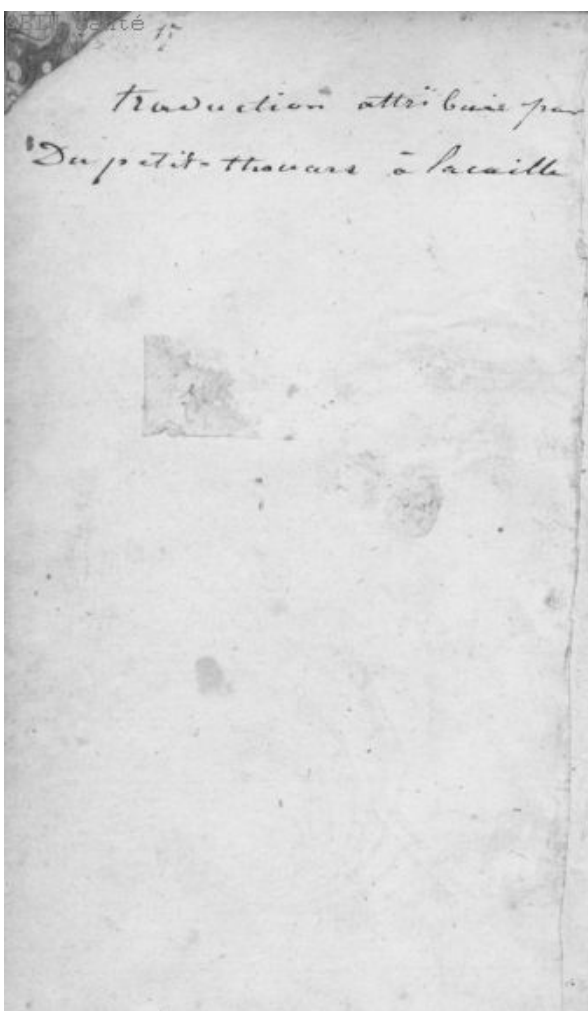


**Mizauld, Antoine. Jardinage d'Antoine Mizauld,... contenant la manière d'embellir les jardins... Item, comme il faut enter les arbres et les rendre medicinaux.**

*Genève : Jean Lertout, 1578.*

*Cote : Bibliothèque de pharmacie RES 14598*



# LE IARDINAGE

D'ANTOINE MIZAVLD  
MEDECIN.

CONTENANT LA MANIERE  
*re d'embellir les iardins, les preserver de toute  
vermine, & en tirer remedes propres aux  
maladies des hommes.*

ITEM,  
COMME IL FAUT ENTER LES  
Arbres, & les rendre medicinaux.

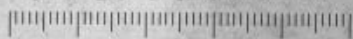
*Mis en François pour faire que le profit qu'on en peut  
tirer soit commun à chacun.*

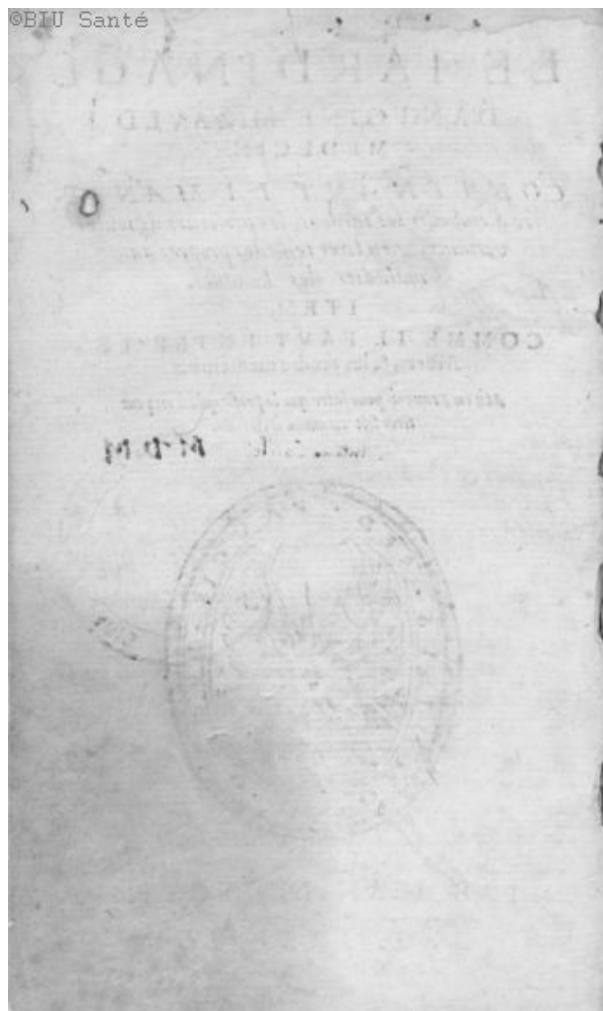
*par Antoine Caille.*



PAR IEAN LERTOVT.

M. D. LXXVIII.





SOMMAIRE DES TRAICTEZ  
contenus en ce liure.

*Le premier traicté discourt de la culture & embellissement des Iardins, & de plusieurs gentils secrets d'iceux. I. p. 1.*

*Le second enseigne l'art & dexterité d'Enter en plusieurs façons. I. p. 291*

*Le troisieme monstre les remedes & secours qu'on peut recevoir des plantes des Iardins. II. p. 3*

*Le quatriesme propose de fort beaux artifices pour rendre les herbes des Iardins, les racines, fruits, raisins, vins & chairs medicinales, sans qu'il soit besoin courir ailleurs, ni fascher l'estomach, ni le gosier d'autres drogues. II. p. 350*

Il y a aussi quelques autres petits Traictes,  
Asçavoir,

*Vn petit Traicté de l'Anatomie des Arbres, composé par l'Auteur. I. p. 333*

*De la proportion & mesure de l'homme, fait par le mesme Auteur. I. p. 336*

*Vne Epistre de Diocles Caristien, medecin fort renommé, au Roy Antigonus, où il traicte du presage des maladies, & comme on y peut promptement pourvoir par remedes prins és Iardins. I. p. 343*

¶ ij.

*Conseil d'Arnaud de Villeneuve excellent medecin, enuoyé au Roy d'Arragon, de l'usage salutaire des herbes des Jardins. I. p. 353*

*Petit traité d'Ant. Mizauld, asçavoir s'il est bon de manger du fromage. I. p. 394*

*Vn autre petit traité du Sené, par le mesme auteur. I. p. 373*

LE TRADVCTEUR A ANTOI-  
ne Mizauld de Moluffon, Auteur de ce li-  
ure, tresdocte & bien expert Medec-  
cin à Paris, desire salut & tou-  
te prosperité.



*EX* qui mettent la main à la plu-  
me pour transmettre quelque chose de  
leur labeur à la posterité, ou le commu-  
niquer à ceux de leur temps, soit qu'ils  
soyēt eux-mesmes auteurs de l'œuvre,  
ou que seulemēt ils la traduisent d'une langue en au-  
tre, pour cōmuniquer le profit qu'on peut tirer de l'œu-  
re à quelque nation : ont accoustumé d'adresser leur  
labeur à quelcun, & en ce faisant ils ont esgard à plu-  
sieurs & diuerses causes, & les vns sont esmēus d'une  
raison les autres d'une autre, pour dedier leur travail  
à cestuy-ci, ou à cestuy-la. Mais ie n'ay pas eu besoin  
de beaucoup penser à qui dedier ceste traduction : car  
si ie l'eusse présenté à autre qu'à vous, qui en estes l'au-  
teur, c'eust esté vous faire un tort euident, presentant à  
un autre, ce qui est vostre, & qui proprement peut estre  
dōné & présenté par vous, & nō par autre. Et qui plus  
est, qui est-ce qui plus volōtiers s'employera pour le de-  
fendre des calōnies, que ceux qui ne sçauroyent imiter  
ni l'innūtion, ni le sçauoir qui y est cōtenu, pourroyent  
icetter cōtre luy, sinon vous, qui estes celuy qui l'avez  
engendré : avec ce, que nul ne le sçauroit mieux faire  
que vous, qui avez assez fait conoistre la dexterité de  
vostre esprit, tant en cest œuvre, qu'en plusieurs au-  
¶ iij.

## EPISTRE.

tres, que vous auez desia mis en lumière, & en mettez tous les iours. Le principal que i'ay à faire maintenant, c'est de vous rendre raison pourquoy i'ay fait parler vostre liure vn autre langage que vous ne luy auez appris en sa natiuité, de sorte qu'il pourroit sembler que ce n'est pas ici son langage naturel, & mesme qu'il pourroit estre aduenu qu'en le traduisant i'y aurois commis quelque faute. Pour donc satisfaire à ceci, premierement en lisant & relisant vostra œuvre, i'ay remarqué que quasi par tout vous faites entendre, que vostre desir est de profiter à tous, & mesmement aux pauvres & aux villageois, afin qu'ils ayent de quoy se pouoir soulager en leurs maladies: or la plupart de ceux-là ne scauent que c'est de la langue latine, il m'a donc semblé, que ce ne seroit point contre vostre desir & intention, si ie seruois de truchemēt pour leur faire part du bien que vous leur procurez. Secondement, vous accommodez le plus souuent, & le regime de vie, & les drogues dont vous desirez qu'on se serue à nostre climat de France, de sorte qu'on pourroit bien à bon droit nommer vostre liure la medecine françoise (mesme vostre desir est que tous les medecins s'accommodent ainsi au climat où ils sont) ce n'est donc point sans cause que i'ay desiré que ceste medecine françoise parlast aussi françois. Dauantage vous estes naturel & affectionné François, serez vous donc marri si vostre pais iouist d'un si grand bien qu'on peut tirer de la lecture de vostre liure? ie croy que non. Mais vous vous pourrez plaindre de ce que ie n'ay pas eu la patience d'attendre que vous mesmes  
le fist-



## EPISTRE.

le fîsiez : ie confesse franchement que vous l'eussiez beaucoup mieux fait que moy, mais aussi ie vous diray que si ie n'eusse pensé que vous l'eussiez fait vous mesmes (comme ie le me faisois acroire) il y a desia long temps que ie l'eusse mis en lumiere : mais apres auoir longuement attendu, & me faschant de ce que le peuple françois estoit si long temps frustré de vostre liberalité, & vous du loz & honneur qui vous en est deu, i'ay mis la main à l'œuure à bon escient, & vous ay renuoyé vostre nourriçon, qui a appris en Suisse à parler françois, esmerueillé de ce que les François ne se sont souciez de le se rendre familier. l'eusse bien desiré auant que passer si auant d'en auoir vostre aduis, mais la distance des lieux me sert d'excuse suffisante: & serois marri s'il m'estoit aduenu que vous, ou quelque autre à vostre aduen, ayant entrepris ce labeur, estoit preuenu par moy, vous asseurant que c'est à mô insceu & sans aucune malice. Au reste si en ma traduction i'auois commis quelque faute, i'espere que en la seconde edition nous y tiendrons si bien la main, que ce qui y pourroit estre de faute sera corrigé, si seulement il vous plaist de nous faire tât de bien de nous faire entendre si vous y prenez plaisir: cependant nous priérons Dieu qu'il vous vueille conseruer longuement, avec accroissement de ses saintes graces.

**TABLE DES CHOSES PRINCIPALES**  
 contenues en ce premier liure De la  
 Culture & Secrets des Iardins.

**A**ncien establissement & vsage des iardins. pag. 1  
 Vers de Virgile à ce propos. 2  
 Quel profit il faut attendre des iardins. 4  
 Maniere & façon d'edifier vne haye viue pour la de-  
 fense d'iceux. 6  
 De l'assiete, eau & terre des iardins. 9  
 Mauuaise terre pour les iardins quelle. 10. & 11. quel  
 sient est le meilleur pour les iardins. 13. le moins  
 estimé selon les Grecs. 15  
 De semer, & des semences du iardinage. 17  
 Remedes & secrets pour les semences, auant & apres  
 estre semees. 21  
 En quel temps il faut essarter, sarcler & arrouser les  
 iardins. 26  
 Quelles herbes vueillent estre arrousees d'eau salee. 27  
 Aide & remede contre les taupes, formis, mousches  
 & raines, qui renuersent & gastent les herbes &  
 fruiçts. 36  
 Contre la morsure des serpens. 48  
 Remedes cõtre les scorpions, crapaux, rats de iardins,  
 beletes & autres qui corrompent les herbes &  
 fruiçts. 50  
 Contre la gresle & foudre qui gastent les fleurs. 54  
 L'eschalotte n'est iamais attainte de foudre, & pour-  
 quoy. 56  
 De la rouille, bruine, hasle & autres maux, qui aduen-  
 nent de l'air aux arbres, fruiçts & vignes, & gastent  
 les fleurs & fruiçts. 57. Conseil d'Appulee sur ces  
 maux. 58.  
 Maniere de cultiuer les lactuës, avec leurs remedes  
 & secrets. 61  
 Moyen de cultiuer le chou avec ses remedes. 66  
 Hainne mortelle entre le chou & la vigne. 68.  
 Vertu

Vertu du chou contre l'yrongnerie. 69.70.  
 Chou cuit deux fois aux banquets des anciens pour  
 faire vomir. 71  
 Maniere de cultiuer le persil avec ses remedes & se-  
 crets. 71  
 deux sortes de persil. 73  
 D'où est venu le proverbe: Il luy faut du persil. 73  
 Persil mauvais pour les femmes accouchees. 73 em-  
 pesche le laiët. 74  
 De la bete & de ses secrets. 74  
 La bete ordinaire sur la table des pauvres. là mesme.  
 temps propre pour la planter. là mesme. ses racines  
 cuittes en la braise oïlent la senteur des auls. 75.  
 La bete propre pour auoir promptement du vinaï-  
 gre. là mesme.  
 Moyen de confire le pourpié. 76  
 Deux sortes de blettes. 77.  
 Difference entre blette & bette. là mesme  
 Martial à ce propos. là mesme.  
 Asperge, & la maniere de la cultiuer. 78  
 Didyme auteur Grec touchant le temps qu'il la faut  
 semer. 79  
 Diuers auteurs touchant les asperges. là mesme.  
 chose notable de la semence de l'asperge. 80  
 Maniere de cultiuer la rue franche & ses secrets. 82  
 Collumelle sur la façon de la bien cultiuer. 83.  
 elle demande les lieux hauts. là mesme  
 La cendre amie de la rue. 84  
 La rue plantee en vne febuc perd sa mauuaise senteur.  
 là mesme  
 Amitié entre la rue & le figuier. 85  
 De l'ozeille & de ses remedes & secrets. 86. d'où elle  
 a prins son nom, & de combien il y en a de sortes. 86  
 & 87. est de longue duree. là mesme.  
 Espinars incogneus aux anciens. 87. pourquoy ainsi  
 appelez. 88  
 Du pourreau & de ses vertus. 89. il veut le fond bas &

## T A B L E.

plat. là meſme. deux ſortes de pourreau, façon de le  
 tranſplanter. 90  
 Diuers moyens pour auoir des gros pourreaux. 91  
 La ſemence du pourreau fait que le vinaigre perd  
 ſon aigreur. 92  
 Ail renommé entre les ſauces des villageois. 92. com-  
 ment il les faut planter. là meſme. pour en auoir  
 qui n'auront point de mauuiſe ſenteur. 93. pour  
 les garder longuement. 94 pendus aux branches  
 des arbres chaſſent les oiſeaux. 96.  
 Des oignons & de leurs remedes & ſecrets. 96 com-  
 ment il les faut planter, & moyen de les garder long  
 temps. 99  
 L'oignon n'eſt point endommagé par la lune. 100  
 Du reſſort, & de ſes remedes & ſecrets. 101  
 Le reſſort oſte la puanteur du vin. 104 ennemi de la  
 vigne. 105 priſe des anciens. 105  
 Citrouilles, maniere de les labourer, avec ſes remedes  
 & ſecrets. 107.  
 Diuerſes eſpeces de citrouilles & courdes. là meſme.  
 Gentil moyen pour arroſer les courdes. 108 courde  
 ſans ſemence & comment. là meſme.  
 Moyen pour garder long temps des courdes & cocom-  
 bres fraîches. 112  
 Pour auoir des courdes laxatiues. 114  
 Côcombres fruits cartilagineux, & maniere de les cul-  
 tiuer. 114.  
 Concombres laxatifs. 118  
 Concombres craignent le tonnerre. là meſme.  
 Concombre, ſouuerain remede contre la fièvre des pe-  
 tits enfans. 119  
 Poupons & melons different en qualité. 120 maniere  
 de les cultiuer. là meſme  
 Concombres changez en melons. 120. le melon mis  
 au pot haſte de cuire la chair. 122  
 Artichauts que ſignifie. 123 façon de le cultiuer. 123  
 arroſé

## T A B L E.

aeroué est plus tendre. 123.  
 Artichauts pour graine, quels. 125.  
 Artichauts chassent les punaises des lits. 126.  
 Maniere de cultiuer les roses avec leurs remedes & secrets. 127.  
 Quel lieu demandent les rosiers. la mes. roses auant le temps selon l'aduis de Didimus. 130.  
 Des Lis, & de ses remedes & secrets. 132. maniere de le cultiuer. la mesme.  
 Pour faire lis de couleur de pourpre. 133. lis rouges. 134.  
 Violettes en grand honneur enuers les anciens. 135. la maniere de les cultiuer, leurs remedes & secr. 137.  
 Du Basilic, & maniere de le cultiuer. 137.  
 Le basilic sert de remede contre la morsure des scorpions. 140. engendre les poux. 141.  
 Du Passieuclours & de sa tige. 142.  
 Maniere de cultiuer la sauge, le romarin, la sarriette, l'ysope, & fenail. 143.  
 Romarin odoriferant. 144.  
 Maniere de cultiuer la lauande, menthe, thyn, & soulcie, avec leurs remedes. 147.  
 La fleur du thyn se pert à la pluye. 150.  
 Soulcie nommee par les herboristes Calendula & pourquoy. 151. pourquoy nommee l'horloge des villageois & l'espouse du soleil. la mesme.  
 Maniere de cultiuer les œillets & la mariolaine, avec leurs secrets & remedes. 152.  
 Des marguerites, pensées, & flane, avec leurs remedes & secrets. 156.  
 De l'alaine & auronne, & de la maniere de les cultiuer avec leurs remedes & secrets. 159.  
 Maniere de cultiuer le frezier, framboisier & groisse-lier, avec leurs remedes & secrets. 162.  
 Preceptes & remedes generaux des arbres de iardin. 166.  
 Apres les froidures ou tempestes de l'air, il ne faut

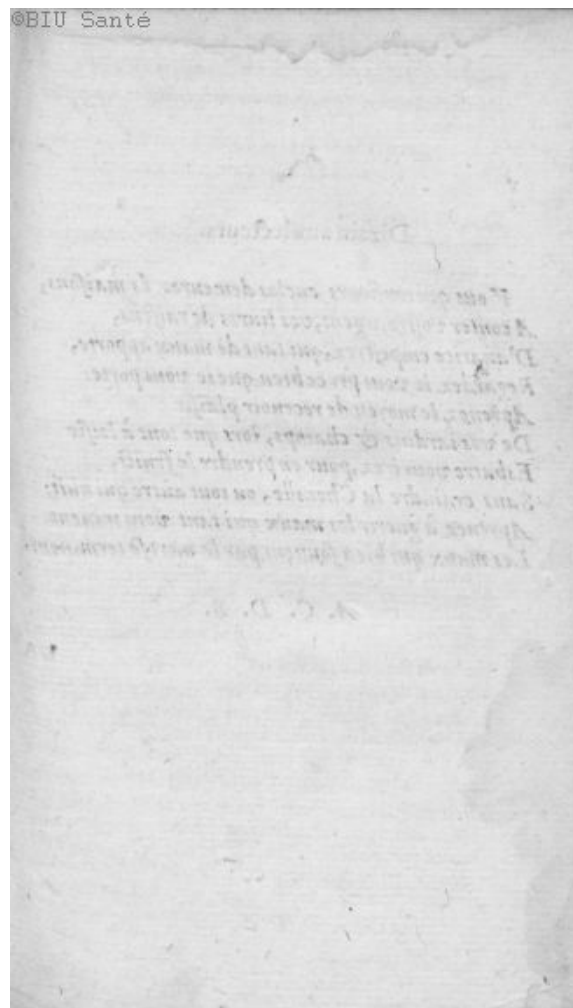
taller ni toucher avec du fer les arbres.	169.	vers de Ioutam Pontanus à ce propos.	170.
Les maladies, fâcheries, & empêchemens des arbres & plantes des jardins.	173.		
Certains remedes & secrets vniuersels des arbres des jardins malades, ou autrement trauaillez.	179.		
Le Pommier demande terre grasse.	183.		
Maniere de cultiuer le pommier, avec ses remedes & secrets.	185.		
La maniere de le cultiuer, avec ses remedes & secrets.	là mesme.		
Du poirier, & de la maniere de le cultiuer.	194.		
Le Poirier enté sur vn meurier quel fruit il portera.	197.		
Maniere de cultiuer le coignier, & de ses remedes & secrets.	198.		
Comment il faut cultiuer le prunier avec ses remedes & secrets.	203.		
Prunes de damas pourquoy ainsi appelees.	205.		
Pruncaux quels.	là mesme.		
Du cerisier, & de la maniere de le cultiuer, avec ses remedes & secrets.	206.		
Cerises sans noyaux quelles.	209.		
Cerises confites.	210.		
La maniere de cultiuer le laurier, avec ses remedes & secrets.	211.	Il aime la vigne.	là mesme.
Secret notable du meurier.	212.		
La maniere de cultiuer le peschier avec ses remedes & secrets.	213.	contre tout ce qui le peut gaster.	214.
Pour auoir pesches de diuerses couleurs.	216.		
Maniere de cultiuer le mestier & le forbier, & de leurs remedes & secrets.	218.		
Du cormier, & de ses remedes.	220.		
Du noyer, & de la maniere de le cultiuer, & de ses remedes.	223.		
Durté de noix par quel moyen amoulie.	226.		
Moyen pour faire seicher les noix.	227.		
De l'amandier, & de la maniere comment il le faut culti-			

cultiuer.	231.	ses remedes & secrets.	232.
Du grenadier, & de la maniere de le cultiuer.	236.		
d'où a prins ce nom.	238.	moyen pour auoir grenades d'extreme grosseur.	240.
pour sçauoir combien il y a de grains en vne grenade.	242.	pour les garder long temps.	244.
Du citronnier, orangier, & limonier.	248.	qui fut celuy qui apporta les premiers citrons de Mede en Italie.	249.
les Parthes faisoient seulement cuire les grains du citron en leurs potages.	252.	chose notable des citrons.	256.
Oranges pourquoy nommees pommes d'or.	255.		
Maniere de cultiuer le figuier & de ses remedes.	257.		
Pour garder que les figues ne tombent de l'arbre.	261.	deux secrets admirables des figues.	264.
L'oliuier est de grand reuenu.	268.	la maniere de le cultiuer. là mesme. l'oliuier est de grande duree.	272.
l'oliuier & le chefne ennemis.	275.	il faut arroser les oliuiers de lie d'huyle, & pourquoy.	270.
temps propre pour cueillir les oliues.	284.		
Maniere de cultiuer l'oliuier franc.	268.	ses remedes, là mesme. il s'aime és lieux hauts.	269.
oliuier qu'on dit durer encores depuis la ruine d'Athenes.	273.	subiet à beaucoup de maladies.	277.
De la maniere d'enter les arbres des iardins.	291.	enter en escorce, prins des Georgiques de Florétin.	292.
Maniere d'enter en escuffon, pris de Didime.	293.		
Particuliers enseignemens de la maniere d'enter, pris de Diophanes autheur Grec.	298.	Virgile sur le mesme en ses Georgiques.	300.
Maniere d'enter, prise de Iunius Columelle.	303.	prise de Pierre Crescence.	317.
Maniere d'enter, prise de Pline.	309.		
Enter sur vne perche de Saule, comment.	327.	par le moyen d'enter on fait choses admirables.	303.
Anatomie des arbres.	333.		
Proportion & mesure de l'homme.	338.		

- Epistre doree de Diocles à Antigonus Roy. 243.  
 Du Syrmaisme, & maniere de purger par le vomissement. 345.  
 Auis d'Arnaud de Villeneuve au roy d'Arragon. 353.  
 De la maniere de bien vsfer des racines des iardins bônes à manger. 356.  
 Sain vsage des fruiçts. 357.  
 Maniere de bien vsfer des fruiçts, tant des arbres que des herbes. 360.  
 Traicté du fené. 373. diuers noms du fené. 374. description & pourtraiture d'iceluy. là mesme.  
 Difference de la plante du fené avec la plante colutea. 375.  
 Baguenaudier arbre fort comun en France. 376.  
 Difference entre le baguenaudier & le fené. 378.  
 Quelles parties du fené sont de plus grande vertu & plus laxatiues. 379.  
 Sa bonté chois & excellence. 381. en quel pois & mesure les Arabes Grecs & latins l'ordonnent. 382.  
 Proprietez & remedes esrouuez du fené pris des medecins Grecs. 383. pris des Arabes. 384. le fené refermit la veuë.  
 A quelles maladies subuient le fené & quels remedes il apporte aux hommes, pris des medecins latins. 385.  
 Syrop de fené fait par André Mathiol. 387.  
 Maniere de cōposer vne fort excellente Infusion du fené selon l'ordonnance de Mathiol. 389.  
 Vin medicinal du fené fait par lean mesué. là mesme.  
 Des Secrets de nature 391.  
 Abrege du traité de Proclus sur les secrets de nature.  
 S'il est bon de manger du fourmage escrit a Philippe Melanthô 395. vers pris du régime du Roy D'angle terre touchant le fourmage enuoyees par les medecins de Salerne. 398.

F I N.





Dizain aux lecteurs.

*Vous qui tousiours enclos demeurez és maisons,  
A conter vostre argent, vos liures de raisons,  
D'auarice empestrez, qui tant de maux apporte,  
Regardez ie vous pri ce bien que ie vous porte:  
Aprenez le moyen de receuoir plaisir  
De vos iardins & champs, lors que tout à loisir  
Esbatre vous iuez, pour en prendre le fruit,  
Sans craindre la Chenille, ou tout autre qui nuit:  
Aprenez à guerir les maux qui tant vous minent  
Les maux qui bien souuent par la mort se terminent.*

A. C. D. B.

LA

# LA MANIERE DE CULTIVER ET ENTRE- TENIR LES IARDINS,

AVEC LEURS REMEDS  
des & secrets.

Composé par Antoine Mizauld de  
Mousson, Médecin.

## LIVRE PREMIER.

*L'establisement & usage ancien  
des iardins.*

**O**N dit qu'Epicure, qui (comme  
escriit Pline) a esté maistre d'oi  
sueté, ordonna le premier des  
iardins, en la ville d'Athenes.  
Car auparauant la coustume  
n'estoit pas que les lieux champestres fussent  
dedâs les villes. Pour vray du temps des bien  
anciens Romains le iardin n'estoit autre cho  
se que le petit châp d'un pauvre homme, & le  
tel quel reuenu d'un villageois dõt il prenoit  
sa nourriture, sans faire tort à aucun, ni sans  
aucune superfluité, dont il garnissoit sa table  
aisément, & sans grand appareil, & sans qu'il  
fust besoin d'aller loïn, tout d'un coup la four  
nissoit de viandes, & estoit alors beaucoup  
agreable, pource qu'il n'estoit point necessai  
re de faire feu, ni faire frais à la boucherie.

a. i.

Mais au contraire on en enuoyoit des denrees d'herbes, & fruiçts d'arbres à vendre par les villes. Qui estoit vne chose soudaine & preste à manger sur le champ. Ce que Vergile m'a semblé auoir demonstré & gentilement (comme par tout il a fait) parlant en son Moretum du simulé villageois grand traueilleur & cultiuant vn petit iardin.

*Jardin auoit à sa cassette ioinct  
Enclos d'osier & canne pour tout point,  
Auecques chaume estroitement liee,  
Petit de tour, mais bien grand en portee  
D'herbage maint là estoit à planté  
Ce dont peut estre vn pauvre susienté.  
Mesme souloit le riche bien souuent  
L'enrequerir, quoy qu'il fust indigent.  
Cest auure la despense ne vouloit  
Mais de son soin la reigle estre souloit:  
Quand sans auurey le tenoit sa cassette  
Par pluye, ou bien par quelque iour de feste  
Si le labour cessoit de la charrua  
A iardiner estoit sa main tendue.*

Puis apres il adiouste,

*Pas ce n'estoit de luy le reuenu,  
(Car plus eschars homme ne fust tenu)  
Mais du commun. Car a iours qu'il sauoit  
Vendre fais d'herbe, à la ville il alloit  
Leger d'espaule, & chargé de monnoye,  
En sa maison, de là venoit en soye,*

Se

*Se gardant bien marchandise acheter,  
Dont au boucher il fallust rien conter.  
Le rouge oignon, & le porreau rondü,  
Le Nasitort, qui fait le nez tortü  
En le mangeant sa faim domptoit.*

Voilà que dit Vergile, de l'ancien & vil-  
lageois vsage des iardins : qui n'auoyent pas  
appris de demeurer és villes, auant que les  
friandises & les ventres monstrueux les euf-  
sent fait venir des champs pour demeurer là  
sous la conduite d'Epicure, comme nous a-  
uons dit. Car le plaisir allefchant eut tant de  
force, que säs aucune harpe d'Orphee, ni luts  
d'Amphion: il fit venir les arbres, fruits, her-  
bes, fleurs & autres soulds rustiques ( comme  
la preface que nous auons faite au deuant du  
iardin medicinal le tesmoigne suffisammēt)  
entre les murailles mesme des champs plus  
esloignez des monts & forests, & a fait que  
la femme est iugée mauuaise mesnagerē en  
vne maison, qui auroit vn iardin duquel elle  
ne tiendroit conte. Mais en retranchant le  
narrē d'vne longue preface : il est temps que  
nous declarions nostre intētion, & que nous  
commencions en bonne heure le bastiment,  
entretenelement, remedes & secrets des iar-  
dins, les expliquans à vn chacun brieuement  
& clairement.

4  
*Quel profit il faut attendre des iardins: En  
 ouure quel doit estre l'usage, la fin & le but de  
 leur entretenement,*

CHAP. II.



ELVY aura vn iardin de  
 tresgrand profit & plaisir, qui  
 le sçaura, & pourra, & voudra  
 entretenir. Car ce n'est pas as-  
 sez que quelcun vueille, ou s'a-  
 che, s'il n'y employe les frais qui sont neces-  
 saires, pour le labourage. Et de rechef, il ne  
 seruira rien d'auoir volonté de trauailler, ou  
 despendre, si on n'a l'art ou science. Car le  
 principal en quelque affaire que ce soit, est  
 d'entendre que c'est qu'il faut faire, comme  
 dit bien à propos Columelle alleguant Tre-  
 uellius, duquel parle Varro. Qui aura ces  
 trois choses en main, & qui voudra bastir à  
 bon escient vn iardin, il luy faudra derechef  
 aduiser à deux choses, assauoir au plaisir &  
 au profit. Le profit est accompagné du gain,  
 le plaisir de l'esbat & douceur, comme dit  
 Varro. Il faudra doncques bastir vn iardin,  
 & l'entretenir principalement pour l'usage  
 & besoin qu'on en a pour viure: en apres  
 pour la santé, pour refaire les forces tant du  
 corps que de l'esprit, apres qu'on a esté ma-  
 lade, comme a remarqué Palladius, & auant  
 luy

luy quelques centaines d'ans Florentin excellent maistre de l'agriculture entre les Grecs. Finalement pour en receuoir plaisir en le voyant, & vne douceur en sentant les bonnes senteurs, & sur tout afin qu'il garnisse la table du maistre & du iardinier de viandes non achetees: Toutes lesquelles choses & beaucoup dauantage, Vergile long temps apres Varro, & beaucoup d'annees auant Columelle & Palladius, a tres gentilement donne à entendre en son iardinnet par ses vers.

*Viande saine au corps le iardin nous fournit,  
Et de maint entretien l'entretenant garnit.  
Herbe bonne à manger, & de mainte autre sorte,  
Raisins luyfants, & fruits des arbres il raporte.  
Le plaisir n'y de fault: l'esbat y est meslé,  
De fleurs, d'herbes tout est diuersement perlé  
La terre peinte y est: d'arbre l'espais umbrage,  
Est du soleil l'ardeur chassant de son feuillage.  
Oisetez babillards y espandent leurs sons,  
L'oreille adoucisans de leurs gayer chansons.  
Le iardin rend plaisir, il attire, il retient,  
Il nourrit, il met loin le chaorin quand il vient,  
Fait le corps vigoureux, il captiue la veuë,  
Et par luy du travail recompense est receü  
Bres, qui bien l'entretient des plaisirs en reçoit,  
Que de mille façons en son esprit conçoit.*

Voila, ce que la docte & douce muse de Maro a chanté du profit, vsage, & louanges

du iardin, lequel, si possible est, doit estre prochain, afin que le maistre en reçoive les fuidites commoditez, qu'il y vienne souuent; & face entendre qu'il y viendra plus souuent; car sans cause ne dit-on pas que le deuant de la teste fert beaucoup plus que le derriere; car par ceste crainte il retiendra en leur deuoir le iardinier & tous ses travailleurs, pour n'oublier pas cependant que ses pas, comme nous dirons ci apres, engraisseront bien fort le iardin, & le feront beaucoup plus dru & de plus grand rapport.

