainct, 95. celuy de Bau- me, 96. comment ils veu- lent estre pilez. 199	quels Breuages on fait refroidir. 269
le Boliarmeni commun, de quelle couleur il est, 135. comment veut estre pi- lé, 117. 121. dissolt, 156. laué, 456. pilé pour les Electuaires, 139. quand il est mis aux Empla- stres. 629	Brochet, ses dents & ma- choire limez. 244
quels Borax ou Chryso- colla est le meilleur, 133. comment il veut estre pilé, 205. 222. bruslé 4. 1. est pilé comment bruslé, 442. comment il veut estre laué entier, 454	du Bronze, quelle escaille est la meilleure, 126. cõ- me fondu, 264. quelle couleur son escaille baille à l'emplastre. 633
comment les Boucs sont preparés pour Medica- mens. 173	le Brusle, comment pilé. 227
	Brusler, & rostir, en quoy sont differens. 407
	la Bysonia, ou Coleuuree en quel temps veut estre cueillie, 39. 41. combien de temps se garde sa ra- cine, 41. de quelle cou- leur doit estre la bonne, 47. 147. comment pilee, 181. 219. 224. desseichee, 275. sa racine nettooyee, 432
	la Buglosse, en quel temps doit estre cueillie, 37. quelle il la faut choisir, 147. son suc comment est pressuré, 297. 349. cuite en eau miel, de quelle

vertu.	337.386	elle se peut pulueriser	
Bulbe, sa racine comment		sans brusler.	446
est cuite.	333.336	quelle Calaminthe est la	
		meilleure, 60. 61. 62. 147.	
		comment veut estre pilee.	184. son suc à quoy
		est bon.	305
C		le Calamus aromatique, &	
le Abaret, combien		des Apothicaires, 47. 48.	
de temps est gardé,	41.	96. comment veut estre	
comment pilé,	225. 226. 230. 235. 241.	pilee generalement. 181.	
seché, 276. combien doit		220. 236. 336	
cuire, 243. la racine ma-		la Camomile, combien de	
tiere de Syrops, 486. com-		temps retient sa vertu,	
ment pilé pour les Ele-		65. 72. comment elle veut	
ctuaires.	338	estre pilee, 185. 220. cui-	
la Cadmia botrytis, 25.		te.	341
comment pilee, 205. 446		Cancamum que c'est, &	
celle en pierre en quoy		qui est le meilleur, 116.	
se change, 410. comment		comment pilé, 217. 218.	
bruslee, 411. 420. estein-		sondu.	265
te, 426. lauec, 441. 451.		Cancres, comment prepa-	
comment celle des four-		rez, & à quel usage, 173.	
neaux.	453	464. bruslez.	418
Caillé que c'est, & quand		la terre Candiote, comment	
est meilleur, 172. com-		pilee.	205
ment il veut estre seiché		la Canelle que c'est, com-	
278. comment fait & pre-		ment veut estre pilee.	
paré,	461	200. 217. 233. 236. confi-	
Caillé de Bouc.	ibid.	te, 403. comment son	
Calament, comment veut		escorce, 496. pilee pour	
estre pilé, 235. matiere de		les Electuaires.	336
Syrops.	486	le Canfre est entre les cho-	
quelle Calamine, ou Tu-		ses fraisches, 6. que c'est, &	
thie est la meilleure, 129.		qui est le meilleur, 116.	
330. comment veut estre		comment il se peut gas-	
pilee, 225. lauec, 446. 451.			

- des loz temps, 117. comment il veut estre pilé, 206. 210. 217. dissolt, 265. humecté, 279. cuit, 345. pilé pour les electuaires. 338
- Cantharides**, comment choisies & gardees, 141. pilees, 207. preparees, 461
- les **Capillaires**, quand doiuent estre cueillis, selon Mesié. 61
- le **Capilli Veneris**, quand doit estre cueilly. 64. comment veut estre pilé, 189. matiere de Syrops. 486
- les **Capres**, quand doiuent estre cueillies, 66. leur choisis, 147. comment pilees, 207. 220. dessechees 274. leurs fleurs confites. 396
- quel **Cardamomū** est bon, 74. quel doit estre choisi, 147. comment il veut estre pilé, 188. 189. 213. 236. sa semence cōment pilee es Electuaires. 5, 6
- le **Carobalsamum** meilleur quel, 81. comment il veut estre pilé, 188. 236
- Carons**, comment bruslez, 424
- le **Cartame** meilleur, 75. comment veut estre pilé, 290. 215. courcé, 24^r. froité, 299. sa semence comment nettooyee, 431. pilee pour les Electuaires. 396. son huyle comment se fait. 591
- le **Carui**, en quel temps doit estre cueilly, 37. comment pilé, 188. 220. infusé, 284. sa semence comment nourrie, 292. nettooyee, 431. confite, 485.
- Casse** en canne; ou saxatiue, quelle doit estre choisie pour la meilleure, 81. 147. comment confite 395. criblee, 250. cuite, 337. 342. 343. 345. gardee longuemēt, 384. nettooyee. 457
- exprimee es Syrops. 498
- pilee pour les Electuaires, 336. pourquoy destrempee, 254. dissoute, 260
- le **Castoreū** meilleur quel, 20. comment choisi, & gardé, 139. pilé, 208. dissolt, 258. fondu, 265. comment se fait son huyle. 599
- Catholicon**. 346. 348
- le **Cautais**, ou **Peris** sauvage. 39

Cendres de Lievre. 417	dees & preparees, 138.
le grand & petit Centauree	207. 467. 419. 374
quel doit estre, 48. 49.	Ceruoise, eau composee,
quand doit estre cueilly,	263
62. 67. 68. 147. comment	la Ceruise est entre les cho-
pile, 218. 224. 226. son suc	ses fresles, 6. de quelle
à quoy est bō. 305. com-	on faisoit anciennement
bien doit cuire le petit.	grand estat, 130. cōment
340	veut estre pilee, 205. 222.
Cepules pour cōfire com-	239. criblee, 252. dissoul-
ment humectez. 279.	te. 256. bruslee, 410. 415.
fricassez. 406	lauee, 445. 454. en quoy
le Cerat que c'est, cōment	se change estāt bruslee.
se fait le refrigerant de	409. 410. se peut pulue-
Galien, & coloré, 61. le	rifer sans brusler, 446.
Santalín, 611. le Stoma-	pourquoy mise és Em-
chicum de Galien, & de	plastrés. 632
Nicolas, 613. 614. celuy	la Chair, comment doit
de Mesué, ibid. commēt	estre fricassée, 416. pre-
ils sont formez généra-	paree. 464
lement, 377. gardez long	le Chalcantum, comment
temps. 392	bruslee. 423
Cerif, la verge comment	la Chalceitis, Myfi, & Soris,
bruslee. 418	24. où se treuve, 128.
le Cerfueil, en quel temps	conuertie en Myfi, 169.
doit estre cueilly. 38	comment veut estre pi-
Cétifes, comment se fait	lee, 205. 225. 237. dissoul-
l'huyle de leurs noyaux.	te 259. fonduë, 265. re-
591	duite en forme d'on-
le Cerisier, comment cou-	guent, 295. bruslee, 411.
pé. 241	423. lauee, 445. peut
le Ceroneum de Nicolas,	estre puluerisee sans
comment se fait. 658	brusler, 446. mise en
Cerueles de Passereaux, en	Emplastre, 829. 633
quel temps doiuent estre	quelle Chaleur est la plus
choisies, comment git-	progre pour cuire les

medicamens. 326. 383	estre cueilly, 38. cōmeat pilé. 284
le Chamēpytis, à quoy doit resembler, 18. quel est le meilleur, 60. quand doit estre cueilly, 62. 65. cō- ment pilé, 185. maniere de Syrops. 486	la Chondrilla, ou Lettron, quand doit estre cueil- lie. 62
Champignons, comment fricassez. 406	les Choses froides, com- ment se peuuent couler, 208.
le Chanvre, comment doit estre pilé, 255. son suc à quoy est bon, 305. com- ment se fait l'huyle, & sa semence. 591	Choux, quand doiuent estre cueillis, 62. leur suc à quoy est bon, 305. cōment bruslez & cuits, 329. 416. leur ius cuit auec Miel, sert d'Ele- ctuaire. 332
le Chardon benist, quand doit estre cueilly. 62	Chrysocolia, <i>Voyez Bor- rax.</i>
Chastagnes comment pi- lees, 190. coupees, 241. fricassees, 406. nettoiees 432	la Chicoree, quand doit estre cueillie. 62. com- ment pilee, 226. pour- quoy la fleur est appel- lee, <i>Solsequium, Syra- cus, Spongia Solis</i> , 3. 9. la ra- cine commēt nettoiee, 431. matiere de Syrops, 486 son Syrop cōment est composé. 526
Chausse, ou manche d'hy- pocras. 365	le Ciclamen, ou Pain de pourceau, quand doit estre cueilly, 38. 42. com- ment pilé, 219. 224. sei- ché, 275. son suc à quoy est bon. 305
la Chaux, comment veult estre pilee, 205. 222. dis- soute, 256. lauee. 445. 454	les Cigales, comment bru- slees. 410 418
la Chelidoine, combien de temps se garde, 42. à quoy est bon son suc, 305. comment extraict, 112. la racine, 432	la Cimolie comment pilee.
Cheruis. 469	
la Cheualine, comment est cuite, 332. à quoy est bon son suc. 305	
le Chevreuil, quand doit	

I N D I C E.