*La maniere & secret d'edifier vne haye viuue & forte, qui sera vne seure & durable defense du iardin.*

### CHAP. III.

**D**'AVTANT qu'on estime estre vne grande folie d'auoir vn iardin soigneusement fait, bien semé, & curieusement ordonné, mais qui est ouuert iour & nuit aux courtes & rapines des hommes qui desrobent, & du bestail, & volailles qui le gastent. A ceste cause ie parleray ici en premier lieu de sa garde & closture. Ceux qui ont le moyen, ceignent & environnent les iardins de murailles. Autres font des murs avec pierres & bouës: la pluspart de ceux qui n'ont pas grand moyen font du torchis de bouë meslee a-



flée avec paille ou fumier, ou assemblent des pierres qu'ils ont agencees par ordre. Il y en a qui les ferment de fossez & de tranches, dequoy il se faut bien garder, car l'humeur du tardin qui luy deuoit seruir luy est par ce moyen osté, si d'auenture le lieu n'est marécageux. Le commun des villageois, & menu peuple approprie des espines, osiers & cannes pour les garentir, ce que nous auons montré vn peu auparauant auoir esté marqué par Vergile en ces mots:

*Jardin auoit à sa cassette ioinct,  
Enclos d'osier & cannes pour tout poinct.*

Mais il faut que la haye ainsi ordonnee avec grand traual, soit presque tous les ans reparee & reliee, & refaite en y mettant de nouveaux paux, au lieu que si elle auoit ferme & viue racine, elle soulageroit le jardinier de grand ennuy, frais & traual. Car outre ce qu'elle ne pourroit tomber, ou renuerser, si elle n'estoit arrachee des la racine, elle ne pourroit estre aneantie mesme par la foudre, ne par les eaux, ne par le trenchant, ne par les vents ne tempestes (comme les susnommees clostures) ni mesmes par le feu qui est coustumier de venir à bout de tout. Democrite en ses liures grecs de l'agriculture long temps auant Columelle & Palladius a montré aisément & d'un bon esprit la façon de

a. iiii.

la faire : Cueille, dit-il, en temps propre, les semences de la plus grosse ronce, qu'on appelle Canine, & celles de l'espine appelée Paliuere, quand elles seront bien fort meures: en outre cueille le fruit de l'espine vinette, dite Berberis, & destrempe en eau le tout, avec farine d'Ers, ou autre legume, iusqu'à ce qu'ils ayent espoisseur comme miel, & cela estant ainsi meslé, oings en des cordes de puits ou de nauires, ou autres toutes vsees de vieillesse, & presque pourries: & les enduy tellemēt que les semences qui seront entrees parmi leurs poils & filloches se puissent garder iusques au commencement du printemps, lequel aduenant & estāt doux, fay au lieu ou la haye doit estre, deux rayes profondes d'un pied & demi esloignees l'une de l'autre de deux ou trois pieds, & enterre doucement lescordes avec lescordes semences, & si besoin est arrouse les souuent: par ce moyen en l'espace d'environ vn mois, la haye tendre se leuera & aduancera: laquelle se doit aider avec des appuis qui conioindront ensemble les espines, en l'espace qui est vuide entre lescordes rayes. Lesquelles espines à l'aduenir seruiront de tresbonne defense pour le champ, ou pour le iardin, & comme vn fort à l'encontre de tout le tort qu'on y voudroit faire par dehors. Columelle commande qu'on esleue vne haye de menues verges, & de bois en l'espace

space qui est entre les deux rayes, par dessus laquelle les ronces desdites rayes puissent monter, & ayent ou elles se puissent retirer, & reposer auant qu'elles soyent fortes. Les autres, comme Diophanes, qui est renommé entre les grecs qui ont escrit de l'agriculture & avec luy plusieurs autres, esleuent ainsi vne haye viue. Ils coupent en pieces & morceaux les plus grosses verges de ronces, & les courent soigneusement en des fosses creuses de vne paulme, & chafque iour les nourrissent, & refont, en fouyflât, & arroufant, si le temps y est propre, iusques à ce que le germe sorte & qu'on voye qu'elles iettent du bois, & par ce moyen ils dressent & bastissent vne haye forte, seure, & durable.

*De l'assiette eau & terre des iardins*

CHAP. IIII.

**L**ES iardins doyuert estre loin de l'aire, des estables & du fenil s'il se peut faire. Car ils ne peuuent supporter ni endurer les poudres de la paille, qui leur font cōtraires ni mesme les pailles, d'autant qu'elles offensent les herbes, comme a escrit Florentin en ses enseignemens & institutions d'agriculture. Car estans attachees aux fueilles elles les

percent, qui estans perrees, se brulent incōtinent. Elles profitent moins aux racines aussy biē que le fiēt, mais on estime qu'elles sont tresennemies aux branches, & aux fucilles, itē aux fruits des arbres qui ne font en cocque dure, mais sur tout aux vignes, & entre les fruits à cocque, aux amādes: comme nous escrirons ailleurs.

La situation du iardin sera tresbonne & louable, si c'est vne plaine qui se panche doucement, receuant le cours d'un eau coulante diuisee par certains interuales. Que si pour ce faire il n'y a point de fontaine, il faudra faire en son lieu vn puits, ou si on ne peut faire de puits, vne cisterne, qu'on appelle, se doit baltir au costé d'enhaut, afin que la pluye amassée se desparte de là pour arrouser le iardin durant les grādes chaleurs de l'Esté. Que si tu n'as pas moyen de faire aucune des choses dessusdites; tu fossoyeras le iardin plus profond de trois ou quatre pieds, à la façon d'une tranchée à planter vigne, que Pallade appelle Pastinum. Car estant ainsi labouré, il ne se souciera pas des seichereses. En quoy tu aduises aussi que la terre qui ne sera aidée par l'humour, soit diuisee en parties, & qu'en hyuer tu tournes vers midy, & en Esté vers Septentrion l'espace que tu voudras faire labourer.

Quant à la terre à iardin, la sallee est tresmauui-

mauvaise, comme aussi est l'amere; si nous voulons croire à Vergile disant ainsi que s'enfuit.

*Toujours sera aux plantes mal prospere,  
Terre qui est ou salee ou amere,  
A labourer elle ne s'adoucit,  
Du vin iamais sa race ne rendit:  
Mais fait son nom abolir à la pomme,  
Fait oublier aux fruits leur saueur bonne  
En s'olignant.*

Ceste donc est la tresbonne terre à iardiner, qui n'est pas beaucoup assiechee en Esté, qui n'est point argilleuse, ni areneuse, ni aspre, ni comme Didimus escrit en ses commentaires de l'agriculture, n'est suiette à s'entrouvrir durant la grande chaleur. Car celle qui s'assieche volontiers en Esté, perd tout ce qui y est semé & planté, ou le produit bien maigre & foible. La terre argilleuse est trop tenâte: l'areneuse & aspre est contraire. Parquoy elle ne nourrit, ne reçoit l'eau. Tu cognoistras donc que la terre sera propre à iardinage, si tu la destrempes en eau, & vois que elle ait beaucoup de limon. Que si l'eau surmonte le limon, iuge là mal propre & infertile. Si la maniant à la main ou au doigt, tu la trouues gluëuse, & tenâte, comme si c'estoit cire, estime la du tout inutile. Or faut il auât toutes choses que le fond du iardin soit bien

espierré, comme dit Plinc: item qu'il n'ait point de fendasses, de peur que le soleil penetrant ne brusle les racines des plâtes. On choisira donc vn fond tresbon & naturel pour y semer, pour ce regard mesme qu'il est besoin souuëtesfois que la nourrice soit plus douce à l'enfant, que n'est sa propre mere.

Je ne veux pas passer ceci que la terre à iardiner qui est enuironnee de riuieres, ou eaux perpetuelles n'est pas tousiours bonne. Car plusieurs plantes tant semces que plantees, se enuieillissent aisément à cause de l'eau: & les fruits tant des herbes que des arbres, sont ordinairement sans saueur, & vn peu humides. La terre donc sera moyenne en fertilité, & aisée à cultiuer, qui n'est pas beaucoup mouillée, ni seiche. Itē celle que les oyseaux, & principalement les corbeaux cherchent en fuyans les pas du fossoyeur quand elle a esté labourée de frais. Si elle est mauuaise, elle sera aidée, comme dient quelques vns, en mettant sur celle qui sera maigre de la grasse, si elle est desliée ou seiche, y mettant de la grasse, ou humide: mais c'est vne grande folie. Car que peut esperer celuy qui laboure telle terre? Elle sera donc aidée en y mettant de bon fient: de quoy il nous faut maintenant parler.

*Du fient*

*Du fient, comment il faut fumer les  
iardinages.*

CHAP. V.

**I**L y a iadis eu des gens qui ont du tout trouué mauvais qu'on fumast les iardins qui estoient pres de la maison, d'autant que le fumier non seulement infecte l'air, mais aussi fait que ce qui vient aux iardins est moins sauoureux, & plus aisé à estre corrompu. Et en ce point ils louent grâdemment Heliode, qui de propos deliberé n'a fait aucune mention du fient en son liure des ceures rustiques: ayant plustost esgard que les lieux fussent auant plus sains que de grand rapport. Estimant que c'estoit assez, & plus qu'il ne falloit, si le champ estoit engraisé de fucilles, tiges, & escorses de lupins, febues, pois, ciches, & autres semblables verrees en temps opportun, & qu'il n'estoit pas bon qu'il fut embeu de matiere pourrie, & pestilente, qui passe ordinairement és plantes dont nous viuons tous les iours, apportans vn mal irreparable. Mais d'autant que ni les vieux, ni nouueaux laboureurs, ne suyuent pas son opinion, loués par tout l'usage du fient, j'ay pour ceste raison arresté d'escrire vn peu du naturel & usage d'iceluy.

Et premierement aduertir que la bonne

terre n'a pas besoin de beaucoup de fient:  
mais la delice & seiche en veut auoir a foiso.

*De gras fient bien saouler n'ayes honte  
Les champs.*

Dit Vergile. Celle qui est moyenne, en demande moyennement. Je di en outre que comme le bon fient fait que la bonne terre deuienne meilleure, & plus gaye (dont vient que les latins l'ont appellé Letamen, & les François litiere) & aide beaucoup, & corrige celle qui est mauuaise: ausi du contraire le mauuais fient l'empire. Dauantage la terre non fumee est froide, celle qui l'est trop est bruslee: pourtât est il meilleur souuent fumer que fumer outre mesure, côme dit Columelle. Or il faut que le iardinier en plâtât ne mette pas le fient incontinent touchant les racines des plantes: mais premierement y mette de la terre menue, puis apres du fient que il faudra puis apres enterrer. Car par ce moyen les plantes ne feront point bruslees, & la chaleur du fient ne s'euaporerá pas. Quant à la bonté des fiens & fumiers, les auteurs d'agriculture Grecs, ausquels s'accordent quelques Latins, disent que celuy de pigeon est le meilleur, d'autât qu'il est bien fort chaud: pourtant le faut il ietter clair, & l'espandre comme si c'estoit semence pour faire leuer la terre, & ne le faut pas mettre en móceaux  
comme



comme on fait celuy de brebis, comme escrit M. Varro. Aussi est tresbon celuy des volailles à cause qu'il est acre & fort, horsmis celuy desoiseaux de riuere & de maraiz pour cause de l'humidité superflue, & excrementueuse. Combien que si le fient d'oiseau de riuere est meslé avec de l'autre, il peut bien seruir, comme tesmoigne le mesme Varro, alleguant l'agriculture Grecque des Quintils. Celuy d'asne est le second en bonté, d'autant qu'il est fertile de nature, & engendre moins d'herbes qu'aucun autre: & est merueilleusement bon à toutes sortes de plantes rendant les herbes de tresbon & tresplaisant gouft.

On met celuy de cheure en troisieme lieu, qui est tres-acre. Apres vient celuy de brebis, qui toutesfois est plus gras. Puis celuy de bœuf: item celuy de porc, qui seroit beaucoup meilleur que ceux là, s'il ne brustoit les semences par sa grande chaleur, & ne leur apportoit ie ne scay quelle mauuaise fenteur. Le moins estimé & pire de tous, comme dient les Grecs, est celuy de cheual, & de mulet, si on le met tout seul, toutesfois il est bõ meslé avec de plus acre. Mais il faut que tous, tât iardiniers que laboureurs, aduisent sur tout, que s'il est possible, ils ne se seruent point de fient d'une année, car outre qu'il ne profite point, il engendre mesme beau-

coup de bestelettes. Celuy de trois ans est iugé tresbon: car par le long temps sera euaporé tout ce qu'il auoit de puant & de mauuais, & s'il y auoit quelque chose qui fut dure, le temps l'a amolie. Quoy que ce soit, le meilleur fumier pour les herbes tât potageres qu'autres, est estimé de cède bié menues qui est chaude de nature: car elle chasse & fait mourir les pulces de iardin, les vers, les chenilles, limaces, & autres petits animaux qui broutent les plantes. Or à faute des defusdits siens, on se pourra seruir des autres qui auront souuent esté mellez & remuez avec la marre. Mais il faut que tu saches, que le iardin aquatique veut plus grande abondance de fumier, le sec en veut moins. Que si on n'auoit aucun fumier il sera bon de iecter de la croye és lieux sablonneux, & du sablon es lieux croyeux, & trop secs. Et par ce moyen les iardinages ne viendront pas seulement à foison, mais aussi tresbeaux, comme a remarqué Columelle tres-soigneux & tres-fauant cultiueur des iardins Romains. Et finalement faut aduiser à ce que dit Plin: que en quelque temps qu'on voudra fumer le iardin, ou le châp, il faut bien aduiser que le vêt souffle du couchât equinoctial, & que la lune soit en decours & soit seiche. Car en prenant garde à cela, on fait merueilleusement bien rapporter la terre, côme ont remarqué  
les

les maistres d'agriculture Latins & Grecs.

*Du semer. & des semences du iardinage.*

**CHAP. VI.**

**A**VANT qu'escrire rien du semer des iardinages, il est bõ d'a uertir qu'il est bien cõuenable de faire vn chemin propre au iardinier quand il seme ou plante, ou qu'il fait quelque autre chose, & cõmode au maistre quand il y voudra estre presẽt qui y viendra d'autant plus volontiers, & prẽdra plus pres garde à ce qui aura estẽ fait, ou sera à faire, s'il ne craint point d'estre tourmentẽ, & seront les pas au lieu du fient, comme escrit M. Catõ ancien & excellent maistre de l'agriculture. Cela posẽ ie vien à la matiere. Ie scay que quelques vns ont cõmandẽ qu'il ne falloir pas semer iardin ou champ sinon apres que la terre ait estẽ bien trempẽe de pluye : ce que ie ne trouue mauvais si elles viennent en temps & saison. Mais si elles tombent tard, comme il aduient quel que fois, il ne laissera de semer au champ ou iardin, tant soit il alterẽ, comme dit Collumelle. Ce qui se pratique en quelques provinces, ou l'estat de l'air est tel. Car ce qu'on a mis en vne serre seiche ne se corrompt pas, non plus que s'il estoit mis en resẽrue à la maison, & quand la pluye vient, la semen-

b. i

ce qui a esté en terre plusieurs iournees se leue tout en vn iour . Mais elle sera en danger d'estre mangée des oyseaux, & formis, si on ni pouruoit par les remedes que nous declarerons au prochain chapitre. Quoy que soit il faudra tascher que le iardin ou champ que l'on devra semer au printemps, soit marré sur la fin de l'Autonne, auant que les gelees tombent. Et celuy qu'on voudra fournir de herbes potageres ou autres, doit estre tourné au commencement de l'Esté: afin que les mottes se fissent en poudre par les froidures de l'hyuer ou par les chaleurs de l'Esté: suyuant l'enseignemēt de Virgile qui dit:

*L'esté au soleil meurist.*

*Cuise la morte estendue*

Or l'entens parler des grands iardins. En outre, afin que les racines des mauuaises herbes meurent, & quand le temps de semer approchera, lequel est propre & particulier à chaque pays, il le faudra essarter, & du tout desherber, & puis le fumer en la sorte qui a esté dite. Cela fait il le faudra mettre en quareaux, lesquels (comme dit Collumelle) il faudra tellemēt tailler, que ceux qui les nettoye ront puissent atteindre des mains iusques au milieu de la largeur, afin qu'en voulant oster les mauuaises herbes, ils ne viennent à fouler aux pieds la semence. Mais il faut souhaiter souverainement qu'il face beau tēps & doux  
apres

apres qu'on à semé. Car quand le ciel aide, les semences germent, & sortent bien aisément és lieux moyennemēt chauds, & esclairez du soleil. Or il faut regarder si les semences sont vieilles, car, comme dit M. Varro, il faudra aduifer qu'elles ne soyent vieilles, feiches, meslees, ridees, maigres, lasches, bastardes ou auortees: mais plustost vigoureuses, pleines, fraiches & abondantes en suc. Et quand on les lettera en terre, ou qu'on les semera, il se faudra garder des iours qu'il fera bize ou grād froid: car à tels iours il est tout clair que la terre comme estant fermee & herissee reçoit & retient à peine les semences. Dont le contraire aduient aux iours fereins, & moyennement chauds: ce que tu entédras que Virgile excellent maistre de l'agriculture à commandé.

*Tant sage soit homme pas ne t'induisse  
Terre tourner quand soufflante est la Bize.  
L'Hiver à tous de glace clost les champs,  
Semences lors ne peuent s'attachans  
Avec le fond leur racine lier.*

Que si on craint qu'elles ne soyent brulées ou estouffées par les froidures, bruines, & chaleurs: on les pourra couvrir avec des pailles: sur lesquelles, on pourra mettre des verges de trauers, & sur lesdites verges des cannes ou sermens, de peur que le vent

b. ii.

ne les emporte, ou que les oyseaux ne les butinent (comme enseigne Columelle) Entre les auteurs Grecs d'agriculture, il y en a qui conseillent de semer, la lune estant en croissant, depuis la quarte iusques à ce qu'elle soit pleine, pendât qu'elle est sous la terre.

Autres trouuans vne plus seure voye, ne trouuent pas bon qu'on seme tost : & partant, ils sement à deux, trois & quatre fois: s'efforçans par ce moyen d'eschaper de l'incertitude du temps, se fouenant du proverbe villageois de Columelle, ne fait difficulté de semer: & de ce que dit Vergile.

*Et de semer les hommes doutent ils,  
Et leur souci employer?*

Ce que toutesfois ie rapporteray plustost à la seméce des grains, qu'à celle des iardins. Celuy donc qui veut semer & planter à bon escient, doit aduiser que les semences soyent bonnes, la terre propre, le fient bon, & l'eau presté. Car les semences feront semblables à soy celles qui en prouendrôt. La terre propre gardera, & fera fructifier ce qu'on luy baillera, le fient fera la terre plus abondante en suc, & plus ouuerte à receuoir l'eau qui ira iusques aux racines: & l'eau nourrira, & entretiendra tout comme d'une mammelle.

*Rem-*

*Remedes & secrets pour les semences des iardins tant auant qu'apres estre semees, qu'elles ne soyent offencees tant par dehors que par dedans*

## C H P. V I I.

**P**OUR neant trauuillera le iardinier, ou quelque autre laboureur que ce soit, si ce qui est semé est gasté des bestelettes, & fourragé par les oyseaux, ou autrement offencé, par dedans ou par dehors. Pour à quoy remedier il faudra aduifer de bonne heure à pratiquer les remedes, & secrets qui ensuyuent, si vn peu auparauât que semer on mouille les semences, qu'on veut mettre en terre, de ius de Ioubarbe, elles seront non seulement garenties contre les oyseaux, formils, rats champestres, & autres telles vermines qui ruinent les iardins: mais en deuiendront beaucoup plus belles (comme il'ay remarqué auoir esté esprooué par Africain) ainsi que les auteurs Grecs de l'agriculture l'ont dit, & les Latins l'ont apres escrit, & quoy que cela soit approuué estre bien vray, toutesfois d'autant qu'il n'y peut pas auoir grande abondance de ceste herbe par tout: on pourra au lieu d'icelle, prendre de la fuye qui est sur le foyer, qui pourra garentir toutes sortes de semences, si estant cueillce le iour deuât qu'on seme, on la mesle

b. iiii.

parmi les semences, ou qu'on arrouse les semences de l'eau ou aura trempé ladite sève, de sorte qu'elles tirent & emboient le lōg de la nuit cest humeur, comme escrit Columelle. Les Grecs qui ont escrit de l'agriculture, & apres eux Pline & Pallade, disent que elles seront garenties de tous inconueniens & maux qui aduiennent aux iardins, si lon met dedans le iardin le test d'une teste de iument, ou d'asne, qui ait esté couuerte par le malle: ou si on l'esleue au milieu du iardin, fichée à vn pau: car elle fera croistre & gardera par sa presence tout ce qu'elle regardera. Pline adiousté qu'il y a vne sorte d'ail aux champs qu'on appelle Alum, que lon se trouue bien de ietter par les champs apres l'auoir cuit, de peur qu'il ne regerme, pour empêcher que les oyseaux n'arrachent ou fourragent les semences. Les oyseaux qui en mangent se prennent à la main tous esourdis. Africain à cest effect, mesle avec ellebore vn peu de froment ou d'orge cuit ou trempé en du vin, & le seme au dehors à l'entour des quareaux du iardin: garâtissant par ce moyē toutes sortes de semences du dommage que pourroyent faire les oyseaux. Et quand les oyseaux seront morts ou enyurez pour en auoir mangé, il commande qu'on les pende par les pieds à vne câne. Il n'oublie pas aussi la decoctiō des cancre de riuere, de laquelle  
le fi



le si vous arrousez les semences iamais ne feront assillies par les oyseaux, qui est vn cas merueilleux, voire mesme les semences qui en prouindront, dureront sans pouuoir estre endommagees, ne offencees par les bestelettes. Il y en a qui arrousent les plantes seulement de ceste decoction, & s'en trouent bien, & a esté esprooué par moy & par mes amis vne infinité de fois, mais en certain point de la lune. Quelques vns meslent avec les semences les faucilles de Cypres broyees, & puis les mettét en terre labourée & fumée, & par ce moyen deliurent ce qui en naistra, d'estre rongé. Autres y meslent de la corne de cerf, ou de l'yuoir sec & rapé menu, ou racle, ou limé, ou arrosent les semences que ils veulent semer, de l'eau ou cela aura trépé. Vergile conseille qu'on les mouille d'eau, ou aura esté dissoult du nitre ou de la lie d'huyle.

*Plusieurs ay ven, lesquels auant semer  
Leurs grains souloyent ainsi me dicier:  
D'huyle la lie, & le mirre ils prenoyent,  
Et la semence apres on arrosoyent,  
Afin que dans la silique trompeuse  
Le fruit plus grand y creusse.*

Appulee Grec les arrose de vin, & pense que par ce moyen elles seront moins suiottes à mal. Aufquels aussi seruira si on y iette eau & lie d'huyle. Il y a quelques auteurs d'agri

culture entre les Grecs louez, & approuuez par Columelle, Plin & Pallade qui trempēt en eau vn iour & vne nuit tout entiere la racine du cocombre sauuage & la iettēt sur les semences à reiterees fois, & le lendemain ils mettent en terre lescdites semences couuertes d'vn manteau, estimans par là qu'elles en deuiendront meilleures, & seront garanties cōtre tous maux. Le mesme Apulce estime que il y faut mesler vn peu de lentilles lors qu'on les seme car la lentille resiste naturellement aux facheries qu'apportēt les vents. En outre pour garentir les champs de tout mal, il veut qu'auant qu'on bine, ou marre, on porte la nuit à l'entour du iardin ou du champ vne grenouille qu'on appelle verdier, puis soit enclose en vn vaisseau de terre & enterree au milieu dudit chāp ou iardin. Et quand le temps de semer approchera, la desterrer & ietter au loin, de peur que ce qui naistra là ne deuienne amer, & de mauuais goust. Mais il fera plaifant de mettre ici en auant les tresgentils vers de Columelle, par lesquels il ordonne tresproprement les remedes aux semences.

*Medecinant le grain souuent seruit,*  
*Esandre sus la lie que rendit*  
*L'huyle sans sel de l'oliue engraissee:*  
*Ou le saouler de la suze amaissee*

*Dans*

*Dans le foyer; ou du ius tres-amer  
De marrubin & inbarbe.*

Les auteurs Egyptiens & Grecs disent que les semences demeureront sans estre rōgees, ni offēcees des bestelettes, si on les met en terre la lune estant demi pleine. J'ay quasi laissé passer ici vne experience naturelle éprouuee par Democrite pour les semences & plātes, laquelle Pallade Neapolitain à foigneusement remarqué. Pren(dit il) dix squaranchons, ou autrement cancre de mer ou de riuere, mets les en vn vaisseau plein d'eau & les couure, & les mets à l'air, afin qu'ils foyent au soleil par dix iours: puis apres trepe par huit iours, les semences que tu voudras que demeurent en terre sans estre offēcees, & reitere cela par huit iours, comme dit Pallade, tant que celles que tu veux croissent à bon escient: tu t'esbahiras de l'effect: car ce qui naistra de ces semēces, ne chafsera pas seulement de foy, le gros & menu bestail, mais aussi toutes sortes de bestelettes. Dequoy nous escrirons peu apres, & parlerons çà & là comme l'occasion s'offrira, des autres remedes des semences.

*De sarcler, essarter, & arrouser les iardins:  
Item du presage de fertilisé ou sterilité de  
quelque semence que ce soit.*

**L**A femaison estât bien paracheuee, s'enfuit le soin qu'on doit auoir de sarcler. En quoy to<sup>s</sup> les auteurs d'agriculture ne s'accordent pas bien: car aucuns disent que cela ne sert de rien, d'autant que les racines des plâtes se descourêt, & quelques fois se couppêt: & si les froidures sont rudes, se meurent de la gelee. Partât ils iugent estre meilleur, d'arracher de bonne heure, ou nettoyer les mauuaises herbes. Plusieurs toute fois aiment mieux qu'on sarcle: mais ils ne s'accordent pas en la maniere ni au temps, eu esgard à la coustume du pays, au naturel du terroir, & façon de l'air. Quoy que ce soit, es lieux ou il faudra sarcler, il n'y faudra pas commencer auant que les herbes couurent leurs quarrceaux, & soyent vn peu grandes, selon que la nature de chaque sorte peut estre. Apres qu'on a sarclé, on tire les mauuaises herbes: en quoy il se faut soigneusement garder d'offenser les germes, ou plantes tendrettes, ou fleuriettes, en les tirant outrageusement, ou passant par dessus. Partant cela se fera deuant & apres que les plantes auront desfleuri, ou lors qu'elles aurôt pris fermes racines.

Je vien a ceste heure à l'arrosement qui est fort bon & profitable durant la chaleur d'Esté,

d'Esté, & sur tout au commècémēt des iours caniculaires, estant fait au matin ou au soir, comme dit Pline avec bonne raison, assavoir que l'eau ne s'eschauffe par le soleil, & ne brule les racines. Mais alors mesme ne faut il pas arroser par trop, de peur que les racines n'eyoyent comme enyurees, & ne faut l'eau d'un puis profond, de peur que pour estre trop froide & crue elle ne blesse les racines. Que si on n'en a point d'autre à commandement, il la faudra tirer quelques heures auparavant, & la mettre au soleil afin qu'elle y tiedisse. Mais il se faut soigneusement garder d'arroser d'eau salee fors que le Reffort la Bete, la Rue, & la Sarriette, qui ont l'eau salee come vne propre medecine, comme dit Plinc, qui fait en outre le fruit de meilleur goust, & de meilleur apport. Toutes les autres herbes demandent l'eau douce, & sur tout l'eau qui sera de meilleur goust. Les eaux des maretz ne sont pas si bonnes, ni celles qui courent par les rayes: pource qu'elles attrainent des semées d'herbes. Les pluyes nourrissent sur tout les plantes: car elles font mourir les bestelletes qui y naissent. Quant à la mesure d'arroser, on la prendra de l'age qu'auront les plantes: car les ieunes n'ont pas si grand soif, & celles qui sont accoustumées à l'arrosement, le demandent en abondance, & ce doucement avec vn arrosoir propre a vui-

der l'eau par des petits trous: afin que les racines boyuent esgalemēt, & qu'elles ne soyēt pas plongees en l'eau: car par ce moyen elle retient la vie des plantes, qui s'esuanouyroit par l'exhalation de la terre. Pourtant il ne faudra pas que les plantes soyēt engouffrees d'eau, mais l'eau se distilera au regard du besoin qu'elles en aurōt, de sorte que l'eau soit comme vne mammelle pour nourrir, & non pas pour regorger. Mais c'est assez parlé d'une chose tres-cogneue aux enfans mesmes. Quant à predire la fertilité ou sterilité de quelque semence que ce soit tant semee qu'à semer, tu tiendras ce chemin experimēté par Zoroastre & les vieux Egyptiens.

Vingt ou trente iours auant les iours caniculaires (qui commencent en cest endroit de Gaule enuirō le xvii. de Iuillet) tu semeras vn peu de chaque semence bonne & fraische separant où marquāt les lieux ou tu voudras faire telle espreuue, que si il fait grand chaud tu l'arroseras en temps conuenable, afin que estant ietee en terre seiche, elle germe plus aisément, & sorte de bonne heure auant que l'astre de la canicule se mōstre dessus nostre hemisphere apres que le Procyon sera leué au leuer du soleil. Cela fait apres que le Procyon sera leué tu aduiferas bien diligemmēt laquelle desdites semences sera saine & sauue & en bon estat sans estre offencee, & predi-

ras

ras qu'elle apportera fruit & foisonnera. Mais celle qui ne sera pas venue, ou qui sera sortie toute maigre & desfaiete, tu la iugeras infertile, car c'est chose plus qu'asseuree, que l'astre du chien qui est bruslant & enrage, blesse quelques semences, & les autres non par ses grandes chaleurs & bruslemens. D'oc on pourra par tel astre sec & bruslant de nature cognoistre quel sera tout l'an à venir, en voyant le bien ou mal adueni à ce peu de semence. Nous parlerons des maladies, sterilité, & autres destructions des plantes au second chapitre du troisieme liure suyuant.

*Remedes & secrets contre les vers, puces, chenilles, gerses, & limaces, qui gastent & rongent herbes, arbres, & fruits.*

CHAP. IX.

**C**'EST chose toute notoire que beaucoup de fortes de bestes etres & petits animaux, tât dessus que dedans la terre, font beaucoup de maux aux iardinages, & pour ceste cause ils s'en portent mal, & si on n'y remedie de bone heure, ils se meurēt peu à peu en seichāt. Car ceste meschāte vermine fort quelque fois, & gagne tellement qu'on n'y peut mettre ordre, & ne les peut on chaf-

fer par quelques engins, feu, ou fer, que ce soit, quand ils se font campez en vn champ ou iardin. Partât s'estime faire plaisir aux iardiniers & laboueurs si ( comme l'on dit ) ie sonne l'alarme à l'encontre de ceste meschante race, & mets en auant quelques remedes cogneus de moy & de mes amis, & esprouuez par les anciens. Afriquain autheur d'agriculture, grand entre les Grecs, dit que les iardinages seront nettoyez des vers, chenilles, & autres seblables, si l'on parfume leurs nids, cachettes, & retraites, de fiét de beuf allumé, de forte que tel parfum soit porté par le vêt. Pline espend de la lie d'huyle, en laquelle il n'y ait point de sel, que si pour estre le fumier mauuais elles sôt attachees aux racines des plâtes, il veut qu'on les farcle bien fort. Si on plante en diuers endroits du iardin de la Roquette, ou de la Ruë) qui est vn remede naturel) les puces ne leur nuiront point, ce qui est trespropre sur tout au chou, qui entre toutes les herbes est coustumier d'estre galté par les puces, item au Reffort, lequel nous monstrerons au liure suyuant, estre de mesme nature & allié du chou. Anatolius en ses enseignemēs Grecs d'agriculture, est d'opiniō d'y meller quelque peu d'Ers lors que on le seme. Ce qu'on a esprouué anciennemēt estre profitable aux refforts & aux raues. Le vinaigre fort y est bon, melleé avec ius de Hanne



Hanne bane, puis ietté sur ces petites bestes là. Item vn arrosement d'eau ou aura trempé de la nigelle, y fert bien, comme escrit Pampphilé Grec. Mais si tu veux que les semences semées ne soyent point corrompues par les autres bestelettes, trempe les (cōme nous auons dit ci dessus) du ius de Ioubarbe. Et si tu les semes en vn test de tortues, elles ne seront suiettes à estre rongees, comme escrit le mesme Anatolius. Je n'oublieray pas ce que escrit Pallade, que les herbes n'engendrēt point de mauuaises bestes, si l'on seiche en vne peau de tortue les semences de la mente & principalement si on la seme entre les chous. Quant aux chenilles qui font beaucoup de peine & fascherie pour estre la ruine des iardiniers & des vignes. Quelques vns les poursuivent avec cendre de figuier espēdue. Autres clouent en plusieurs endroits des cācres de riuere. Que si elles ne se peuuent surmonter, ou chasser par ces moyens, tu te seruiras de ce remede. Pren également de la lie d'huyle, & du pissat de beuf, & les melle, approche les du feu tant que tout bouille, & quand il sera refroidi, tu arroseras de ceste liqueur les arbres & herbes: ce qu'Anatolius a esprouué. Pline cōmande de toucher avec la verge sanguine ce qui sera suiet aux chenilles Pallade brusle par tout le iardin des tiges de aux sās teste liez ensēble: en outre on brusle

du fient de chauueffouris pour en faire vn  
parfum de plusieurs endroits, dõt il fort sou-  
dainement vn merueilleux effect. Pline hom-  
me de grand scauoir, dit que les chenilles se  
chassent des herbes, si lon seme & mesle avec  
elles des ciches, ou qu'on pendre aux brâches  
des arbres en plusieurs endroits des cancre  
par les cornes. On les empesche de naistre, &  
quâd elles sont nees on les fait mourir à mô-  
ceaux, cõme ont remarqué les Grecs, si en pre-  
nât quelques vnes du prochain iardin, on les  
cuit en l'eau avec aneth, & l'eau estant refroi-  
die, on en arrose les herbes, & arbres, esquel-  
les nichent & couuent les chenilles. Mais il se  
faudra bien garder que telle eau ne touche  
aux mains ou au visage. Or ce remede sera  
assuré & aisé à faire si tu brusle du bitume &  
du soulfhre à l'environ du pied & des bras  
des arbres, ou bien si on fait de la fumee avec  
des champignons, qui croissent sous vn no-  
yer: ou si on brusle du galbanum, ou des cor-  
nes des pieds de cheure, ou de la corne de  
cerf. Mais il faut qu'en le bruslant tu tour-  
nes le dos au vent. Aucuns mettent trem-  
per en eau par trois iours de la cendre de fer-  
ment, puis apres en arrosent à bõ escient les  
herbes & les arbres. Il y en a beaucoup qui  
trempent en legine de figuier les semences  
qu'ils veulent mettre en terre. Nous auons  
parlé suffisamment à la fin de nostre cure des  
secrets

secrerts de nature, de la merueille du flux menstrual des femmes, & de ce que les Grecs & Latins qui ont escrit de l'agriculture en'ont escrit, qui est chose prodigieuse: toutesfois afin que tu ne fusses en peine cependant que tu souhaiterois à le voir, il m'a semblé bon de le despescher, i'ay en bref par les tresçauans & tresçétils vers de Columelle, qui en parle ainsi en son iardinet suyuant l'opinion de Democrite.

*Si lon ne peut par quelque medecine  
Chasser au loin ceste fausse vermine,  
Pratique l'art Dardanique, & recours  
A femme ayant de sang honteux le cours.  
Ouvrant selon de ieunesse les loix  
Haye & quatreaux du iardin par trois fois  
Aille entourant, & estant deschauffee  
Air sein ouuert, poil espars, soit fuschec:  
Elle marchant & ayant fait ce train  
(Grand cas à voir) on verra tout soudain  
D'un corps tortu la chenille rouler  
En terre, ainsi que quand on vient crouler  
L'arbre chargé de pluye.*

Voila que dit Columelle touchant de chasser les chenilles, lequel remede & secret i'auroye honte de raconter, s'il n'auoit esté approuué par plusieurs, & si Iean l'Ange tresçauant medecin n'eust escrit qu'il l'a experimenté & esprouué au pays de Suabe. Plinc

c. i.

escriit que non seulement les chenilles tombent par ce moyen, mais aussi les vers, hannetons, & autres bestes mal-faisantes: & dit que cela a esté trouué par Methrodore Sceptien, au pays de Capadoce, à cause de la grande multitude de Cantharides: mais (dit-il) il se faudra garder que les femmes ne facét cela lors que le soleil se leue: car la semence seicherait, & tout le plaisir qu'on peut prendre des fleurs des iardins se perdroit, d'autant que peu à peu elles se feneroyent & seicheroyent: tant est venimeux & pestilentieux cest excrement, non seulement à le toucher, mais aussi à voir principalement si elles sont fouillees. Nos iardiniers en viennent à bout par vn moyen bien aisé.

Quand apres les pluyes elles vôt aux lieux où le soleil donne, ils ont coustume de secouer au matin les tiges des herbes, ou les branches des arbres, car alors estant encores engourdies du froid de la nuit, elles tombent aisément par ce moyen, & ne peuuent plus ramper en haut, mais sont aisées à faire mourir sur l'heure. Or si tu veux faire mourir toutes sortes de bestelettes ennemies aux arbres & aux herbes, oy ce que Diophanes auteur Grec dit: pren vn ventre de mouton tué de frais, & qui soit encore tout plein de ses ordures & excremens, & l'enterre doucement en l'espace du iardin qui est plein de ces  
beste-

bestelettes : apres deux iours tu trouueras que les mittes & autres petits animaux s'y feront asséblez. Or les osteras tu de là, ou tu les y enterreras bien a uât, de peur qu'ils n'en refortent: ce fait par deux ou trois fois tu feras mourir & esteindras du tout la race de tous les meschans animaux malfaifans. Nos villageois armét les troncs des arbres de torches de pailles & les entortillét comme d'un chapelet. Les plus riches font le mesme avec du coton cardé, avec laine & estoupes de chanure esquelles les chenilles qui veulent môtér au haut des arbres, s'enuelopt ou se prennent comme avec cordeaux & liens, & sont empeschees de pourfuyure leur train. Quant à ce qui touche particulièrement les limaces si tu y espans de la lie d'huyle, ou de la fuye de cheminee, tu feras aussi grand bien aux herbes que si parmi elles tu semois des Chiches qui ont grand force contre beaucoup d'inconueniens qui aduiennent aux iardins, comme nous auôs dit ci dessus, tu chercheras ci dessus les autres remedes. Si tu veux auoir vn iardin verd & flouri, arrose les allees, quareaux & couches, avec eau ou aura trempé du fenugrec broyé, ou dresse au milieu du iardin vn test de teste d'asnessé, qui aura esté couuerte du malle: comme a esté dit ci dessus. Jules Fronton escrit que les herbes reçoient vn singulier aide si l'on seme ou plante

pres d'elle l'herbe apelee Roquette. Mais on fera vn grand dōmage au iardinier, si on ref pād sur les herbes du fient d'oye destrēpē en faulmeure. Car comme ont bien aduertī De moērite, Frōto, Damageron, en leurs aduertīssēmens particuliers de l'agriculture, cela est tresnuisible.

*Aides & secrets contre les taupes des iardins formis, consins, mousches, & reines qui renuersent, gastent, & fouvragent les herbes arbres & fruits.*

C H A P. X.

**A**V T A N T que les iardiniers hayssent à bon droit les taupes, qui en grattant, & esleuant la terre chargee de semences, & couuerte de plantes, lesquelles en plusieurs endroits elles arrachent & renuersent, & que lesdites taupes les fachent quelquesfois, en sorte qu'on n'en peut auoir le bout. Il ne me fera ennuyeux, de leur donner des aides & moyens que i'ay tirez des Grecs & Latins à l'encontre de ceste meschante armee de bestes aueugles. Pour commencer donc, Paxamus ordonne qu'on perce vne noix, ou vn vaisselet estroit & mafsif, & que ce fait on enferme dedans des pailles & du go-

du godran(ou comme dit Palladius)de la cire , avec fouldphre autant qu'il fera de befoin de chacun,& que l'on ferme biē toutes les aduenues & trous des taulpes afin que la fumee n'y penetre, de forte neātmoins que on laiffe tāt feulemēt vn pertuis ou entree qui foit large & à la gorge d'icelle on mette ladite noix ou vaillelet allumé au dedans, de telle maniere qu'elle puisse receuoir le vent d'vn costé qui emporte la senteur dudit godran, & fouldphre dedans le cachet de la taupe, par c'est artifice, les conduits estans remplis de fumee, tu verras que toutes les taupes s'enfuiront incontinent, ou bien mourront. Il y en a qui prennent du verare ou ellebore blanc, ou l'escorce de la mercuriale masle, laquelle ils pillet & passent, & la meslēt avec œuf & fine farine, & petrissent le tout avec vin & lait puis en font des tablettes ou morceaux, qu'ils fourrent dans les trous des taupes. Albert le grand dit qu'il faut boucher le trou de la taupe avec aulx, & oignons, ou pourreaux, & est d'aduis que la taupe meurt, ou est contrainte d'aller ailleurs à cause de la mauuaise senteur. Beaucoup y en a qui nourrissent des chats es iardins, pour les en chasser & mesmes y appriuoisent des belettes, lesquelles ils mettent à la gorge des trous afin qu'elles pourchassent apres ces meschantes bestes, & les engar dent d'approcher.

Autres remplissent & abreuent à bon escient lesdits trous avec terre rouge, & ius de Cocombre sauuage, ou bien ils mettent en vn pot avec du soulfhre allumé vne taupé qu'ils auront prise, estimans que toutes les autres s'y assembleront. Aucuns mettent aux trous de leurs cachots des laqs de foye. Tu trouueras en nostre histoire medicinale des bestes à quatre pieds, autres remedes cōtre les taupes: car en cest endroit là nous auons beaucoup escrit comme il appartient à vn medecin touchant les taupes.

D'autres plantent par le iardin à force grande Catapuce ou palma Christi, & dient qu'elle chasse les taupes: tu en pourras aisément faire l'essay. Les villageois se contentent de ficher au soir vne verge, ou vne branche de Saul avec ses fucilles. Plin le tue avec de la seule lie d'huyle, lequel a aussi escrit ce qui s'enfuit touchât les fourmis. Les fourmis (dit il) sont la peste des iardins: lesquels aucuns chassent en frottant les troncs des arbres avec terre rouge & poix liquide. Item en pendant aupres, le poisson que les Grecs, & Pallade apres eux, appellent Coracinus, qui est appelé en quelques lieux de France Corbeau ou Durdô, dequoy neâtmoins Plin ne n'a point fait de mention. Ce faisant, on assemble tous les fourmis & les despesche on aisément. Autres frottent les racines, ou cō-



me aucuns disent, les troncs des arbres avec  
 lupins broyez en huyle. Beaucoup ne se ser-  
 uent que de lie d'huyle pour les faire mourir.  
 Palladius enseigne ce moyen pour se defendre  
 des fourmis: si les fourmis (dit il) ont leurs  
 trous és jardins, mets auprès desdits trous le  
 cœur d'une chouette, s'ils viennent de dehors  
 environne tout l'entour du jardin avec cen-  
 dre ou marque le avec croye blanche ou  
 huyle: & vn peu apres il dit: tu chasseras  
 les fourmis, si tu espas pres de leurs trous de  
 l'Origan avec du Souphre pilez ensemble,  
 ou bien en brulant des coques de limaces,  
 & jettant abondamment de la cendre dans les  
 formillieres ou cachots desdits Formis. Il a  
 toutesfois oublié le Strax, dont Paxamus  
 Grec (duquel il a tiré tout ce propos) auoit  
 parlé. Les mots de Paxamus s'ont tels: si tu bru-  
 les au milieu du jardin les fourmis que tu au-  
 ras pris, les autres s'enfuiront: en outre si tu  
 oings l'entour des formillieres avec godran  
 ils n'en sortiront pas: & si tu brules des co-  
 ques de limaces avec styrax, ou bien les ayant  
 broyees tu les espas parmi la formilliere,  
 tu les en feras tous aller, & les descōfiras du  
 tout si tu y respands du Benioin destrompé  
 en huyle. Il dit dauantage que les Formis  
 ne toucheront point aux plantes ni ne graui-  
 ront pas és arbres si on frotte à bon escient  
 les tiges & troncs d'icelles avec lupins amers.

broyez, ou cuits avec lie d'huyle. Le meſme aduendra ſi on environne leſdits troncs & tiges d'un tortis de laine blanche ou d'eſtoupes, ou de coton, comme ci deſſus nous auõs dit des chenilles, ou ſi on marque avec croye ou terre rouge, ou origan les chemins par leſquels ils vont ordinairement: car par ce moyen les fourmils ne touchent aux plantes, ni ne montent pas aux arbres qui ſont ainſi armez, meſmes on dit qu'ils ne toucheront pas à vn vaiſſeau de miel encores qu'il ſoit deſcouuert, & qu'ils aiment merueilleuſement le miel, & toutes choſes douces, ſ'il eſt ainſi rayé à l'entour. Pallade oint les arbres & plantes avec terre rouge, beurre, & poix liquide, meſlez enſemble. Padiouſte que ſi on frote la racine d'un arbre ou plâte avec fiel de vache, les fourmils n'en approcheront pas (comme a eſcrit Raſes medecin Arabe.) Aucuns des Grecs lient aux troncs des vignes, & des arbres du lierre bien eſpais, & par ceſt engin, ils retiennent les fourmils qui ſe mettent deſſous l'ombre du lierre, puis les tuët. D'autres font le meſme avec fiel de taureau, avec lie d'huyle, & poix. Mais ie reuieñ à Plin, qui donne vn tresbon remede contre les fourmils lequel il dit auoir pris de Sabinus Tyrus au liure des iardinages, dedjé à Mecœnas: aſſauoir du limon ou fange marine, ou bien de la cendre à en bouſcher leurs troncs. Mais  
 fur

sur tout l'herbe nommee Heliotropium ou tournesol les fait mourir promptement. Quelques vns ont opinion que l'eau ou aura trempé de la tuille crue leur est contraire. Il y en a qui iettent au deuant des fourmis des ailles de chauuesflouris ; estimans estre vn tresbon preseruatif. Mais ceci suffira pour le present touchât les fourmis. Les cousins se chassent par la decoction d'origan & vinaigre, en arrosant, cōme Democrite à remarqué en ses Georgiques. Item en arrosant de l'eau ou aura trempé de la rue, ou parfumât de soulfre ou camin, ou fient de beuf, ou Bdelium ou avec decoction de Coniza ou herbe aux puces.

Pline escrit qu'ils s'enfuyent en bruslant du galbanum, Pallade dit en espendant de la lie d'huyle, qui soit fresche, ou bié de la fuye de cheminee. Berythius Grec a enseigné de chasser les mouches avec vn esmouchoir tel que s'enfuit, si, dit-il, tu prens du verare, ou ellebore, & le trāpes en du laiçt, y adioustant de l'orpiment, puis arrosant ou mouillant le lieu qui sera assailli des mouches, tu les feras toutes fuir ou mourir. Le mesme fera l'allum pilé avec origan & laiçt, car iamais les mouches ne toucheront aux lieux qui auront estes trempés de ces mixtions. Aussi y est bon le laurier avec verare ou hellebore noir, & trempé en laiçt ou eau-miellee; car vn tel

arrosémēt les fait mourir comme vn poison, ou bien s'enuolent incontinent sans retourner. S'ensuit vn secret contre les Raines qui durant les nuits d'Esté empeschent de reposer les villageois, qui sont ia rompus du travail du iour, & font ennuy aux seigneurs delicats & courtisans par leur cri & coassémēt. Les Raines (dit Africain Grec) duquel ceci est tiré, se tairont & cesseront de crier, si on leur met au deuant vne lanterne allumee, ou bien si on la pend à vn arbre, en sorte qu'elles en reçoüēt la clarté, comme si le soleil leur luisoit. Ceci a esté esproüué par moy & plusieurs autres plus de mille fois, Hierome Cardan dit que si on enterre le fiel d'vne cheures, les Raines s'assembleront, ce que ie mettray pour le dernier en cest endroit.

*Remedes & secrets contre les serpens des iardins & autres bestes rampantes, qui empoisonnent tant les hommes, que les herbes, arbres, & fruits.*

## CHAP. XI.



LORENTIN grand & diligent authour entre les Grecs qui ont cscrit de l'agriculture escrit, que les serpens ne se logeront pas en vn iardin ou en quel-

en quelque autre part que ce soit, si on plante à l'entour de l'absynthe, ou armoise, ou aïronne, & pour le moins si on les accommode és cantons. Et si ils sont accoustumez de hanter en quelque lieu, on les en chassera incontinent, faisant parfum de racine de lis, ou de corne de cerf, ou de corne de pied de cheure. Pallade escrit que les serpens se chassent à toute rigueur, & que mesme les esprits mauuais se tourmentét pour la fumee qui sent fort. Democrite dit qu'ils meurent du tout, si on iette dessus eux des fueilles de chefne, ou si quelcun estant à ieun, leur crache dedans la bouche. Apulee assure que si on les frape, tant seulement vne fois d'vne canne, ils demeurent tous estourdis: mais si on les frape plusieurs fois, ils prennent force. Tarentin autheur Grec, dit que celuy ne peut estre endommagé par les serpens, qui se sera frotté de ius de Reffort, ou aura magé le Reffort, ou le portera avec soy. Ce que Athenée & Galien avec plusieurs autres attribuent à la pomme de citron, & le conferment par vne belle histoire que par occasion ie mettray en auant au troisieme liure. Mais il ne sera pas ennuyeux d'ouyr comment parle Florentin touchant de faire mourir les serpens. Les serpens, dit-il, n'approcheront iamais du licu, ou aura reposé de la graisse de cerf, ou la racine de Centaure, ou

la pierre d'Agathe, ou du fient d'aigle, ou de milan. Et s'enfuyront toutes bestes répantes si lon mesle ensemble Nigelle, Pyrethre, Galbanū, corne de cerf, hysope, souffre, Peucedanum, cornes de pied de cheure, & le tout estant broyé ensemble, & arrousé avec fort vinaigre on face de toute ceste composition de petites boules, lesquelles on brullera pour en faire parfum: car l'odeur de ces choses estant espandu par l'air tu verras incontinent que toutes les bestes repantes s'enfuyrôt loin comme si on les chassoit avec fouët, ou mourront. Aucuns ont escrit que le rameau du grenadier, comme nous dirons en son lieu, chasse non seulement les serpens: mais aussi toutes bestes venimeuses. Pourtāt c'est sagement fait d'en mettre sous les liëts, és maisons esquelles hantent ordinairement les serpens, & toutes autres bestes venimeuses. Le mesme Florétin assembloit en vn lieu les troupes de serpens, comme poissons en vn fil: en enterrāt enuiron le iardin, champ, ou autre lieu suiet aux serpens, ou autres bestes venimeuses, vn vaisseau vieil ou on eust tenu long temps des fallures, car tous ces animaux en approchoyent tout soudainemēt & en approchant y tomboyent d'eux-mesmes. Pline parlant du Sefeli, dit ainsi, les serpens fuyent ceste plante, & pourtant les villageois portent vn baston de Sefeli. Or est-ce

est-ce chose tres-approuee, & tres-asséuree que les serpens s'enfuyent promptement par la senteur des vieux cuirs & fauattes, & non seulement ceux qui vont & viennent par les champs, iardins ou maisons, mais ceux mesmes qui entrent aux corps des hommes, cependant que durant l'Esté ils dorment aux champs la bouche ouuerte. Ce que Marc Gatinaria medecin renommé raconte estre aduenu de son temps à vn quidā qui ayant pris infinis remedes & medicamens, qui autrement auoyent grande vertu, entre tous cestuy-ci fut le plus soudain, & le plus merueilleux, assauoir la fumee & sêteur de tels vieux cuirs pris par la bouche avec vn entonnoir. Car incontinent que la beste (or estoit-ce vne grande vipere) sentit ceste fumee les assistans l'apperceurent sortir par le fondement, non sans grande admiration & estonnement. Ce que i'ay voulu escrire & marquer en ce lieu comme vn grand secret aisé à faire & fort profitable. On a aussi accoustumé de cuire du lait à cest effect & en receuoir à bouche ouuerte la fumee & senteur, car quand le serpent la sent, il sort incontinent par la bouche pour boire le lait dont il est fort friand. Je n'oubliera pas ici que les serpens hayssent fort le feu, non seulement pource qu'il leur esblouit la veüe, mais d'autant que le feu resiste naturellemēt au venin,

ils hayssent aussi les choses qui sentent fort, comme des Aulx & Oignôs, ils aiment le Sauinier, le Lierré & le Fenôil, comme font les crapaux la Saugé, & les viperes la Roquette, ainsi comme nous auons monstré en nos céturies des choses memorables. Ils hayssent du tout, & fuyent le frefne, de sorte qu'ils ne touchent pas seulement à son ombre du matin & du soir qui est le plus grand, mais le fuyent de bien loin. Mesmes Pline dit qu'il a expérimenté que si on fait vn cerne de brâche de frefne, auquel on mette du feu, & vn serpent, le serpent fuyra plustost au feu qu'au frefne. En quoy il y a vne merueilleuse bonté de nature, que comme elle a voulu que le frefne florit auant que les serpens sortent, aussi n'a-elle pas voulu qu'il se desfeuille auant que les serpens se soyent retirez en leurs tannieres: Vergile pere de toute bonne science, les poursuit avec cedre & galbane bruslez.

*Cedre odorant brusler par les estables  
Appren: pour suy les Chelsdres damnables  
Avec parfum de Galbane.*

L'auoye ici presque oublié que les serpens ne vont point parmi les fucilles de fougere. Partant en beaucoup de lieux ou les serpens s'engendrent, plusieurs ont trouué bon d'y semer ou espandre de la fougere. Il ne faut pas



pas aussi passer, que les serpens hayssent bien fort les fleurs de Suz, lesquelles aussi l'on dit faire mourir les tignes, gerces, & chenilles: joint que si on brusle des feuilles de Fougere, par leur seule senteur elles font fuir les serpens & aller en autre lieu. Je ne scay si ie dois ici remarquer ce que l'ay leu en Albert le grand, c'est assauoir que l'Aristolochie ronde avec vne raine de champ, & quelque portion d'encre à escrire, le tout bien broyé ensemble fait que les serpens s'arrestent incontinent comme morts, si on escrit quelque chose avec ceste composition, & qu'on le iette pres desdits serpens. Or il est téps de venir aux remedes pour ceux qui aurôt esté mords des serpens, lesquels remedes seront aisez & prôpts à faire. Si donc quelcun a esté mords d'un serpent, pourueu qu'il n'ait point de fiure, qu'il boiue duius de feuille de fresne avec du bon vin blanc, s'il y a fiure qu'il prene seulement le ius, & qu'il couure avec des feuilles de fresne, le lieu qui sera mords, il s'estonnera de ce miracle, qui a esté esprouué heureusement par plusieurs, & ce non sans cause, car le fresne a vne certaine & cachée contrariété contre les serpens, ainsi comme nous auons vn peu auant monsté par Pline, & comme aussi nous auons marqué ailleurs.

*Remedes souverains & secrets esprouuez par plusieurs hommes bien renommez à l'encontre des morsures venimeuses des serpens.*

CHAP. XII.

**L** F A V T qu'en ce lieu i'aduertisse le lecteur qu'en ce liure, comme en tous les autres, que i'ay mis en auant pour le profit public, ie n'obmettray ou dissimuleray rien, que ie conoistray pou uoir profiter au public & à la posterité. Je diray donc en cest endroit à bon escient comme quelcun pourra assurement & aisément guarir les morsures venimeuses des serpens.

Or sans faire estat des charmes & enchantemens, qui ne sont autre chose que tromperies & vanitez, ie veux proposer ce que les bons auteurs en ont escrit.

Dioscoride tient qu'il est bon de sucquer la piqueure, avec la bouche: pourueu que celuy qui sucquera, ait desieuné, & qu'il se soit rafraichi la bouche avec du vin. Mais au lieu de ce là, les modernes chirurgiens y appliquent vne ventouse, & par ce moyen ils euitent le danger où celuy qui succeroit la morsure se mettroit. Il dit aussi qu'il est bon d'estauer la playe avec vne esponge, & la scarifier apres: mais il faudra faire entrer la lancette bien auant,

## SECRETS DES JARDINS. 49

uant, afin de faire ouuerture au venin qui seroit caché dedans. Neantmoins qui descharneroit la playe, & couperoit la chair, seroit beaucoup mieux; & ce pour deux raisons: car premierement le venin en fort plus aisément. Secondement le venin qui est entré dans le corps, fort avec l'abondance du sang qui coule de la playe faite par l'incision. Si donc la partie blessée est en quelque extremité du corps, le meilleur est de la couper: mesmement si la morsure est de quelque serpent dangereux, comme seroyent aspics, cerastes, viperes & autres semblables. Cornelius Celsus louë, fort si on prêt vn poulet tout vif, & l'ayât fendu par le milieu, on l'applique tout chaudement sur la playe: on pourra faire le mesme avec chair de veau, ou cheureau, ou aigneau, appliquee toute chaude incōtinent apres qu'on les a tuez. Il est bon aussi de boire soudain apres auoir esté mords, vn bruyage composé de vin tout pur & de poivre, ou quelque chose semblable, pour renforcer la chaleur, afin qu'elle empesche tant mieux que le venin ne s'arreste au dedans, car la pluspart des venins tuent par la froidure.

*Remedes & secrets cōtre les Scorpions, Crapaux, Rats de iardin, Belettes, & autres grandes bestes qui corrompent & gastent, tant les herbes que les fruicts.*

d. i.



VANT aux Scorpions Pline  
dit qu'ils ne scauroyent sortir  
du lieu où ils seront, si on l'en-  
uirõne de brâches ou rameaux  
de Heliotrope, ou tournesol.

*Pour faire  
mourir les  
Scorpions.*

Que si on y met l'herbe mesme, ou qu'on l'e-  
spande, incontinent ils mourront, l'on dit  
que le mesme aduient par le seul attouche-  
mēt de l'herbe qu'õ appelle Scorpioide, voire  
mesme, que celuy qui la portera sur soy, ne  
sera point blessé des Scorpiõs. Les auteurs  
Afriquains, qui ont escrit de l'agriculture,  
promettēt que si l'on broye vne poignée de  
basilic avec dix cancre de mer, ou de riuere  
tous les Scorpiõs qui sont pres de là s'assem-  
bleront. Les mesmes disent que si quelcun  
ayant esté piqué d'un Scorpion est assis sus  
vn asne courant, le visage vers la queuë,  
tout le venin passe de l'homme à l'asne, ce  
qui se cognoistra par ce signe, ascauoir si l'as-  
ne souffle pu pette. Mais pource que cela sēt  
la baueris, il nous faut aduiser aux moyens  
de les chasser à bon esciēt. Diophanes en ces  
liures de l'agriculture, dit que si l'on met le  
Reffort sur le Scorpiõ, il le fait mourir sur le  
champ. En outre que celuy qui aura frotté  
ses mains de ius de Reffort, peut manier sans  
danger les Scorpions, & autres bestes veni-  
meuses. Il adioulte dauantage que la Sanda-  
raca

*Contrepoi-  
sons memo-  
rables con-  
tre les Scor-  
pions.*

raca meslée avec beurre ou graisse de che-  
 ure, & appliquée en parfum, chasse les mes-  
 mes Scorpions & tout autre reptile. En ou-  
 tre que si l'on brusle vn Scorpion tous les au-  
 tres s'enfuiront. Et en ce lieu ie n'obmettray  
 pas que Tarentin autheur Grec dit que ce-  
 luy qui tiendra l'herbe Syderitis, ou bien la  
 Scorpioide, il pourra manier sans danger les  
 Scorpions. Plutarque dit apres Zoroastre  
 que si on lie aux pieds des lits des auelanes,  
 les Scorpions n'y pourront monter. Quant  
 au remede de ceux qui auront esté piquez  
 par les Scorpions, pour le present ie diray ceci  
 si quelcun fait cuire en huyle le Scorpion du  
 quel il aura esté picqué, ou vn autre, & qu'il  
 graisse sa playe de ceste huyle il en fera beau-  
 coup soulagé. Le mesme aduiendra s'il tue &  
 froisse le Scorpion sur le lieu mesme & alors  
 qu'il picque. Mais la piqueure sera dangereu-  
 se s'il a mangé du Basilic le mesme iour qu'il  
 aura esté picqué. Florentin escrit que le ius  
 d'un figuier frais, appliqué sur la piqueure  
 sert de beaucoup. Plin assure que la cendre  
 du Scorpion beuë avec du vin, pourueu que  
 la fièvre n'y soit point, est vn souverain re-  
 mede: ainsi que la poudre des vers bruslez,  
 aux hommes, bestes, & oyseaux qui ont des  
 vers: & à ceux qui sont mords de chiens enra-  
 gez les poils bruslez du mesme chien pris en  
 bruuage, de forte que côme lon dit, le poi-  
 d. ii.

*Remede  
 de ceux qui  
 sont mords  
 du Scorpion*

son est contrepoison à soy mefine. Les auteurs d'agriculture Grecs & Latins dient que les crapaux se chassent & tuent avec les mesmes choses que les serpens, pourtant tu auras recours au chapitre vnzieme precedēt pour trouuer des remedes à l'encontre.

Apulee dit que les rats ne font iamais mal aux semences, si auant qu'elles soyent iettees en terre on les trempe en fiel de bœuf, que si tu fermes leurs aduēues avec fueilles de rosage ils se mourront tous. Entre les Grecs il y en a qui meslent avec fine farine, Cocombres sauuages, ou Iusquiam, ou Amandes ameres & Verare noir en esgale portion, & le tout broyé ils le petrissent avec huyle, & le mettent aupres des trous & cachots des rats tant sauuages que domestiques. Pline dit que on les chasse si on destrempe de la cendre de Belette, ou de Chat, avec de l'eau & qu'on l'espanse sur les semences: mais il y aura bien danger que ce qui s'en produira ne retiēne du venin de ces animaux: pourtant il sera meilleur de tremper les semences en fiel de beuf. Afriquain dit que l'on tuera, ou chassera on les belettes si l'on destrépe du sel Amoniac, & du froment, ou cōme disent quelques vns, du leuain, & qu'on le iette au lieu ou souuent ils courent. Autres coupent la queuē & chassent vne belette puis la laissent aller toute viue, & estiment par ce moyen que

yen que les autres voyans cela iront ailleurs. Si tu le veux experimenter il sera aisé, & en seras plus assure. Pour faire fuir les grandes bestes voici qu'il faut faire. Jamais elles ne toucheront aux lieux qui seront semez, si l'espand parmi les carreaux des iardins de l'urine vieille ou aura trempé du fient de chien. Democrite promet que le mesme aduendra si, comme nous auos dit, lon met beaucoup de cancre de riuiere, ou de cancre marins, non moins de dix en vn vaisseau de terre plein d'eau, & couuert, & mis à l'air pour estre eschauffé par le soleil par l'espace de dix iours, puis faudra arroser de deux iours l'vn de ceste eau tout ce que tu voudras garentir tant de l'air que des animaux, & ce iusques à ce qu'ils soyent plus grands & plus fermes. Aucuns des anciens auteurs d'agriculture, & Grecs & Afriquains brulent de la Piuoine ou Bardanne, ou en sement par le iardin ou champ, & chassent par ce preseruatif secret toutes bestes nuisantes. Que si elles broutent les branches, Pline, qui n'a point son pareil en l'histoire naturelle, conseille sagement, qu'on iette dessus les fueilles du fient de boeuf detrempé, toutes & quantes fois qu'il pleura: car par ce moyen tout ce qui pourroit estre venimeux en ce remede sera laué, qui est vne inuention merueilleuse de l'entendement humain. Mais ie referue à vn autre lieu à parler.

d. iii.

ler dauantage de ces choses, auquel i'en traiteray plus amplement.

*Remedes & secrets contre la gresle, foudre, & tempeste qui gastent miserablement les fleurs & fruits des arbres & plantes, comme des bleds & vignes.*

#### CHAP. XIII.

**V**ANT à la gresle qui lapide souuent les champs femez, voici en bref ce que no<sup>s</sup> en dirons Si tu veulx remedier à la gresle quand tu la vois venir, porte à l'entour du chemin ou du châp la peau d'un veau marin, ou de Lyenne, ou de Crocodile, & la pends à l'entrée: car ainsi l'escriit Philistrate en ses liures d'agriculture. D'autres aperceuans approcher la tempeste, pour la destourner reçoquent la semblance de la nuee en vn miroir, lequel il luy presente comme si elle venoit à mespriser ce qui luy est mis à l'éc contre, ou bien que estant faite double, elle faisoit place à l'autre. Autres ont ceste superstition qu'ils environnent toute l'espace du iardin avec les clefs de plusieurs maisons pendues à vne corde, & estimēt que par ce moyē la gresle s'en ira ailleurs avec sa nuee sans faire dommage. Le mesme Philistrate escriit que d'autres tenans en la main droite vne Tortue de ma-



## SECRETS DES IARDINS. 35

de maretz renuersee le ventre contre mont, se pourmeinent à l'entour du iardin ou du champ, & reuenans au lieu d'ou ils estoient partis la mettent à terre en la mesme façon, & de peur qu'elle ne se puisse renuerfer, ils mettēt des mottes de terre sous son tect afin qu'elle demeure le ventre dessus, & qu'elle se garde droit la nuee qui est pleine de gresle. Entre les anciens quelques vns ont enuironné de vigne blanche le champ ou iardin, ou ont fiché au bout d'un baston vne chouëtte ayāt les ailles estendues. Lesquels deux derniers remedes ce grand maistre d'agriculture Columelle a mis en son iardin pour seuir cōtre la foudre, qui ordinairement accompagne la gresle de quoy il parle ainsi.

*T archon pour empescher la foudre à Iupiter  
Autour de sa maison vint souuent à planter  
Vigne blanche: & appris de Chiron il pendit  
En gibets des oyseaux nuicieux: & defendit  
Que sur le haut sommet des rustiques maisons  
Ils ne vinsēt hurler leurs lamentables sons.*

Mais en ce lieu ie ne veux pas passer vn remede que nos gens pratiquent heureusemēt contre les tonnerres, foudres, & nuees qui engendrent la gresle, c'est assauoir les sons des cloches, & campanes, ou d'artilleries, & autres instrumens à feu, de sorte que le bruit aille iusques au ciel, comme nous auōs escrit

d. iiii.

en nos ephemerides de l'air & Astrologie vulgair : mais laissons ces choses au vulgair & oyons cest admirable escriuain de nature Plinc, & apprenons de luy que non seulement les iardins & champs, mais aussi les hommes & animaux ne seront point frappez de la foudre qui seront couverts de la peau d'un cheual de riuere, mesmes come escrit Archibius à Antioche roy de Syrie, les tempestes ne feront point de mal si l'on enterre au milieu du iardin ou champ vne raine verdier bien enclose en vn pot de terre neuf, autour de quoy plusieurs plantet pour le mesme effect plusieurs plantes de laurier. D'autres pendet au milieu du iardin ou à ses quatre coins les plumes d'aigles, ou la peau d'un veau marin: car on a escrit que ces trois choses ont vne secrette & merueilleuse contrarieté à la foudre, de forte que iamais ils n'ont touché, come plusieurs l'ont experimenté. Pourtant Suetone dit, que Tibere Cæsar estoit communément couronné de lierre, & auoit ses tentes couuertes de peaux de veaux marins, esquelles il se retiroit quand il tonnoit pour estre a seurté du tonnerre, lequel il craignoit merueilleusement. Ce sera pour clore ce chapitre. L'eschalotte n'est point touchée de la foudre, non pource qu'elle est petite, mais dautant qu'elle a vne nature du tout contraire à la foudre de forte qu'elle la repousse come a

SECRETS DES IARDINS. 57  
me a remarqué Pline, & nous auons monstré  
ailleurs.

*De la rouille, bruine, haste, & autres maux  
qui aduiennent de l'air, aux arbres, fruits, &  
vignes, & gastent les fleurs & fruits.*

C H A P. X V.

**C**E dernier chapitre me donne  
beaucoup d'affaire, & nō pour  
autre cause que pource que  
i'ay à combatre de pres & de  
loin contre le ciel & l'air. Si ie  
veux philosopher à bon escient des choses  
dont il s'y agit, Pourtāt tout ce qui se pour-  
roit ici traiter, sera remis au petit ouurage  
que nous auons tout prest des causes de steri-  
lité & presages de mauuaise annee, & en ge-  
neral de l'estat de quelque annee que ce soit.  
Pourtant tu te contenteras du peu que s'en-  
suit. Si tu veux pouruoir de bonne heure à la  
rouille, bruine, ou nielle prochaine ou mena-  
çante, ou en quelque forte preueüe, tu brusle-  
ras force paille en plusieurs lieux, si tu en as,  
ou bien les herbes qui auront esté arrachees  
du iardin ou du champ, item espines ou ar-  
brisseaux, & principalement les brusleras tu  
de la part que soufflera le vent, car par ce mo-  
yen, comme escrit Diophanes en son agri-

culture, le mal qui est prochain se pourra de-  
stourner. Berithius autheur renommé entre  
les Grecs, lors qu'il voyoit que l'air amassoit  
cette ruine auoit accoustumé de brusler tout  
soudain la corne gauche d'un beuf, avec fiét  
de beuf, & faisoit a force fumee autour du iar-  
din & champ, principalement du costé du  
vent.

Apulee a escrit que la fumee de trois  
tanques bruslez avec fiét de beuf ou de che-  
ure, ou avec paille, estoit vn très prompt reme-  
de. Que si la rouille a ia faisi les plantes tu y  
pouruoiras par ce moyen, comme dit Beri-  
thius. Broyez des racines ou fueilles de Co-  
combres sauuages ou Colochintes & les tré-  
pez en l'eau, en apres arrosz deuant le soleil  
leué les plantes qui aurot esté touchées de la  
rouille. Tu auras le mesme effect avec cendre  
de figuier ou de chesne; trempee en eau, & ar-  
rosée comme dit est. Il fera bon comme dit  
le mesme Apulee, de ficher ou planter force  
branches de laurier par le iardin ou champ,  
car, comme il a remarqué plusieurs fois, tout  
le dommage passé & s'en va sur les dites bran-  
ches de laurier. Or la rouille a accoustumé  
fort souuent d'estre és lieux abondans en ro-  
see, item aux combes & lieux qui n'ont pas le  
vét libre de tous les costez. Mais en cest en-  
droit il ne fera point mal à propos d'entendre  
ce que cest excellent maistre du iardinage Co-  
luelle

lumelle dit touchant le moyen de se garantir de la rouille.

*La rouille qui rotist herbes verdes, mauuaise  
D'entrailles & du sang d'un chien teitant s'ap-  
paise*

*Tage Toscan souloit de son champ à l'oree  
Ficher d'un asne vil une teste escorchee.*

Voilà quant à la rouille qui est ainsi ennemie des fruits. Quant au hasle qui est volontiers la mort des vignes, & des fleurs. Pline prend trois cancre viés, & les fait brusler estans pendus aux vignes ou arbres. Les Grecs fement au iardin ou au champ des febues tât dedans qu'à lentour, & ce contre la bruine: ce que toutesfois i'auois obmis. Voilà que ie diray pour le present touchant de bien drefser le iardin, & le garétir de toutes nuisances tant du dedans, que du dehors, afin que ce qui y fera semé & plâté, y vienne & croisse: ce que ie ne me fusse iamais ingeré d'ecrire, si ie n'eusse sceu que les autheurs Afriquains, Grecs, & Latins l'ont recherché, approuué, & remarqué avec grand soin, & labeur incroyable, mesmes si n'eusse esprouué la plus grâde partie avec mes amis fort curieux d'agriculture, ie n'en eusse iamais dit vn mot.