- 105
le Cinabre commun, comment pilé, 219. dissout. 257
- le Cinamome, & ses especes, 97. 98. 148. comment veut estre pilé. 200. 233
- Cire de plusieurs sortes, 103. comment fondue, 254. lauee, 442. 448. faite blanche, 467. de quoy ferrés Emplâtres, 625. en quelle quantité elle y est mise. 626
- Citrons quels doiuent estre pour estre bons, 61. confits comment sont cuits & aromatisez. 333. 347. leur suc comment est clarifié 355. 356. 161. comment confit, 395. leur semence comment nettoyée, 433. matiere de Syrops. 487
- la Citrouille, comment veut estre pilee, 190. 215. 237. coupee, 241. combien doit cuire la semence. 341. 344. comment nettoyée, 433. 435. pilee pour les Eclegmes, & Electuaires. 532. 536
- la Clarificatiõ à quoy sert, comment elle se fait, 357. faite par vin aigre, 358. de ce qu'on coule. 366
- le Cocombre commun, ou sauage, comment cuit, & pilé, 81. 189. 170. 215. 220. 224. 237. 241. coupé, 41. combien la semence doit cuire, & comment nettoyée, 343. 344. 433. comment pilee pour les Eclegmes, & Electuaires, 535. comment est fait l'huyle de la semence. 591
- Cockion, pourquoy est icy conuenablement mise, 323. 324. rapportee au piler, 338. comment elle a la mesme vertu que la triure. 347
- les Coins comment pilez, 215. 237. rappez. 243. leur jus comment est cuit, 331. leur suc clarifié, 335. gardé longuement, 384. comment pour confire nettoyez, & apres confits, 398. 437. 480. farcis, 398. matiere de Syrops, 95. comment leur Syrop est fait, 500. leur semence comment pilee pour les Eclegmes, 532. leur huyle comment est fait. 595. 596
- Colature que e'est, 360. quelle des choses grosses, gluantes, & visqueuses, 361. quelle des te-

INDICE.

nués, 361 qu'e le se peut faire sans cuire, 365	348. comment elles se gardent longuement, 390. quelles sont vûtes à Lyon. 367
Coleuree, Voyez Bryo- nia.	les Condis commet gar- dez 392
par la Colle qu'est il enten- du, 128. la forte, & celle de Poisson, comment coupee, 239. raclee, 243. limee, 244. trépee pour dissoudre, 298. commet la mucilage en est tiree, 314. 316	la Confection Hamech, 230. 337. 352. de Manne, 337. 339
Collyres secs puluensez, 238. 239	le Confire a vne façon sem- blable en tous simples, 480. pris pour aromati- zer. 395
la Colophonienne Resine, comment pilee. 295	Confiture que c'est, & de quoy se fait, 392. pour- quoy, 393. comment, 394
la Coloquinthe meilleure: quelle, 9. en quel lieu doit estre prise, 24. quel- le doit estre la moielle, 83. comment pilee, 209. 213. 215. 217. 218. coupee, 240. seichée, 276. hume- dee, 279. nourrie, 293. mise en Trochisques, comment frotée, 209.	Conservation des medica- mens, combien est ne- cessaire. 388
combien doit cuire, 140.	Conserves qu'on veut fai- re cuire au Soleil, com- ment serrees, 387. quelle est la composition d'i- celles, 476. celle de Ce- terach. ibid.
comment gardee len- guement, 184. commet émondée, 417. reduite en Trochisques, 418	quel Coij doit estre choisi, pour en tirer le ius laxa- tif. 142. 172
quelles Compositions se destrémpent, & dissol- uent, 251. quelles veulét estre cuites deux fois,	Coquilles d'ours, & de poissons, comment veu- lent estre pilees, 207. brûtes, 481. lauees, 414. pourquoy celles d'Huîtres, & de Pour- pres sont brûtes, 412.

I N D I C E.

418. comment lauees, 445	poudre Diagrégant, en l'Electuaire Diacarthami. 559
Corail de plusieurs fortes, 135. comment il veut estre pilé, 201. 205. dis- sout, 250. amolli, 263. pilé pour les Electuai- res. 559	le Cotton, comment pilé, 190. 215. coupé, 243. la couleur de plusieurs fortes, requisite au choix des Simples, 24. 25. pour- quoy donnée aux medi- camens. 370. 371
le Cotiandre, comment veut estre pilé, 189. 220. infu- sé, 287. la semence com- ment confite, 394. com- ment il est rosty, 402. confit, 482. rendu perlé, 483	Couleures, comment bru- sées. 419
Cornes, comment veulent estre coupées, 240. ra- clees, 243. limees, 244. amollies, 262. brusées, 418. celles de Chevre de Cerf, & de Licorne, pourquoy sont brusées, & comment, 408. 410. comment lauees. 445	trois Couloirs, 362. 363. 364
les Corrosifs. sont compris sous le nom d'acres. 13	la Couperose, comment engendrée, ou préparée. 170
le Costus, combien de tēps peut estre gardé, 42. quel est le meilleur, 49. 247. comment veut estre pilé, 182. 220. 225. 236. la racine comment pilée pour les Electuaire, 53 comment se fait son huy- le. 598	la Courge, comment veut estre pilée. 15. 190 215. 217. coupée, 241. son suc à quoy est bon, 305. sa semēce combien doit cuire, 344. comment net- toyée, 413. 415. son escor- ce confite, 490. matiere de Syrops, 493. sa semen- ce comment pilée pour les Electuaire. 536
Cotignat au lieu de la	Couuercle du mortier, & son usage. 179
	Craie du plomb, comment lauee. 453
	la Craye comment dissou- re. 159
	Cribler que c'est; & quelle est sa fin, 245. 246. en

I N D I C E.

- quoy est differend du couler. 169
 Cribles de plusieurs fortes. 246. 247. 248
 les Cubebes bons, quels doivent estre, 82. comment pilez. 188. 216
 pourquoy les Cuirz sont bruslez, 410. comment 412
 quel Cumin est le meilleur, 10. 35. 71. 147. comment il veur estre pilé, 188. 189. 210. 211. 210. 235. 224. fricassé, 103. 402. 404. pilé pour les Electuaires. 518
 Cuscuta, matiere de Syrops. 486
 Cyclysci, aux Grecs, que c'est. 317
 Cynoglossum, son suc à quoy est bon. 305
 le Cyperus, ou Souchet, en quel temps veur estre cueilly, 19. combien se garde avec sa vertu, 42. comment pilé, 219. 224. sa racine comment pilee pour les Electuaires. 335
- D
- D**attes, que c'est, 87. pilees, 189. 214. coupees, 221. cuites, 332. mondees, 438. matiere de Syrops, 476. comment pilees pour les Electuaires, 516. pour le Diaphenicum. 550
 le Daucus, en quel temps veur estre cueilly, 38. combien se peut garder, 41. quel doit estre choisi pour le meilleur, 148. combien doit cuire, 341. sa racine comment nettooyee 431. preparee pour confire, 470. sa semence comment pilee pour les Electuaires. 336
 Dents d'animaux, comment pilees. 203. 207
 Desigicher que c'est. 270
 Deslicatif rouge. 607
 Deterfif que c'est. 6
 Diabesafa, comment conseraee longuement. 385
 le Diacartamy d'Arnaud de Ville neuue. 559
 Diachalcitis. 400
 Diachylon commun. 315. 650. magnum. 217
 au Diacidonion comment se cuit le Miel. 352
 Diacodium, 301. comment gardé longuement 387
 le Diagrafant, comment doit estre pilé, 198. 206. 208. sa poudre comment criblee, 249. sa Gomme

vomit, 268. celles distil-	ges, comment criblez,
lees à la vapeur d'eau	249. en celuy surnom-
chaude, 321. quelles sont	mé Diaphysalidon cõ-
dites medecinales, 325.	ment sont froitez, les
326. comment se peut	Simples, 300 le Rosatũ
separer meslee avec du	comment est cuit, 326.
vin 329. facultez de cel-	les mols & solides com-
le qui est dite Eau-miel,	ment sont cuits, 336. ce-
325, 331. celle où on laue	luy pour les poulliss
les medicamens, 443.	commẽe incorporẽe, 373.
444 445. de quelle on se	les mols & solides com-
sert es Syrops, 488. en	ment gardez, 392. 540.
quelle quantite, 496.	541 comment se fait l'A-
celle de Roies quand	romaticum rosatum 563
doit estre mise au dyrop	le Benedicta, 555 de Eac-
de Reglisse. 510	cis Launi, de Rhafis, 559.
l'Ebene comment mise en	le Catholicum de Nico-
infusion. 287	las, attribue à Galie, 546.
Elezmes d'Amades.com-	le Diambra, 547 le Dia-
ment incorporez 373.	prunis, 549 le Diapheni-
gardez, 391. quelles rho-	cum, 550. le Diacan ha-
ies y doiuent estre pi-	me d'Arnaud de Ville-
lees, 331. quels sont ceux	neute, 559 le Diamarga-
d'aujourd'huy, & les	ritũ frigidum, & le Dia-
anciens. 352. 353	triofantalon de Nico-
l'Egyptiac comment se fait.	las, 563. 564. le Diatra-
604	gacanthum de Nicolas,
Eluterium, 80. comment se	& Diaris simple de Me-
cognoist, 106. comment	suc, 565. l'exhilarũs, 544.
est tirẽ du fruiet de Co-	de Gemmis, 547. l'Ha-
combres sauvages, 312.	mech de Mesue, 552. le
comment fondu, 265.	Hierapiera de Galien,
son suc comment est	556. le Manus Christi
preparẽ pour les Em-	perlata, 565 le Philoniũ,
plastres. 618	557. le de Succo Rosatũ,
Electuaires blancs & rou-	de Nicolas. 560

l'Elleboro en quel temps se doit cueillir, 35. quel est le meilleur, 50. 148. comment il veut estre pilé, 182. 188. seiché, 276. frotté, 199. rosty, 405. sa racine matiere de Sy- rops. 486	l'Encens que c'est, 122. d'i- celuy, quelle escorce est la meilleure, 99. com- ment il est préparé, 198. 200. 206. 217. dissout, 257. brûlé, en quoy se change, 409. comment pilé pour les Electuai- res, 318. pourquoy est mis es Emplastres. 627
quelle Ematite est la meil- leure, 134. comment veut estre pilee, 105. pour- quoy lauee apres l'auoir brûtee. 409	l'Endiuie quand doit estre cueillie, 37. sa racine, matiere de Syrops. 486. comment est composé son Syrop. 513
Embliques, 779	l'Endurcir, à quoy nous sert. 263
Emplastres que c'est, 615. comment cuits & for- mez, 378. 341. comment gardez longuement. 392	Enfiler est vne espeece de preparation. 463
l'Epulotique que c'est, 611. 613. & suivans, quels sont cuits en huyle, 614. comment ils sont ren- dus blancs ou d'autre couleur, 632. 633. & suiv. le Diachylon commun, comment se fait, 654. le grand, 662. celui de mu- cilages, bastard, 655. de Melilot, 656. le Ce:oneu de Nicolas. 658. l'Oxy- croceum de Nicolas, 664. de Ianua de Nico- las, 665. le Diuinum du mesme, 669. l'Apostoli- cum du mesme, 670. ce- luy de Vigo. 673	l'Enula. Veyez Aulnee. l'Enulatum bastard com- ment se fait. 606 Epithemes parfumez pour l'estomach. 429 l'Epithyme, 68. 148. com- ment veut estre pilé, 184. cuit, 343. 345. son Syrop comment composé, 318. sa fleur comment pilee pour les Electuaires. 536
	l'Erain comment est limé, brûlé & laué, 411. 445. 454. du brûlé quel est le meilleur, 126. com- ment pilé, 205. 225. de- quoy se fait, 412. quand

est mis en l'Emplastre. 629	Escumer que c'est, la matiere de l'escume, 349.
I Eranus, comment pilé, 205.	quand il y faut mettre fin. 351
l'Eringium ou Panicaut, en quel temps se cueille. 39. 42. quel doit estre pour cuire, ibid. mis au lieu du vray Ben, 47. comment vout estre criblé, 250. seiché, 275. sa racine cuite, 315. farcie, 397 nettoyée, 431. preparée, 457. confite. 468	les Émeraudes comment pilees. 201
l'Ers, comment pilé, 188.	l'Esmeril comment pilé, 205
l'Erysimum comment mis en infusion. 285	l'Espine blanche 41. sa racine. 486
Escaille de mer ou pourphire, son usage, 178. celle de bronze comment pilee, 205. quelle couleur baille à l'Emplastre. 632	l'Espine vinette, son fruit comment est clarifié, 386. son Syrop comment fait. 396
l'Escleze quand maschée. 240.	l'Espongé comment brulée. 419
les Escorces quand doiuent estre cueillies, 31. comment pilees 199	l'Esponge, son suc comment est extrait, & ses semences nettoyyes 312. 431
Escudez, leur suc comment pressuré, 204. extrait, 308. comment ils veulent estre gardez, 391. leur racine nettoyée, 432	l'Estain, comment fondu, 265
Escume de bronze comment pilee. 205	Estreindre les medicamens pourquoy & quand, 426. quel fruit en reuint. 427
	l'Esula & sa racine, comment doit estre choisie. 52
	l'Esuforbe quel doit estre choisi pour le meilleur. 19. 111. comment pilé, 195. 198. 213. 218. 221. dissout. 285. fondu, 265. humecté, 279. pilé pour les Electuaires 338. son huyle