FIN DV PREMIER LIVRE.



YANT paracheué tellement  
quellement la premiere quar-  
riere de mon entreprise, ie cõ-  
menceray heureusement la se-  
conde, ou ie m'efforceray de  
discourir briueement & clairement la manie-  
re de cultiuer, & medeciner, & penser les her-  
bes, principales des iardins, & les fruits des  
plâtes notables, les racines bonnes à manger  
nourries tant dehors que dedans terre, sans  
oublier les fleurs, & herbes odorantes, & ame-  
neray ce que i'auray tiré des riches thresors  
des autheurs Afriquains, Grecs, & Latins qui  
ont escrit de l'Agriculture, & de ce que tant  
moy que mes amis auõs remarqué es secrets  
des iardins, qui apportera plaisir & profit à  
vn chacun. Et afin que tu cognoisses que le  
fait ensuit le dire: ie commenceray par ce-  
ste plante & herbe, qui est la plus cogneuë,  
& plus vstee & familiere aux iardins tant  
des villes que des villages que nulle autre.  
C'est la Lactuc, qui a esté si agreable aux an-  
ciés, & a esté tant & si soigneusemēt cultiuee  
que en la famille des Valeres à Rome il y en a  
eu qui n'ont point eu de hõre, d'estre appelez  
lactuciens, c'est celle laquelle cõme Pline re-  
marque, sauua l'Empereur Auguste en vne  
tresdãgereuse maladie. & ce par l'aduis d'An-  
toine

## SECRETS DES IARDINS. 61

roine Musa sō medecin tresexcellēt, qui pour ceste cause, comme escrit Suetone, eust vne statue d'airain, à laquelle vn chacun contribua, laquelle fut mise aupres de celle d'Esculape: mais c'est assez parlé des louanges de la Laitue: venons au fait.

## HERBES POTAGERES

DES IARDINS.

*Maniere de cultiuer, & medeciner les laitues, item les commoditez & secrets à icelle.*

## CHAP. I.



A laitue de iardin dont nous parlons principalement en ce lieu est ainsi appelee pource qu'elle est abondante en lait, elle aime la terre labouree, grasse, humide, ou arrosce, & fumee. Plin dit que pour la pluspart, elle sort de terre, le quatre ou cinquieme iour apres qu'elle a esté semee moyennant que sa semence ne soit pas vicille, ne seiche, & que la terre ne soit pas sterile. Si on a la terre telle que nous auons dit, on la peut semer tout du long de l'an. Si on la plante plus claire, elle s'espanchera en large: ou bien quand elle commencera à monter, si l'on coupe vn peu la tige & qu'on la presse

d'un test ou d'une motte de terre afin qu'elle ne monte en verge: car estant retenue par ce petit poids ne pouuant s'esleuer en haut, elle est contrainte de s'estendre au large. Cela est escrit par Florentin autheur Grec en ses Georgiques, & apres luy Plin, Columelle, & Pallade. Elle deuendra blanche si on met souuent dedans le milieu du sable de riuere, ou de riuage & puis apres on lie ensemble les feuilles, ce que toutesfois Plin semble escrire seulement de celle qui a la semence blanche qui est de ceste nature qu'entre toutes les autres elle endure l'hyuer sur tout. Si dauanture par l'incommodité du lieu, du temps ou de la semence elle vient à s'endurcir, il la faut arracher & la replanter, car par ce moyen elle deuendra tendre. Elle deuendra pommee & ne montera point en verge, si apres que elle aura esté transplantee, apres que elle aura la hauteur d'une paume on dechauffe sa racine, & l'enduit on de fient de beuf, puis estant rechauffee, qu'on l'arroie, & quand le germe viendra à croistre, on le coupe avec instrumens de fer, & que l'on mette dessus vn test de pot de terre non poissé afin qu'elle ne croisse pas en longueur, mais en largeur, comme escrit le mesme Florentin autheur excellent entre les Grecs. Tu auras les Laietés de meilleur goust, si en releuant ses tiges tu les contrains de regermer tous les ans. Or  
tu



tu empescheras comme il a esté dit, en mettant dessus vn petit test, ou quelque autre petit poids. Le mesme Florentin promet qu'el les sentiront bon, si on met leurs semences dans la semence du citron & qu'on l'enterre en ceste façon: ce que mesme se fera si l'on met tremper par quelques iours en eau de senteurs la semence des laiçtuës. Mais en cest endroit il me souuiet bien à propos de ce que Aristoxene Cyrien controuua, qui est bié digne de memoire. Iceluy, comme escrit Plinc, abandonnant la philosophie de son pays, & s'accordant avec le plaisir des gourmands, arrosoit au soir les Laiçtuës qui croifoyent aux iardins avec vin miellé, & les abruuoit tant qu'elles pouuoient boire, afin que le lendemain, quand le iour seroit leué il se ventast d'auoir des gasteaux verds venus de terre: Certes ceste inuentiõ est digne d'vn Epicurien, & non pas d'vn philosophe. La Laiçtuë aura les fueilles tendres, si comme nous auõs dit, on enduit sa racine de bon fiët & qu'o l'arrose quád il en sera de besoin, avec eau de riuere, ou si deux iours auât que estre arrachee on lie ses fueilles ensemble. Si tu desires qu'elle ait la forme & saueur diuerse & de plusieurs sortes, & que tu vueilles croire Didimus autheur Grec, tu le feras aisément en prenant vne crotte de cheure & la perçant bien subtilement avec vne alaine, &

puis mettant dedans la semence de laitue, nastor, basilic, roquette, & reffort, & que tu envelopes ladite crotte avec fient, puis l'enterre en vne petite fosse, la terre estant bien labourée, & bien fumée de fient qui soit mol, puis apres que tu l'arroses, car le reffort s'en ira en racine, les autres semences sortiront vers le haut, la laitue sortant ensemble, & receuant la faueur de chacune. Aucuns broient deux ou trois crottes de cheure, & meslent parmi les susdites semences, & les ayant liees en vn linge usé, les enterrent, faisant au reste ce qui est dit ci dessus. Aucuns auteurs de l'agriculture Latins font le mesme par autre moyen. Ils arrachent la laitue, & cueillent les feuilles qui sont pres de la racine, & aux mesmes endroits, lesquels ils picquet avec vn petit bois ils y mettent les semences susdites hors mis celle du Reffort, come dit Pallade, ou celle de persil, comme il semble à Ruelle, puis l'enduisent de fient, & font en forte que la laitue estant derechef enterree en ceste façon, vient à sortir, ayant sa tige environnée des herbes desdites semences encloses. On a trouué des laitues de si de mesure largeur que les anciens ont escrit, & Theophraste l'asseure, que d'aucuns s'en font seruis pour faire des portes aux jardins. Si tu veux auoir des laitues pour l'hiuer, tu les confiras comme dit Columelle. Il faut aller

en vn

en vn vaisseau les tiges de Laictuë estans bien nettoyez depuis le bas iusques en haut, lors qu'ils semblent seulement estre de feuilles tédres, & les laisser ainsi vn iour, & vne nuit, iusques à ce qu'ils rendent la saumure, puis apres les faudra lauer en ladite saumure, & estans esprins les esandre sur des clayes iusques à ce qu'elles soyēt seiches: lors leur faut faire vn liët d'Anet & Fenoil sec, puis mettre dedans les vaisseaux les Laictuës mises en faisceaux, & verser dessus ceste liqueur qui sera de deux parts de vinaigre, & d'une de saumure, puis apres les tellemēt presser avec vn autre liët de fenoil sec, que le dit ius nage au dessus. Et afin que cela se face il faudra que souvent on mette dudit ius, afin que ladite confiture ne vienne à se seicher, & par dehors il faudra avec vne espōge nette frotter les vaisseaux, & les rafraichir d'eau fresche de fontaine, voila que dit Columelle. Pline escrit que lon gardera des Laictuës hors saison, ou comme il cuide qu'il fait d'hyuer, si on les trempe en oxymel: voila assez parlé des Laictuës pour le present, si quelcun veut scauoir les medecines de la Laictuë, comme aussi des autres plantes, arbres & fruits de iardins que il lise nostre iardin medicinal, il y trouuera chose qui luy plaira.

*Maniere de culriuer le Chou, les medecines  
& secrets d'iceluy*

e. i.

**Q**VOY que Marc Cató ait préféré le Chou à toutes autres herbes potageres, & que Pline ait dit que c'est la principale herbe des jardins, neâtmoins i'en parleray ici en second lieu. Aucuns Latins l'ont appelé Caulis qui est à dire en françois tige, pource qu'elle a de fait la tige belle & garnie de toutes pars, cōme de bras, il est de ceste nature qu'il endure toutes les saisons de l'air pour tāt on le peut mettre en terre tout du lōg de l'an. Il veut la terre grasse & bien labouree, non argilleuse, glaireuse, ou sablonneuse, si non que d'avanture elle fut arrosée d'eau cōtinuelle. Il vient plus gayement tourné vers le midy: au contraire, quand il est tourné au septentrion. Quoy qu'estant tourné au septentrion il a le goust meilleur & plus fort, & beaucoup plus plaissant, & plus tendre par la gelee & bruine. Il se plaist en lieux penchans & aime le fiēt: & comme Pallade remarque, profite quād on le sarsle. Quand il aura cinq ou six feuilles il le faut transplanter, de maniere que sa racine soit premierement enduite de fient liquide, ce qui se fera en hyer en vn iour moyennement chaud, & en esté sur le Soleil couchant. Les anciens auteurs entre les Grecs ont fait seulement trois sortes de Choux

Choux, le crespui qui a la feuille seblable à celle de Persil: le plein qui a les feuilles larges fortantes de la tige, dont quelques vns l'ont appelé Caulodis: & celuy qui est propremēt appelé Crambe qui a les feuilles petites menues & drues.

Le Chou deuiendra plus grand si on le couure continuellemēt de terre. Marc Varro interpretant les vers du tressage Nestor, lesquels il auoit laissez escripts au iardin medicinal, ordonne qu'on plante le Chou en terre salee lors qu'il aura trois feuilles, en cri blant du nitre ou terre salee, & la mettant au pied, en façon de bruine ou neige blanche, & par ce moyen dit qu'il sera plus aisé à cuire en gardant sa verdure. Je trouue le mesme confirmé aux liures Grecs d'agriculture de Paxamus. Aucuns vsent de cendre au lieu de nitre, d'autant que la cendre tue les chenilles qui sont grandes ennemies du Chou. Columelle escrit qu'il s'amolit plustost en cuisant & garde sa verdure, sans estre saupoudré de nitre, si l'on le plante la racine estant enuolpee de trois petites bandes de l'herbe nommee Alga. Pline met seulement ladite Alga au deslous du pied lors qu'on le transplante, & pour cest effect il pratique la façon de cuire d'Appicius, assauoir de tremper en huyle & sel le Chou auant que le cuire: mais en cuisant il reçoit quelque peu de sel: d'autant que

e. ii.

sa substance est nitreuse & salée. Tu feras le Chou de faueur & grandeur excellēte, si premierement tu le semes en terre appropriée à planter vigne nouvelle, puis en coupant les petites branches qui s'esloignent de terre, & qui s'esleuent en croissant par trop, & en emmoncelant à l'entour d'autre terre, de sorte qu'il n'e apparaisse pas plus que le sommet. Quand il est plus souuent nettoyé & fumé il s'en porte mieux, & en croist plus, & la tige en vient plus forte tāt au lōg qu'au haut. On le coupe tout du long de l'annee, pource que comme nous auōs dit, on le peut semer toute l'annee: mais il ne faut pas qu'on coupe ccluy qu'on veut laisser mōter en graine. L'on prise beaucoup les tendrons des chous qui viennent en haut quand ils font vn peu bouillis, & mis avec huyle & sel en façon de salade. Pline le grand rechercheur des choses naturelles, dit que les vaisseaux ou on fait bouillir l'eau qui au dedans ont des croutes dures, de maniere qu'on ne les peut arracher font aisément nettoyez desdites croutes, si on y cuit des Chous.

Atheneas escrit en outre ( afin que nous recueillons en bref les choses miraculeuses du Chou) que les vignes esquelles croissēt les Chous, apportent vin plus foible: dautāt que il y a vne haine mortelle entre la vigne & le Chou. Pourtāt Theophraste aduertit que la  
vigne

vigne viue s'enfuit à la senteur de ceste herbe. Mesme Pline dit que le vin se corromp au vaisseau par la senteur & odeur du chou: mais qu'en y mettant des fueilles de Bete il reuiet en son entier. Pour ceste raison Androcides renommé pour sa sagesse, a dit que le Chou auoit grãde vertu cõtre l'yurognerie, ainsi que Pline l'a escrit, dont i'estime que les Egyptiens, qui aiment fort le vin, mã gent auant toute autre viande, le Chou cuit, pour empescher l'yurognerie. Il ne faut pas oublier que le Chou tãt prisé par Catõ n'est pas loué de plusieurs anciens, lesquels condã noyēt la pitãce qui auoit besoin d'autre pitãce, cela, dit Pline, estoit espargner l'huile, car c'estoit vn grand reproche d'estre friand de la faulce faite avec tripes de poisson, laquelle on appelloit Garon. Il ne faut pas qu'en cest endroit ie me taife d'vn grand miracle de nature, assauoir que ceste plante, qui comme nous auons dit, fait fuir la vigne, seiche du tout estant plantee vis a vis du Ciclamen & de l'Origan, & ce par vne naturelle & secrette haine que ces plantes ont cõtre le Chou, comme le Chou l'a cõtre la vigne. Pourtant Paxamus autheur Grec me semble auoir biẽ escrit, que si l'on distile goutte à goutte vn peu de vin en des Chous bouillans ils ne se cuiront plus, mais ayans fait leur effort, & changé couleur ils se corrompent. Dont on

c. iii.

recueille bien à propos, que ceux qui veulent boire beaucoup de vin, & emporter le pris à bien boire doyuēt manger premierement du Chou cru, pour n'estre pas surpris de vin, ce que Guillaume Gratarole excellent medecin tesmoigne, en son liure du moyen que doiuent tenir les gens de lettre à contregarder leur santé, auoir esté fait en sa presence par vn docte Philosophe, qui estant en vn bāquet & ayant receu tous ceux qui beuuoÿēt à luy, beut à bon escient, dautant qu'il auoit auparauāt pris vne petite fueille d'vn Chou rouge crud, dont le vin ne peut faire son effort. Mais il sera bon d'ouir en cest endroit philosopher Marc Caton souuerain en toute pratique, cōme dit Plin. Si, dit il, tu veux beaucoup boire en vn banquet, & souper à ton appetit, mange deuant souper du Chou crud tant que tu voudras avec vinaigre: itē quand tu auras soupé mange en cinq petites fueilles, tu feras comme si tu n'auois rien mangé ne beu, & boiras tant que tu voudras. Ce qui procede d'vne merueilleuse contrarieté de ceste herbe avec le vin, comme nous auōs dit, & Agrius le tesmoigne dedans Varron. Padiousteray de l'agriculture Grecque de Paxamus, que si le Chou est prochain de la vignes sarmens se recourberont plustost en arriere que de s'approcher droit du chou, cōme s'ils auoyent cōgnoissance de ceste inimitié



mitié naturelle. Or est il bon à sçauoir que comme escrit Athenæus on auoit accoustumé iadis d'apprester le Chou en viande pour les accouchees au lieu d'un preseruatif. P'auoy presque passé ce qui est en Suidas que les anciens vfoyēt de Chou en leurs bâquets mais cuit deux fois, de forte qu'il faisoit enuie de vomir, dōt est sorti le prouerbe. C'est la mort de manger deux fois du Chou. L'on fait du sel de cēdre de Chou trempé en eau, car il a vne substāce nitreuse comme dit est, dont aduēt que si on le cuit vn peu, le bouillon pris lasche le ventre, comme nous auons dit en nostre iardin medicinal. Ce poinct sera le dernier que la semence du Chou se change en Reffort, & ne scay si de là est aduenue que la Grece ancienne a appelé le Chou Reffort, & pris l'un pour l'autre, comme tesmoigne Theophraste, Julius Pollux, aūec Aristote & autres. Ceci suffira du Chou pour faire place aux autres herbes.

*Maniere de cultiuer le Persil auec ses medecines & secrets.*

CHAP. III.



LE Persil de iardin a le fueillage tout ouuert, & si lon croit Theophraste, il sort incontinent de terre si la semence est vieille: car si elle est nouvelle il  
c. iiii.

fort le plus tard de toutes les herbes iardinières, assavoir quarante iours, & pour le plus tard cinquante, comme escrit Pline, apres estre semé, il monte en greine souuent, & estant vne fois semé il dure plusieurs années, auxquelles il recroist. Il vient en tous lieux, & en tout pays. On le plante comme dit Columelle, & de semence, & de racine: il vient bien autour des fontaines & ruisseaux. Si tu veux auoir du Persil qui ait les feuilles fort larges, tu prendras, comme escrit Florentin Grec, de la semence du Persil autant que tu pourras tenir avec trois doigts, & l'enveloperas en vn petit linge clair, puis l'enterreras en fient & terre, en vne petite fosse, par ce moyen il deuiendra grand & large, car comme Pallade escrit, & auant luy Columelle, le germe qui sortira de toutes ses semences se consolidera en vne tige, mais Florentin dit qu'on l'aura tresgrand, si ayant deschauffé les racines, on les enuironne de paille en les arrosant, le Persil deuiendra crespu, si auant que le semer lon casse vn peu en vn mortier la semence & la peau de la semence estant ostee on la met en terre, ou si lon roule quelques rouleaux, ou choses pesantes sur les carreaux semez de Persil, ou si quand il est forti on le foule aux pieds. Columelle, Pline, & Pallade s'accordent avec Florentin, lesquels tous font deux sortes de Persil masse & femelle

& femelle; de maniere que le masle a les fueil les plus noires & la racine plus courte, la femelle a les fueilles crespues & dures, la tige grosse, la faueur aspre & chaude. Mais Chrysippus medecin, & Dionisius, defendoyent d'en vser en viande ( combien que du temps du mesme Pline, comme aussi auourd'huy, il en nageoit à foison parmi les potages, ren doit les fausses plaifantes) d'autat qu'il estoit dedié aux banquetts des morts, & pourtant on le tenoit pour defendu: ou bien dautant que les sepulchres estoient couronnez de Persil, comme dit Plutarque, dont est venu le vieil prouerbe. Il lui faut du Persil, pour dire c'est fait de luy, il n'en guerira iamais. On dit qu'en la tige du Persil femelle, il naist des vermisseaux, & croit on que ceux qui en mangent soyent hommes ou femmes deuiennent steriles. En oultre, que ceux deuiennent malade du haut mal qui tettent l'accouchee qui aura mangé du Persil: toutesfois on dit que le masle n'est pas si mauuais, qui est la cause qu'il n'est pas condamné entre les plâtes defendues. Pline dit ceci estre appuyé sur le tesmoignage & aduis des anciens, dont ne se faut esbahir si les medecins modernes, suy uans le conseil d'Auicenne, defendent à ceux qui ont le haut mal de manger du Persil, d'autant qu'il leur fait venir l'acces, non plus que de ce que les Grecs defendent aux nourrisles

femmes enceintes, & accouchées d'en manger, combié qu'il y peut auoir vne autre cause, assauoir qu'il empefche d'auoir du laiçt & incite à Venus. Mais c'est assez, & parauanture plus qu'il n'appartenoit : car ie m'oblois que ceci est presque efcrit mot à mot en nostre iardin medicinal. Pourtant ie finiray ce traité du Persil, ayant adiousté que les cuisiniers se seruent de Persil quand il y a trop de vinaigre en la viande, pour en oster la faueur & les vinotiers pour oster la mauuaise senteur du vin : ce qu'ils font en mettant vn sac de Persil dedans le vaisseau, comme a efcrit Pline grand aucteur en toutes choses.

*La maniere de cultiuer & medeciner la Bete, Pourpié, & Blete, & leurs secrets.*

### C H A P. I I I I.

**L**A Bete est ordinaire sur les tables des pauures, Elle demande terre moitte, & mise en poudre. Quand elle aura cinq fueil les on la doit transplanter, en Esté si le iardin a de l'eau: comme efcrit Columelle, mais s'il est sec il la faudra planter en Autonne, lors que les pluyes viendront. Elle aime à estre souuentefois labourée, & fumée à foison. On la fera large, dit Sotion Grec,

Grec, si auant qu'elle monte en tige, lon met dessus vn petit poids de pierre large, ou vn test, ou autre chose, car estant retenue par ceste charge elle estendra ses fueilles en large. Elle deuiendra blanche si lon enduit les racines avec fient de vache, qui soit frais. Me nander auheur Grec escript que si on rostit en la braise les racines de Bete, & qu'on les mange apres auoir mágé des Auls, elles font perdre la mauuaise sêteur desdits Auls. C'est chose merueilleuse de la seméce de Bete qui ne produit pas toute en vne mefme annee, mais partie de la semence produit l'annee suyuate, partie la troisieme annee, & comme a remarqué Pline elle vient mieux de la vieille que de la nouuelle. Il ne faut pas oublier que quand la faueur du vin est gastee au tonneau par le Chou, comme nous auôs dit ci deuant, elle est remise en son entier par la sêteur de la Bete, y trempant les fueilles dedans. I'adiousteray que si tu veux auoir du vinaigre promptement il ne faut que broyer la racine de Bete, puis la mettre en du vin: car en l'espace de trois heures il se conuertira en vinaigre, & si tu veux qu'il retourne au mefme estat que deuant, il suffira d'y mettre de la racine de Chou.

La Porcelaine s'eflargit d'autant plus, & a les fueilles plus charnues qu'elle est cultiuee soigneusement: elle est quasi mise en tous po

tages, & principalement elle se mange au commencement de table par pauvres & riches en sallade, avec huyle, vinaigre & sel, mesme beaucoup confisent le Pourpié pour le manger en hyuer, le moyen de le confire est cestuy-ci. On prend les plus grosses costes auxquelles on oste les racines, car les gresles se seichent plus aisément quand elles ont esté mouillees: on les nettoye avec eau, afin qu'il n'y demeure fable, ni ordure aucune, puis on les laisse seicher à l'ombre tant qu'elles se flestriffent vn peu, autrement elles deuiennent flestries, à cause de l'humidité, puis on les met en des vaisseaux de terre, ou petits barils, ayant fait vn liêt du Fenail verd, versant dessus du verius & du sel autant que besoin est, y mettant de rechef parmi du Fenail, tât que le vaisseau soit rempli de Porcelaine, sur laquelle derechef on fait vn liêt de Fenail pour fermer & presser: cela fait on y met du ius, fait de deux parties de vinaigre, & vne de verius, tant qu'il vienne au bord du vaisseau. Estant ainsi confit on le met en reserue, en vn lieu sec & destourné du soleil, de peur que par la moiteur du lieu elle ne vienne à se moisir, ce que aussi on empeschera d'aduenir si lon fait que la Porcelaine baigne tousiours dedâs son ius. Quand on voudra en vser, on en tirera de la saumeure ce que lon voudra, & la lauera-on avec eau tiede ou vin, & l'arrofant

fant d'huyle, sera seruié à table pour donner appetit, & pour esteindre l'ardeur de l'estomac, ou du foye si besoin est.

La Blete est de deux fortes, rouge ou noire & blanche. La rouge a la tige & les feuilles rouges, de maniere qu'elles semblent teintes en cramoisi, combien que par traite de temps elles viennent à se charger dauâtage, & deuenir en fin noires, qui est cause qu'aucuns l'appellent Blete noire: La blanche a les feuilles & la tige comme la Bete sans aucune faueur, ni acrimonie, toutes deux sont du nombre des herbes qui croissent soudainement aux iardins, comme dit Pline. On la sème en toute sorte de terre, pourueu qu'elle soit labourée; & estant vne fois sortie elle se multiplie soy-même par beaucoup d'annees en espendant sa semence, de sorte que si on la veut oster il est malaisé, de maniere que semée vne fois elle dure par plusieurs ans sans estre ni deschauffée ni fardée, cōme dit Pallade. Or ne faut-il pas oublier que les anciens ont estimé que la Bette, & la Blete, fust tout vn, dont vient que Martial a dit que la Bete estoit sans faueur.

*O que le cuisinier souuent de vin & poyure  
Demanderá, afin qu'au desjeuner du sebur,  
La Bete fade ait voust.*

Car pour certain la Bete n'est pas sans faueur cōme la Blete, mais a vn gouft nitreux.

*Manière de cultiver & médiciner les Asperges & leurs secrets.*

**L'**ASPERGE franc demande terre grasse, humide & bien labourée: Didime autheur Grec dit qu'on la sème au Printemps, en des petites fosses de trois doigts, mettant en chacune d'icelles deux ou trois grains séparés l'un de l'autre de l'espace de demi pied. La première année il ne leur faut faire autre chose, sinon les nettoyer & delivrer des mauvaises herbes. Mais il vaudra peut estre mieux ouir ce que Catō, Columelle, Plin & Pallade disent tous d'un accord, touchant les Asperges, tant pour les semer que pour les faire venir. Qu'on prenne (disent-ils) de la semence autant qu'on peut tenir avec trois doigts: qu'on la mette dedans de petites fosses qui seront tirées à la ligne, esquelles il y aura terre grasse & fumée. Quarante iours après les petites racines seront tellement entremêlées ensemble qu'il semblera que ce ne soit qu'une. Les anciens iardiniers appelloient telles racines espongées. Si les lieux esquels tu veux mettre lesdites semences sont secs, il les faudra tellement disposer que les semences estans amoüées à force de fient, soyēt au fond de la raye, ainsi comme si elles demeuoyent en de petites cais-



tes caiffes, fi le lieu eft fangeux, il faudra faire au contraire: car il les faudra mettre en haut & comme fur le dos de la fosse, afin qu'ils ne gastent la semence par trop grande humidité, qui ne doit pas toujours demeurer pour faouller ladite semence, mais doit passer pour l'arroser. Estans ainsi semées dès la premiere annee elles porteront Asperges, lesquelles il faudra rompre, car si on s'efforce de les arracher, toute ceste petite esponge viendra, apres les racines tendres & foibles. Or faut il nourrir ladite esponge par l'espace de deux ans au lieu ou elle est creuë, la nourrissant avec force fient, & la nettoyant souuent. Les annees suivantes il ne faudra pas cueillir l'Asperge, mais arracher de la racine, afin qu'elle ouure ses germes comme de petits yeux: autrement estans rompues les susdites esponges mettront tant de germes hors que ce sera comme pour les greuer, & n'en sortira point d'Asperges. Tu garderas l'asperge dõt tu voudras prendre des semences puis brusleras ses branches, & enuiron l'hyuer tu mettras autour desdites esponges la cendre avec fient, qui, comme dit Marc Varro, doit estre de cheure. Il y à aussi vne autre façon de semer les Asperges avec lesdites esponges, lesquelles il faut transporter en vn lieu exposé au soleil, & bien fumé, & cela apres qu'elles auront deux ans. L'on fait des sillons eslon-

gnez bien de l'autre d'un pied, & profonds enuiron neuf poulces, esquels il faudra tellement enterrer lefdites espôges, qu'elles puissent aisément germer quand elles seront couuertes de terre, & au printemps quand elles commenceront à sortir. Il faudra remuer la terre avec vn instrumēt à deux dens, afin que la pointe pousse plus aisémēt dehors, & que la racine se face plus grosse. Le mesme Caton ordonne, que l'on les sarcle & nettoye, mais en telle sorte qu'en les sarclant on ne face pas mal aux racines, autrement estās debiles elles viendroyent à estre foulees. Or faudra il couvrir en hyuer les Asperges avec estrain tendré, de peur que la froideur ne les gaste, & au commencement du printemps les faudra descouvrir & fumer à force.

Didime autheur Grec, & Pline apres luy, escriuēt qu'il naistra à force Asperges, en pilāt des cornes de belier sauuage, ou biē les coupant, ou raclant & les enterrant en des rayōs, mesmes les arrosant souuent: Et quoy que Dioscoride ne trouue pas cela bon, tu trouueras toutesfois par experiēce qu'il est vray. Aucuns escriuent chose beaucoup plus merueilleuse, assauoir, que si l'on perce des cornes de belier toutes entieres, sans estre ni broyees ni coupees en pieces, & qu'on les enterre, elles produiront des Asperges, que si tu en veux auoir de bonnes à manger tout  
du long

du long de l'année, quand tu auras cueilli le fruit tu descouriras les racines qui sont à l'entour de la tige, & fouiras doucement, car par ce moyen (comme dit le mesme Didime) la petite plante n'arrestera point à pousser hors nouvelles tiges, & Asperges, que l'on fait vn peu cuire en eau & bouillon gras, puis avec vn peu de sel & d'huyle ou de beurre & vn fil de vinaigre sont fort plaisantes à manger. Or ne faut il pas oublier que les Asperges ne uelēt estre qu'vn peu cuites: car quād elles cuisēt beaucoup il n'y reste que le bois. Pourtāt on dit que l'Empereur Drusus voulant dire qu'vne chose estoit faite soudainement, souloit dire qu'elle estoit faite plustost que l'on ne cuiroit des Asperges. Les anciens auoyent accoustumé en leurs banquets d'environner d'Asperges les petis poifons comme escrit Iuuenal en ceste sorte:

*Quelle squille au seigneur, de quels Asperges ceintes  
Est porree?*

Je vien maintenant à la maniere de les cōfire. On prēd les tiges que l'on met en ordre en des caiffes, & les laisse on à l'ombre par deux iours, pour rendre leur ius, duquel puis apres on les laue: pour ceu qu'elles en rendēt assez, autrement on les laue en faumure, puis en mettant vn poids dessus, on les presse.

f. i.

Quoy fait on les met en vn vaisseau adioustât deux tiers de vinaigre, & vn de saumure, y mettant du Fenail sec, afin que lefdites tiges soyent pressées, & que le ius vienne iusques au bord. Or ne faut il pas oublier que les Grecs prenans ce mot Asperge bien largemēt, ont appelé ainsi toutes sortes de germes tant d'herbes que d'arbrisseaux, sortans auant la fleur, comme s'ils vouloyent dire produits de plantes non cultiuees. Pourtant dit Martial,

*Plus plaisante n'est pas que l'Asperge sauvage*

*L'espine molle estant de Raenne au riuage.*

Mais nous traittons ici de l'Asperge frâc comme de toutes les autres plantes iardnières.

*Maniere de cultiuer la Rue franche, ses medecines & secrets.*

#### CHAP. VI.



OMB IEN qu'il semble que ceste plante n'ait pas grande acointance avec les herbes potageres, neantmoins i'en escri ray quelque chose, ne fust ce qu'il n'y a aujourd'huy iardin de ville ou village qui n'ait quelque pied de Rue toujours verdoyante, & fort odorante. Pourtât  
Colu-

Columelle monstre comment il la faut cultiver, disant comme s'ensuit. Il faut transplanter au mois de Mars en lieu exposé au soleil, la Rue qui a esté semée en Autonne, & faut y amonceler de la cendre, & la nettoyer d'herbes tant qu'elle soit fortifiée, afin qu'elle ne soit estouffée. Ce qu'il escrit pour l'Italie ou il estoit, non pour nostre pays de Gaule qui est Septentrional. Quoy que soit quand elle est semée vne fois en la nettoyant d'herbes il faut avoir la main couverte, autrement il y viendra de mauvais petits vlcères, comme Pline a remarqué apres Dioscoride, Que si on le fait sans y penser, & que la main vienne à demanger, & à s'enfler, il la faudra graisser souuēt d'huyle, toutesfois plusieurs pensent que cela se fait par la Rue sauuage & montagniere lors qu'elle est en fleur. Elle demande les lieux hauts, dont l'eau decoule, ainsi qu'escrit Pallade, Si tu veux semer la semence enclose en ses gouffes, il faudra ficher en terre chascque gouffe à part, mais si la semence est menuïsee, & hors de la filique, il la faudra espandre, & la couvrir avec le râteau. La tige qui sortira de ceux qui viendront de semence en filique sera plus tardive, mais bien plus forte. Ceste plante hait l'humeur, & le fient, & ne veut autre chose que de la cendre, & est impatiente du froid. Pourtant on la doit planter en lieux exposez au soleil & secs, & quād

*La culture  
de la Rue  
comme il  
la faut net-  
toyer & mes-  
sifier.*

f. ii.

il fait froid elle veut estre couverte de cédre, pour resister aux geles par la naturelle chaleur de ladite cendre.

*La cendre  
amie de la  
Rue*

Theophraste escrit que si on l'arrose d'eau fallee elle viendra bien plus drue, mais il ne la faut pas toucher avec fer, si on ne la veut faire mourir. Elle vient non seulement de semence, mais aussi de furgeon, & de soy mesme, car si le haut d'une branche se courbe, tellement qu'il touche à terre, il prend incontinent racine. Si on replante tout vn pied de Rue, il meurt le plus souuēt, & au printemps on a accoustumé de plâter de petits rameaux arrachez, avec quelque partie de l'escorce, lesquels reuiennent. Ceste plante dure plusieurs années en son entier, sinon qu'elle soit touchée & cultiuee par femme qui ait ses mois, car comme a remarqué Florentin autheur fort pertinent entre les Grecs: & entre les Latins Columelle, Pline & Pallade, cela fait qu'elle se seiche peu à peu, Aucuns plantent de ses petits rameaux en vne sebue per-

*La Rue  
plantee en  
vne sebue  
ou eschal-  
lote perd  
sa fischeu-  
se senteur.*

ce, ou en vne eschalotte percee, & l'enterrēt ainsi, afin qu'ils tirent nourriture, odeur & vigueur autre que de leur naturel. D'autres vient de maudissons en la semant, principalement en terre argilleuse dont on fait les briques, ce que Pline & Pallade disent estre bō, mais elle vient mieux & plus abondamment, disent les mesmes autheurs, si elle est defro-

bee.

bee. Elle se tient plus volontiers sous l'ombre d'un Figuier. Pourtant Theophraste iuge que la Rue est la meilleure & plus approuuée est celle qui est enterree estant en escorce de Figuier. Ce que Plutarque aussi a cogneu, escriuant ainsi en son liure des banquets. La Rue qui vient dessous le Figuier, ou auprès, est estimée beaucoup plus souëfue, & de meilleur gouft. Duquel ne s'est pas esloigné Dioscoride, qui dit que celle qui croist pres le Figuier, est bonne à mettre parmi les viandes, defendant toute autre Rue. De là vient cest accord & amitié entre la Rue & le Figuier, dont Pline a tant parlé, & au contraire la haine merueilleuse qui est entre la Ciguë & la Rue: pourtant ceux qui veulēt cueillir la Rue se frottent les mains de ius de Ciguë, de peur qu'il ne leur vienne des vlcères, comme nous auons dit ci deuant. La Belette ayant à combattre contre le Serpēt, lors qu'il chasse apres les rats, mange la Rue auparauāt, comme vn preseruatif, ainsi que dit Pline. Pourtant Aristote a escrit bien à propos que c'est vn contrepoison contre les charmes, & a faussemēt iugé Pithagoras, qu'elle nuisoit aux yeux, veu que les Graueurs & Peintres se trouuēt bien de la veuë pour en mâger, ainsi comme escrit Pline, qui n'oublie à dire que les serpens s'enfuyent au parfum de la Rue, & qu'ils vont loin d'elle se loger. Pour le dernier on dit

f. iii.

que les Fouynes ne viendront point és Pou-  
laillers, si lon frotte les pouffins avec ius de  
Rue, ou comme aucuns difét, si on les arme:  
ce qui sera aisé à esproauer, comme ce qu'e-  
scrit Democrite, que les mouscherons appe-  
lez Cousins se chassent & ne peuuent appro-  
cher, si lon arrose de la decoction de Rue, la  
maison avec vne brâche d'icelle. Ce que plu-  
sieurs pratiquent aux puces, dont ils ont fait  
ce tel quel vers:

*Cocta facit Ruta de pulicibus loca tuta.*

C'est à dire:

*La Rue cuïte fait fuir les puces.*

Mais ce qu'escrit Arnaud de Ville-neufue  
est bien digne de memoire, que la Rue ou  
Chelidoine mise en vn peu de vinaigre blanc  
ou vin, ou eau rose, & eschauffee rend vne fu-  
mee vaporeuse, laquelle estant conuertie en  
eau & serree est fort bonne pour le mal des  
yeux, mais il est traité de ceci plus au long  
en nostre Jardin medicinal.