I N D I C E.

huile comment fait. 398.
 l'Eufrage quand doit estre
 cueillie. 616. comment
 pilée. 185.
 l'Eupatoire quand doit
 estre cueilly. 63. 64. 65.
 matiere de Syrops. 486.
 l'Exhilarans de Galien com-
 ment se fait. 344.
 F
 Arcisseure que c'est &
 quand se fait. 396.
 Febues comment fricaf-
 fees. 404.
 le Fenoil quand doit estre
 cueilly. 397. son chois. 148.
 comment pilé. 182. 199. 210. 216. seiché.
 276. infusé. 286 son suc
 nourry, & à quoy il est
 bon. 193. 305. sa semence
 confite. 304. sa racine
 nettoyée. 431. sa se-
 mencc confite. 485.
 matiere de Syrops. 486.
 comment pilée pour E-
 lectuaires. 336.
 le Fenugrec comment veur
 estre pilé. 188. 220.
 comment pour les Ele-
 gmes. 332.
 le Fer comment limé, &
 pour quoy. 344. amolly. 161.
 fondu. 264. com-
 ment est fait plus dur
 & solide. 270. 427.
 le Feu fait pour bruster les
 Simples comment est
 allumé. 414. 415.
 Fiel des animaux à quoy
 sert. 289. comment sei-
 ché. 278.
 Fiente. 249. 253.
 Figues seichés quelles sont
 meilleures. 83. commēt
 pilees. 188. 214. sei-
 chées. 179. d'icelles co-
 ment on tire la mucila-
 ge. 314. comment elles
 sont cuites. 346. ma-
 tieres de Syrops. 487.
 Figuier à quoy est bon le
 suc de ses feuilles. 305.
 comment extrair. 312.
 Flegme comment purgée
 par embas. 177.
 les fleurs quand doivent
 estre cueillies. 316. 4.
 ou serrees. 31. combien
 de temps se peuuent
 garder. 389. 392. 393.
 comment pilées. 184.
 & suuantes. les cordia-
 les quelles. 153. com-
 ment doivent estre cui-
 tes. 141. 346. en suées,
 ou emmielles, son es-
 pece de pouriture. 400.
 pour quoy. celle

I N D I C E.

- le Gingidium combien doit cuire. 34.
 Giroles en quel tēps veulent estre cueillies. 37. leur racine comment nettooyee. 431.
 le Glucium comment choisy. 106. son suc comment est extraict & preparé pour les Emplastres. 305. 628.
 le Glayeu ou Iris, en quel temps doit estre cueilly. 39. 41. quel est le meilleur. 55. 149. comment veut estre pilé. 182. 221. 226. 228. 236. 238. desleiché. 175. combien doit cuire. 341. sa racine comment nettooyee. 432. matiere de Syriops. 486.
 Gluant entre les choses solides ou humides, & fresse que c'est. 6. ses autres nominations. 8.
 le Gnaphalium comment pilé. 216.
 quelle Gomme est la meilleure. 148. pour dissoudre comment trempée 255. quand veut estre pilée & dissoute. 196. 197. 217. 256. comment le suc en est extraict. 311. 314. 317. comment cuire. 145. nettooyee. 438. pilée pour les Eclegmes, Pilules, & onguents. 521. 588. 601. preparée pour les Electuaires. 330. pourquoy entre aux Emplastres. 627. l'Arabique comment veut estre pilée. 204. 208. fondue. 265. humectée. 179. rostie. 404. celle d'Amendier comment fondue & humectée. 266. 279. de Cerisier fondue & humectée. 16. dragant quelle. 113. Diagrangant, comment fondue. 265. humectée. 279. Elemni que c'est, & quelle est la meilleure. 117. celle de genre pourquoy est appelée Vermis, quelle est la meilleure, & son usage. 117. comment pilée. 217. fondue. 265. humectée. 279. celle de Lierre comment pilée 213. fondue. 265. humectée. 279. celle de Prunier comment fondue. 265. humectée. 279.
 Grasses où doivent estre serrees, en quel temps choisies, comment gar-

lent estre cueillies. 61.
 62. comment sont pilees, & à quel effect, 182. gardées longuement. 389. quand & comment nettooyees. 432. pilees pour les Eclégmes 529. preparees pour les Onguents. 600.
 Herissons comment brulez. 418.
 quels Hermodactes sont les meilleurs. 54. comment doivent estre pilez. 182. 218. 226. comment cuits. 339.
 la Hiera de Galien comment est faicte. 229. 556.
Diacolocynthidos. 220. 224. 536. comment gardée en poudre. 557. Archigenis, Hermetis, & Diacolocynthidos, de Rufus & Paccius, 289. 290.
 Hippocras comment passé 368.
 Les Hirondelles comment brulees. 410.
 l'Huile comment veut estre gardé longuement. 386. lauée, 442. quels sont cuits en double vaisseau, & de combien de sortes il y en a. 333. 590. comment se faict
 celuy d'Amendes douces, ou ameres, & quel est le meilleur 59. 592. de Carthame. 591. de Castoreum. 599. de Chanure. 591. de Ceruse. 595. de semence de Concombre. 592. de Coings, 595. de Costus 598. d'Esforbe. ibid. de Geneure. 592. de Laurier. 591. de Meurte. là mesme. 597. de Nard. 597. d'Oeufs 592. d'Oliues. 595. d'Ompha. cin, là mesme, des petits Pepins de raisins. 313. de Rosés. 594. de Rue 598. de Squilles. 271. de Vierge. 109. celuy de Tormentine. 4. comment on cognoist si l'humeur sera consumé, quand on le prepare. 590. pourquoy en metés Emplastres. 60. 622. 623. comment il est rendu plus gluant & visqueux. 637. comment se fait celuy des fleurs. & des animaux. 574.
 Huistres comment sont cuites. 329. 418.
 l'Hydromel comment veut estre cuit. 327. aromatizé. 368.

<p>L'Hypocisthis comment se cognoist. 107. pilé. 195. 214. dissout. 257. son du. 265. son suc commét est extraict & préparé pour les Emplaitres. 105. 618.</p> <p>L'Hyssope en quel temps doit estre cueilly. 31. 65. 68. quel est le meilleur. 149. commét veut estre pilé. 227. 235. combien doit cuire. 343. matiere de Syrops. 486. son Sy- rop comment est com- posé. 521.</p> <p style="text-align: center;">I</p> <p>les Iacinchés comment pilees. 201.</p> <p>Le Iarus. Voyez. Aron. quel Ialpe est propre en medecine. 132. com- ment il doit estre pilé. 205. le verd comment marqué. 378.</p> <p>le laune est diuersement appellé. 16.</p> <p>Incorporer les medica- ments en quelque hu- meur pourquoy. 373.</p> <p>Indum maius, Electuaire. 230.</p> <p>Insulset & nourrit sont meismes choses. 236.</p>	<p>pourquoy. les infusibles sont premierement es- chauffez. 269.</p> <p>Infusion que c'est, & en quoy elle approche de l'humectatió. 280. quel- le est sa fin. 281. quand est acheuée. 286. quelle est celle d'aujourd'huy qu'on appelle Apoze- me. 314.</p> <p>Intention de l'Autheur au liure troisieme. 455. son ordre. 466.</p> <p>Ionc odoriferant, sa fleur comment doit estre pi- lee. 206. 220. 236. cui- te. 345.</p> <p>Ioubarbe, son suc commét pressuré. 297. extraict. 309. comment elle est gardee. 391.</p> <p>l'Iris. Voyez. Glaycul.</p> <p>Isles de Canadas ou fortu- nees portent de bon su- cre. 104.</p> <p>la pierre Iudaique com- ment pilee. 205.</p> <p>Iugiolim ou Sifane com- ment nettoyée. 435.</p> <p>des Iuiubes qu'elles sont meilleures. 85. 154. com- ment veulent estre pi- lees. 188. 215. seiches. 177. cuites. 144. matie- re de Syrops. 487. leur</p> <p style="text-align: right;">Gg iij</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

couleur rouge augmentée en cuisant. 497.
 leur Syrop comment composé. 509.
Iuleps comment veulent estre aromatizez. 359.
 faits blancs. 172. celuy de Roses & de Violettes comment est fait. 487.
Jus laxatif de quel Coq doit estre choisi. 144. le liquide des plantes, eau composée. 325.
 quel Asquame est le meilleur. 149. comment veut estre pilé. 206. ses semences nettoyez. 412. comment se fait l'huile de la semence. 391.
L
Lacca comment pilé. 297.
 quel Ladanum doit estre choisi pour le meilleur. 113. comment pilé. 106. 214. destrempé. 154. 258. fondu. 265.
le Lait quand doit estre recueilly. 42. quel doit estre choisi celuy de Vache, de Cheure ou d'Asnelle. 136. comment il aura la faculté de purger le flegme par embas. 175. eau composée. 312.
la Laitue quand doit estre cueillie. 37. par icelle qu'est entendu. 149. à quoy est bon le suc de la sauuage. 305.
la Larine comment veut estre pilee. 215. 227. couppee. 146. pour quoy la souerge est bruslee, & comment. 408. 410. l'ensuyee comment bruslee. 419.
 quel *Laparum* est le meilleur. 149.
Lapis Lazuli. Voyez Pierre.
Larix ou Meleze que c'est. 102. sa resine est la meilleure de toutes. 114. comment elle veut estre pilee. 197.
Larmes comment doivent estre pilees pour les Pules. 368.
Lasitudes comment guerries. 400.
Lauement que c'est. 440. comment se fait celuy des racines, herbes, fruiets, semences des choses dures, pierreuses, & liquides. 441. 442. 443. quelles choses le recoient plus ou moins.

446.
 Lauer les medicaments
 combien necessaires 430.
 Laurier comment se fait
 l'huile de ses fructs.
 591.
 Leger, & pesant son con-
 traire, que c'est. 5. ses
 autres nominations. 8.
 Legumes comment veu-
 lent estre nettoyez.
 432. 436.
 la Lentille comment doit
 estre pilee. 118. suite.
 388. 611
 Leuistique, comment se
 fait l'huile de ses fruits.
 591.
 Lepre comment guerie.
 171.
 Lestive, eau composee. 325.
 Licorne, sa corne commēt
 bruslee. 418.
 Lie de vin comment brus-
 lee. 417.
 le Liege comment rapē.
 243.
 Lierre son suc à quoy est
 bon. 305.
 Lieu en quelle significatiō
 est pris. 20. l'humide
 & sec que c'est. 22. 23.
 moyen quel. 23.
 les Lieures comment brus-
 lez. 410. 417.
 quel Ligusticum est le
 meilleur. 74. 149.
 Limaces, leurs coquilles
 comment bruslees. 418.
 Limaille d'acier comment
 esteinte. 427.
 Limons quels sont meil-
 leurs. 80 comment leur
 suc est clarifié. 155.
 le Lin comment veut estre
 pilé. 188. 215. 210. sa
 semence rostie. 408.
 405. pilee pour les Ec-
 legmes. 402. son huile
 comment est fait. 591.
 Liqueur que c'est. 164.
 Liqueurs comment veu-
 lent estre choisies. 107.
 pilees. 192 preparees.
 295. dissoutes. 257.
 atrolies. 262. fondues.
 266. cuites. 345. escu-
 mees. 355 nettoyez.
 440 preparees pour les
 Elecuaires. 537. le suc
 extrait d'heelles. 311.
 le Lis en quel temps doit
 estre cueilly. 39.
 Litarge que c'est, quelle
 est la meilleure de tou-
 tes. 124. 129 comment
 elle veut estre pilee. 106.
 207. 205. 225. 234. fon-
 due. 265. 611. nourrie.
 294. 295. bruslee. 411.
 420. lauee. 445. 451.
 quelle couleur elle bail-

G g v

le à l'Emplastre, & cōment. 632. son double usage en la composition d'iceluy. 634. sa preparation diuerse. 623. 635. 636.

Lohot, ou Eclegme de Cassia, & son usage. 533.

quels Lupins sont les meilleurs. 149. comment veulent estre pilez. 188. 206. 220. mis en infusion. 285.

le Lycium quel doit estre choisi. 106. comment pilé. 195. dissout. 255. fondu. 265. comment il se fait. 306. son suc comment est preparé pour les Emplastres. 618.

M

le **M**achefer comment veut estre nourry. 294. reduit en forme d'onguent. 295. laué. 452.

le Macis comment doit estre choisi. 99. pilé. 199. 213. 233.

Madere porte de bon Sucre. 104.

Malaxer que cest. 262.

le Malicorium comment pilé. 199. 225.

le bon Malobatrū en quel lieu croist. 35.

la Mandragore comment veut estre pilee. 220. 226. comment seichee. 275. comment d'icelle le suc est tiré. 312.

la Manne que c'est, quelle doit estre, & comment la sophistiquee se reconnoist. 102. 121. cōment dissoute. 256. 260. fondue. 266. mise en infusion. 283. frottee. 299. cuite. 338. 342. 345. nettoyce. 438.

Manus Christi prelata comment se fait. 595.

le Marcassis comment pilé. 206.

la Marjolaine quand veut estre cueillie. 62. 65. comment pilee. 84. 206.

Marques, & enseignes de bonté és Mirabolans. 78. és Pignolans, 79.

la Marrube en quel temps doit estre cueilly. 62. lequel est le meilleur. 149. son suc à quoy est bon. 305. sa semence comment rostie. 402. son Syrop comment cōposé. 521.

Mastic que c'est, & quel

doit estre choisi pour le
 meilleur. 13. 149. com-
 ment veur estre pilé.
 196. 197. 198. 209. 217.
 dissout. 260. fondu 295.
 humecté, 279. son par-
 fum à quoy est bõ, 429.
 comment se fait son
 huile. 596.
Matiere, dont on veur
 entretenir vn feu pour
 cuire les medicaments,
 quelle doit estre. 327.
 celle de Syrops d'où est
 prise, 486. quelle est
 celle des Eclegmes. 529.
 des Electuaires. 535.
Meconium, comment son
 suc est préparé pour les
 Emplastres. 618.
 quelles Medecines on fait
 chauffer, & quand,
 298.
des Medicamens simples,
 quel choix doit estre
 fait, 2. les liquides
 dans quels vaisseaux
 veulent estre gardez,
 31. les stupefactifs
 comment pilez, 230.
 ceux pour les yeux,
 230. quels grossiere-
 ment, 231. quels se
 frottent à la **Queue** me-
 dicinale, 238. 239. quels
 sont maschez, là mes-
 me, quels coupez la
 mesme, quels rompus à
 tout les mains. 242.
 quels raclez, 242. quels
 rapez & limez, 243. 244.
 ceux pour maladies, &
 vlcres de bouche com-
 ment dissouts, 256. cuits
 338. gardez, 388. les la-
 xatifs comment pressu-
 rez, 296. cuits, au So-
 leil, 327. à quelle fin on
 les cuit generalement
 328. quels sont cuits en
 double vaisseau, 333.
 quels ne peuuent souf-
 frir aucune coctiõ, 342.
 combien il est necessai-
 re, qu'ils soyent mar-
 quez, 378. 379. 380. ser-
 rez, 391. pourquoy quel-
 ques vns sont bien se-
 chez, pour estre lon-
 guement gardez, 382.
 les liquides comment
 sont longuement gar-
 dez, 389. pourquoy
 les vns se corrompent
 plustost, que les autres,
 388. comment sont net-
 royez, 391. 431. 432.
 quelle **Melanteria** est la
 meilleure 129. comment
 veur estre pilee, 205.
 brüstee. 408.
Melanthium fait à quoy

Gg vj

est bon. 407.
 La Meleze, Voyez, Larix.
 le Melilot comment pilé,
 184. 185. son Emplastre
 comment composé. 436.
 les Melons comment veu-
 lent estre pilez, 189.
 190. 215. 238. coupez,
 141. confiez, 394. leurs
 semences combien doi-
 uent cuire, 343. 344.
 comment estre net-
 toyees, 433. pilees pour
 les Eclegmes, & Ele-
 ctuaires, 330. 332. l'huil-
 le comment en est fait.
 591. 592. 593. 594. 595.
 Menthe quand doit e-
 stre cueillie, 62. matie-
 re de Syrops, 486. com-
 ment un Syrop est cõ-
 posé. 160. 161. 517.
 Melac: remarque en la
 Colocquinthe, le nom-
 bre, 199. pourquoy il re-
 sert la Colocquinthe, la
 Squille, & la Thyme-
 tea, 24. son opinion
 pour la nourriture des
 plantes, 19. ses opiniõs
 touchant les escorces
 de l'Elleboze, 51. tou-
 chant les Hermodactes.
 54. de Myris, 35. quelle
 Squille il estime le plus,
 38. quand l'Eupatoire,
 pour en tirer le suc, 63.
 quand les fleurs du petit
 Centauree, 67. quel A-
 galochum il ordonne.
 91. de quel Benioin il fait
 cas. 108. de quel Eufor-
 be. 110. de quel Sagap-
 penum. 111. de quelle
 Scammonee, 112. de
 quel lait de Cheure,
 175. de quel Coq, pour
 en tirer le ius laxatif,
 172. quel Aloës il tient
 pour le meilleur, 146.
 quel Elleboze, 148. com-
 ment il rend le Reffort
 laxatif, 170. son Dia-
 phenicum, & confectio
 Hamech, 285. 550. 552.
 comment & pourquoy
 il arrouse les Myrabo-
 lans, 188, 192. son A-
 poseme Epithymi. 299.
 son aduis du suc de Pyl-
 lium, 316. comment il
 fait cuire l'Electuariũ
 rosatum, comment il
 aromatize le Diaphy-
 rion, 368. garde lon-
 guement le Rhubarbe,
 238. comment il confit
 les Myrabolans Empli-
 ques, 394. comment les
 racines de Panicaut,
 397. son Eclegme pour
 les phthifiques, 402.

comment il nettoye la
 Casse en son Diamanna.
 437. ordre d'iceluy pour
 faire les compositions.
 467. son Syrop d'Epithyme,
 518. Pilules cochees,
 573. de Rhubarbe,
 575. Aromatiques.
 576. *Lucis maiores*, 577.
seude maiores, 578. d'Agaric,
 582. stomachiques,
 & *Bechica*, 583. ses Trochisques
 de Gallia Moscata, 583. 584.
 d'Agaric, & de Terre sigillee,
 587. de Succino, 588. son huile
 Laurin, 591. d'œufs & de Geneure,
 592. de Roses, 594. de Mastic,
 596. de Nard, 597. & de Costus,
 598. son Onguent Aureum,
 602. son petit Basilicū,
 604. son Egyptiac, 604. son
 Triapharmacū, 608. Cerat
 Santalin, 612. son Emplastre
 Diachylon, 650. 654. de Melilot,
 656. Metalliques commē vœulent
 estre nourris, 294. reduits en
 forme d'Onguents, 295. gardez
 longuement, 391. brulez,
 408. lavez, estans mis en poudre
 tres-de-
 liee, 448. preparez pour
 entrer es Emplastres.
 631. Metaux quand s'engendrent
 en plus grande quantite.
 170. le Meu combien de temps
 se peut garder, 41. 42. comment
 pile, 126. pour les Electuaires.
 535. quels fructs de Meurte
 sont les meilleurs, 87. comment
 pilez, 229. rostis, 403. l'huyle
 fait d'iceux, 597. Miel quel
 doit estre pour estre bon,
 149. comment doit estre es-
 cumé, & longuement garde,
 352. 354. 383. quel est
 le plus exquis, 413. comment
 est fait blanc, 380. quel doit
 estre pour lier les medicaments,
 373. comment prepare pour
 faire le Miel Rosat, & Violat.
 475. Myrtin, Passalarum,
 Emblicarum, & Anacardin,
 311. 478. 479. en lieu de
 Sucre, aux Syrops, 492. en
 quelle quantite, 502. quel
 il doit estre, avant que
 mettre les pou-