*Maniere de cultiuier l'Ozeille & Espinars,  
avec leurs remedes & secrets.*

#### CHAP. VII.

D'ou l'o-  
zeille a pris  
son nom,  
& de com-  
bien il y  
en a de  
sortes.



**L**'OZEILLE est appelee des  
François d'vn mot tiré du  
Grec qui signifie aigre, dont  
plusieurs l'appellent aceteuse,  
ou aigrette. Elle est de deux  
sortes



fortes grande & petite, toutes deux ont la semence semblable sinon que la grande a la semence plus grande, & la petite moindre. Les Latins l'ont appelee Rumex franc, & Lapath qui est vn mot Grec, quoy qu'il y ait beaucoup de fortes differetes de Lapath desquels ie n'ay propose de traiter en cest endroit. L'Ozeille est de si longue vie qu'estant vne fois semee, iamais elle ne se gaste en terre, principalement aupres des eaux, elle a sa tige tirante sur le rond croissante en petit arbrisseau, ses fueilles sont pointues au bout, mais moins que de l'herbe appelee Oxylapathum. Sa semence est rouge, & faite en pointe, enuelopee d'une couuerture qui est comme de fueille. Ceste herbe est ordinaire es potages, & est fort plaisante parmi les sallades, mesmes on en fait du ius verd à fausser la chair, & n'y a herbe qui ait plus de credit parmi les viandes, d'autant qu'elle a vne petite aigreur plaisante au goust. Tous presques l'ont appelee aigrette, & n'y a rien plus plaissant, ni plus ordinaire en Esté à esguiser l'appetit, tant aux riches qu'aux pauvres. C'est merueil <sup>Espinars</sup> le que les <sup>incogneus</sup> Espinars n'ont point esté <sup>aux anciens</sup> cogneus des anciens, veu que auourd'huy ils sont en si grand vsage & des pauvres & des riches <sup>quoy ils</sup> que mesme ceux qui ieusent le careme s'en <sup>sont ainsi</sup> faoulent. Je scay bien que quelques vns ont <sup>appelez</sup> dit que c'est le Chrysolachanum, autres le

f. iiii.

Scutlomalacō, c'est à dire Bete mauue: d'au  
tres ont dit que c'estoit Arroches d'Espagne  
Les doctes iugeront si cela est vray. l'estime  
que les Latins les ont appelez Espinars, d'au  
tant que la semence s'endurcit en espines,  
quoy que l'herbe soit molle. Et a ce nom esté  
mesme pris par les Grecs modernes. Ceste  
herbe est fort ordinaire en careme, elle viét  
en toute terre, nous la femons en Feurier &  
Mars, & sept iours apres qu'elle est semee el-  
le fort. Sa fueille premierement est triangu-  
laire, & molle, puis semblable à fueille d'En-  
diue, & quelque fois est deschiquetee pres la  
queuë: sa saueur est fade, sa racine est petite,  
& a des petits filets comme de cheueux: sa ti-  
ge est d'une coudee, & quelquefois plus hau-  
te, creuse au dedans, les fleurs sont rōdes qui  
viennent au haut de l'herbe en façon de gra-  
pe: sa semence comme nous auōs dit est espi-  
neuse, & picquante. La femelle florit bien,  
mais elle ne porte point de semence. Ceste  
herbe nettooyee & lauce, & les racines estans  
curees doyuent estre bouillies sans eau, car  
elle rend assez d'eau quand on la cuit, & ne  
veut point d'autre humeur que le sien, autre-  
ment elle perd son vray & naturel suc. Estant  
bouillie & espreinte: quelques vns la battent  
avec vn cousteau de bois ou autrement, puis  
on la met en pelottes estât derechef du tout  
espreinte: puis on la frit avec bōne huyle, ou  
bon

bon beurre, avec vn peu de verius & poyure batu. Mais ic ne traite pas icy de la cuiſine mais du iardinage.

### RACINES A MANGER.

*Maniere de cultiuer le Porreau, avec ſes medecines & ſecrets.*

#### CHAP. VIII.

**V** OVLANT deſcrire les racines propres à manger, qui viennent és iardins, ie de peſcheray premierement le Porreau, qui doit eſtre ſemé en lieu dru, & principalement champeſtre. Il veut le fond plat, tourné bien bas, & long temps biné, & fort fumé. Les anciens ont dit qu'il y en a de deux fortes: le teſtu, qui a la teſte groſſe comme l'Oignon & le tôdu, qui eſt long & droit, qu'on a accouſtumé de couper ric à ric de terre, dont il a le nom de tondu. Pour auoir de ceſte ſeconde forte, il faut que deux mois apres qu'il a eſté ſemé on le coupe. Columel le dit qu'il durera dauantage, & deuiendra beaucoup meilleur ſi on le tranſplâte, & que on l'arroſe & fume toutes les fois qu'on le coupe. Mais l'vſage a enſeigné, comme luy meſme eſcrit, que celuy qu'on tranſplante ſe met en terre de meſme façon que le Pourreau teſtu, en laiſſant entre-deux moyé eſpace c'eſt aſſauoir de quatre doigts, & quand

il fera fort qu'on le coupe. Or le faut il arroser, fumer, & farcler, autant de fois qu'on le tondra, & souuent faut farcler & oster les herbes du lieu ou le Porreau est planté. Si tu veux faire le Porreau testu, deuant que tu le replantes, il te faut aduiser de couper toutes les petites racines, & tondre tous les filets d'icelles par le bout, puis tu mettras au dessus des petits ais ou coques, comme pour faire leur place & ainsi les enterreras, afin que les testes deuiennent plus grosses, & en ceste maniere Sotion Grec defend de les arroser. Pallade apres Pline dit qu'il faut lors seulement tanplanter le Porreau quand il est de la grosseur d'un doigt, trenchant les faucilles par le milieu, & tondant ses racines afin que elles nourrissent mieux la plâte, & doit estre enduit de fient liquide, separé l'espace de cinq doigts. Quand il a pris racine, en le prenant doucement on l'esleue avec le farcelet, afin qu'estant comme soufleué de la terre, toute l'espace qui sera vuide soit remplie par la grosseur de la teste qui se fera, & pour mettre fin à ce poinct. Si tu veux auoir Porreau à tondre, tu le plâteras plus espais. Si tu veux auoir du Porreau testu tu le plâteras plus au large, & le farcleras souuent, & le fumeras à force: mesme il croistra beaucoup plus, comme Pallade a escrit apres Columelle, & tous les deux apres Sotion Grec. Si l'on met plusieurs

fleurs grains de semences en de petits linges  
 clers ou drapeaux vlez, que l'on enterre puis  
 apres avec fient, & puis qu'on les arrose, car <sup>Pour faire</sup>  
 tout cest amas de semence estât vni croistra en <sup>des Por-</sup>  
 vn grand & prodigieux Porreau, ce que mes <sup>reaux gros</sup>  
 mes on pourra essaye es semences des autres <sup>& mon-</sup>  
 plantes. Le mesme aduendra si on fourre <sup>stience:</sup>  
 dedans la teste du Porreau vn grain de semence <sup>& diuers</sup>  
 ce de raue, mais il faut qu'il s'y mette s'as fer. <sup>moyens</sup>  
 Estant enterré ainsi les Grecs & Pallade di- <sup>pour leur</sup>  
 sent qu'il croit merueilleusement. Aucuns <sup>faire pren-</sup>  
 fourrent dedans la teste du Porreau de la se- <sup>dre teste.</sup>  
 mence de Courge, au lieu de celle de raue,  
 faisant ouuerture avec vn poinçon de bois  
 ou de canne & non de fer.

Autres prennent de la semence autant  
 qu'ils en peuuent tenir avec trois doigts, &  
 les ayant enuolopez de fient, & enfermez en  
 vn petit tuyau, les mettent en terre, ce qui se  
 accorde avec ce qui est mis ci dessus. Le mes-  
 me Sotion Grec loué, & approuue, qu'incō-  
 tinent que le Porreau sera semé, l'on foule  
 aux pieds les quarreaux, & fillōs, & par trois  
 iours on ne l'arrose point, comme si on n'en  
 faisoit conte, mais le quatrieme iour il le fau-  
 dra arroser, car par ce moyen il deuiendra  
 beau. Si en le semant ou plantant on y mesle  
 du sable il viendra plein & gros. Le mesme  
 Sotion dit, que qui aura mangé du Cumin au-  
 uant le Porreau, son haleine ne sentira pas,

encores qu'il ait mangé en grand quantité des Porreaux. Reste vn poinct à entēdre qui est pris de Pierre de Cressence, assauoir que la semence de Porreau fait que le vinaigre perd son aigreur, & retourne en vin, l'experience est aisée à faire. Pour la fin i'adiousteray que le Porreau fort de terre dixhuit iours apres qu'il a esté semé, & ne dure que deux ans, car passez deux ans il monte en semence & se meurt.

*La semence de Porreau fait que le vinaigre perd son aigreur*

*La maniere de cultiuer les Auls: leurs medecines & secrets.*

CHAP. IX.



*Comment il faut planter les aulx*

'AIL, qui est renommé entre les fauces champētres, deman de la terre blanche, fossoyee & binee, sans fient, doit estre semé par rayes afin que les eaux ne luy nuisent. Or les rayes doyuent estre faites comme les fillons des champs, pour garder que l'humidité ne les gaste, mais il faut qu'elles soyent plus petites: sur le dos des dites rayes il y faudra mettre les gouffes d'Auls distantes de quatre doigts l'vne de l'autre, n'estans pas fichées auât, ni mises en chastelet ou monceaux de terre, comme quelques vns font. Quand ils aurōt trois fucilles, il les faudra

faudra farcler, car ils grâdissent d'autant plus que cela sera fait souuent. Pline dit qu'ils viennent de semence, mais qu'ils sont tardifs: car la premiere annee la teste de l'Ail, ne se fait pas plus grosse qu'un Pourreau, l'annee suivante elle se diuise, la troisieme l'Ail vient en perfection, & pensent aucuns qu'il est plus beau venant en ceste maniere.

Si tu veux auoir des Auls qui soyent gros & fort testus, auant qu'ils montent en tige tu tordras leur feuille verte, & la renuerteras en terre. Pallade dit qu'il faut enterrer la tige quand elle commence à sortir, car par ce moyen elle ne croist pas, puis estant foulee le suc va à la teste qui se fait grosse: ce que Pline auoit auparauant remarqué. Sotion, Pallade & quelques autres disent, que si l'on met des Auls en terre, & qu'on les arrache la lune estant sous terre, ils n'auront point de mauuaise senteur, ni n'empuantiront point l'halaine: ce que Pline interprete vn peu autrement, disant que les Auls doyuêt estre semez à autre fin, lors que la lune est sous la terre, & cueillis alors qu'elle est coniointe avec le soleil. Le mesme Sotion promet que les Auls s'adoucissent, si en les plantant, on mesle & seme parmi des noyaux d'Oliue, ou que l'on rompe vn peu les gouffes, & qu'en les semant on mette parmi du marc d'Oliue. Didimus, comme remarque Ruel, ou plustost Sotion,

*Pour auoir  
des Auls  
qui n'au-  
ront point  
mauuaise  
senteur.*

comme porte mon exemplaire Grec, dit que la senteur des Aulx mangez se perd, si apres l'on mange des febues crues. D'autres disent qu'il suffit d'auoir mangé de la racine de Be te rostie sur les charbons, & que par ce moyé la puanteur ne s'apperçoit, comme Menander entre les Grecs escrit ainsi que dit Pline: nos gens font le mesme en mangeant du per fil verd. Plusieurs des anciens promettét que les Aulx dureront long temps, & serót beaucoup meilleurs si on les serre dedans la paille, ou qu'on les pendé à la fumée. Aucuns trépent vn peu les testes d'Auls en eau sallee, puis les seichent & serrent ainsi. Mais en l'vne & en l'autre sorte si on les seme ils ne rapportent rien. D'autres se contentent de les seicher sur les charbons afin qu'ils ne germent. Pline dit que les Aulx serót de saueur plus aspre qui auront dauantage de gouffes, & adiouste qu'ils ne sentiront point mal, estans cuits ainsi comme les Oignons, & n'oublie pas à dire qu'il faut que ceux qui veulent arracher l'ellobore blanc, prennent des Aulx auparauant s'ils ne veulent estre en danger. Il ya vne sorte d'Aulx sauuages que les Grecs appellent Ophioscorodon, qui vient de soy mesme és champs, duquel quand les bestes ont mangé la fueille, leur laiët sent les Aulx, & non seulement le laiët, mais les fromages qui en sont faits retiennent la mauuaise senteur.

On

*Pour garder les Aulx longuement.*



On l'appelle Ail sauuage ou serpentín, duquel nous auons dit au liure precedent, qu'il falloit ietter pour empescher les oyseaux qui mangent les semences, mais estant cuit auparauant afin qu'il ne reuienne audit lieu, nous auons dit que Plinè l'appelle Alum. Mais vne chose merueilleuse ne doit pas estre omise en cest endroit, que les Belettes, & Escurieus ayans mis les dents dedans vn Ail n'osent puis apres mordre, & par ce moyen deuiennent appriuoisez. Cest chose beaucoup plus memorable, & plus esmerueillable que Volateran escrit, assauoir que de son temps vn villageois fut trouué dormant la bouche ouuerte aux champs, au temps de moisson & de fenaison, & vn serpent luy estant entré par le gosier, il se garentist incontinent en mangeant des Aulx, comme d'vn contrepoison, mais qui est vne chose estrange il fit passer & decouler le poison en sa femme, habitât avec elle, qui aussi en mourut. Ceci aussi est remarquable en l'Ail, cuit avec sel, il fait mourir les gourguillons qui mangent les legumes, moyennant que l'on frotte à bon escient les parois, & pavé du grenier, de ceste decoction. Il ne faut pas aussi se taire de la contrariété que les Grecs appellent Antipathie estant entre l'Ail & la pierre d'Aymant, dont nous auons parlé ailleurs, monstrans qu'il y a vne telle haine entre ces choses four

des & destituees de sens, que si l'Aymant est frotté d'Ail il ne tire plus le fer, comme Plutarque a remarqué, & apres luy Claude Ptolomee: ce que moy & plusieurs autres de mes amis ayans autrement esprouvé & expérimenté, i'ay esté induit de croire que ces grands personnages là, & sur tout Ptolomee, n'a pas entendu de l'Ail commun, mais de l'Ail du pays d'Egypte, lequel Dioscoride dit estre petit & doux, ayant la teste d'une gouffe tirant sur la couleur de pourpre. Aucuns entendent cela du sauuage, dont nous auons parlé ci dessus: ce qu'Antoine Microphone Berruyer mien ami, qui est soigneux à rechercher les experiences, m'a escrit despuis n'agueres auoir expérimenté. Pour le dernier les Aulx pendus aux branches des arbres chassent au loin les oyseaux qui viennent pour manger les fruits, ainsi comme il est escrit és liures d'agriculture des Grecs, pris de Democrite.

*Il appelle  
Berruyers  
ceux qui  
sont de Ber  
ry.*

*Maniere de culriuer les Oignons avec leurs medecines & secrets.*

C H A P. X.



H A C V N sçait que les Oignons ont le corps assemblé & enuéléppé de plusieurs tunique chartilagineuses. Columelle dit que les anciens Latins les ont

les ont appellés vnions, pource qu'ils n'ont qu'une teste qui n'est pas faite de plusieurs gouffes ainsi comme l'Ail. Nos François retiennēt encores ce mot, comme s'ils disoyēt vnions. Ils demandent la terre grasse, bien binee, arrosée, & fumée, & rouge, comme Sotion autheur Grec dit, laquelle il faut premièrement labourer afin qu'elle vienne à estre pourrie & mise en poudre par les geles & froidures de l'hyuer, puis apres doit estre fumée, & avec la marre egalement tournée, puis dressée en quareaux, apres que toutes les herbes auront esté arrachées, & leurs racines du tout ostées. Quoy fait on pourra semer la semence au mois de Mars, le iour estant serein, le vent de Midi, ou d'Orient soufflant, & comme veut Plinē la Sarriette y estant entremeslée, car par ce moyen ils viennent mieux. Sotion aduertit que celuy qui veut planter des Oignons, qu'il ait à couper & oster les queuēs & extremitēz & tous les filets, & tout le fueillage, afin qu'ils deviennent grands & testus. D'autres arrachent seulement les fueilles iusques à la racine, car par ce moyen ils font aller le suc iusques au bas. Mais Pallade est d'aduis qu'il ne les faut pas planter en ceste façon: Plinē dit qu'il faut les nettoyer des mauuaises herbes, & les farcler pour le moins quatre fois, lequel aussi ordonne qu'on marre trois fois la terre a-

*Comme il  
faut planter  
les Oignons.*

uant qu'y ferner l'Oignon. Si l'on sème à la lune décroissante les Oignons seront petits & plus aigres. Si l'on les sème à la lune croissante, ils seront plus forts, & leur semence fera plus douce, l'acrimonie estant attrempée. Or ne faut il pas passer ceci qu'être toutes les sortes d'Oignons le long est plus aigre que le rond, & le rouge que le blanc. Ité le sec que le verd, le cru que le cuit, le frais que le fallé ou bouilli. Ils serót pi<sup>r</sup> gros, si lors qu'il faut les trāsplāter on les met en terre qui ait esté vingt iours labouree & seiche deslors, de maniere que l'humeur soit cōsumé. C'est l'opiniō de Sotiō qui dit que le mesme aduiēdra si l'ō plāte les Oignōs estās desnuez de toute pēau. Aucūs disēt que les oyseaux ne touchēt iamais à leurs semences, pourtant disent que il ne les faut point couvrir de terre. Ce qui semble que Ruelle a mal recueilli de Pallade, car il dit que cela aduiēt à la graine d'Aulx & non pas aux Oignons. Si l'on veut recueillir la graine d'Oignons, & la ferrer bien commodément, quand ils sont encores verds, & qu'ils commencent ia à monter, il faudra faire de petits appuis, comme dit Columelle, qui retiendront les pointes droites, & soutenir la teste ou est la semence avec petits eschelas vnis comme on fait és vignes, qu'ō appelle accouplees. Autrement les pieds estās esbranlez par les vents seront iettez en terre

& la

& la semence tombera & se perdra. Or ne la faut il pas cucillir auant qu'elle semble estre noire, comme Palade dit après les Grecs & après Columelle. Sotion dit que les Oignons se garderont long temps sans estre gastez, si on les trempe en eau chaude, ou comme dit Pline en eau salee ou tiede, & après sont mis au soleil tant qu'ils soyent du tout secs, & que on les mette en paille d'orge, en sorte qu'ils ne se touchent point l'un l'autre. Nos iardi- niers les pendent à la fumee & à la cheminee & experimentēt le mesme. Ce qu'ils ont pris des anciens cōme plusieurs autres choses. Si tu veux auoir des Oignons qui ayent la teste grosse à merucilles: il faudra enfermer leurs semences en semence de Citrouille, & la mettre en terre bien labourée avec tresbō fient. Ils deuiendront gros pareillement si on remue legerement la terre à l'entour, en esleuant doucemēt leurs testes, de sorte neāt moins qu'on ne les defracine, comme nous auons dit parlans du Porreau. Le mesme ad- uendra en prenant vne teste d'Oignon & la perçant, & mettant dans le trou vne graine de citrouille, & mettant ainsi l'une & l'autre en terre. Il ne faut pas oublier en cest en- droit que si l'on seme les Oignons en temps propre ils croistront gros en teste, mais ils ne porteront pas de semence. Si on seme de petites testes d'Oignons, toute la plantee d'Oi

g. ii.

gnons, ou comme disent aucuns les testes secheront & monteront en tige røde. P'adiousteray que les Oignons arrachez de leur fond, & gisans à terre, ou pendus aux planchers, viennent long temps en l'air, & si on croit Aristote ils y florissent au temps de solstice, cōme fait le Pouliot & quelques autres, cōme s'ils estoient de double nature prenās nourriture tantost de la terre tātost de l'air. Mais quand ils sont hors de terre, ils germent aisément & appetent grandement l'humidité, mais incontinent qu'ils ont mis hors leurs petite tige ils se flestrissent, Pline dit que les Noix sont ennemies des Oignons, & qu'elles adoucissent leur saueur. L'enté que plusieurs sement Aulx & Oignons pres des herbes à bouquets pour les faire sētir meilleur, ce que ils font suyuant l'aduis de Pline, & des anciens qui n'est pas du tout à mespriser: mais vne chose est merueilleuse que l'Oignon seul entre toutes les herbes comme dit Plutarque n'est point endommagé par la lune, & a la vertu de croistre & décroistre, au contraire d'icelle, car il reuerdit & regerme quand la lune décroist, & se fait vieil, il se seiche & se ne quand elle croist. Pourtant les Prestres Egyptiens defendoient bien estroitement de manger des Oignons: Comme donc ainsi soit que les fruits, herbes, arbres, & animaux sentent quand cest astre croist & décroist,

l'Oignon

L'Oignon seul n'en cognoist rien. Colūmelle confist les Oignons ou Eschalottes qui n'ayent point encorés fait fruit; ni n'ayent point de gouffes, & les fait seicher au soleil, puis refroidit en l'vmbre, & les met en vn pot de terre, y faisant vn lit de Thym, ou de Sarriette, y mettant du ius fait de trois parts de vinaigre, & vne de saumure, puis vne petite poignée de Sarriette par dessus pour faire enfoncer l'Oignon. Et quand le ius estoit beu, il y en remettoit du pareil, & ainsi le gardoit en lieu propre. Je ne veux pas oublier ce point encorés qu'il soit puérile, d'autant que Cardan l'a remarqué: c'est que les lettres escrites & formées du ius d'Oignon sont du tout inuisibles, & ne les apperceura on point, sinon qu'on approche l'écriture pres du feu, & qu'on la chauffe.

*Maniere de cultiner le Reffort, avec ses remedes & secrets.*

#### CHAP. XI.

**L**E Reffort est si cogneu qu'il n'est pas besoin que ie declare ici que c'est, car tous presque & riches & pauures, & citadins & villageois, estans degouftez ont accoustumé de recouurer leur appetit

g. iiii.

en mègeât de ceste racine, laquelle ils mettēt en petites rouelles avec eau & sel. Columelle dit qu'il faut ainsi cultiuer le Reffort, c'est qu'il faut couvrir la semence de terre fumee, & labourée, & quand la racine sera vn peu creuē il y faut emmonceler de la terre autour: car si la racine est desnuee & exposée au soleil, elle deuiendra dure & flacque comme vn potiron. Pline dit qu'il luy faut de la terre desliée & vnie. Pallade escrit qu'il craint le tūf & la glaire, & qu'il demande l'air nebuleux: item qu'il doit estre semé en grande espace, & qu'il faut enterrer la semence en terre qui ait esté tournée biē profond apres vne pluye nouuelle, sinon que le lieu fust humide & aisē à arroser. Ce qui aura esté semé doit estre incontinent couuert en le sarclant legierement, & n'y faut pas mettre du fient quoy que die Columelle, mais des pailles cōme nous dirons ci apres. Quand l'hyuer est fort on n'ē cultiue pas beaucoup en ces pays car le Reffort est fort tendre au froid & quād il en est vne fois pris, il se fessitrit ou se meurt neantmoins Pline escrit que le Reffort ayme tellement le froid, qu'on a veu quelque fois en Alemagne tel qui estoit grand comme vn petit enfant. Aristomache cōmāde qu'ō leur oste les fauilles en temps d'hyuer, & qu'ō les assemble en monceaux, de peur que les fosses ne soyent remplies d'eau: car par ce moyen, dit il, la racine croistra pour l'estē. Quoy que



ce soit c'est chose asseuree qu'ils croissent & s'adoucisent au froid, comme font les raues, pourueu qu'ils le puissent supporter, car le froid fait aller l'accroissement en la racine, & non pas aux feuilles, combien que Theophraste dit que les racines deuenent dures comme bois en plusieurs lieux. Plin a remarqué que le Reffort est plus plaissant au goust si on oste les feuilles auant que la plante morte en tige, & d'autant que la feuille sera vnies, d'autant fera la racine de bon goust, & si il y a quelque amertume, elle se perdra avec vn peu de sel. Pourtant Plin dit qu'il se nourrit de salure, & veut qu'on l'arrose d'eau salée. Les Egyptiens l'arrosent de nitre afin que la racine qui a vne partie d'escorce, l'autre de charilage soit plus fauoreuse, & quoy que en quelques vns le goust soit piquant, il est toutesfois plaissant, & si lon n'environne de terre ce qui sort, il deuiendra dur, comme nous auôs dit & flaque comme vn potiron. Pallade dit, qu'on iuge les Refforts estre femelles qui ont les racines moins aspres, & les feuilles vnies, de couleur du verd gay. Si tu veux auoir des Refforts doux, suyuant l'aduis de Florentin, tu dois faire tremper deux iours durant la semence en vin doux, ou avec des raisins secs, ou eau sucree, & quand elle sera seiche la mettre en terre. Si tu veux que le Reffort deuienne gros, il faut oster toutes

g. iiii.

les fucilles y laissant seulement vne petite ti-  
ge, & les faudra couvrir souuēt de terre, com-  
me aduertit le mesme Pallade: ce que Plinē  
dit qui se fera si lon fait vn trou en terre avec  
vn pot, & qu'on y mette de la paille à la hau-  
teur de six doigts, & que lon mette dessus la  
semence de Reffort, couuertē doucement de  
fient & de terre, car la racine croistra selon  
la grandeur du trou, mais d'autant que les  
Refforts sont tourmentez par les puces de  
iardin, le remede sera, comme dit Theophrā-  
ste, de semer des Ers parmi, toutesfois il dit  
que de son temps ils ne pensoyent pas qu'il  
y eust encores remedes trouuees pour empes-  
cher qu'ils ne naquissent, toutesfois nous en  
auons mis plusieurs en auant au premier li-  
ure. Or ne faut-il pas oublier que comme e-  
scrit Plinē, les Refforts sont amers, selon que  
leur escorce est espaisse. Le mesme dit aussi  
qu'ils sont ennemis aux dents, d'autant qu'ils  
les vsent. Or me souuient-il en celieu d'vn  
secrez que les vinotiers doiuent acheter bien  
cher, lequel toutesfois ie leur donneray volō-  
tiers pour rien, Si lon prend des rouelles de  
Reffort passees en vn fil, & qu'on les mette  
dedans vn vaisseau de vin punais, elles attire-  
ront à elles la puanteur, & mauuaise senteur,  
voire mesmes l'aigreur s'il y en a, mais il les  
faudra oster incontinēt, afin qu'elles n'y sei-  
chent & s'y corrompent, & si besoin est en  
remet-

secrez pour  
oster la puā-  
teur &  
mauuais  
ouste du  
vin.

remettre de fraische, ce qui ie m'assure, profitera à plusieurs, quoy que ie le pouuoie remettre au traitté & secrets des vins. C'est de vray vne chose merueilleuse que le Reffort a haine telle avec la vigne, comme Pline, Galien, Athence & Pallade ont soigneusement remarqué, de sorte que (comme nous auons dit parlans du Chou) si on les sème l'un apres de l'autre, on cognoist à l'œil qu'ils s'effloignent & se fuyent par vne certaine inimitié de nature, voire mesmes si lon change les fosses, plantant l'un à la fosse de l'autre, iamais ils ne reprendront. Pourtant Andronides disoit que le Reffort estoit la medecine pour n'estre pas yure. Nous auons monstré que les anciés Grecs ont pris le Reffort pour le Chou, pourtant ne se faut-il esbahir s'ils ont beaucoup de choses communes ensemble. Le Reffort a esté en tel honneur enuers les anciens, que Moschion Grec a escrit vn liure de ses louanges, auquel il dit qu'il a esté tellement estimé par sur toutes autres viandes qu'en la Grece on en offroit vn à Apolo au temple de Delphis, qui estoit fait d'or, come la Bete estoit faite d'argent, & la Raue de plomb: ce que Eobanus Hesus a doctement remarqué parlant ainsi du Reffort.

*D' Apollo Delphien on conte ceste fable,  
De l'auoir preferé à tous les mets de table  
Si qu'on luy deuoit le Reffort d'or luisant.*

*La Bete d'argent fin, la Raue en plomb pesant.*

Mais n'oubliés pas ie vous prie à dire que l'on dit le Reffort estre fort propre à bien pollir l'yuoire, Item il refoud les monceaux de sel en saumure si on le met dedans. J'auoy presque oublié en me hastant ce que toutes-fois deuoit estre dit au commencement, que le Reffort estant transplanté laisse son acrimonie, & a vne grande grace en l'escorce pourueu qu'il soit frais, & nō enuicilli. Pourtant il ne faut pas enfuyure ce que font plusieurs qui le raclent pour neant auant que le manger. Or pour ne cacher rien de ce que j'ay ouleu, ou ouy, ou obserué, ie n'oublieray pas de dire que Pierre de Cressence dit en son liure de l'Agriculture qu'on peut faire du vinaigre de Reffort en ceste sorte. Il faut prendre des racines de Reffort les seicher & pulueriser, puis les mettre en vn vaisseau, ou il y ait du vin, les mesler & les y laisser quelques iours, puis les oster, & par ce moyen tu auras du vinaigre de Reffort qui seruira pour rompre, & faire descendre le calcul des reins, & à plusieurs autres choses. Mais ceci n'est pas à propos de nostre iardinage, pourtant ie passeray outre.

FRVITS D'HERBES BONS

A MANGER.

*Maniere de cultiner les Citrouilles, leurs remedes & secrets.*

CHAP.

## CHAP. XII.



'EST assez escrit des fruits que la terre produit dedás soy comme sont les racines:il faut maintenât parler de ceux que elle produit au dessus que l'on dit estre fruits chartilagineux. Et d'autant que les Courdes sont les premieres en ce rãg nous en parlerons en premier lieu. Chacun voit qu'elles croissent en long,ou bien qu'estans espoisses elles ont le col court ou sont rondes, les premieres s'appellent Courdes, les secondes s'appellent Citrouilles ou Courdes Turquesques, toutes sortent six ou sept iours apres qu'elles ont esté plantees rampãtes çà & là avec petits tortils, avec lesquels elles se trainent comme avec cheueux,& montent en haut car de nature elles demandent à monter,mais elles ne peuuēt si elles nesont acoudees.Elles font vn ombre plaisant dont on couure les tournelles,voutes, treilles & alrees, ayans vn fruit de poids surpassant mesure,pendant neantmoins d'vne petite queuē. Elles aiment la terre grasse, humide, bien fumee,& dessee,comme dit Pallade. Que si il ya cau à commandement il n'en faut pas tant prendre de peine, car elles aiment merueilleusemēt l'humeur, quoy qu'il s'en trouuent qui viennent bien sans estre arrosee, &

celles là font de meilleur goust. Si elles sont  
*Gentil* en terre seiche, il faudra mettre aupres des  
*moÿe pour* pots de terre pleins d'eau, y trempant quel-  
*arroser les* ques bandes de drap ou drapeau pour disti-  
*Courges* ller sans cesse l'humeur, lequel remede seruira  
 merueilleusement durant les grâdes chaleurs  
 & secheresses: Les longues & deslices ont bié  
 peu de semence, & pourtant sont elles plus  
 plaisantes à manger, & plus propres à vèdre  
 au marché. Si tu en veux auoir tu procederas  
 selon l'aduis de Columelle, Pline, & Pallade  
 en ceste façon. Tu prendras des semences du  
 col de la Courde, & la planteras droit la te-  
 ste en haut, puis la fumeras, & l'arroseras. Si  
 tu veux auoir des grosses, tu choisiras des se-  
 mences tirees du ventre de la Citrouille, &  
 les enterreras la teste en bas, celles qui serôt  
 telles estans seiches seruiron de bouteilles à  
 mettre vin, huyle, ou graines, d'autant qu'el-  
 les ont le ventre plus grand que les autres.  
 Pourtant ceux qui vont sur les châps s'en fer-  
 vent à y mettre vin ou eau pour boire par le  
 chemin, les ayant premierement vuydees de  
 leur chair, semées, & membranes cartilagi-  
 neuses, si tu en veux auoir de larges & amples,  
 il faudra enterrer les semées qui sôt au fond  
 la teste en bas. Si les puces les tourmentent,  
 tu y remedieras, en y plantant de petits ra-  
 meaux d'Origan: car ceux qui y seront mour-  
 ront, ou il n'en viendra point de nouueaux,  
 comme

comme tesmoignent les liures d'agriculture des Quintilles, desquels nous auons aussi tiré ce qui s'enfuit pour te gratifier. La Courde comme aussi le Cocombre viendra sans apporter seméce, si lon met trois iours auparavant tréper la seméce qu'on veut mettre en terre en l'huyle de Sisame, ou côme dit Palla de de Sabine, ou si on la trépe au ius de l'herbe que Pline appelle Culex, laquelle comme i'estime est celle que les Grecs appellent Coniza, & les François herbè aux puces. Le mesme aduiendra si l'on fait comme aux vignes en enterrant le premier sarment, ou branche en telle sorte qu'il ne sorte hors de terre que la seule teste: ce qui faudra faire pour la seconde & troisieme fois, pour la seconde, quand il sera creu, & pour la troisieme si besoin est. Il faudra toutesfois aduiser que les branches qui naistront à costé estans dessus la terre soyent coupees ne gardant seulement sinon le sarment & branche qui a esté la derniere. Les Courdes ainsi traitees, comme aussi les Cocombres produiront fruits qui n'auront point semence au dedans, mais seulement les cartilages. Si tu veux auoir des fruits de l'une & de l'autre sorte qui soyent meurs de bonne heure, & auant les autres, suyuant les mesmes Quintilles anciens, tu y mettras au commencement du Printemps, de la terre passée par vn crible, en des pots de terre ou paniers

& y meflant du fumier parmi tu les arroferas vn peu, puis aux iours qu'il fera chaud, & Soleil, ou bien qu'il fera pluye tu les mettras à l'air, & quand le folcil fera couché tu les retireras au dedans, & continueras cela, tant que les froidures tēpestes & geles s'en foyēt allees. En apres incontinent que la faifon le requerra, tu enterreras lefdits paniers & pots iufques au bord, & que la terre foit labouree & cultiuee, n'oubliant pas à y employer tout le refte de la diligence qui y est requife: ce faifant tu auras du fruit de Courdes & de cocōbres, lefquelles viennent trop abondammēt, car par ce moyen elles produiront plus foudain leurs fruits. Si tu veux que les Courdes ou Cocombres ayent diuerfes formes & caracteres, prens la fleur ou la pelure prime qui est incontinent apres la fleur de la mefme forte qu'elle fera en fa branche, mets la en vn vaiffeau de terre, ou autre, ayant telle figure que tu voudras, puis tu la fermeras & lieras dedans; car telle que fera la figure du vaiffeau telle fera celle que la Courde ou Cocombre tirera: car l'vne & l'autre prend si aifément nouvelle forme, qu'elles se figurent aifément de mefine le vaiffeau ou on la met. Ceci est tiré des Georgiques des Quintilles, & ne voy point de raifon pourquoy Pallade l'attribue à Vergile Martial. Pourtāt la Courde & Cocombre croiftront de la mefme forme que



me que l'on leur donnera: cōme escrit nostre Hipocrate, au liure de la nature de la semēce. Quelquesfois dit Pline, ayāt la figure d'un dragon entortillé. Si tu desires d'auoir des Courdes longues & estroites, pren leurs petits fruits incontinent qu'ils sortent, & les mets avec leurs branches en vne flutte ou cāne, dont les neuds soyent percez auparauant tu verras qu'elles croistrōt en longueur prodigieuse: car ce que la flutte empeschera de se ietter en largeur, se recōpenfera en longueur. De sorte que Pline dit qu'il a veu vne Courde, laquelle on laissoit pēdre à sō plaisir, qui auoit la longueur de neuf pieds, & faut entendre que celles qui prouieront des semēces de celle là puis apres deuiēdrōt aussi lōgues sans aucune autre façon ou artifice. Tu feras le mesme si tu mets au deslo<sup>r</sup> des Courdes pēdantes, vn vaisseau large plein d'eau, qui soit distant desdites Courdes de l'espace de cinq ou six doigts: car deuant le lendemain tu cognoistras qu'elles se feront descendues comme rampantes vers l'eau & se ferōt estendues d'autant, mais si les vaisseaux sont vuides de leur eau elles se courberont & fleschiront tāt ayment elles l'humeur & fuyent la secheresse. Au contraire comme Pline escrit, elles hayssent l'huyle si fort, que si on leur met au dessous de l'huyle en lieu d'eau, ou qu'on leur en mette aupres, elles se tournent de l'autre

costé, que si elles ne peuuent se tourner d'au-  
tre costé elles se retournent, & comme se des-  
pitans se recourbent, comme vn hameçon ce  
qu'on apperçoit en vne nuit. Or se faut il bié  
garder, comme Columelle aduertit, après  
Florentin Grec, que vne femme ne s'appro-  
che du tout, ou le moins qu'on pourra pres  
du Courdier, ou du Cocombrier: car incontin-  
ent qu'elle y aura touché celles qui verdif-  
soyent & croissoyent viennét à defaillir, que  
si elle a ses purgations, elle fera mourir les  
fruits tendres seulement à les regarder, ou  
pour le moins les fait estre de mauuaise sça-  
ueur & tous secs. Pallade escrit qu'il faut que  
les Courdes qu'on garde pour seméce, soyét  
pendues de leur traifneau iusques en hyuer,  
& quand elles en serôt ostées, il les faudra sei-  
cher au soleil, ou à la fumee, autrement les se-  
mences se gasteront, & se pourriront. Les  
Courdes & Cocombes dureront long téps  
frais, si on les trempe & couure de lie de vin  
blâc qui ne soit pas gasté, & que les vaisseaux  
soyét poisséz. Ils se gardent aussi long temps  
en leur entier dans la faumure, mais comme  
les Georgiques des Quintilles tesmoignent  
elles auront long temps vie ou vigueur, si el-  
les pendent en des vaisseaux, ou il y ait du vi-  
naigre, de maniere qu'estans en l'air, elles ne  
touchent aucunement le vinaigre, mais il fau-  
dra boucher lesdits vaisseaux, de peur que le  
vinaigre

*Moyen pour  
garder long  
temps frais  
les Courdes  
& Cocom-  
bres.*

vinaigre ne s'esuete, qui est de sa nature fort penetrant pource qu'il est de nature subtile. Par ce moyen tu auras tout du long de l'hyuer des Courdes & Citrouilles tousiours fresches. Tu les garderas aussi si tu veux en les trenchant lors qu'elles sont tendres, & si tu verses dessus de l'eau bouillante, puis les laissant refroidir à l'air toute la nuit, & les mettant en saumure forte, & ce faisant elles se garderôt en plusieurs autres annees. Il me souuient en ce lieu bien à propos de ce qu'Athenee raconte que ceux qui banquetoyent s'esmeruilloient grandement de voir des Citrouilles verdes mises sur tables pour manger au mois de Ianuier, sans qu'elles eussent perdu leur suc & saueur naturelle, ce qu'ils estimoyent deuoir estre attribué à la diligence des iardiniers, qui entendoient cest artifice. Or comme le mesme Athenee escrit, elles auoyent esté gardees par gens qui faisoient estat de confire fruits & herbes. Long temps au parauant, Athenee Nitander, & plusieurs autres auoyent enseigné ceste façon commã dans qu'on seichast premierement à l'air les Courdes puis apres qu'on les enfilast avec vne petite corde passée par le milieu pour les pendre à la fumee afin que les esclaus qui ne faisoÿt rien l'hiuer en mangeassent à pleins pots. Auiourd'huy nous les gardons tout du long de l'hyuer estans pendues aux plâchers

b. i.

des maisons, toutes verdes & assez plaifantes à manger, sur tout celles qu'on appelle Citrouilles, qui sont plus dures que les Courdes vulgaires, & pourtant ne se corrompent pas si tost ni si aisément. Tu feras qu'elles seront purgatiues, cōme aussi plusieurs autres fruits si prenant leurs semences tu les tremperas vn iour au parauant que les semer avec Rhubarbe, Agaric, Scammonée, Colocynthe, ou au tres medecines simples purgatiues, en les semant comme dit est, & attendu que la Courde n'a aucune faueur d'elle mesme tu luy donneras aisément la faueur telle que tu voudras si tu tremperas les semences en telle liqueur que il te plaira auant que les mettre en terre car elles retiendront ladite faueur & senteur non seulement estans crues, mais aussi estans cuites, comme fait le Cocōbre. On fera le mesme sans art si en la cuisant on y met quelque telle seteur ou faueur car la Courde & le Cocombre sont entre les choses appelees des Grecs Apia. c'est à dire insipides & fades. J'auoy oublié presque que la Courde seule entre tous les fruits qui sont hors de terre a l'escorce telle que en meurissant elle se fait dure comme du bois. Item que cōme dit Hermes, la Courde plantee en cēdre d'os humains & arrosée d'huyle porte fruit dans le neuueme iour. Mais d'autāt que ledit Hermes escrit plusieurs bourdes, ie tiē beaucoup de cho-

de choses qu'il a escrites pour suspectes: ioint que l'experience m'a rédu assureé d'une chose douteuse.

*Maniere de cultiuier les Cocibres avec leurs remedes & secrets.*

## CHAP. XIII.

**A**VANT que ie die aucune chose des Cocombres, lesquels sont entre les fruits cartilagineux, ie diray quelque cas en peu de paroles. I'ay au chapitre prochain mis en auant plusieurs secrets appartenans aux Courdes, & Cocombres, lesquels i'ay declaré suyuant les auteurs d'agriculture Afriquains & Grecs, qui à mon aduis ont pensé que les Courdes & Cocombres estoyent tout vn, à cause de la grande ressemblance de leur nature: ce que Pline aussi a fait: d'ou viét que Euthydeme Athenië au liure qu'il a composé des herbages a appelé la Courde Cocombre d'Inde. Et Menodore sectateur de Erasistrate a dit qu'il y en auoit de deux sortes, l'vne Indique qui est, comme il dit le Cocombre, & l'autre qui est la Courde vulgaire. En mesme sorte ceux d'Hellepont ont appelé les Cocombres Courdes longues & les rondes simplement Courdes. Ioint que les medecins appellent les ventoses

h. ii.

(que l'on appellerait peut estre mieux ventroses) du nom Grec qui signifie Cocombre, Dont il appert que les noms & proprietes des choses se confondent souuent par les auteurs. Pourtant ne se faut esbahir si en ensuyuant les anciens nous auons dit beaucoup de choses appartenantes en esgal tant aux Cocombres, qu'aux Courdes, qui sont presques de mesme nature, lesquelles nous ne redirons pas ici pour euiter le desplaisir d'ouir vne chose deux fois. Ces choses dites ie vien au fait: Pallade dit qu'il faut semer les Cocombres en sillons qui ne soyent pas espais: ayans pied & demi de profondeur, & trois pieds de largeur. Et faut entre les sillons laisser l'espace de huit pieds, afin qu'ils s'estendent à leur aise. Il ne les faut ni farcler ni nettoyer: car ils aiment fort les herbes. Ils rampent à des farmés, & traîneaux comme la vigne & s'espandent en rameaux: lesquels sont couchez à terre à cause qu'ils sont foibles, sinon qu'on les face monter avec quelques appuys. Ils font hors six ou sept iours apres qu'ils sont plantez, & ne faut pas tant de peine à les cultiuer, s'ils ont eau à foison: car comme nous auons escrit de la Courde, ils demadent l'eau à plaisir, quoy que l'hyuer & le froid leur est fort contraire. Pallade dit que si on trempe leur semence en lait de brebis, ou en vin miellé, ou comme dit Plin, en eau miellee  
ou suc-

ou sucre, les Cocombres seront doux, tendres, blancs, & plaisans à la bouche, & à la veüe, ce qui est confirmé par experiëce. Qui en voudra auoir des hatifs, & meurs auât que les autres, lise au chapitre precedent touchât les Courdes, & y adioust ce que nous auôs laissé en cest endroit là c'est à scauoir qu'il sera bon de mettre les pots & panniens desquels nous auôs parlé sur des petites rouës afin qu'on les puisse plus aisément traïner dehors & retraïner dedans. On les pourra aussi garnir tout à l'entour de verre afin que quand il fait vent & froid, on les puisse neâtmoins mettre au soleil sans qu'ils en soyent endommagez. Par ce moyen on seruoit Tibere Empereur tout du long de l'annee de Cocobre, lequel il aimoit merueilleusement comme apres Columelle a escrit: Plin qui dit qu'il ne se passoit iour qu'il n'eust. Mais le mesme Columelle escrit qu'on en a beaucoup plus aisément à Maudésie ville d'Ægypte il faut, dit il, auoir des ferules, & des ronces plantees l'vne en vn rayon, & l'autre en l'autre, & les couper vn peu au dessous de la terre apres que l'Equinoxe sera passé & ayât vuidé la moëlle des ferules & des ronces, il y faut mettre du fient, & y mettre des semences de Cocobre lesquelles en croissant se iointront avec lesdites ferules: car par ce moyen ils seront nourris non pas de leur propre ra-

h. iiii.

cine, mais comme de celle de leur mere, & naistront des fruits qui mesmes supporteront la froidure. Pline escrit le mesme, aduertissant toutesfois que Columelle a mis en auant, en cest endroit, ce qu'il a controuué, combien qu'il cite son autheur. Quoy que ce soit il est tout clair que Pline ne s'accorde pas avec Columelle en ceci: car Pline dit qu'il faut faire cela enuiron l'Equinoxe du Printemps, & Columelle dit enuiron celuy d'Autonne selon que Pallade l'interprete: mais en tel point il faut auoir esgard à l'air & au terroir.

*Pour auoir  
des Cocom-  
bres laxa-  
tifs.*

Si tu en veux auoir de longs, tendres, sans semence, & figurez de telle forme qu'il te plaira, item frez tout l'hyuer, voy ce qui est escrit au chapitre precedét. Je n'oubliera pas toutesfois ici vne chose que i'ay la oubliée, c'est assauoir que les confiseurs anciens, confisoient les Courdes & Cocombes, avec sel, vinaigre, Fenail & Mariolaine. Aucuns disent qu'ils se garderont verds en broyant du Seneué avec du vinaigre: Pline les met en vne fosse en lieu vmbreux, auquel il fait vne couche d'areine, & les couure de foin sec, & de terre. Athenee dit qu'ils s'espendent à plaisir par les jardins, & croissent à veüe d'œil, durant la pleine lune, & s'emplissent à la façon des chataignes marines, qui est vn certain signe qu'ils abondent fort en eau. Pline dit le mesme, & adiouste que quand il ton-

*Il y a au  
texte latin  
Echinorū  
marinorū*

ne ils



ne ils se tournent comme s'ils auoyent peur, more, qui signifie tra- prement à la façon des herissés de mer, qui est une sorte de poisson ressemblât à un herissé son de chaz saigne.  
 & se feichent. Mais ceci est digne d'estre re-  
 marqué que les muletz aiment merueilleuse-  
 ment le Cocombre, & en flèrent la fenteur  
 de loïn par laquelle ils sont attiréz. Pourtant  
 il faut garder les Cocombriers, de peur que  
 les muletz y entrans ne les gastent & dépeu-  
 plent. Ceci est encores plus remarquable qui  
 se lit és Georgiques des Quintilles, & que  
 i'ay ouy dire auoir esté heureusement prati-  
 qué assauoir que si vn enfant de lait a la fie-  
 ure, il faut coucher tout du lög de luy vn Co-  
 combre de longueur pareille à luy, de manie-  
 re qu'il s'endorme aupres, incontinent il se-  
 ra gueri: car la chaleur de la fièvre passera  
 dás le Cocombre. Il ne faut pas oublier que  
 si on veut auoir des Cocombres qui n'ayent  
 gueres d'eau, il faut emplir à demi la fosse  
 ou on les veut planter de paille ou fimens,  
 & le reste de faut emplir de terre sans l'ar-  
 roser. Ceux de Megara auoyent coustume  
 de faire de la poudre avec le sarcler, lors  
 que les vens Etesiens souffloyent, afin que  
 les Courdes, Cocombres, & Poupons en es-  
 tans poudroyez fussent plus tendres, & plus  
 doux sans les arroser. Si on trempe par trois  
 jours des racines de Cocombre sauuage pi-  
 lees en eau pure, ou Rheubarbe, Agaric, Saf-  
 fran bastard, ou quelque autre chose sembla-  
 ble, & que par cinq iours on arrose de ceste  
 h. iiii.

*G'est mo-  
 yen pour  
 guérir les  
 petits en-  
 fans de la  
 fièvre.*

liqueur les petites plantes du Cocombre, elles auront vertu de purger, laquelle sera en cores plus grande, lors que les racines germent on les deschauffe, & oste lon les petits fillets, y adioustant quelque portion d'Ellebore, ou quelque autre medecine purgatiue. Pour le dernier le Poëte Matron comme dit Pline a appelé le Cocombre le fils de la terre, & Heraclite Tarentin la souëfucté de la terre.

*Maniere de cultiuer Poupons & Melons, avec leurs medecines & secrets.*

CHAP. XIII.



ESCRIRAY en cest endroit peu touchant les Poupons, d'autant que les anciens Grecs & Latins les mettent entre les Cocobres, & ont beaucoup de choses semblables, côme l'on a veu que les Cocombres se sont changez en Poupons & en Melons. Or les Poupons & Melons ne different sinon de qualité: car quand ils sont grands, ils sont appelez Poupons, mais quand ils sont ronds comme vne pomme, on les appelle Melopoupons, comme qui diroit pōme de Poupons. Ils n'ont pas accoustumé d'estre pēdus dit Pline, mais de se rouler à

*Les Cocombres changent en Melons.*

ler à terre. Lors que la queue se separe du corps, & que de leur teste il sort vne senteur plaisante au nez c'est signe qu'ils sont meurs. Il les faut semer clair de sorte que les semences soyent separees les vnes des autres de deux pieds, & que la terre soit labourée, & les carreaux bien fort tournez: car ils aiment le large, & à s'espandre çà & là. Ils aiment en outre les herbes comme les Cocombrés. Par quoy ils n'ont point de besoin d'estre sarcléz ne nettoyez, ils rampent en vn grand traineau, & ont deçà & delà des branches qui apportent du fruit cartilagineux, canelé en rond (ie parle des Poupons) de maniere que l'entre-deux des deux canelures est vn peu e-sleué, toutes lesdites canelures s'assemblent à la teste, & au bout en façon d'estoile. Leur peau est aspre & comme lentilleuse, mais la chair de dedans est plaisante, & la semence est au dedans mise en rayons. Que si on trempe ladite semence par l'espace de trois iours en vin miellé ou lait, & qu'estant seichee on la met en terre, le fruit qui en viendra, sera beaucoup plus plaisant à manger. Ils feront de bonne senteur, si l'on tient par plusieurs iours les semences parmi des roses, & qu'on les plante estans meslees parmi, ou bié si estans trempées en eau rose, ou quelque autre senteur, on les met en terre comme dit est. Florentin en ses liures de l'agriculture, &

Pallade sont autheurs de ceste pratique. Il ne faut pas oublier que les chats aiment fort les Poupons & Melons, pourtant les faut il chasser. Il faudra prédre le reste des chapitres precedens touchant les Courdes & Cocombres avec lesquels comme nous auons dit, ils ont grâde acointâce. Pourtât si on en veut auoir de hastifs, de grâds, de figurez, qu'on regarde ce qui a esté dit ci dessus. L'auoy presque oublié, que si on met en l'olle vn petit morceau de Melon ou Poupon, il fait que la chair se cuit plus aisément tout ainsi comme la semence d'Ortie, ou de Seneué, ou le rameau de Figuier, comme nous dirons en son lieu.

*Maniere de cultiuier l' Artichault qui est le Chardon franc, avec ses medecines & secrets.*

## CHAP. XV.

**I**L n'y a herboriste qui ne sache que l'Artichault est de l'espece des Chardons, pourtant on l'appelle ordinairement Chardon franc, ou de iardin, car estant cultiué ou diuersément manié ayât oublié sa nature sauuage il se fait franc. Je ne scay quelle gourmandise & monstrueuse frigidité les a tournez en delices, veu que les bestes n'en tiennent conte le plus souuét: mais les hommes cherchent ainsi leurs plaisirs du corps & de la bouche. Il n'y a doncques au-  
iour-

iourd'huy personne qui ne cognoisse l'Artichault. S<sup>on</sup> fruit est vne teste faite de plusieurs escailles assemblees en vn, lesquelles sont en rond ou en pyramide verdoyante par dehors & blanche par dedans. Elle ressemble quasi à la pomme de Pin. Il n'y a iardin ou il n'y ait abondance, ou comme vne forest de ceste plante, & n'y a banquet qui n'ait de ce fruit herissé pourueu que le tēps de l'annee le permette. Le mot d'Artichault est composé de l'article Arabe al, & du mot Grec Cochalos qui signifie le pignolat, ou fruit de la pomme de Pin, à laquelle il resseble. Il demande terre bien fumees & desliee, quoy qu'il viēne beaucoup mieux en terre grasse, cōme dit Pallade qui ordōne qu'ō seme la semēce d'Artichault la lune estāt en croissāt, en tables pour ce appareillees: que les semēces soyent separees de demi pied l'vne de l'autre: qu'ō ne les mette pas guere auāt dedans terre, mais estās prises avec trois doigts, qu'on les mette auant seulement autant que les premieres iointures des doigts soyēt couuertes de terre, puis que on les couure doucemēt, & si la chaleur suruient, qu'on les arrose souuent: car comme *artichaults arrogez se plus tēdres* Varro Grec a dit, leur fruit sera plus tendre & plus plein par ce moyen. Quand les plantes seront creuēs, il les faudra nettoyer des herbes & les garnir à force de cēdres, si nous croyons Columelle, qui dit que ceste plante

aime fort la cendre, dont aussi quelques vns  
 disent que les Latins l'ont appelée Cinara.  
 Or se faut il garder de mettre les semences à  
 rebours, car comme dit Pallade les plantes  
 en deuiendroyent foibles, courbes & basses  
 Le mesme escrit suyuant les Grecs & Afri-  
 quains qu'il n'y aura aucunes espines à ceux  
 dont on aura rompu le bout de la semence  
 ou rebouché contre vne pierre, auant que la  
 mettre en terre. Ce que quelques vns disent  
 aduenir si prenant la racine d'une Laituë &  
 ostât l'escorce on la coupe en petites pieces  
 & qu'en chaque piece l'on mette vn grain de  
 semence, ce fait, qu'on le mette en terre, &  
 qu'on le plante ainsi que nous auons dit ci  
 dessus. Les Artichaux auront vne bonne sen-  
 teur, si auant que mettre la semence en terre,  
 on la trempe durant trois iours en quelque  
 liqueur odorante, estât seichee apres l'auoir  
 ainsi trempee car elle retiendra la mesme sa-  
 ueur qu'auoit la liqueur ou elle auoit trem-  
 pé. Partant ils sentiront le Laurier si on  
 les trempe avec fucilles de Laurier, ou si on  
 les met en terre, dans vne graine de Laurier,  
 & ainsi des autres, si on les trempe en lait,  
 miel, ou eau sucrée, ou ypcras, & qu'estans  
 seichez on les mette en terre le fruit en sera  
 doux. Aucuns sur la fin de l'Autonne, ou au  
 commencement de l'Hyuer prennent les co-  
 stes & fucilles des Artichaux & les enterrent  
 afin

Pour auoir  
 le bon  
 senteur.

afin qu'elles deuiennent blanches, & qu'elles perdēt leur amertume, & appelle on ceste viā de qui est fort plaifante en hyuer (si ie ne fuis tropé) cardes. Or ne veu ie pas me taire, que il faut tous les ans arracher du picd les filioles de peur que les meres n'en auortēt, & que on les multiplie en d'autres carreaux, car ceste plante reuiet de telle forte que si on arrache des branches, & qu'on les mette en terre elles reprendront incontinent, & souuentesfois la mesme annee elles apporteront & tige & fruit. Les Grecs disent qu'il faut les arracher en espendāt la terre avec la pointe d'vne faux, avec quelque partie de la racine, puis les mettre en terre bien labouree, & bien fumee de vieil fient, que si la chaleur est grāde, il les faut arroser continuellement tant que la racine soit bien fondee. Ceux que l'on voudra garder pour graine, il les faudra descharger de tous autres petits qui soyent à l'environ, puis les couürir d'vn test, ou de quelque escorse, car la semence se corromp au soleil ou à la pluye, & perdēt leur vigueur naturelle. Or si elles sōt moisies par la pluye ou asseichees du tout par le soleil elles n'apporteront point de fruit, il faut en cest endroit aduertir le iardinier que les rats aimēt extremement les racines d'Artichault, & incontinent qu'ils y sont allechez vne fois ils y courent de loin à troupe, ainsi cōme Varro

Grec a remarqué en ces preceptes d'agriculture. Mais il n'a pas oublié le remede propre car il dit que si on enuolope la racine de laine ou qu'on la garnisse de fient de pourceau, ou bien de cendre de figuier, ils s'en iront au loin. Les taupes aussi les gastent bien fortz de maniere qu'ils font vn mal inestimable en remuant la terre. Il sera bon pour y remedier que parmi lesdites plantes on tienne & nourrisse des chats, ou bien des belettes apprivoisées. Aucuns plantent les Artichaux en terre sèche & ferme, afin que ces mauuais bestes ne la percent. Qui voudra d'autres remedes voye ce que nous auons escript au premier liure. Il ne faut pas aussi oublier que ceux qui ont mangé les feuilles d'Artichault trouuent amer tout ce qu'ils goustent, mesmes plusieurs heures apres dõt il appert que l'Artichault a beaucoup de grandes vertus, tant aux feuilles qu'au fruit & semence, ainsi comme le Chardon benit. Mais nous auons parlé de cela en nostre iardin medicinal. Pour le dernier si l'on met des feuilles d'Artichault parmi les lits, ou qu'on en frotte les chalits les punaises s'en iront ou se mourront qui est vne chose aisee à faire & plaisante à beaucoup qui ne peuuent sentir la puanteur de ces meschantes bestes.

LES



LES FLEURS ET PLAN-  
TES ODORANTES DES  
IARDINS.

*Maniere de cultiver les roses, avec leurs  
remedes & secrets.*

CHAP. XVI.



L nous faut maintenant trait-  
ter des fleurs odorantes, entre  
lesquelles les Roses tiennent le  
premier lieu, tant pour leur  
bonne senteur que pour leur  
beauté, pourtant nous les mettons en pre-  
mier lieu. Il y a plusieurs sortes de Roses, au-  
cunes sont blanches, autres rouges, autres in-  
carnates. Les rouges sont les plus excellētes,  
en apres les incarnates, les moins estimées  
de toutes sont les blanches. Il faut toutesfois  
excepter celles qu'on appelle musquées, ou  
de Damas, lesquelles sentent bon sur toutes,  
& se trouuēt aux iardins des riches. De quel-  
que sorte que soyent les Roses, elles ne veu-  
lent pas estre plantées en lieux gras, ni abon-  
dans en eau, elles se contentent d'une terre  
rare. Pline dit qu'elles aiment terre pleine de  
plastras & curures de murailles. Elles veulent

*Quel lieu  
demandēt  
les Roses:  
comment  
il les faut  
planter.*

estre plantées de branches en petites fossés  
ou sillons, comme dit Pallade: vray est qu'el-  
les peuuent aussi venir de semence, mais bien  
tard. La semence de la Rose n'est pas ceste  
petite fleur qui est au milieu, iaune cōme or,  
mais est dedans ceste petite teste qui est figu-  
ree comme vne poire, laquelle on peut voir  
estre toute pleine de semence, dont lon void  
durant l'Autonne les Rosiers estre chargez,  
comme si c'estoit Corail. Il faut que les Ro-  
siers soyent plantez plus auant qu'on ne plā-  
te les graines, & moins auant qu'on ne plāte  
la vigne & ce tous les ans sans qu'on faille à  
les tailler, ce qu'il faudra faire au moys de  
Mars selon le temps & le lieu, car estans ainfi  
cultiuez ils dureront long temps. S'ils sont  
fort vieux il les faudra deschauffer au mesme  
temps, & couper tout le bois qui sera sec, &  
en prouant les verges qui resteront on re-  
fera le tout, comme conseille Pallade. Pli-  
ne dit que les Rosiers de quelque sorte qu'ils  
soyent profitent merueilleusement, si on les  
brulle, ou qu'on les coupe. Item si on les trā-  
plante: & viendront en peu de temps si l'on  
prend des brāches longues de quatre doigts  
ou dauantage. Aucuns prennent les plantes  
entieres avec leurs racines, & les transplantēt  
D'autres prennent des petites branches de  
la longueur d'une paulme lesquelles ils ar-  
rachent avec leurs racines, & les mettent de  
l'espa-

l'espace d'une coudee separément les arro-  
sent & fument abondamment . Et afin que  
les Roses sentent meilleur, les enterrent avec  
des chapeaux & bouquets de roses. Si tu n'as  
pas beaucoup de roses, & que tu veuilles mul-  
tiplier le peu que tu as en beaucoup, fuy-  
uant l'aduis de Pline, & de Pallade, il faudra  
couper les reicttons de la longueur de qua-  
tre doigts, ou vn peu plus, & les coucher en  
prouin, puis les fumer & arroser . Quand ils  
auront vn an il les faudra transplanter les se-  
parant tousiours de l'espace d'un pied. Il fai-  
dra aussi couper tout ce qui croistra autour  
de la racine, & la sarcler souuent. Le Rosier  
qui n'est pas coupé ou brulé dure iusques à  
cinq ans, autrement il rasicunift. Pour la fai-  
re sentir bon, l'air y fait beaucoup. Poutant  
quand on la cueille en temps serain, elle sent  
beaucoup meilleur, comme aussi celle qui  
croist en lieux secs, maigres, & pleins de pla-  
traz. Didimus dit que pour les faire tresodo-  
rantes il faut plâter çà & là des Aulx aupres,  
car d'autant qu'elles languissent par le froid  
elles prennent vigueur par la chaleur . Si tu  
veux auoir des Roses auant le temps, il faut  
fouyr la terre en cerne de la hauteur de deux  
paulmes & le soir & le matin l'arroser d'eau  
chaude. Mais plusieurs estiment qu'il ne faut  
pas faire cela auant que les boutons commē-  
cent à fortir, car lors on les auance par ce

moyen. Si on veut auoir des Rosés tous les mois, ledit Didimus est d'aduis qu'il en faut planter tous les mois, les fumer & arroser, mais cela ne peut auoir lieu en ces pays Septentrionaux il peut bié estre aux pays chauds & attrempez. On aura des rosés auant le tēps si on en met en des pots de terre en mesme sorte que nous auons dit des Courdes & Combres. Pallade dit que si on fend vne canne & qu'on y mette des boutōs non encores esparnis: puis qu'on lie doucement & enuolope ladite canne avec papier ou escorce, elles s'y garderont verdes & fraisches, & quād on ouurira ladite canne on les trouuera telles. D'autres les mettent en des pots de terre lesquels ils estoupent & les enterrent en lieu non couuert, & les gardent par ce moyen. Elles se maintiendront en leur vigueur, si on les trempe tellement en lie d'huyle que la lie passe par dessus. Aucuns suyans l'aduis de Didimus prennent de l'orge en herbe arraché avec ses racines & la mettent en vn pot de terre non vernissé, & mettent les Rosés dedans auāt qu'elles s'esprouuissent, puis les couurent bien soigneusement & les gardent tant qu'ils veulent aussi verdes comme si elles estoyent sur le Rosier. D'autres prennent de l'orge verd & en font vne couche, puis mettent les Rosés dedans. Florentin autheur admirable entre les Grecs, dit qu'on peut enter le

ter le Rosier en l'escorce d'un pommier, & qu'il iette au temps des pommes: ce qui pourra parauanture auoir aussi lieu aux autres arbres, comme si on l'ente sur vn vieil tronc de chou, ou bien sur l'arbre appelee Hyeuse, ou sur du Hoult. Elle deuiendra verde, mais elle n'aura aucune senteur dit Albert. Ce qui donne chemin à faire l'experience de ce que l'on dit de la Rose rouge qu'elle deuiendra blanche si lors qu'elle commence à s'esprouir l'õ luy fait receuoir la fumee de souffre: mais il suffit de ceci quant aux Roses, desquelles on dit que la plante est dediee à Cupido, lequel comme escrit Philostrate il semble que elle le represente à la voir: car la Rose apparoit toujours fresche & ieune tandis qu'elle est en son Rosier. Elle est aussi plaisante come Cupido. Elle a aussi come de petits cheueux dorez comme luy: elle a des espines, luy des fleches: elle a pour flabeau sa lueur, pour ailles ses fueilles. T'adiouste que tout ainsi come peu de gens touchent les Roses sans se piquer, ainsi que peu sont atteints de Cupido qu'ils n'en rapportent quelque naureure en leurs corps, ou en leur esprit, ou en leurs biens: mais cela n'attouche en rien aux propos de nos iardins. Je diray encorés ce mot que des fleurs, des Roses, ou autres seichees au soleil ou en vn four chaud dont on ait peu au parauant tiré le pain, retiennent plus leur cou-

leur, senteur, & vertu, que si elles estoient seiches en l'ombre pourueu toutesfois qu'elles n'y demeurent trop. Il faut estimer le mesme des fueilles & racines odorantes.

*Maniere de cultiuier le Lis avec ses remedes & secrets.*

#### CHAP. XVII.



LINE escrit que le Lis est prochain des Roses en noblesse, il commence à fleurir à mi-temps des Roses: c'est la plus haute de toutes les fleurs, car quelque fois elle est haute de trois coudees, mais la teste est tousiours foible de sorte que elle ne peut supporter la charge. Sa fleur est blanche sans tache, d'un odeur fort, ayant la figure d'un panier, ses fueilles s'elargissent peu à peu depuis le bout ou elles sont estroites, elles sont cannelées par dehors, les bords tout à l'entour se recourbent & au fond de leurs fleurs y a de petits filets jaunes comme safran. Quelques vns pour sa noblesse l'appellent la fleur royale, & rose de Iuno: car on dit que ceste fleur est née du lait d'icelle, comme a doctement dit Conrad Guesmer en ces vers.

*Quand par Alcide enfant Iuno estoit tettee  
Elle*

*Elle d'un doux dormir estant lors arrestee,  
Du haut ciel distilla le lait Ambrosien,  
Dont le beau Lis sortit au bas plein terrien.*

Le Lis foisonne merueilleusement, car quelque fois vne racine iettera bien cinquante oignons, lesquels Pallade dit qu'il faut planter au commencement du printemps, & les sarcler à bon escient lors que le temps sera propre, toutesfois il faudra bien aduiser que en les sarclant on n'offence les petits iettons & petits oignons qui sortent quand on les separe d'avec la mere teste, & qu'on les replante en nouuelles tables, il en fort vne grande forest de Lis. On fait des Lis de couleur d'escarlatte par engins monstrueux des hommes comme dit Pline, en cueillant au mois de Juillet les testes des Lis seichez, lesquelles on pend à la fumee, & quand les neuds commencent à apparostre, on les trempent en lie de vin noir ou grec, afin qu'elles en prennent la couleur. Puis on les met en de petites fosses versant à l'entour bonne quantité de lie, laquelle inuention s'estime qu'il faut rapporter à Anatolius auteur Grec excellent entre les Grecs, & non à Pline. Les paroles d'Anatolius traduites de Grec en François ont tel sens: si dit-il, tu veux faire des Lis de couleur de pourpre, prend dix ou douze tiges de Lis estant en fleur, lie les avec leurs testes en petites poignées & les pend à la fumee de

i. iii.

maniere qu'ils iettent de petites racines cōme font leurs oignons, & quand le temps de les planter approchera, trempe les en lie de vin noir, iusques à ce qu'ils ayent pris la couleur de pourpre, & en foyent du tout teints, puis mets les en des petites fosses versant à force lie à l'entour, & lors tu auras des Lis de couleur de pourpre.

Florentin Grec dit que les Lis deuiendrōt rouges, si l'on met entre l'escorce & la chair de la poudre de Cinabre, mais il se faudra biē garder que l'on n'offence leurs oignons: bref si on les trempe en quelque autre couleur ils la retiendront, & est vne chose estrange que vne plante se soit teinte en telle maniere que elle naisse ayāt la mesme teinture. Hyerome Cardan s'accorde avec les anciennes observations, des Grecs & Latins, & escrit que si l'on pend à la cheminee des neuds de Lis effucillez & seichez, puis apres trempez en lie de vin rouge, & enterrez en vn fumier avec ladite lie, il en sortira des fleurs purpures. De vray le Lis est de si grande vie que si l'on pend de ses surgeons, ils icteront racines. Les Lis demeureront verds & frais tout du long de l'annee, si lors qu'ils ne sont pas encōres espanouis; on les met en pots de terre neufs, non vernisiez, & qu'on les couure bien soigneusement, & quand on les voudra tirer pour s'en seruir, il les faudra mettre au soleil:  
car in-



car incontinent qu'ils auront senti sa chaleur douce & tiède, ils s'ouviront & s'espandront, qui est vn secret qu'Anatolius a escrit & n'a pas oublié que les Lis fleuriront à diuers temps, & les vns apres les autres, si l'on plante tellement leurs oignons, qu'aucuns soyent en terre de la profondeur de douze doigts, autres de huit, autres de quatre seulement: car par ce moyen ils produiront leurs fleurs en diuers temps & iours, ce que le mesme dit pouuoir aduenir aux autres fleurs.