dresés Electuaires. 341.
pourquoy ils entrent és
Emplâtres, 623. quand
 il est assez cuit, 341. eau
 composée. 325.
du Millepertuis quelle
 doit estre la fucille. 18.
la Mine d'argent vif
 quand se trouue plus
 subtile. 169.
Minium sinopium quelle
 couleur baille à l'Em-
 plâtre. 634.
le Misy, Chalcitis, & So-
ri sont diuers metaux,
 24. 25. où se treuue, &
 quel doit estre, 127.
 comment pilé, 201.
 fondu, 265. bruslé, 409.
 411. 423.
ce qui entre au Mithridat
commēt veut estre pul-
 uerisé. 229.
Mina simple comment est
 cuite. 333.
Mixa, Mixa, ou Mixaria,
 que c'est. 86.
Mixtion des elements de-
 claree.
Morsure des chiens entra-
 gez comment guerrie,
 175.
pourquoy le Mortier doit
 estre couuert, & de
 quoy. 238.
Mouëlle en quel temps
 doit estre choisie, &
 comment gardee lon-
 guement, 137. 350. 390.
 quelle doit estre celle
 de la Coloquinthe, &
 comment pilce, 81. 190.
 quand veut estre extrai-
 ctte celle de Cassé. 82.
Mourrons, leur suc à quoy
 est bon. 307.
Mouft comment est gardé
 longuement. 391.
la Moultarde d'où doit
 estre prise pour estre
 bonne, 74. comment
 pilce. 215. 188.
Mumie que c'est. 138.
 comment veut estre pi-
 lee, 297. dissoute, 257.
 256. fondue. 26.
Musc comment veut estre
 choisi & gardé, 140.
 pilé, 206. 217. 221. 227.
 dissout, 290. humecté,
 279. cuit, 353. 348. pilé
 pour les Electuaires.
 538.
Myrabolans de plusieurs
 sortes, & en quoy con-
 siste leur bonté, 78.
 comment veulent estre
 pilez, 190. 209. 224.
 sechez, 283. humectez,
 276. infulez, 282. trem-
 pez pour confire, 288.
 nourris, 293. frottez.

302. confits, 395. rostis, 406. cuits. 345 les iannes comment sont fricassez, & frottez en la TripheraPerfique, 406. les bruslez restreignent, 416. reduits en Trochisques, 458. matiere de Syrops. 487.

Myrthe bonne où croist, 35. que c'est, & quelle est la meilleure. 118. Staçtè 119. comment pilee, 197. 198. 213. 217. 221. dissoute, 258. fondue, 265. pilee pour les Electuaires. 337. 338.

N

le bon **N**ard où croist. 15. comment veut estre pilé, 213. 220. son huile comment se fait. 397.

Nasturt, la semence rostie. 402. 404. par le Nasturtium qu'est entendu és compositions. 350.

le **Nauet** en quel temps doit estre cueilly. 37.

le **Nenuphar** quand doit estre cueilly, 68. comment pilé, 185. coupé, 241. cuit avec les pois, de quelle vertu. 349.

le **Nielle** comment pilee 188.

quel **Nitre** est le meilleur. 132. comment veut estre pilé, 205. 215. dissout, 258. bruslé. 425.

Nodositez des iointures gueries. 400.

le **Noir** diuersement des-nommé. 16.

quelles **noisettes** sont les meilleures, 87. leur mouëlle comment pilee, 190. 215. coupees, 242. rosties, 403. mon-dees, 433. confites, 454. pilees pour les Eclegmes, 512. leur huile comment se fait. 591.

Noix comment veulent estre nettoyees, 435. 479. confites, 394. farcies, 397. le ius des verdes comment est cuit, 331. quelles doivent estre celles de Cypriez, 147. 148. comment veulent estre pilees, 488. 188. 215. coupees, 241. rapées, 243. Muscates commēt pilees; 188. 215. confites, 215. quelles doivent estre les bones. 88.

Noyaux de Pefches, & Cerifes, commē: se fait leur huyle. 191.	comment se fait leur huyle. 191.
par Nucleus, és compositions; qu'est entendu, 150.	L'Oeuure de cet Auteur est diuifé en trois parties.
Nutrition des medecaments que c'est. 191.	les Oignons en quel tēps doiuent estre cueillis, 17. à quoy est bon le fuc de leurs racines, 305.
le Nutritum fait de Litharge se blanchit par le mouuement, 371. pourquoy. <i>Ibid.</i>	comment gardez longuement, 391. cuit, 331-331.
O	Oliues de diuerfes fortes, 88.
quelle O Chre est la meilleure. 134.	Oliues fauuages, sesfeuilles comment bruslees. 415.
comment deuiet rouge. 410.	Ongles comment coupees, 140. raclees, 141. limees. 144. amollies, 161. bruslees, 418.
L'Odeur est de plusieurs fortes. 14 si celle du medecament peut estre changee par l'Apothicaire. 447.	pourquoy celles d'Asne sont bruslees, 408. comment, 390. celles de Cheute comment lauees. 445.
le Oenanthus combien de temps se peut garder avec sa vertu. 41. comment veut estre pilé. 116.	Onguents comment sont gardez longuement. 391. pourquoy ainsi nommez, & quelle est la matiere d'iceux, 600-601. comment est fait celui qu'on appelle Animum, 601. de Rompholix bastard, 603.
Oenomelli comment paslé. 368.	Basilicum, 604. l'Egyptiac, <i>Ibid.</i> le blanc de Rhafis, 605. le Des-
L'Oelippus que c'est comment choisi, & gardé. 139.	
Oeufs, leurs coquilles comment bruslees. 417.	

I N D I C E.

- ficcatif rouge bastard, 609. l'Enulatum bastard, Ibid. le Populeû, de Nicolas, 607. le Tripharmacum, de Mesué, 608. l'Apóstolorum, 608. 609. les quatre chauds, 609. le Citrin, 610. pourquoy ils entrent aux Emplastres, 613.
- les Opiates pourquoy sont destrempees. 153. 154. quel Opiû est le meilleur, & d'où il a pris son nom 108. 150. comment il veut estre pilé. 195. 214. dissout. 159. fondu, 265. rosti, 406. pilé pour les Electuaires, 537. quand doit estre tiré le suc d'iceluy 311.
- quel Opobalsamum doit estre choisi pour le meilleur. 109.
- quel Opopanax doit estre choisi pour le meilleur, 109. comment pilé 195. 214. destrempé. 157. dissout, 159. fondu, 265. insulé, 189. nourri, 193. pilé pour les Electuaires, 537. préparé pour les Emplastres. 619.
- l'Or & l'argent comment sont esprouvez, 124.
- limé, & pourquoy, 144. dissout, 157. fondu, 191. celui en fauille combié doit cuire 147.
- quelles Oranges sont les meilleures, 80. comment confites, 395. leur escorce comment éconfite, 484.
- l'Orge comment criblé, 247. desseché. 271.
- l'Origan en quel temps doit estre cueilly, 61. 65. comment pilé, 184. 235. matiere de Syrops, 486.
- Orpin, *Verax*, Arsenic, de l'Ortie quelle doit estre la fauille, 19. comment pilee, 188. rend la chair plus cuite. 348. comment nettoyée. 413.
- pourquoy les Os sont brulez, & comment, 408. 418. lauez, 444. ceux de Seche comment sont lauez. 445.
- Oxyerat, eau composée 325.
- l'Oxycroceum. 661.
- l'Oxymel de Mesué comment est fait, 184. sa faculté, 330. le simple. 514. le Squillitique, 515.

I N D I C E.

- Oxyfacchar** comment est fait. 515.
Oye comment farcie. 397.
Ozeille en quel temps doit estre cueillie. 17.
 matiere de Syrops. 686.
 de son suc comment est fait le Syrop. 506.
- P
- Palinurus**, les semence comment veulent estre nettoyees. 412.
le Palle est diuersement appellé. 15.
Palma Christi, la semence comment nettoye, 433.
 437. comment se fait son huyle. 591.
le Palus sanctus que c'est & son chois. 96.
Panacratium. 58.
Panicaut. Voyez, Erin-gium.
Parfumer les medecaments que c'est. 428.
le Passeleur quand maché. 219.
le Passe-velours comment pilé. 216.
Pastenades, ou Pastenailles de jardin. Voyez, Daucus.
Pastilli que c'est. 377.
 quel Pauot doit estre choisi pour le meilleur, 151.
 comment pilé, 188.
 206. la semence, comment confite, 394. nettoye. 431. pilee pour les Eclegmes, 531. son huyle comment se fait, 591. les testes, pour la composition du Diacodium, comment trempées, 188. cuites, 333. pour les former en Trochisques, 188. quand doit estre tiré leur suc. 313. matiere de Syrops. 486. comment choisies. & preparees pour Syrops. 511.
la Peau interieure du ventricule, des Poules ne sert à rien. 138. comment est preparee. 460.
les Penides comment veulent estre pilees, 206. faites blanches, 371. formées, 377. celles qui entrent au Syrop de Reglisse comment doivent estre faites. 321.
le Periclimenos quand doit estre cueilly, 38. comment pilé, 185. Voyez, Cheurefueil.
perles precieuses comment veulent estre choisies, 144. 150. pilees, 201.

I N D I C E

207. 119. d'floutes, 257. amollies, 263. pilees pour les Electuaires. 539.
- le Persil quand doit estre cueilly 38. combien de temps se garde 41. comment veut estre pilé, 182. 199. 220. 226. seché, 275. sa racine nettoyée, 431. matiere de Syrops, 486. sa semence comment pilee pour les Electuaires. 536.
- la Peruenche comment pilee, 215. quand machée. 239.
- Pesant, & leger, Voyez Gluant.
- Peschés, & leurs noyaux comment confits, 394. 480. comment se fait l'huyle de leurs noyaux. 592.
- Pestanes, vne sorte de Roses estimees par les anciens 70.
- Petit lait, eau composée. 311.
- quel Petroselinum est le meilleur. 150.
- le Peucedane combien de temps se peut garder, 41. son suc à quoy est bon. 305.
- les fleurs de Peuplier comment sont mises en infusion, 286. à quoy est bon le suc de celles du blanc, 305. comment cuites, 327. comment sont preparez les reiects, pour faire l'onguet appellé Populeum 607.
- le Philonium comment se fait. 557.
- le Phoenix, herbe, est de la hauteur de six doigts, selon Dioscoride. 11.
- Picardans que c'est. 92.
- Pierres qui entrent en compositions, quelles, 134. comment gardees longuement, 391. lauees, 444. pilees pour les Electuaires, 138. le Lazuli que c'est, & qui est le meilleur, 138. comment pilee, 201. 205. 220. bruslee, 414. lauee, 445. 454. celle des esponges comment pilee, 205. quelle la Iudaïque, 135. celle d'Angle commet pilee, 205. l'Armenienne quelle est la meilleure, 133. comment pilee, 301. 205. 225. lauee, 454. la Phrigienne comment pilée, 234. pourquoy lauee,

I N D I C E.