*Maniere de cultiuer les Violettes avec leurs remedes & secrets.*

**CHAP. XVIII.**



LES Violettes ont esté en grád honneur enuers les anciens, apres la Rose & le Lis. On en voit de diuerses sortes aujour d'huy aux iardins & fenestres en pots de terre & de bois, desquelles les femmes sont fort soigneuses. Les fleurs sont si plaisantes à voir, & à sentir, qu'il n'y a fleur qui soit plus souuēt mise és bouquets, & chapeaux. Pourtant nous traiterons en peu de paroles des Violettes franches lesquelles suyuant l'aduis de Columelle faut planter en terre fumee & rebince au moins de la hauteur.

i. iiii.

teur d'un pied, & ladite terre estant mise en carreaux, & les plantes n'ayans qu'un an mises en petites fossés d'un pied environ le printemps. La semence veut estre semée en carreaux à deux diuers temps: assauoir Printēps & Autonne: mais ceste dernière façon n'est pas propre pour nous qui demeurons en un air froid. La Violette se cultiue de mesme façon que les autres herbes, on la nettoye d'herbes & la sarcle on & arrose on quand le tēps le requiert. Celle qui est noire est ordinairement de diuerses couleurs, comme a gentilement déclaré Politien en son liure du Rustique.

*La Violette n'est d'une couleur contente  
Blanche, rouge on la voit, en amant palissante.*

Elles croissent toutes de hauteur d'une coudee. Leurs fleurs ont quatre fucilles comme dit Pline de plusieurs couleurs & non d'une, car les vnes sont de couleur de pourpre, autres blanches, autres iaunes. La blanche ne vit que trois mois: depuis lequel temps elle s'enuieillit & s'abastardit. En France on appelle ces fleurs en des endroits Violettes, en d'autres Girofleees, sous lequel non on comprend non seulement les Violettes, blanches cœlestes, pâles, marquetees, & iaunes: mais aussi les purpurees, qu'on appelle Violettes de Mars, lesquelles plus souuent viennent au commencement du Printemps, ayant vne  
odeur

odeur fort souëfue & vne couleur plaifante. Si tu veux qu'une feule plante ait toutes les couleurs de toutes les fortes de violettes, pré les femences d'une chacune forte, & les mefle toutes enfemble puis les mets en vn petit linge vſé, & les mets en terre bié labouree & fumee. Le l'ay fouuêtesfois expérimenté avec aufsi grand plaifir que merucille. Mais il ne faut pas oublier que fi la Violette, dont la fleur est fi recommandable n'est remuee tous les ans de lieu, elle s'abastardira, & apportera la fleur petite & de nulle senteur. Le moyen d'en auoir des fleuries toute l'annee, est de couper leurs testes quand elles font prestes de femencer.

*Maniere de cultiuier le Basilic & Passeucloirs avec leurs remedes & secrets.*

CHAP. XIX.



E poursuy à descrire les autres plâtes des iardins, desquel les on fait fêteurs ou bouquets tant celles dôt on mange, que celles dont on ne mange pas: entre lesquelles est le Basilic, qui est si cogneu, qu'il n'y a gueres de fenestres qui n'en ayent à foison. Il y en a de trois fortes, l'une a les fucilles plus grâdes que le Passeucloirs,

l'autre a les feuilles & branches beaucoup plus petites la troisieme a les feuilles menues & estroites: lequel les Italiens appellent ordinairement Basilic gentil, à cause de sa bonne odeur. Serapion l'appelle Basilic de giroffle, dont aussi quelques vns disent qu'il doit estre appelé en Grec & en Latin Ozimon du verbe Ozein qui est à dire sentir. Les Grecs modernes qui ont escrit des herbes suyuant Pfellus l'appellent Basilic, c'est à dire Royal. Nous retenons ce mesme nom, d'autât peut estre que iadis il estoit gardé aux seuls jardins des Rois, ou à cause qu'il estoit estimé digne des Rois pour sa bonne & excellente senteur. Ceste plante demâde vn terroir moyeu pour n'estre en lieu ou terre trop chaude ou trop froide. Quand sa seméce sera couverte de terre, il la faudra fouler avec vn rouleau ou autre instrument, car si on luy laisse la terre legiere dessus c'est pour la faire corrompre comme escrit Columelle. C'est la plante qui reuiet le plustost entre toutes, & sont aucuns d'opinion qu'elle sortira encores plustost, si au commencement on l'arrose d'eau bouillante. Aucuns veulent qu'on l'arrose de vinaigre, si on le seme sur la fin de l'hyuer, car on estime qu'il croistra plustost, estant arrosé de la pluye d'hyuer. Pline veut seulement qu'on luy donne la pluye de midi veu que toutes les autres plantes ne se doyuent

uent arroser sinon au matin, ou au soir comme nous auons dit au premier liure. Quand il est creu de hauteur d'une paulme, il le faut couper quoy que Sabinus Tyro ait aduertit soigneusement qu'on se garde de l'offencer avec fer, aussi bien que la Méthe, Rue, & Sarriette. L'on remarque qu'environ les iours caniculaires il deuiet tout passe, comme s'il estoit malade, ou qu'il sentist quelque influence de cest astre. Dont Gargilius Martial raconte merueille, comme escrit Pallade lequel Gargille Scruius en son commentaire sur les Georgiques de Virgile dit auoir escrit en vn liure de l'agriculture.

Il escrit donc que le Basilic a ses fleurs tantost de couleur de pourpre tantost blanches tantost incarnates. Mais i'estime que ce qu'escrit Pline est digne de plus grande admiration, c'est assauoir que l'ambre chasse loin de soy les seules branches de Basilic; veu qu'estant eschauffé a frotter il attire à soy les festus & autres choses legeres. C'est vne chose aussi merueilleuse qu'escrit Theophraste que le Basilic vient plus dru estât semé avec maudissons & iniures; ce que Pline aussi afferme & Perse parauanture le marque par ce petit vers.

*Quand au valet desceint le Basilic chantra.*

Le mesme Pline escrit que Chrisippus me decin a fort blasmé le Basilic, & pourtant cō

mande aux hommes de le fuir ; d'autant que les cheures mesmes n'en tiennent conte, lesquelles comme ainsi soit qu'elles mangent de toutes fortes d'herbes, elles ne goultent iamais du Basilic, encores qu'elles ayent biē faim, ce que ie trouue auoir esté remarqué par Sotion autheur Grec, qui outre ces choses afferme que ceux qui vsent du Basilic deuiennent hors du sens, & adiouste que celuy qui aura mangé du Basilic, estant ce iour là picqué d'un Scorpion, il est impossible qu'il en reschape. Contre lequel toutesfois ensemble avec Crylippus, il semble que Plinē contredise, lequel escrit que les cheures mangent volontiers du Basilic, mesme que le Basilic, pris avec vn peu de vin & de vinaigre fert de medicine aux piqueures des Scorpions terrestres. Dioscoride suyuant l'aduis des Afriquains, dit autre chose, c'est assauoir, que ceux qui auront mangé du Basilic estans piquez par les Scorpions n'en sentent aucune douleur. Aucuns voulans accorder ces contrarietez, estiment qu'il faut entendre de la tierce forte de Basilic, & pourueu qu'on en ait mangé sans ordre ni mesure. Quoy que ce soit l'experience descourira la verité qui autremēt est malaisée à cognoistre: mais ie estime que tu l'aimes mieūx laisser en doute, que d'en faire eslay à ton dommagē. Le mesme Sotion dit que le Basilic maché & mis au soleil

soleil engendre des Scorpions, ou bien comme lisen Diofcoride & Pline, de petits vermisseaux ou vers qui deuiennent Scorpions, qui est vne chose merueilleuse : attendu que nous auons dit qu'il est contraire aux Scorpions. Le mesme Sotion adiouste qu'il ya vne telle contrarieté entre le Scorpion & la femme, que si on met du Basilic entier avec sa racine sous vn plat ou escuelle ou il y ait de la viande, sans que la femme en sache rien la femme n'aduancera iamais la main au plat iusques à ce qu'on l'ait tiré de dessous, dont il pése qu'il est appelé en Grec Misodulom. Diodorus en ces liures d'experiences, escrit qu'il engendre les Poux si on en mange abondamment, & ce à raison qu'il abonde en humeur superflu & excrementilieux. Pline aussi escrit, qu'aucuns disent, que si l'on cuit vne poignée de Basilic avec dix Cancres de mer, ou de riuere, les Scorpions qui seront à l'environ s'y assembleront. Or Galien est d'aduis qu'il ne faut pas croire ceux qui promettent que si lon met du Basilic broyé en vn pot de terre neuf, & bié couuert, il en sortira des Scorpions en peu de iours si l'on met tous les iours ledit pot eschauffer au soleil. Pour la fin i'adiousteray ce que Theophraste dit, que le Basilic se change quelque fois en Serpolet, ou en Sisymbre, comme dit Pallade. Principalement estant planté ou transplâté

en lieu exposé au soleil ce qui luy aduiét aussi par vieillesse. Cardan escrit que le Basilic broyé au premier quartier de la lune & mis en vn pot neuf en la pleine lune il florira par l'vne de ses testes. Que si on l'eterre par deux fois autant de temps, il engendrera des Siriphions, ie ne scay s'il faut dire des Scorpions.

LE PASSEVELOVRS croist de hauteur d'vñ pied, & a la tige & la fueille vn peu rougeastre. Les fueilles vn peu plus longues que le Basilic : sa fleur est plustost vn espic que fleur, qui ne sent rien du tout : mais qui est merueilleusement belle & plaifante à voir: car par sa splendeur flamboyante il surpasse l'escarlate, & le cramoisi, pourtant les François l'appellent Passevelours. Pline l'appelle plustost espic purpuré que fleur, qui n'est recommandable sinon pour sa couleur, n'ayant comme nous auons dit aucune senteur, Il demande à estre souuent tondu, & tât plus il l'est tant mieux il reuiet, & c'est chose merueilleuse que quand il n'y a plus aucunes fleurs, si on le trempe en eau il vient à reuiure, & en fait on des bouquets & chapeaux pour l'hyuer, pourtant les filles en plantent en pots de terre, & l'appelle on en Grec Amaranthus pource qu'il ne se flectrit point. Les filles le font seicher au four à demi chaud & le gardét pour l'hyuer, comme dit est à faire  
des cha-



des chapeaux & bouquets. Philostrate escrit qu'on auoit accoustumé de couronner les sepultures de Passeuclours, & que les Thesaliens ont les premiers pratiqué cela au tombeau d'Achiles. Mais il fuffit d'auoir dit ceci du Passeuclours, qu'encores qu'il ne soit conté entre les plantes odorantes, neantmoins à cause de la beauté de sa fleur a esté à bõ droit mis en cest endroit.

*Maniere de cultiuier la Saue, Romarin, Sarriette, Ysope, & Fenoi avec leurs remedes,*

CHAP. XX.



LA Saue de iardin est si cogneüe, qu'il n'y a iardin au iourd'huy ou on ne la trouue. C'est vne plante languette ayant plusieurs branches quarrées & blanches: ses fucilles sont longues, raboteuses, velues, blanchissantes, de forte senteur, mais non trop bonne. La fleur est purpuree en façon d'espice, crochuë cõme vn bec d'Aigle. Nous appelons la Saue franche & petite Saue celle qui a la fucille plus polie plus petite & moins herissée, celle qui est plus ridee & plus ferme & plus large cõme si elle estoit cultiuée, s'apele Saue cõmune ou Saue grãde on la seme aux iardins tãt de semen

ce que de brâches. Les iardiniers garnissent la Sauge avec cédre de lixiue & tesmoignēt que elle en vient mieux. Elle demande lieu exposé au soleil, quoy qu'elle ne laisse de venir en lieu froid. Pourtant elle est viue & verte en huiert, encores qu'on ne la couure point, & lors bn s'en sert aux pottages, d'autant qu'on n'a pas d'autres herbes.

**LE ROMARIN**, dont on fait par tout des bouquets & chapeaux, a la feuille petite, attachée en grand nombre à des verges gresles. Elle est longue, menue, pointue, au dedans verte, & au dessus blanchastre, & cannelée, sa fleur est cœleste, ayant vn odeur souëf, sentant la raisine, ou l'encens en quelque forte. C'est vn arbrisseau dont on se sert à faire ourages, & parterres aux iardins, cōme aussi és bouquets, & chapeaux de fleurs, ainsi que nous auons dit. Il y en a en si grāde quantité au pays de Languedoc, qu'on n'y brusle presque point d'autre bois. Nous en garnissons les tables des iardins, de sorte que il n'y a animal qu'on ne figure de ceste plante, si le iardinier le scait faire. Democrite en ses Georgiques Grecs, dit qu'il le faut arracher avec sa branche & racines, & en ceste façon l'enterrer. Ceste plante vient en toute sorte de terre, rendant vn si doux & souëf odeur qu'elle fait reuenir l'esprit à ceux auxquels il deffaut.

L A

**LA SARRIETTE** vient en lieux aspres, & terre menue. C'est vne plante de la hauteur d'un pied: branchue tout au long de sa tige. Elle a la senteur & saveur fort plaisante, les petites fleurs par endroits tirent du purpuré sur le blanc, & est merueilleusement plaisant aux Abeilles. Egeneté en fait de deux fortes, la sauvage qui a la mesme vertu que le Thim, & la franche qui n'est pas si forte, mais est plus plaisante & plus propre à mettre parmi les viandes. Pourtant elle est fort ordinaire és jardins, & s'en sert on pour donner goust aux viandes. La premiere forte est plus propre és medecines, la seconde és viandes. Je scay bien que Columelle dit que la Tymbre est autre chose que la Saturcie & que celle qu'on appelle Cunila est la mesme avec la Saturcie, mais ie m'en raporte aux doctes.

**L'YSOPE** est vne plante ayant force branches hautes d'un pied ayant les fueilles de Sarriette, les fleurs purpurees qui courent tout vn espic tout du long. Les François s'en seruent principalement aux sauces, & la meslent parmi les febues nouvelles bouillies ou frites. Elle demande terre qui ne soit pas ni grasse ni fumeuse, mais exposée au soleil, On la seme de semence & de branches, lesquelles ayans pris racine, vivent de telle forte que ni l'hiucr ni la neige ne les peut faire mourir.

**LE EENOIL** est auourd'huy fort co-

k. i.

neuf par les iardins: il est de l'espece des Ferul-  
les, & croist quelquesfois si haut qu'il sur-  
passe la hauteur d'un homme: sa tige a des  
neuds ayant de la moëlle fongueuse. L'escor-  
ce par dehors est polie, toute la plante est o-  
dorante, ayant au haut un mouchet rond, lar-  
ge, iuue, auquel sont comme des rayons me-  
surez au compas, ou la semence est pendante  
toute nue sans peau ni fueilles. Il aime lieu ex-  
posé au soleil & moyennement pierreux: sa  
racine est blanche, odorante, & propre à mâ-  
ger. Les serpens ont fait renommer ceste plante  
car on dit que en ayant mâgé ils se despouil-  
lent de leur vieille peau, & se medecinent les  
yeux avec le jus de Fenoiil qu'ils reçoivent  
incisans & ouvrans ladite tige: dont comme  
Pline escrit on a cogneu qu'elle aide à l'ob-  
scureté de la veüe.

On prend les fueilles verdes, & les met on  
dedans le four, puis on y met les pains & ga-  
steaux dessus pour les cuire afin qu'ils en ti-  
rent la senteur. On en farcit aussi les poissons  
principalement marins, pour leur donner  
meilleur goust & leur faire passer la senteur  
de maree qui souuent est desplaisante aux de-  
licats. Conrad Gesner, dit que le Fenoiil de-  
viendra doux, si deschauffant la racine tout à  
l'entour, on la garnit d'ient de beuf.

*Maniere*

Maniere de cultiver la Lauande, Mente,  
Thym, & Souls avec leurs remedes.

CHAP. XXI.

**L**A Lauande qu'on appelle Nard  
bastard est de deux sortes, l'une  
ne croist plus haut, & a plus  
grand odeur lequel nous ap-  
pelons communément Aspic  
à cause qu'il est non moins plaisant que l'Es-  
pic de Nard. L'autre n'est pas si grand & ne  
sent pas si fort, lequel on appelle Lauande,  
pource qu'on s'en sert es bains & lauemens  
qu'on fait à cause de sa bõne senteur. Aucuns  
pensent que la premiere espeece est male, &  
la seconde femelle. C'est vne plâte qui croist  
partant ayant la feuille espaisse, charnue & es-  
troite, dont la couleur est palle tirant sur le  
blanc. Elle a force espics qui ont la couleur  
de pourpre & en quelques endroits blanchif-  
sans. Elle aime les lieux exposez au soleil, &  
pierreux. Elle a si bonne senteur qu'elle n'est  
point moindre qu'à d'aucune autre fleur avec  
laquelle elle est meslee. Pourtant on la met  
parmi les abillémés, & dans les coffres: jamais  
sa feuille ne tõe. Les villageois ont de cou-  
stume de vendre l'Aspic par poignées, l'ayant  
tenu un peu au soleil. Aujourd'hui du long  
de l'esté on les vend dedans Paris & par les rues

k. ii.

& les porte-on sur des asnes par tout le pays de Languedoc en a de deux sortes à merueilles, tant és champs, qu'és montagnes. Ceux se trompent manifestement qui prennent la Lauende pour le Nard Celtique, car c'est vne plante tout autre comme nous escrirons ailleurs.

**L A M E N T H E** qu'aucuns appellét Romaine a la tige tirante sur le rouge, odorate: le bout est lanugineux: la feuille est comme de Hyfimbre, mais longue & molle, verte en Esté & iaunastre en Hyuer, odorante en toutes ses parties, sa fleur est purpuree, au bout de la tige ressemblant à vn espic. Elle se met bien à propos aupres des fontaines. Que si la semence d'aventure deffaut, il faudra prèdre aux châps de la Menthe sauuage, & la plâter la teste contre bas: car par ce moyé elle deuié dra franche. Ceste plante estant vne fois plâtee dure par plusieurs annees, & s'en sert on tant aux potages, que salades, & plusieurs autres saulces, à cause de sa bonne senteur. Il n'est pas bon de la toucher avec fer, comme nous auons enseigné ailleurs. Elle aime le lieu exposé au soleil mais qui ne soit pas gras ne fumé. On la plante ou de brâche ou de racine estant verte en Esté, & iaunissante en Hyuer. Galien dit qu'il y a deux sortes de Menthe, l'vne odorante, l'autre sans odeur, laquelle aucuns appellent Calamenthé autres l'appe-

l'appellent Menthaſtre. Ceste-ci eſt ſauuage: ceste-là eſt franche qui ſe cultiue en telle forte qu'elle ſe fait abondâte en humeur, lequel on dit eſtre propre pour inciter à Venus, qui eſt vne choſe commune à toutes plantes qui ont abondance d'humeur à demi cuit, & flatueux. Ce qui ſeruira à reſpondre à la queſtiõ d'Ariſtote. Pourquoy l'on ne doit point manger, ne ſemer de Menthe en temps de guerre: car ceux qui mangent beaucoup de ceste herbe ſont enclins à Venus qui affoiblit le corps & hebeté l'eſprit. Parquoy Dioſcoride a bien eſcrit que la Menthe eſguillõne à Venus. Ce qui a eſmeu les anciens de defendre aux gendarmes en temps de guerre de manger de la Menthe, car les plus vaillans deuiennent eſfeminez & debilitéz par Venus. Quant à la Menthe ſauuage, qu'auons appellé Poulliot ſauuage, ie n'en diray autre choſe en ceſt endroit, ſinõ ce que Plinẽ eſcrit que la ladrerie ſe guairit en mangeant & appliquant deſſus des feuilles d'icelle. Ce qu'il dit auoir eſté trouué par experience du temps de Pompee le grand: vn certain s'en frottât le viſage ſans y penſer, mais cela appartient à noſtre iardin medicinal.

QVANT AV THYM, quoy que il ſemble mieux conuenir à ceux qui penſent les Abeilles qu'à ceux qui cultiuent les iardins toutesfois i'eſcriray quelque choſe ici pour

k. iii.

ce qu'on la cultiue soigneusement és jardins pour s'en seruir, tant és viandes qu'és bouquets & chapeaux de fleurs: Il y en a de deux fortes, l'vné est blanche ayant sa racine de bois naissant és colines qui ausi est le plus excellent: l'autre est noire de fucille & de fleur, lequel Aetiùs à repprouué quant à le mettre parmi les viandes, car estant mangé il se putrefie aisément, & engendre humeurs bilieux. Celly qui est cõmun est de la hauteur d'environ neuf doigts ayant plusieurs branches. Il a l'odeur fort souëf & a beaucoup de fucilles qui iamais ne tombent. Il a de petites fleurs blanchissantes en pourpre, & le sommet ressemble quasi à des fourmis plõyez en rond. Aucuns l'appellent Mariolaine d'Angleterre. Il viët mieux en terre desliée & pierreuse, pourtant il ne demãde pas lieu gras ne fumé, mais exposé au soleil. Il vient de semence & de feu le fleur, si on la seme. Ceux qui nourrissent les Abeilles, s'asseurent d'auoir quantité de miel quand ils le voyent florir ahondammët: car les fleurs sont fort suyuies par les Abeilles, & ausi la couleur & la senteur se cognoit au miel: Pourtant Vergile a dit que le miel odorant sent le Thym. Il ne faut pas oublier ce qu'a escrit Theophraste, c'est que la fleur du Thym se perd à la pluye.

LE SOVL SI que les apothicaires appellent Calendula n'est pas le Heliotropium grand



grand ou petit, comme ont estimé aucuns, non pas qu'il ne suyue le soleil comme nous dirons maintenant, mais pource que sa poulure est du tout contraire à l'Heliotrope. C'est vne plante qui a beaucoup de tiges de la hauteur de neuf doigts, la feuille lōquette, la fleur fort belle saffrance, & nō mal plaisante à sentir, pourtant on le met ordinairement aux bouquets. Il croist aux lieux cultivez, & le met on aux faulces, & salades. La semence ressemble au Scorpion principalement à l'endroit qu'elle est dedans sa couuerture. Quelques vns ont pensé que c'estoit le Scorpioides, mais sottemēt à mon aduis veu que ses marques n'y respondēt pas. Les herboristes l'appellent Calendulac, pource que l'on le voit fleurir presque toutes les Calēdes, c'est à dire tous les premiers iours des mois, ou comme aucuns disent ietter ses branches. Aucuns l'appellent l'horloge des villageois, pource qu'en se tournant il montre les heures du matin, du mydi, & du soir. Les autres l'appellent l'espouse du soleil, & herbe solaire d'autant que ses fleurs suyuent le soleil allant d'Orient par le Mydi en Occident, & l'accōpaignent en se tournant avec luy tout notablement, de sorte que en quelque partie du ciel que le soleil soit, les fleurs du Souffi s'y tournent, & mesmes en temps obscur, elles s'y adressent, comme si elles estoient recreées

& faites vigoureuses par le soufflé d'iceluy, tant elles aiment cest astre. La nuit comme si elles le regrettoient, elles se serrent: à mydi elles se desployent de toutes parts, comme si elles vouloyent recevoir leur espoux entre leurs bras. Mais nous auons assez escrit de ces choses en nos secrets de nature & ailleurs.

*La maniere de cultiuer les Oeillets, & la Mariolaine avec leurs remedes & secrets.*

CHAP. XXII.

**L**ES François appellent l'Oillet à cause qu'il a la figure d'un œil, ou giroflee à cause de sa senteur. Elle est si plaisante aux femmes, à cause de sa senteur & odeur, que peu se trouuent en ce pays qui ne les entretiennent es jardins, ou pots de terre mis aux fenestres. C'est la plus belle fleur qu'on scauroit dire, & a l'odeur de clous de girofle: mais beaucoup plus plaisante. Il y en a de rouges, autres sont cramoisis, d'autres sont blancs, autres sont marquetez de diuerses couleurs: tous ont vne petite graine longue & rondette, dentelee par le haut, dont les feuilles sortent doucement frangees qui sont en quelques vns plus espaisles en autres moins:

moins: mais crenelees de pl<sup>e</sup> l<sup>o</sup>gue dételette, lesquelles estans espanouyes font vn rond en maniere de compas d'entelé au bout, du milieu fortét comme deux petits filets luyfans. Aucuns estiment que les iardiniers ont mis des clous de girofle aux racines, ou avec vn poinçon mis dedás la plâte pour faire que les fleurs le sentent. Ainsi d'vne fleur qui ne sentoit pas beaucoup, ils en ont fait vne tres-odorate par artifice des h<sup>o</sup>mes, qui tousiours sont curieux de nouveauté. En ce pays ici on le seme rarement de semence, mais les iardiniers arrachent de la racine plusieurs iettons au commencement du Printemps & de l'Autonne, & les mettent en pots de terre, seilles de bois, & autres vaisseaux pleins de terre bié fumée, & quand les geles d'Hyuer viennent ils les mettent dessous la couuerture en lieu ou le froid ne les puisse endomager: & quand l'air est clair & le soleil chaud ils les remettét à l'air au chaud. S'il pleut, ils les laissét vn peu mouiller & boire de l'eau de la pluye. Mais c'est merueille qu'vne si belle & plaisâte fleur a esté passée sous silence par les anciens, qui toutesfois n'est pas moins à priser que la Rose en beauté, diuersité, grandeur, & odeur: voire mesme qu'il semble combatre avec la Rose à qui emportera le pris des fleurs, estât inferieure seulement en ce que la Rose fraische sent dauantage de loin, combien qu'elle

se fletrit tout au plus en vn iour, quand elle est cucillie, mais l'Ocillet tiét sa vigueur par quatre iours & dauantage. Aucuns ont quatre fueilles, autres cinq, autres en ont en grand nombre, comme la Rose. C'est chose estrange de ce que ie diray ici. Si lon prend des plantes d'Ocillets, Violettes, & autres semblables avec leurs racines & qu'on les couure de pepins de raisins esquels il n'y ait point d'esforce meslee ou bien en fient de cheual, souuentefois changé l'on aura de tresbelles fleurs mesmes au cœur d'hyuer ce qui pourra estre partiqué aux Fraises, Melons, & autres semblables. Mais il faut bien garder que le froid de dehors ne les offéce. Car le plus souuent mourent elles de froid avec leur fruit. Hierome Cardan l'a ainsi escrit, pource que ie cesse de m'esbahir de ce dont ie m'esmerueille loye estant enfant voyât les Ocillets ietter & fleurir durant l'hyuer es caues & lieux souterrains, par la temperature tiede du lieu. Les iardiniers ont accoustumé de la bien couurir de litiero, & de paille pour la conseruer contre la gelee, neige, & gresle: car elle demande sur tout lieu exposé au soleil, & semble se resiouyr quand elle est à l'air. C'est chose digne de merueille, que ceste plante porte vne année la fleur blanche, l'autre rouge, la troisieme marquetée, & qui est encore plus esmerueillable, j'ay veu vne mes-

me

me branche produire vne fleur blanche, rouge, & marquée: ce qui doit estre rapporté ou au soin de le cultiuer, ou à la bonté de la terre qui a la vertu de faire ce changement. Combien que j'ay veu plusieurs faire cela en prenant de diuerses semences, d'Ocillets les mettant par art en vne crotte de cheure ou de brebis, ou bien en vne canne tendre, ou vn linge sé: lesquelles choses ils couuroyent avec terre & fient: car ces semences là s'assemblent en vne racine, produisant des brâches, d'ôt les fleurs sont marquées de diuerses sortes. Il ne faut pas oublier en ce lieu, que l'on fait de fort bon vinaigre avec la fleur d'Ocillets, coupant premierement le bout ou ongle d'icelle: pourueu que on les face tremper au soleil, en vn vaisseau de verre.

**LA MARIOLAINE**, qui semble estre vn mot latin comme si on disoit Maioraine, imposé à ceste plante, pource qu'on la seme & cultiue avec plus grand soin qu'aucune autre, ou bien pource qu'elle a plus grande senteur, & plus plaisante qu'aucun autre ayât tousiours son feuillage verd. Elle est semée de deux sortes tant de semence que de branche: c'est vne plante qui est de longue vie & qui quelques fois pour estre bié cultiuee deuiet en arbre. Diocles medecin & toute la Sicile l'appelle Amaracum, ce que l'Egypte, & l'Asirie appelle Sampuchum. Je

scay bien que les Poëtes & Orateurs, Dioscoride mesme, & Plin n'ont mis aucune difference entre ces deux mots, siñ que du nom, quoy que Galien & Aeginete soyent d'autre opinion avec plusieurs des modernes. Mais il appert par le tesmoignage des sçauans que eux, & ceux qui les suyuent ont pris Amaram pour le Partheniõ, lequel Plin dit estre appellé Lencanthes & Amaram, mais ceste faute est si euidente qu'il n'est besoin de la refuter: car la Mariolaine ou Sãpfucus est fort plaifante pour sa bonne senteur, & le Parthenion ou Amaram dont ils parlent est d'odeur forte. Pourtant les femmes s'en seruent & le sentent quand elles sont pressées de la matrice, dont aussi elle est appelee vulgairement Matricaria. Je ne veux pas oublier ici que les rats espient les racines de Mariolaine comme s'ils y cerchoyent quelque remede ou aide.

*Maniere de cultiuier les Marguerites & Pensées, item la Flamme, avec leurs remedes & secrets.*

#### CHAP. XXIII.



VOY que les deux plantes qui ensuyuent, & leurs fleurs ne puissent estre bonnement contees avec les odorantes: i'ẽcscriray neãtmoins en ce lieu

ne

ne fust que d'autât qu'elles se mettēt ordinai-  
 rement es bouquets & chapeaux, & que les  
 tables des iardins en sont toutes garnies. Il y  
 a trois sortes de Marguerites, la premiere est  
 celle qui est aux iardins dont nous parlerons  
 ici principalement, les deux autres naissent  
 parmi les prez & les champs, desquelles il ne  
 faut pas rien attendre en cest endroit, veu  
 que ie traite des iardinages, & non des plan-  
 tes champestres. La Marguerite donc est vne  
 petite herbe qui a les fueilles longuettes, cou-  
 chees à terre, tirantes en rond par le bout, &  
 faites en façon de rouë, grossiettes & dente-  
 lees vn peu tout à l'entour, du milieu des-  
 quelles il sort de petites tiges velues & ploya-  
 bles, qui au sommet ont tout le long de l'an-  
 nee des fleurs de diuerses couleurs qui ne sen-  
 tent rien, disposees en rond comme au compas,  
 dont aucunes sont rouges, autres sont  
 blanches, qui propremēt sont appeles Mar-  
 guerites, d'autres sōt marquetees de diuerses  
 couleurs. Nos Bourbonnois les appelēt tou-  
 tes Pasquettes, d'autant à mon aduis qu'elles  
 naissent enuiron pasques, ou bien qu'elles  
 paissent les yeux de leur plaisante couleur.

**L A P É N S E E** qu'aucuns appellent  
 herbe de la trinité, est vne espèce de Violette  
 sans odeur. Elle a la fueille de Mercuriale  
 dentelee à l'enuiron : sa tige est triangulaire,  
 creuse au dedans, canelee vn peu, & par cer-

tain intervalles à des neuds & des feuilles d'entre lesquelles sortent de petites queuees, au haut desquelles sont attachees des Violettes de mesme façon que les Violettes de Mars car il n'y a que trois petites fleurs larges par le haut & violettes en haute couleur; deux au tres lignes sont au bas jaunes & estroites, & cinq autres luyfantes comme feu dont à mon aduis elles s'appelle par les Grecs Phlogion ou Flamme. Elle sort au Printemps incontinent apres la Violette de Mars. On s'en sert aux bouquets comme nous auons dit, seulement à cause de sa couleur: car elle n'a point de senteur. Sa fleur dure long temps: car on en voit insques en Autonne, & mesmes aux pays qui sont moyennement chauds quand il ne fait pas trop grand froid, on y en voit tout du long de l'hyuer.

III. E. vien à la troisieme plante: dont la fleur est belle, & la racine fort odorante, c'est la Flamme qui est assez cogneue d'un chacun. Elle a les feuilles comme le Glayul, pourtāt on l'appelle Glayul, vray est qu'elles sont plus grosses, & plus larges. Elle a vne tige droite de demi pied de haut, de laquelle sortent des fleurs, qui sont tellement jointes ensemble, qu'elles se recourbent: l'une desus l'autre par les bords. Elles sont de diuerses couleurs, assauoir blancheaires, pallissantes, purpures, & celestes: dont pource qu'elle  
ref-



ressemble à l'arc du ciel on l'appelle communément Iris, d'autant que par ses lignes diuersement colorees & courantes de ça & de la, dedans sa fleur, semble vn arc au ciel lors qu'il commence: comme si nature s'efforçoit de faire vne herbe pour représenter cest arc là. Elle a des racines noueuses, solides, & fort odorantes, lesquelles au commencement du Printemps on tire hors de terre, & met on en petites rouelles, que l'on passe par vn fil lesquelles seiches en l'ombre l'on pend ou met on en la lixiac, pour leur oster leur humidité, afin que les tignes ne les puissent accueillir, puis estant seiches on les enferme: car elles sont suiettes aux tignes non seulement estans seiches, mais mesmes lors qu'elles sont en terre. Aucuns les ayant ainsi preparees les enferment es armoires, pour faire sentir bon les habillemens & le linge.

*Maniere de cultiuer l'Aluine & l'Auronne avec leurs remedes & secrets.*

#### CHAP. XXIIII.



**T**OUT ainsi comme au theatre de ce monde nature mere de toutes choses, a meslé les choses plaisantes avec les tristes, & les douces avec les ame

res: aussi feray-ie en ceste description des iardinaiges meſlât les choses plaiſantes avec les mal plaiſantes, & les douces avec les ameres, affaouir les plantes d'Aluine & d'Auronne, qui ne plaiſent à perſonne à cauſe de leur ſenteur & ſauueur malplaiſante. Il y a trois fortes d'Aluine, l'vn qu'on appelle vulgaire, en quelques lieux ſimplement Aluine à cauſe qu'il eſt amer comme de l'Aloë. En Bourbonnois nous l'appelons du Fort à cauſe de ſa forte ſenteur ou ſauueur. Galien eſtime que celuy qu'on appelle Pontique eſt fort ſemblable à ceſtuy-ci: il eſt appelé Pontique à cauſe de la region de Ponte; ou les brebis s'en engraiſſent, & pourtât Plinẽ dit qu'elles n'ont point de fiel. Les anciens faiſoyent mâger les ſucilles de ceſte herbe aux petits enfans les mettant en vne figue pour les tromper, ou leur en faiſoyent boire la decoction mettant du miel ſur les bords du vaiſſeau comme Lucretẽ a gentillement eſcrit par ces vers.