apres l'auoir bruslee, 409. comment, 414.
 414. 415. esteinte, 417.
 l'Emanie pourquoy la-
 uee, apres l'auoir bru-
 see, 409. celle aux
 reins, & de la vessie
 comment rompuë, 173.
 dissoute, 168. la Pon-
 ce comment pilee, 165.
 celle à vers comment
 preparee, 456.
 quels Pignolats sont bons,
 79. comment veulent
 estre pilez avec leur
 mouelle, 190. 195.
 136. coupez, 141. se-
 chez, 177. humectez,
 179. infusez, 185. con-
 fitez, 394. 483; nettoyez,
 431. preparez pour la
 composition du Dia-
 satyrion, 471. pilez
 pour les Eclegmes, 531.
 leur huile comment est
 fait, 591.
 Piler les Simples, 177.
 & seq. 178.
 Pilons, 178.
 Pilules comment veulent
 estre gardees longue-
 ment, 392. les autres,
 & cochees comment
 sont incorporees, 573.
 leur forme, 377. en
 quelle humeur elles
 doiuent estre generale-
 ment incorporees, 566.
 quelles elles sont, estés
 incorporees avec suc,
 567. comment incorpo-
 rees pour en vser in-
 continent, 568. com-
 ment les larmes, li-
 queurs, gommes, & Re-
 fines y doiuent estre pi-
 lees, là mesme, leur
 masse comment faicte,
 569. quand doit estre
 mises en vsage, & les
 moyens de les faire
 prendre aisement, 570.
 571. les Aures de Ni-
 colas comment sont
 faictes, 572. Cochees,
 de Rhafis, & Mesué,
 573. *Sine quibus esse uis*,
 574. de Rhubarbe,
 575. Aromatiques, de
 Mesué 576. *lucis ma-
 iores*, 577. 578. *se-
 uela maiores*, 578. *de
 Hermodactylis*, *minores*
 579. *Arbitria*, de Ni-
 colas, & de Eu-
 meterre, 588. Affa-
 jaret, d'Agaric, & de
 Hiera, 581. Mastici-
 nes, Stomachiques, de
 Rufus, *Rechina*, 582. 583.
 Blanches, 583.

- le Pin à larges feuilles distillé, 311. sa refine comment veut estre pilee. 116
- quels Pistaches sont les meilleurs, 89. comment veulent estre pilez avec leur mouelle, 190. 215. 217. coupez, 242. humectez, 289. confits, 393. 481. nettoyez, 435. pilez pour les Eclegmes, 352. leur huy-le comment se fait. 391.
- la Pivoine en quel temps doit estre cueillie, 39. combien se peut garder entiere avec sa vertu. 42. quelle des deux est la meilleure, 179. comment veut estre pilee. 182. 216. 220. 224. à quoy est bon son parfum. 419.
- le Plantain quand maché 239. sa semence comment rostie. 402.
- quelles Plantes sont plus salutaires ou venimeuses, 24. comment parties d'icelles veulent estre pilees, 202. comment doivent cuire, 343.
- Plastre, Voyez, Gy.
- le Plomb comment est bruslé, 411. 411. esteinct, 426. laué, 445. 451. limé, 244. fondu, 264. bruslé, comment pilé, 202. 224.
- le Plombagine comment pilee. 225.
- Pois commet amolis, 262. pourquoy sont bruslez & comment, 408. 410.
- Poires comment sont seiches, 209. matiere de Syrops, 486. comment est cuit le jus des fauvages, 313.
- Pois comment sont fricaflez, 404. les riches comment mis en infusion, 285. 286.
- Poire long, blanc, & noir comment doit estre choisi, 89. 151. pilé, 188. 210. 256.
- la Poix commet doit estre choisie, 151. dissoute, 256. lauee, 442. quelle couleur la noire baille à l'Emplastre. 237.
- le Polium en quel temps veut estre cueilly, 62. quel doit estre choisi pour vne contrepoison, 151.
- le Polypode en quel tēps veut estre cueilly, 39. quel est le meilleur, 57.

I N D I C E.

351. comment doit estre
 pilé, 182. 220. 214.
 cuit, 342. sa racine ma-
 tiere de Syrops. 486.
Pommes leur suc, commēt
 clarifié, 258. matiere de
 Syrops. 486. de Coing
 quelles sont les meil-
 leurs, 80. de Grenade,
 86. 148. celles de Pin
 comment veulent estre
 pilees. 196.
la Pōpholix que c'est, 131
 comment veut estre pi-
 lec, 205. 225. bruslee en
 quoy se change. 410.
le Populeum comment
 chauffé. 297. 607.
pourquoy les pores sont
 chastes ieunes, 172.
 quels ont la chair plus
 ferme. 173.
Porphire ou escaille de
 mer, & son vsage. 178.
pourreaux en quelle sai-
 son doiuent estre cueil-
 lis, 17. comment sont
 cuits, 331. 333. à quoy est
 bon leur suc. 305.
le Pot comment est cou-
 uert, pourquoy, & quel
 est son couuercle, 413.
 quel doit estre celuy où
 l'on fait cuire les Syrops.
 503.
Potirons ou Champignōs
 comment fricassés. 406.
Poudres de Diagragnant,
 du Diātris, du Diacu-
 bebe & Diamargariton
 comment criblees, 249.
 celles des Pilules d'Her-
 mes comment incorpo-
 rees, 376. les cordiales
 comment gardees long
 temps, 386. quelles sont
 matieres des Antidotes &
 Electuaires. 515. com-
 ment sont conseruees
 longuement. 540. en
 quelle quantité y sont
 mises, 541. celles dictes
 de menu'es especes, blā-
 ches, fines, & de Dūc,
 comment son faites.
 589
Poules & chapons pre-
 parez, & à quel vsage
 172.
Poulets preparez comēt
 & à quel vsage. 174.
le Pouliot quād veut estre
 pilé subtilemēt & gros-
 sierement. 235.
Poules & Chapons com-
 ment preparez, & à
 quel vsage. 174.
le Poulliot quand veut
 estre pilé subtilemēt
 & grossierement. 235.
le Poulmon de Renard cō-
 mēt choisi & gardé,

I N D I C E.

137. pilé & puluerifé,
 107. 193. feiché, 184.
 préparé. 459.
 le Pourpier comment pilé,
 106. fon fuc matiere de
 Syrops, 486. comment
 preffuré, 107. extrait,
 308. la femence roftic,
 401. fon Syrop compo-
 lé. 508.
 Pouirette, fon parfum à
 quoy est bon. 459.
 Precaution au lauemēt
 des chofes, qui veulent
 estre mifes en poudre,
 445. pour la compositiō
 du Diafatyriō, 472.
 pour le Sucre Rofat,
 474. en la confiture du
 Coriande. 483. pour
 les compositiōs de
 Diambra & de Gem-
 mis, 543. pour l'*Echilari-
 ans* de Galien, 544.
 pour le Catholicon de
 Nicolas, attribué à Ga-
 lien, 546. pour le Dia-
 prunis, 549. pour le
 Diaphenicum, 550.
 pour le Hamech de Me-
 fué, 552. pour le *Benedi-
 cta* de Nicolas, 555. pour
 de *Baccis Lauri*, 558. pour
 l'Electuaire de *Jucco Ro-
 farum*, 560. pour le Dia-
 tiofantalou de Nico-
 las, 564. pour les Pilules
 Aurees, 572. pour les
 Cochees, 571. 574. pour
 celles qui font appel-
 lees *sine quibus esse nolo*,
 ibid. pour les Aromati-
 ques de Mefué, 576.
 pour celles appellees
lucis maiores, 567. 578.
 pour les *farida* & de *Her-
 mudastyllis maiores*, 578.
 pour celles du Fumeter-
 re, 581. Trochifques de
 Gallia moschata, 584.
 d'*Alipta moschata*, 586.
 de Spodium, 587. pour
 l'huile de Geneure, 592.
 Rofat, 564. de Mastic,
 596. de Nard, 597. Co-
 st n, 598. de Castoreū,
 599. pour l'Onguent
 appelle *Aureum*, 602.
 pour celui de Pom-
 pholix & Basilicum, 603.
 604. pour l'Egyptiac,
 604. pour le blanc de
 Rhafis & le dessiccatif
 rouge, 605. 606. pour
 l'*Evulatum*, bastard &
 Populeum de Nicolas,
 606. 607. pour l'Apo-
 stolorum d'Auicenne,
 608. pour le Cerat re-
 frigerant de Galien, 611.
 pour le *Stomachicum*, 613.
 614. pour l'Emplastre

Diachylon commun, 650. 671. pour le grand, 654. pour celuy de mulages, bastard, 655. pour celuy de Mehlrot, 656. pour le Ceroneum de Nicolas, 658. 679. & tnuants, pour l'Oxyroceum, 662. & suyuant pour celuy de Lanna, 665. de gratia Dei 669. contre les hernies, 667. *Dianum*, 669. pour l'*Aposloicum*, 670. pour celuy de Vigo, 671. Pressurer ou exprimer que c'est, 296. 297. de quoy sert, 297. la Propolis quand est mise aux Emplastres, 626. Prunelles pourquoy ainsi appellees, 311. 312. les Prunes comment doivent estre choisies, 151. pilees, 188. seiches, 277. les seiches sont ou aigres ou douces, 90. comment sont cuites, 346. matiere de Syrops, 486. quelles Prunes sont bonnes pour lascher le ventre, 90. le Prunier comment coupé, 241. cPforicum comment est cuit, 128. du Ppyllium qu'elle doit estre la semence, 75. comment le suc est extrait & ses deux effects, 325. 326. Putrefaction des medicaments que c'est, 398. d'où provient, 382. le Pyrethre comment se garde avec sa vertu, 41. sa faculté quelle, 36. sa racine, matiere de Syrops.

Q Valitez prises pour quantitez, 11. quelles sont à considerer au choix des Simples, 12. la Quantité des Simples est double, 9. quelle doit estre celle d'eau, en laquelle on fait cuire les medicaments, 325.

R Acines quand doivent estre cueillies, 31. 36. 41. quelles elles doivent estre tirees, & en quel temps, 39. 40. combien de téps, &

- & quelles, se gardent avec leur vertu, 41. 42. comment se peuvent piler, 581. desleicher, 274. les seiches comment dere chef seicher, 274. 275. garder longuement, 389. nettoyer, 431. preparer pour confire, 468. pour la composition du Diatapyriō, 470. quelles sont choisies à cest effect, là-mesme, quelles sont les diuretiques, & combien, 152. comment infusees, 284.
- les Raisins d'outre mer quand doivent estre cueillis. 91. comment d'iceux est fait le Syrop, 507. election des secs, 93. de Damas & de Corinthe, 92. des communs, là-mesme, comment seichez, 277. secs, comment pilez. 188. 215. comment cuits, 344. preparez pour le miel appelle *passulatum*, 477. secs mondez, matiere de Syrops, 489. comment pilez pour les Electuaires, 536. des verds & meurs comment le suc est extraict, 307. 314. leur semence rostie. 402.
- Rapez & limer enquooy sont differents. 244.
- Rare, & massif son contraires, que c'est. 4. ses autres nominations. 7.
- Rasloiyement. & fonda-il le des sacs és Syrops, 495.
- le Resorten quelz est doit estre cueilly, 57. son choix, 152. comment fait laxatif 170 pile, 199. 227. cuiblē, 250. cuit, 346. preparé pour confire. 471.
- quelle Reglisse est la meilleure. 20. 53. en quel temps veut estre cueillie, 41. du suc d'icelle quel est le meilleur. 106. comment elle veut estre pilee, 182. 195. 220. 226. raclee, 243. dissoute, 259. fondue, 265. cuite, 340. son Syrop comment est preparé, 520. comment est extraict le suc de ses racines, 208. comment preparé pour les Emplastres, 618. la racine, matiere de Syrops, 585. comment pilee pour les Electuaires, 535.

I N D I C E.

Reiettons de Peuplier comment sont preparez pour faire l'onguent sur-nommé <i>P-puleum</i> , 607.	le sec en est extrait. 408.
Reins de Scincus comment choisis & gardez. 139.	du Rhaphontic combien de temps se gardent les racines, 41. 42. quelle est cette racine, 49. comment pilee. 227.
Renard comment est prepare pour medicament, 173. pour l'huyte. Vulpin comment est cuit, 336. comment se fait. 594. <i>Voyez, le visse en Poulmon de Renard.</i>	Rhodostacte de Paulus. 502.
Renouëe, masse, son suc à quoy est bon. 305.	quel Rhubarbe ou Rha Indique est le meilleur, 49. comment veut estre pile, 182. 189. 206. 211. 218. 224. 232. 235. mis en infusion, 288. cuit, fiotté, 299. 342. 345. 348. gardé longuement, 383. rosty, 403. le brusté, restreint, 416. la racine comment est nettooyee, 431. matiere de Syrops, 486. comment est pile pour les Electuaires. 538.
Resine que c'est, comment est fait & cuit. 485.	le Rhus son ius comment est cuit. 332.
quelles Resines sont les meilleures. 113. 114.	Ribettes, leur suc comment clarifié. 355.
Colophoniennes pour quoy ainsi appellees. 115. pour icelles qu'il faut mettre, 150. comment pilees, 196. 220. fondues, 272. cuites, 345. lauees, 448. 449. preparees pour les Electuaires, 537. pilees pour les Pilules, 568. pour les Onguets, 603. quand & pourquoy entrent en l'Emplastre, 628. les recentes ou vieilles quand veulent estre dissoutes, 265. toutes fresches, eau composee, 325. comment	Ris comment desseiché. 272.
	la Ronce, & son fruit comment est seché. 278.
	Rongne ou galle comment guerie. 399.
	quelle Roquette est la meilleure, 147. comment veut estre pilee. 188.

- les Roses quand doivent
estre cueillies, 64. quel-
les sont plus exquises,
69. comment pilees,
185. 213. coupees, 239.
seches, 273. fufées, 283.
distillees quelles, & com-
ment, 323. 325. combien
doivent cuire, 341. com-
ment, 345. confices, 393.
son Syrop comment est
composé, 504. comment
se fait leur huyle, 594.
leur suc à quoy est bon,
306. comment gardé
longuement, 394. cla-
rifié, 357. leur parfum
à quoy est bon, 429.
leurs fleurs comment
pilees pour les Electuai-
res. 536.
- Le Rosmarin quand doit
estre cueilly, 62. 65.
comment pilé, 62. 65.
comment pilé, 184. 205.
suc à quoy est bon. 305.
- Rostir, & brusler en quoy
sont differents. 407.
- Roué pour piler. 178.
- la Routelle comment dis-
soute. 257.
- le Roux est diuersement
appellé. 16.
- la Rubia. Voyez, Ga-
rence.
- la Rue en quel temps se
doit cueillir, 62. pour
icelle qu'il faut substituer,
152. son suc com-
ment est nourri. 293.
son huyle comment se
fait. 598.
- le Rufcus en quelle saison
vent estre cueilly, 39. 41.
comment seché, 277.
matiere de Syrops. 486.
- S
- Achers de coton sar-
cis. 327.
- quel Safran est le meil-
leur, 67. 62. comment
pilé, 184. 206. 214. 217.
coupé, 240. humecté,
279. frotte au Syrop
Saporis de Penni, 30. quand
est mis en l'Emplâtre,
629. comment la fleur
est pilee pour les Elec-
tuaires. 536.
- quel Sagapenum est le
meilleur, 111. comment
il veur pilé, 196. 214.
257. destrempé, 257.
dissout. 259. fondu, 265.
insulé, 296. nourri, 295.
preparé pour les Empla-
îtres. 619.
- la Sandracha que c'est,
& quelle est la meilleu-
re, 125. comment veur
estre pilce, 225. 237.
fondue, 264. bruslée,
- H h ij

INDICE.

411. 424. quelle couleur baille à l'Emplastre. 631.
- quel Sang de Bouc doit estre choisi pour le meilleur es medicaments. 136. fait propre pour rompre la pierre aux reins, 173. comment veult estre pilé, 207. 218. fondu, 265. quel Dragon est le meilleur pour les medicaments, 136. comment pilé. 207. 218.
- Sang sucs comment doivent estre brustes. 413.
- le Santal Citrin, & des boutiques, 96. quel faut choisir, 133. comment ils veulent estre coupez, 243. linez, 244. sa poudre comment criblée. 249.
- les Sapins comment pilez. 201. 205.
- le Sapin, sa resine comment pilee, 196. sa semence comment mise en infusion, 286. cuite. 397.
- la Sarcocolla que c'est, & quelle doit estre la meilleure, 112. comment pilee, 197. 198. 206. 218. 250. fondue, 265. blanche comment est nourrie. 291.
- Sarrasine, Voyez, Aristolochie.
- la Sariette, ou Saoree, 62. 63.
- Sas de linge pour passer les Simples. 249.
- le Sarycion quel doit estre, 423. comment pilé, 216. criblé, 250. gardé longuement, 391. sa racine farcie, 398. nettoyée, 482. préparée. 457.
- Sauces de combien de sortes il y en a 3. 13. en quoy consistent celles des Simples. la mesme.
- la Saugie en quel temps veult estre cueillie. 62. 65.
- du Saux comment le suc est tiré. 333.
- la Saxifragia en quel temps doit estre cueillie, pour s'en servir toute l'année, 39. combien de temps se garde la racine. 41.
- quelle Scammonée doit estre choisie pour la meilleure, 112. comment pilee, 193. 195. 216. 209. 218. 233. 235. dissoute, 257. fondue, 265. humectée, 279. frottée, 299. 300. cuite dans vn Coin, & tou-

- te etuë, 346. rostie, 496.
pilee pour les Electuai-
res, 338. son suc extraict.
305.
- Scarus Poisson, son fiel
comment dissout. 257.
le Schoenanthos comment
pilé. 184.
- le Scordiû quel doit estre
cueilly, pour s'en seruir
toute l'annee. 62.
- Scoria que c'est, & qu'elle
est la meilleure. 127.
- les Scorpions comment
veulent estre bruslez,
410. 419. comment se
fait leur huile. 594.
- le Seau d'Hermes que c'est
413.
- les Sebestes commēt veu-
lent estre pilees. 188.
215. sechee, 277. cuites,
344. matiere de Syrops.
486.
- Sel de plusieurs sortes, 132.
133. comment veut estre
dissout, 256. bruslé, 414.
le gemmé comment pi-
lé pour les Electuaires,
538.
- quel Seli est le meilleur.
34.
- les Semences quand doi-
uent estre cueillies, 30.
prises, 73. comment pi-
lees, 187. gardees lon-
guement, 389. nez-
toyees, 432. pilees pour
les Eclegmes, 530. les
quatre froides, grandes
& petites, & les chau-
des de mesme, 151. 152.
les huyleuses comment
sont pilees, 237. cou-
pees. 241.
- quel Sené doit estre choisi
pour le meilleur, 90.
comment veut estre pilé
avec ses gouffes, 190.
220. comment mis en
infusion, 282. 283. com-
bien doit cuire, 345. ses
gouffes, matiere de Sy-
rops. 486.
- le Sermontain comment
veut estre pilé, 131. cō-
ment sa semence pour
les Electuaires. 536.
- Serpens, comment se fait
leur huile. 594.
- Serpentine. Voyez, Dracon-
culus.
- le Sefeli comment pilé,
216.
- les Simples sont choisis en
la quantité, ou en la
qualité, 9. 12. en la for-
me, ou figure, 16. leur
conuenance, ou diffé-
rencé en mesmes espe-
ces ou diuerses, 18. de
la situation, & du lieu,

20. 21. humides, & secs
 quels, 21. 22. du temps,
 28. 29. quels sont les A-
 romatiques, & commēt
 se cognoissent, 140. la-
 xatifs quels, 141. quels
 font sabsticuez les vns
 aux autres, 155. & sui-
 uantes, pris des parties
 des animaux comment
 veulent estre pilez, 202.
 autres pilez à part, 204.
 qui sont ceux, avec les-
 quels faut mesler d'au-
 tres choses, quād on les
 veut piler, 207. les Mē-
 talliques comment ven-
 lent est pilez, 200. 225.
 quels sont pilez douce-
 ment, quels avec for-
 ce, quels non longue-
 ment, quels non longue-
 ment, quels au contrai-
 re, 217. 219. 221. 223.
 pourquoy aucuns d'i-
 ceux veulent estre pilez
 fort délié, 228. quels
 grossierement, 232.
 comment ceux qui ser-
 uent à dissoudre, & dis-
 siper les ventositéz, 233.
 quels son criblez, 250.
 pourquoy destrempez,
 pour confire, 288. mis
 en infusion pour estre
 dissouts, 289. les acres,
 & picquants au goust
 combien veulent estre
 euits, 340. que c'est
 qu'il faut faire, si tous
 ceux d'une composition
 sont purs, & nets, 354.
 quand ils sont assez bru-
 fliez, 425. comment sont
 disposez pour la com-
 position des Syrops,
 496.
 Sifame, Voyez, Iugioline.
 le Solanum est d'une hau-
 teur admirable. 11.
 Sophistication des Simples
 à quoy sert. 144.
 le Sori, la Chalcitis, & le
 Misi font diuers me-
 taux, 24. où se treuve
 cestuy cy, & quel il doit
 estre, 128. conuertty en
 Chalcitis, 169. commēt
 pilé, 205. dissout, 259.
 fondu, 265. brulé. 409.
 411. 423.
 Souchet, Voyez, Cyperus.
 quel souffre est le meil-
 leur, 131. 153. où se trou-
 ue le plus subtil, 369. cō-
 ment veut estre pilé,
 205. 225. 239. dissout,
 258. fondu, 265. brulé,
 en quoy se change, 409.
 son parfum, 430. quand
 est mis en Emplastre.
 629.

Soye comment veut estre pilee, 211. 215. 217. 220. 225. coupee, 240. humectee, 279. bruslee, & pourquoy, 408. 410. 418. pilee pour les Electuaires, 159. la teinte en escarlatte comment mise en infusion, 286. est de grande vertu & effect. 290.

Spica Nardi que c'est, 56. 57. quel est le meilleur, 153. comment veut estre pilé, 186. 220. 234. pilé pour les Electuaires, 536.

le Spodium commet veut estre pilé. 206. 207. 218. 222. laucé, 445. 453.

Spondyliū, son suc à quoy est bon. 305.

la Spuma Nitri comment bruslee. 425.

Squille quand veut estre cueillie, 37. quelle est la meilleure, selon Mesucé, 58. comment est dessecchee, & à quel usage, 273. 275. distillee, 327. cuite, rostie, 405. nettooyee, 432. reduite en Trochisques, 458. son suc à quoy est bon, 305. comment extraict. 310.

la Sequinence comment soulagee. 174.

le Squinanthum combien de temps peut retenir sa vertu, 65. quel nous est apporté. 71.

Staphisagria, comment se fait son huile. 502.

Stebe, son suc à quoy est bon. 305.

le Stechas quand doit estre cueilly. 30. quel est le meilleur, 71. 72. 150. comment l'Arabique veut estre pilé, 186. son Syrop composé. 502.

Stibirum. Voyez, Antimoine.

le Storax que c'est, & quel doit estre choisi pour le meilleur. 120.

quel Stryax doit estre choisi pour le meilleur, 153. comment pilé, 197. 198. 218. dissout, 258. fonde, 265. à quoy est bon son parfum. 429.

le Sublimé comment dissout. 257.

Pourquoy la Substance à ces noms de qualitez tangibles. 3.

Suc que c'est, & de quelles choses il se fait, 303. 304. quel est propre pour les maladies d'a-

reilles, & autres, 305. comment est longuement gardé, 384. mercoyé, 438. laué, 440. clarifié pour les Syrops. 72. 150. pilé pour les Eelegmes, 351. quand il rend la matiere emplastique gluante, 368. celuy des herbes, & fucilles quand doit estre extraict, 308. le seché quād veut estre dissout, 255. comment, 292. amoli, 261. cuit, 345. le liquide comment escume, 395. le visqueux extraict, 308. le solide, endurci, ou sec cōment préparé pour les Emplastres, 618. celuy des Meures de Meurier, ou de Ronce comment est cuit, 331. comment celuy de Fenouil és, Picules de Rhubarbe, 576.

Sucre de plusieurs sortes, qualitez & proprietéz, 103. comment pilé, 218. dissout, 259. fondu, 266. escumé, 353. clarifié, 355. en quelle quantité est mis és Syrops, 490. 502. comment est préparé, 491. meslé quelques fois avec les Penides, 493. pourquoy le Candi mis sur les yeux n'est pas exactement pilé 231. fondu en quelque peu d'humeur, eau composée, 326. le Rosat que c'est, & comment se fait, 474. le Violat, 475. Suin de laine comment veut estre fondu, 265. demené longuement réd les Emplastres blancs. 371.

quelle superficie de l'Agaric est meilleure, & que c'est qu'il faut entendre par icelle. 45.

le Symphytum en quel temps doit estre cueilly. 39.

Syrops comment sont aromatizez, 368. gardez, 392. cuits en general, 336. combien de temps 494. quels sont ceux de decoction, là mesme, leur decoction parfaite, que c'est qu'il faut faire, 500. comment sont faits de l'infusio de quelques simples, là-mesme, en quels pots doivent estre cuits, 501. comment est composé l'Adiactin, 508.

- l'Aceteux simple, & avec racines, 511. celui d'Absynthe, 515. d'Armoise, 524. de Byzantijs, 512. de Cucurbita, 316. de Calamithé, 335. de Coings, 505. de Cichoree, 526. d'Espine-Vinette, 506. d'Epithyme, 518. de Enduie, 369. de 523. Grenades, 506. d'Hyssope, 521. de Iuiubes, 509. de Menthe, 366. 517. de Marrube, 517. de suc d'Ozeille, 506. de Pavoit, 487. 510. de Pourpier, 508. de Roses, 504. de Raisins d'outre mer, 506. de *quinque Radicibus*, 520. de Reglisse, 510. de Stechas, 369. 501. 519. *Saporis de Pomis*, 508. de Violettes, 505. de Verjus d'aigras, 369. 506.
- T
- T** *Abie*, lieu chaud, remarqué par Galien, 21. quels Tamarins sont les meilleurs, 89. comment font mis en infusion, 283. cuits, 342. 343. nettoyez, 438. exprimez, 408. matiere de Syrops, 486. comment preparez pour les Electuaires mols, 542. pour le Catholicum, 528. du Tamarix quelle escorce est la meilleure, 99. comment il veur estre pilé, 299. 220. criblé, 250. dissout, 260. desseiché, 274. quel Tarrre est le meilleur, 25. comment veur estre dissout, 260. pourquoy le Taureau est chaitré ieune, 172. sa verge comment bruslée, 418. la Teinture peut estre rapporté à l'infusion, 290. le Thelephium comment gardé l'onguement, 390. Temps necessaire au chois des Simples quel, 28. 29. le Tenue ou subtil, & le gros son contraire, que c'est, 4. ses autres appellations, 7. Terebentine que c'est, & quelle doit estre choisie pour la meilleure, 114. comment pilee, 196. 214. gardée longuement, 388. lauce, 448. comment se fait l'huile ses fruits, 502.

- quelle Terre doit estre lauee ou non, 455. la *Lemnis*, scellée ou *figillata* comment est tiree par les prestres de Diane, ibid. pilee, 205. 218. dissoute, 256. marquee, 379. lauee, 455. pilee pour les Electuaires, 539. quand est mise en l'Emplastre. 617.
- le Terroir sert beaucoup à la temperature des plantes, 34. quel port les plus exquises Roses. 96.
- le Test de la teste d'un homme limé. 244.
- Teste de Pautot. *Voyez*, Pautot.
- Tetines de Vaches & Truies quand sont meilleures. 171.
- le Thénacque, 35. 229. comment il doit estre cuit, selon Galien, 328. gardé longuement. 385. comment celuy qu'on veut laisser encores cuire, 388. gardé est vne espeece de codion. 328.
- la Thapsia comment veut estre pilee, 195. seichee. 225.
- quel Thlapsi est le meilleur, 74. comment veut estre pilé. 188.
- le Thym en quel temps doit estre cueilly, 62. 65. quel est le meilleur, 153. comment pilé, 184. 230. 235. combien doit cuire, 343. matiere de Syrops, 48. comment pilé pour les Electuaires. 538.
- quelle Thymelea est reiectee de Mesué, 24. comment veut estre mise en infusion, 282. les fueilles comment nourries, 293. son fruct combien doit cuire. 343.
- les Tithynacles comment veulent estre mise en infusion, 282. elles iertent du lait, 312. leur racine comment cuite, & à quel usage. 332.
- la Tormentilla. 39. 41.
- Tormentine quand & comment entre en l'Emplastre. 629.
- Tornesol d'où est ainsi appellé. 179.
- le *Triapharmacum* de Mesué comment se fait. 507.
- Triphera Phenonis, surnommee petite. 302.
- Petfica. 337. 406.
- Trochisques, que signifie ce mot, 377. comment ils sont formez en gene-

I N D I C E.

- ral, 377. ceux surnommez Alandal, 210. 231. ceux d'Agarie commét pilez, 210. 218. 222. 225. 232. ceux de Gallia cõment coupez, 240. incorporez, 374. de Mirabolans cõment seichez, 276. les Theriacaux comment marquez, 379. en general comment sont gardez, faitz & faconnez, 393. 584. de Gallia Moscata, de Mefué, & Nicolas Alexandrin, 585. d'Alipita Moscata, de Nicolas, 586. d'Agarie, de Spodium, de Terra sigillata 887. de Succino. 588.
- quel Turbith est estimé le meilleur, 59. comment veut estre pilé, 282. 299. 210. 219. raclé, 243. seiche, 275. humecté, 279. infusé, 282. frotté, 299. combien doit cuire, 343. pilé pour les Electuaires. 337.
- Turbic, *Voyez*, Calamine.
- V
- Vaisseaux à garder les medicaments liquides, 31. quels sont ceux, dans lesquels se font les decoctions. 333.
- le Velar cõment pilé. 188.
- le Verbascum, ou Bouillõ, 61. 65.
- le Verd est diuersement appelle. 16.
- le Verd de gris que c'est, & quel doit estre pris pour le meilleur, 127. comment pilé, 205. 237. dissout. 159. 265. fondu, 295. reduit en forme d'õguent. 295.
- le Verdet comment doit estre bruslé, 412. 413. estre laué, 445. quand est mis en l'Emplastre, 629. quelle couleur il luy baille. 632.
- Verges des animaux coupees, 240. raelees, 243. limees. 244.
- le Vermillon comment pilé. 388.
- le Vernis commét pilé. 117.
- Vers de terre, comment se fait leur huyle. 599.
- la Veruaine quand doit estre cueillie. 62.
- Vigne porrette comment est cuite. 331. 333.
- quel Vinaigre doit estre choisi pour le meilleur. 146. eau composee, 225. comment est fait plus fort, plus subtil, & plus acré, 399. quel est em-



INDICE.

ployé es Emplastres,
 21. quelle est la nature
 du blanc, 10. les Vinaig-
 re miel, eau composée,
 325. le Squillitique, com-
 ment est fait. 271. 314.

Vin miel comment veut es-
 tre coulé. 39. 368.

le Violier comment doit
 estre pilé. 184.

Vit de Chien. *Voyez*, Aron.

Vitriol que c'est, & quel
 doit estre choisi pour le
 meilleur, 128. 129. com-
 ment pilé. 205. 225. 237.
 dissout, 259. fondu,
 265. brûlé, 409. il se
 peut pulvériser sans
 brûler, 446. quand est
 mis en l'Emplastre. 629.

le Voisinage & proximité
 sont compris sous le
 mot de Lieu. 113.

le Vomir comment est ex-
 cité. 268.

Yrine, eau composée, 325.

X

Xylaloë que c'est. 93.
 quel Xylobalsamum
 est le meilleur, 96.

Y

Yvoire comment veut
 estre coupé. 249.
 raclé.
 rasé, 243. limé, 244.
 amoly. 263.

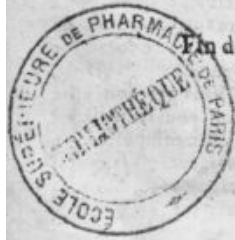
Z

la Zedodaria que c'est
 59. comment veut
 estre pilee. 236.

Zizipha, ou Zinzipha,
Voyez, Iuiubes.

Zurumbeth. *Voyez*, Ze-
 doaria.

Zyrum que c'est. 263.



Fin de l'Indice general
 des matieres.