*Comme le medecin qui met peine & effort  
Donner Aluine amer aux enfans, tout le bord  
Du vaiſſeau par auant il trompe de liqueur  
Rouſſe & douce de miel.*

L'autre forte s'appelle Heryphien ou Marin: de la ſemence duquel les medecins font mourir les vers du corps, pourtant ordinairement on l'appelle ſemence contre les vers: en France on l'appelle Barbotine & mort à

vers.

vers. La troisieme forte est appelee Santonicum à cause du pays de Santonge : il est plus petit, & moins amer que pas vn des autres. On le plante aujourdhuy par tout étabes des iardins, mesmes on en prend les bouts. pour mettre és salades, qui font vn grand bié à l'estomach & au foye.

Il y a de deux fortes d'Auronne l'vn masse l'autre femelle, tous deux sont amers comme l'Aluine, la femelle iette branches comme vn arbre, ainsi que dit Dioscoride, & pourtant beaucoup l'appellent Cypres qui a les feuilles blanchastres, coupé menu tout à l'entour des branches. Au haut il y a de petits grains iaunes cōme or : son odeur est mal plaisant, toutesfois, il a quelque chose de bon : sa saueur est amere. Le masse n'a pas les feuilles si blanchastres, & iette plus de branches. On l'appelle Auronne en François, qui est vn mot fait du Latin Abrotonum en mâgeant les deux lettres du milieu. Aucuns l'appellent Garderobe pource qu'on le met ordinairement és armoires pour garentir les habillemens contre les tignes. L'vne, & l'autre plante est fort suiette au froid, & toutesfois la trop grande chaleur l'offence. Elle se proigne soy mesme du bout de sa tige. Theophraste toutesfois escrit qu'elle se multiplie plustost par racine ou quelque branche arrachée que par semente, mais c'est chose digne

de merueille qu'estant chaude elle craint ain  
si le froid, & d'autre part ne peut endurer le  
chaud. Theophraste attribue la raison à la  
debilité, d'autant qu'elle ne peut résister ni à  
l'un ni à l'autre.

*Maniere de cultiver le Frezier, Framboisier  
& Groselier avec leurs remedes & secrets.*

## C H A P. X X V.

**I**L falloit descrire le Frezier  
lors que nous parlions des  
fruits des iardins, mais pource  
que ie ne scay comment nous  
l'auôs oublié il le faut mettre  
en cest endroit. Le Frezier donc est l'herbe  
qui porte les Frezes, d'ôt aussi elle a tiré son  
nom. Elle a trois fucilles qui sont couchées  
à terre sans aucune tige. Il s'ört beaucoup de  
petites queuës veluës de sa racine, dont aucu  
nes sont couronnées d'une fleur blanche, au  
tres comme nous auons dit, ont trois fucil  
les dentelees à l'entour, & ayans force vei  
nes. Leur fruit est quasi comme ccluy des  
petites meures tendre, rouge quand il est  
meur, & quelques fois tirant du blanc en pa  
sse, plaisant au goust & sentir. Il vient de  
soy-mesme és lieux vmbreux, aimant l'vm  
bre des autres plantes. Quand il est cultiüé  
és iar-

és iardins, il croist de telle forte que son fruit vient bien aussi grand que les meures qui viennent aux ronces. Pourtant Seruius interprete de Vergile l'a appelé terrestre. Les iardiniers par leur indultrie font quelque fois changer les Frezes de rouges en blâches.

LA FRAMBOISE que quelques vns estiment estre la Ronce du mont Ida, est vne petite plante, & basse, qui n'a point d'espines du tout. Elle a vne petite meure rougeastre: elle a vne saueur franche, dont aussi elle est appelee Framboise par les François; & est moult plaisante au goust, pourtant quand nous voulons louer vn bon vin, nous disons en commun langage qu'il sent la Framboise ou la Freze.

LE GROSELIER autant que ie puis coniecturer n'a point esté cogneu des anciens, quoy qu'aucuns ont dit que c'estoit le Ramnus, autres le Berberis, mais sans raison. C'est vne plante fort piquante, sa fucille est presque comme Persil: elle a des grains blancs, & doux, quand ils sont meurs: on ne voit autre chose par les iardins: son fruit a vne petite aigreur plaisante. Pourtât pauvres & riches en mangent à force. On en met ordinairement dans les pastez, principalement au Printemps, quand il n'y a point encores de verius & est fort desiré des femes grosses.

l. ii.

On estime que le mot de Groselle vient du mot latin Grossus, qui signifie vne sorte de Figue ronde à laquelle ce fruit ressemble qui estant meur deuiet doux & s'en sert-on au dessert de table.

Il y a aux iardins vn autre arbrisseau qui n'a point du tout d'espines, ayant la fueille comme vne petite & ieune vigie. Il porte de petits raisins rouges, qui ont la saueur aigrette, ses grains despendent en facon de raisins, & sont bons à recouurer l'appetit, ainsi comme ceux de la grenade. Nous les appelons ordinairement Groselles rouges, ou d'outre mer. Aucuns estiment que les medecins Arabes l'appelēt Ribes: on s'en sert aux iardins à faire ouurages de plaisir, principalement à enuironner les quarreux & tables des iardins.

FIN DV SECOND

LIVRE

LE

LE TROISIEME LIVRE  
DE LA MANIERE DE CVL

*tenir les iardins avec leurs remedes  
& secrets: par Antoine Mi-  
zault de Moluffon,  
Medecin.*

PREFACE.

*Je suis or' appellé à autre labourage,  
Autre travail me suit, & autre iardinage:  
Car mainte sorte y a de plante iardiniere  
Qu' on ne doit cultiner d'vne seule maniere.*



V precedent liure nous auons  
tellement quellement y selon  
nostre portee depefché les her  
bes des iardins, les racines bon  
nes à manger, fruits des herbes  
avec les plantes & fleurs odorantes. Il reste  
que vfant de pareille methode & diligence  
nous poursuyuions les arbres fruiçtiers qui  
viennent aux iardins, dont il reuiet vne grã  
de commodité à la vie humaine. Nous descri  
rons ausi leurs fruits tant ceux qui ont l'es  
corce tẽdre que ceux qui ont l'escorce dure.

C'est chose qu'avec la diuersité est de grã  
de peine : mais toutesfois digne d'estre leuë  
& cogneue, sinon pour l'amour de celuy qui  
en escrit, pour le moins à cause du plaisir qui  
vient de la contemplatiõ de ceste partie, qui  
l. iii.

est accompagnée du profit & grande commodité. Pour donc mettre la main à l'œuvre comme l'on dit, premièrement ie parleray en general de la maniere de cultiver les arbres, du soyn qu'il en faut prendre, & comment il les faut médiciner, le tout selon sa petite portee. Puis ie passeray à ce qui est propre particulièrement à chacune espee.

*Certains preceptes & remedes generaux des arbres de iardin.*

### CHAP. I.



ELVY quicōque il ait esté, qui a escrit que les laboureurs doiuent souhaiter les hyuers se reins, pour certain n'a pas fait ceste priere pour les arbres tāt de iardin & fruiētiers que pour les autres, cōme dit Pline: car au cōtraire les arbres demādent toutes d'vne voix que les neiges durent long tēps. La cause en est que elles serrent & enferment comme l'ame de la terre qui s'esuauouit par exhalation, & la poussent vers la racine, mais elle les arrose petit à petit d'vn humeur nette & douce: car la neige comme l'ō dit n'est autre chose que l'escume de l'eau du ciel. Pourtant l'humeur qui en procede ne vient pas à lauer ou engouffrer tout d'vn coup mais au pris qu'il en est besoin elle viēt goutte à goutte comme si l'on la tettoit de la mam-



la mammelle. Les neiges doncques & les froides venantes en leurs temps font fort bonnes pour les arbres & pluyes, comme nous monstrerons si Dieu plaist en vn autre opus- cule des signes, causes & presages de cherté ou abondance de biens. Les neiges seruent beaucoup à fortifier les arbres & fruits, car par ce moyen ils germent fort bien. Quant aux eaux, celles qui viennent auant que les fruits ayent germé, elles sont bien commodes, item lors que les fruits sôt en l'arbre non incontinent apres la fleur, mais quand elles sont desia vn peu plus auancees. Celles qui maintiennent plus long tēps leurs fruits & qui demandent plus longue nourriture reçoient profit des eaux tardiues: toutesfois chaque sorte d'arbre demâde l'eau en diuerse maniere: car aucunes se hastēt plus en vn tēps qu'en l'autre. Pourtant l'on voit qu'une mesme pluye fera bien à certains arbres, qui fera mal à d'autres, cōme és poiriers ceux qui portent poires hyuernales, demandēt la pluye en autre temps, & ceux qui apportent fruits hastifs en vn autre. Il y en a qui aiment mieux la pluye de nuit que celle de iour, d'autant que le soleil ne les faist pas incontinent, mais quant à l'eau dōt il faut abreuuer les racines & les arbres & commēt il les faut entretenir il faut ouyr ce que dit Vergile.

*Granier beuueur ou coquilles enterrer:*

l. iiii.

*L'eau entre deux cherris, & par la terre*

*Vn air subtil passera doucement*

*Dont l'arbre aura de cœur accroissement.*

Si les vents de midi soufflēt par long tēps les arbres viennent à estre lasches, & principalemēt quand elles sont en fleur. Si la pluye viēt incōtinēt que la fleur est passēe les fruits perissent du tout, de forte que les Amādriers & les Poiriers perdēt du tout leurs fruits cōme dit le mēme Pline, si le ciel est nubileux & que le vent de midi souffle. Le mēme aduertit que quand on aura cueilli les fruits, il faut nettoyer l'arbre afin que toute superfluité estant retranchée, & tous les reiettons qui fortoient du tronc, estans ostez, l'arbre en soit plus legere & s'en porte mieux, & si elle est ieune en soit plus droite. Que si elle est tēdre il la faut manier doucement, car en la maniant rudement, on vient comme à l'engourdir. Quand à les disposer & planter il les faut mettre en laissant assez grande espace entre deux, afin qu'estans creuēs, elles ayent moyē de s'estendre: car si on les met espaisse, on ne pourra rien planter au dessous, & elles ne porteront rien, sinon qu'on arrache celles d'entre deux. Quand on les voudra transplanter il faut soigneusement remarquer auant que de le faire, à quel vent elles visoyent afin qu'on les mette de mēme. Quoy faisāt, il faut mettre au fond de la fosse des fagots de farmens

mens de la grosseur du bras, de sorte que les bouts apparoissent vn peu hors terre. Car on pourra aisément les arracher en esté avec tel moyen. Mais il sera tresbon de faire la fosse vn an au parauant que planter, afin que la terre se pestriffé bien à point par le soleil & par la pluye, & tienne tost ce qu'on luy baillera. Que si tu veu faire la fosse, & planter en vne mesme année, il faut pour le moins fossoyer deux mois au parauant, puis faudra y brusler de l'estraim pour l'eschauffer comme escrit Columelle, si la fosse est plus large, & plus ouuerte, les fruits en viendront. Il la faudra ouuir en forme de four, de sorte que le fond soit plus large que l'entree, afin que les racines s'espâdēt plus au large, & qu'en hiuer il y entre moins de froid, & en esté moins de vapeurs chaudes, à cause de la gueulle estroite. Et en general tu ordōneras les arbrisseaux & arbres en telle sorte, que la foible ne soit greuce par la forte, car elle ne pourroit estre pareille, ni en force ni en grādeur: & ne croîsēt pas en esgal espace de tēps. Tadiousteray ce que dit M. Varron, qu'il faut plâter les arbres à la ligne afin que de toutes parts le soleil & la lune les luisēt. Or se faut il soigneusemēt garder qu'après les grosses froidures ou tempestes de l'air, on ne taille, ou touche les arbres avec fer principalement les fructiers. Ce qu'a fort bien declaré Iouian Ponta.

Il me souvient lors que ni art ni armes  
 Ni dol porter ne pouuoient les alarms  
 Du ciel contraire, alors bois cheuelus  
 Perirent morts, & roides deuenus  
 Par gelee aistre, arbres de toute sorte  
 Et tous iardins seicherent par la foyte  
 Fureur de l'air, que la Bize Tartare  
 Auoit armé d'un courage barbare  
 Les fleues creux leurs cours accoustumez  
 Cesserent lors, s'il aduient (ne permets  
 O Dieu) encor que ce malheur reuiuue  
 De fer agu ou cognee n'aduienne  
 De retrancher les plantes asseichees,  
 Plustost de chaud & d'eau soyent tormentees,  
 Souuent l'hyuer & au printemps serais  
 Fay ce secours (& me croy) pas en vain  
 N'employeras à ce faire ta peine:  
 Mais tout soudain abondance certaine  
 De reiettons boutonans tu auras  
 Au pied, ou bien au sommet tu verras  
 La plante gaye en perles se changer  
 Et de rameaux sueillus.

Il se faut garder en outre, qu'une arbre ne  
 reçoive le degout de l'autre quand il fait vêt,  
 sur tout si les arbres sont de diuerses sortes.  
 Item que les racines ne soyent descouertes  
 en Esté du costé du soleil, ou que le soleil ne  
 les frappe, & que les faistes des arbres ne  
 soyent maniez durement à la main, ou soyent  
 broutees par les bestes, & principalemēt par  
 les che-

les cheures: car cela les empesche de croistre puis apres nomément si elles sont tendrettes mais il faut qu'en cest endroit nous parlions vn peu du moyen de les transplanter, & ce suyuant Columelle & Plin. Il faut marquer les arbres avec de la croye rouge, auant que les desplanter: afin que quand on les replantera, elles regardent les mesmes quartiers du ciel qu'elles faisoient estant en leur pepinier: autrement elles auront froid ou chaud aux parties qui seront tournees autrement que de coustume. Il faudra donc retenir le mesme quartier du ciel comme nous auons dit ci de uant, de maniere que celles qui estoient à la bize estant tournees au midi ne se fendent au soleil, & celles qui regardoyent le midi estant tournees à la bize n'ayent froid, comme a escrit Marc Caton, & apres luy Vergile ge[n]til maistre d'agriculture.

*Mesme du ciel le quartier en l'escorce  
On marque afin qu'en apres on s'efforce  
Remettre ainsi qu'au parauant estoit  
Chaque costé & celui qui monstroit  
Le dos au Pole, & celui que le chaud  
Austral batoit: O de combien il chaut  
S'accoustumer en ieunesse.*

Aucuns disent qu'il ne faut pas transplanter vn arbre ayant moins de deux ans, ni plus de trois, & font d'opinion qu'il faut prendre garde que les racines ne se seichent, & que

du costé de la Bize ou mesmes de tout cè qui est entre la Bize iusques au leuant d'hyuer on ne fouisse point la terre autour des arbres quand le vent souffle, ou bien on n'expose point les racines à ces vêts, car par ce moyē elles meurēt fās que les laboureurs en fachēt la cause. Il fera bon aussi, que le plus qu'on pourra force terre se tienne aux racines de celle en laquelle ils estoyēt plantez, & les lier tout à l'enuiron de gazon. Pourtant Caton commandoit de les transplanter en des corbeilles. Il les faudra arroser lors qu'il ne pleura pas, & que la chaleur sera grande, & longue: car par ce moyen elles produirōnt des fruits plus gros, & plus drus, & mieux nourris. Aucunes aimēt à estre souyes à l'entour, & deschauffees, autrement elles deuiennent steriles & s'abastardissent, Il y en a d'autres qui sont gastees par la mouffe tant en lieux secs, qu'humides, & ne peuuent porter fruit ni mesme ramee qui soit belle, si on ne la racle & arrache. Pourtant il les faut soigneusement emouffer, si quelque chose particuliere ne l'empesche. Il reste maintenant à escrire des maux & facheries qui viēnt aux arbres.

*Les maladies, facheries, & empeschemens  
des arbres & plantes des jardins.*

CHAP.

## CHAP. II.

**L**ES arbres comme les autres plantes font malades, empêchées, & travaillées en diuerfes sortes. Quelques vnes meſmes dès lors qu'on les ſème, autres quand elles iettent & germēt, pluſieurs quād elles ſont en fleur, aucunes quand elles ſont preſtes à eſciorre le fruit, quand elles l'eſcloſent & le nourrissent, ou autrement, comme nous dirons ci apres, & cē par bruſture, rouille, bruīne, brouillards, greſle, plūye, froid, vēt ignorāce du laboureur, par la faute de la terre, chaleur, bleſſeure, rongement, crudité, graiſſe, maigreur, plēnitude, peſte, vermine, ſeicheſſe, & autres pluſieurs ſortes. Pourtant les arbres & plantes, ſoyent franches, ſoyent ſauuages, ſont ſubiettes à beaucoup de maux, maladies, & incōmoditez. Les principales ſont la bruſture, & la rouille, dont nous auons parlé à la fin de noſtre premier liure, & en traiterons plus au long en noſtre liure deſ causes & ſignes de ſterilité & abōndance de fruits. Les plantes ſont venimeuſes les vnes plus, les autres moins, comme les oyſeaux meſme ont accouſtumé d'eſſayer au ſō de l'eſcorce qui eſt creuſe & pourrie. Il y en a qui ſont endommagez par toutes les ſortes de vers, comme les corps des enfans, & des

grands dont quelque fois aduient qu'ils ne prennent point de nourriture, mais deuiennent secs & morts. Aucunes sont malades de plenitude qui est accompaignee souuent de crudité, pour l'abondance de l'hyuer violent. Quelques fois elles ont comme vne femme pour le deffaut & peu d'humeur. Itē elles sōt malades de graisse cōme les animaux, quād elles sōt trop nourries: quelquesfois elles sont seiches & maigres, pour le peu d'humeur ou pour la mauuaise qualite d'iceluy, ou quād l'escoorce est si maigre qu'elle se ferre tellemēt que les parties vitales des arbres sōt ferrees plus qu'il ne faudroit. A d'autres aduient des playes, contusions, rompures, denouemens, foiblefles de parties, qui ont mesmes noms que les maladies qui viennent aux hommes. Pourtant, nous difons que le corps des arbres & herbes sont rompues, & les yeux des germes bruslez, & plusieurs autres semblables. Il y en a qui sont malades du clou ou furōcle, qui aduient d'vn humeur bruslé ou espaisi, & tourné en pierre cōme sont les neuds & cors qui viennent aux corps des hommes, & des animaux. La gale est vne maladie qui vient à toute sorte d'arbres & s'engendre coustumierement par les petites roses & brouillards qui viennent apres le leuer des Pleiades, qui est enuiron la mi-Auril.

Aucunes ont particulièrement la tigne:  
mais



mais tout ainsi cōme aux hommes, les bouts des nerfs sont ordinairement douloureux ainsi aussi aux arbres, car la force de la maladie se iette vers le pied, c'est à dire la racine, ou bien aux iointures, c'est à dire aux branches du haut, qui sortent de tout le corps. Il y a quelques sortes de maladies particulieres à certains arbres, comme la peste ou certaine contagion qui s'estend entre certaine sorte d'arbres, tout ainsi comme quelque fois entre certains animaux. Pourtāt tantost les poiriers, tantost les pommiers, maintenant les cerisiers, maintenāt les noyers, quelques fois les pruniers, vn autre les peschiers ou Aman diers seuls, entre toutes les autres arbres se trouuent malades, tourmētez & languissans. La goutte leur est vne grieue & perniciēse maladie aussi bien comme aux vignes qui ad uient, quand les iettons sont arrachez par la tempeste & coupez comme dit Theophraste en haut, ou bien quand elles sont blessées par l'ignorance du laboureur: toutes lesquelles incommoditez se sentent aux iointures, dont aussi est appelé le mal des iointures ou goutte. Elles sont malades & languissantes quelque fois par la faute du laboureur, quād elles ont receu quelque coup outrageux, ou qu'elles sont coupees en temps mal propre, ou qu'elles sont esbranchees mal à propos, ou quand le iardinier ou laboureur mal

aduisé, eslargit les racines, & escorces de bois. Afin que ie ne die rien de la contusion que quelque fois aduient par instrument rebouché ou mal propre : ioint l'ignorance & outrecuidance : dont aduient que elles portent plus malaisément le chaud, & le froid, car toute la moleste qui peut venir de dehors, se renge aisément vers la blesseure. Le pire de tout est quād la gresse frappe l'arbre lors qu'il se desfleure ou que la pluye le faisit ou quelque grand vent souffle, ou quelque froid, brouillard, ou bruine descend. Et est à noter que la bruine est la pire de toute, car quād elle est vne fois tombee & emprise, elle tient obstinément, comme nous auons dit ailleurs. La foiblesse fait que les arbres sont souuent steriles encores qu'elles ne meurent pas, ne plus ne moins, que si on leur ostoit le feste ou le germe, car les arbres deuiennent steriles par ce moyen encores qu'elles ne meurent pas. Quelque fois les fruits seulement sont malades, quoy que l'arbre soit saine & saue, principalement si en temps necessaire & opportun les pluyes, chaleurs, moderees, ou bons vents ont defailli, ou que les chaleurs, soyēt venues en temps non deu, car par ce moyen les fruits tōbent ou fletrissent ou s'empirent. Il y a vn mal commun aux arbres & aux vignes appelé l'araigne quand le fruit tendret est enuelopé & consumé cōme d'une

dra d'une toile. Il y a certains vers qui tourmentent quelques espèces d'arbres, & semblent s'engendrer d'un humeur doux contenu sous l'écorce. Je laisse ici de propos délibéré les hânetons, les vers, pulces sauvages, fourmis, cantharides, limaces, & autres petites bestes qui ont accoustumé de tondre, ronger, peler, & brouter l'arbre ou la plante, & par ce moyen comme dit Theophraste, la laissent laide à voir, & comme si elle estoit mourante. Ceste meschante race d'animaux s'engendre ordinairement d'humeur lent & tiède. On estime que la poix, l'huyle, & la graisse s'ont ennemis des arbres nouvelles & plantes, & en general toutes meurent quand on leur oste l'écorce tout à l'entour excepté l'arbre du liege, & l'audrachue, pourueu qu'on ne blesse point le corps de l'arbre ou qu'on ne l'incise pas profond. Le pareil aduient en plusieurs quand on les effaite car cela les fait mourir ou seicher. Item quand elles sont rongées, leiches, ou broutées par certains animaux, car comme nous dirons en son lieu, Marc Varro dit que si une cheure leiche un oliuier il deviendra sterile. Aucunes en meurent, autres s'en empirent. J'adiousteray que la plupart des arbres se trouuent mal, quand l'on fend la plante, ou le tronc, & quelque fois en meurent, excepté le pommier, le figuier, & le grenadier : cest chose assuree que toutes arbres

m. i.

JARDIN

& plantes meurent quand on leur coupe la racine, elles sont aussi quelque fois malades par trop ferrer, & comme dit Pline, raver la nourriture, dont en fin elles viennent à défaillir. Ainsi le lierre liant & estranglant tue l'arbre à laquelle il s'attache, & n'y sert de rien ni le Guy, ni le Cytise, ni l'arbrisseau que les Grecs appellent Halimon à cause qu'il est salé. Aucunes offensent, & reciproquement sont offensées par le voisinage & meilage de leur suc, cōme le Laurier & le Reffort offensent la vigne. Pour le dernier le nitre, l'alun, l'eau chaude, l'eau marine, les febues, & le sauat & plusieurs autres choses que nous avons descrites au liure precedent, & que nous escrirons, font mourir les arbres & herbes. Il reste que nous rapportions quelques remedes certains, secours & preseruatifs pour garantir les arbres desdites maladies & empeschemens, sinon en tout, au moins pour la plus grand partie, lesquels remedes ont esté escrits & remarquez par les anciens, & cogneus & approuvez par nous & par nos amis pour la plus grand part.

*Certains remedes & secrets uniuersels des  
arbres des iardins malades  
ou autrement tra-  
uaillez.*

CHAP.

**D**IDIMVS escrit en ses pandectes Grecques de l'agriculture, que si quelque arbre est malade il faut verser à l'entour de sa racine de la lie d'huyle meslee esgalemēt avec de l'eau. Pline dit que le souverain preseruatif c'est de la lie de vin, ou la decoction de lupin versée autour, ou bien le lupin mesme planté à l'environ de la racine. Si elle est maigre & languissante elle se remettra en meilleur point en arrosant les racines deschauffées à l'entour, & mesmes le tronc avec vieille vrine d'homme ou bien pisfat de bestes. L'arbre sera garentie de toutes maladies & corruptions qui luy pourroyent aduenir si l'on arrose sa racine de fiel de beuf ou de toureau, ou bien si l'on met tout à l'entour des pailles de febues & autres legumes, & bale de froment & que l'on rechauffe lesdites racines avec terre. Si durant les iours caniculaires la chaleur tourmente les arbres & qu'elles soyent en danger de seicher, fay que l'on mette à la racine trois verres d'eau pris en trois diuerses fontaines, & ce apres le soleil couché: de sorte que ce ne soit pas à la veuë de la lune. Ou bien prens l'herbe symphonique, laquelle cōme dit Appulee n'est autre chose que le hyoscyame, & tors là à l'é-

m. ii.

tour du tronc de l'arbre, en mode de chappe  
 let ou bien fais aupres du tronc vn liçt de ce  
 fterche là. Si l'arbre est seiche & comme  
 phthiſique tu la verras reuiure en l'oignant  
 comme eſcrit Democrite en ſes memoires  
 de l'agriculture eſquels auſſi il aduertit que  
 l'arbre ne ſera agasſee des oyſeaux ſi on y  
 pend vne poignée d'Aulx, ou ſi elle a eſté eſ-  
 mondée auec vne ſorpe qui ait eſté frottee a  
 uec des Aulx. Si elle porte beaucoup de fleur  
 & point de fruits, il faudra prédre vn pau de  
 cheſne où de fau, & le fourrer dedans le trou  
 des racines, & le couvrir de terre car elle por-  
 tera fruit, comme ſi elle auoit eſté couuerte  
 du maſſe les pailles de febues y ſeruiront auſſi  
 ſi eſtans miſes à l'entour du tronc & des ra-  
 cines come a eſcrit Zoroaſtre en ſes precep-  
 tes d'agriculture, eſquels il amene ie ne  
 ſcay quelles choſes ſuperſtitieufes & dignes  
 d'eſtres moquees pluſtoſt qu'enſuyuies. Co-  
 lumelle commande que l'on perce l'arbre a-  
 uec vne tariere & que l'on mette dans le trou  
 vne rouëlle verte d'oliuier ſauuage, car l'ar-  
 bre comme eſtant couuerte du maſſe & ayât  
 receu la ſemence fertile deuiendra fructueu-  
 ſe. Marc Cato eſt d'aduis que l'on meſſe de la  
 lie d'huylé auec eſgale portion d'eau, & que  
 puis apres on la verſe à l'entour de l'arbre: ſi  
 l'arbre eſt grād ce ſera aſſez d'e verſer la quã-  
 tité d'vne amphore, ſi elle eſt petite il en ſau-  
 dra

dra verser autant que de raison, Si les arbres  
mesmes portent fruit, ils en deviendront  
meilleurs par ce mēlāge. Afriquain renommé  
entre les Grecs qui ont escrit de l'agricultu  
re frottoit les troncs des arbres avec pourpié  
Tithymale bien broyé, afin qu'elles creussēt  
& fussent plus fertiles. Il y adioustoit quel  
quesfois du fient de pigeon: que si elles ne  
peuvent retenir leur fruit mais le perdēt, So  
tion aulheun Grec dit qu'il faut prendre de  
l'yuroye arrachée avec les racines, & en faire  
vn chapeau, dont on environnera le tronc  
de l'arbre ou on prendra des cancre de mer  
qu'on appelle Squaranchons, & les liera on à  
l'entour du tronē, ou bien on fera à l'entour  
d'iceluy vn cercle de plomb. Item il dit qu'il  
fiut deschauffer la tancine & la percer & met  
tre dans le trou vn coin de cornailler, puis y  
emmonceler la tēre. Aueuns fendent quel  
ques racines plus grandes & plus grosses, &  
mettent en la fente vn morceau de caillou,  
puis la lient, & y emmoncelent de la terre à  
l'entour & la courent Palladius oingt l'ar  
bre avec terre rouge, ou lie d'huyle qui ne  
soit point salée, y mēlant de l'eau, ou bien il  
y pend vn cancre de riuere avec vne brāche  
de rue, ou vne poignée de lupins. Voila les  
remedes marquez par les anciens pour reme  
dier aux arbres desquelles les fruits coulent:  
que si les fleurs aussi coulent ou les feuilles,

on y remediera ainsi, fuyant les preceptes des Quintilles Grecs: on deschauffera les racines, puis on prendra des pailles de febues trempées en eau & les mettra on à l'entour de l'arbre en grand quantité si elle est grande & si elle est petite ou moindre: & par ce moyen on la guerira de la coulure. Si l'arbre est tourmentee par les vers on l'en defendra, fuyant l'aduis de Florentin, prenant la terre qu'on appelle selée, & de l'origan, le tout broyé avec de l'eau, dont on arrosera les racines: ou bien il faudra planter à l'entour une squille ou oignō marin. Que si l'on fiche à l'entour de l'arbre des paux de pin, les vers seicheront & couleront. Si pareillement on destrempe du fient de porc avec du vin; & qu'on en frotte l'arbre elle sera garentie des vers, comme dit Didimus en ses Georgiques pourueu que cela se face souuent. Le fient de pigeon fera le mesme estant mis à l'entour des racines denuées: item le fiel de toureau versé souuent: cela empeschera aiusi que l'arbre ne vieillisse pas si tost, & n'engendre pas si tost des vers. Palladius y verse trois iours durant de la lie de vin vieil. Nous auōs au premier liure largement declaré les remedes contre les fourmis des arbres, les hannetons, mousches, & autres bestelettes, tu y auras recours quand tu en auras besoin. Il reste que ie despesche le reste à part, & chacun en son ordre.

*Maniere*



*Maniere de cultiver le Pommier avec ses remèdes & secrets.*

CHAP. IIII.

**L**E Pommier est cogneu de tous, il demande la terre grasse & drue, qui ait de l'humour plus de nature que d'arrosement cōme dit Pallade, combien que si il est areneux ou argilleux l'arrosement luy seruira. Il peut aussi venir en terre maigre & seiche, mais les pommes seront vermineuses & subiettes à tomber d'elles mesmes. Il vient aussi en terre froide & humide pourueu que l'air soit moyennement chaud. Il ne demande pas seulement le fient de brebis, mais le reçoit volontiers, encores qu'on y mette des cèdres. Il demande d'estre esbranché, afin que les branches seiches & mal nees soyent ostées: quoy que d'autre part il ne soit pas de lōgue vie, mais cōme il meurt bien tost aussi croist il bien tost, & d'autant plus le pommier est vieil, d'autāt porte-il pire fruit, & moindre, & plus vermineux. Durant la seicheresse il doit estre arrosé au soir tous les iours. Pourtant Marc Varro en ses liures de l'agriculture dit que cest arbre & son fruit sont nommez du nom potus c'est à dire bruuage, pour ce qu'elle demande fort à boire.

m. iiii.

Quelque fois elle est atteinte de brulure principalement es lieux ou le vent ne souffle point: mais sur tout elle est subiette aux vers desquels pourtant on la garentira, si on met à l'entour de l'oignon marin comme nous a tons dit au precedent chapitre, mais s'ils y viennent d'engeance, on les estouffera avec fiel de beuf ou fient de pourceau, meslé avec urine d'homme & versé sur les racines comme a soigneusement remarqué Anatolius Grec, deuant Pallade: & non sans cause à mô iugemêt, car ceste arbre se refait merueilleusement avec l'urine, & est chose asséuree que en étant souuent arrosée avec l'urine, elle s'en porte mieux. Mais si les vers poursuuēt à endommager l'arbre, faudra percer & dechiqueter l'estorce avec vn clou ou vn burin d'airain comme dit Pallade tant que les vers estans atteints de la pointe tombent en bas, mais il faudra emplâtrer le lieu qui aura esté nauré avec fient de beuf. Or si les petites plâtes de pommiers quelques fraîches qu'elles puissent estre sont mises en terre avec fiel de taureau, de sorte que leur bout se montre seulement au dessus de la terre elles serôt du tout garenties des vers avec les fruits qui en naistront ainsi comme dit Anatolius, lequel auf si garentit toutes les maladies des pommiers avec fient d'alne trempé en eau & mis à la racine par six iours au soleil couchant, & cela estant

estant continué & pratiqué par interuales tant que le ietton forte. Si tu veus qu'elle ap porte beaucoup de fruit, pré la bouche d'un tuyau de plomb & la coupe en façon d'aneau puis mets la autour du tronc de la profondeur d'un pied en terre, & lors que les pommes commenceront à croistre ou l'arbre à fleurir oste cest aneau, & fais cela tous les ans afin que l'arbre soit fertile.

Or pource que il aduient souuent aux pommiers cōme aux autres arbres qui sont chargez par trop de leur fruit, de sorte que leurs branches courbées s'en rompent comme dit Ouide.

*Voi du faix de son fruit grosse branche courbee*

*Si que l'arbre ne peut soustenir sa portee.*

Il faudra soustenir ce faix avec fourches comme le mesme Ouide a dit, parlant de la noix.

*Le fruit eust offensé sa mere, si la chargee  
Portee n'eust esté d'une forcheuarche.*

Africain Grec en ses Georgiques a écrit la maniere par laquelle la pomme ou quel que autre fruit d'escorce tendre pendant encores en l'arbre, aura l'image empreinte soit d'homme ou de beste, ou d'autre chose qu'on voudra. Pren dit-il du plâtre ou terre à potier telle que tu voudras & en couure l'image que tu voudras engrauer & la coupe en deux

parties si dextrement qu'elles se puissent de-  
rechef bien proprement conioindre & as-  
sembler, puis fais la cuire en la fournaise ou  
l'on cuit les pots & quand la pomme sera ve-  
nue à moitié de son accroissement, enferme  
la en ceste forme & la lie bien fort afin que  
ces formes faites de terre ne s'entr'ouurent  
lors que le fruit qui en est enuclopé croistra,  
qui ayant rempli toute la capacité desdites  
formes representera les mesmes figures d'a-  
nimaux qui y seront empreintes, & ceci a lieu  
non seulement aux Pommes, mais aux Coings,  
Pêches, Citrons, Grenades, Oranges, Limons &  
autres sortes. Ce que ie veux estre dit icy vne  
fois afin que cependant que ie discourray les  
autres especes de fruits, ie ne sois cōtraint de  
redire vne mesme chose ennuyeulement; mais  
il faut laisser ausdits vaisseaux & formes sus-  
dites de petits trous pour recevoir l'air & le  
mettre dehors autrement la pourriture s'en  
ensuyuroit bien tost quoy que disent aucuns.

Si tu veux que les pommes deuiennēt dou-  
ces verse autour des racines du fient de che-  
ure, destrempé en vrine d'homme avec lie de  
vin yeil. Si tu en veux auoir qui ne se pour-  
rissent point, il faut oindre le tronc de l'arbre  
avec le fiel d'un Lefard verd, ce qui seruira  
mesme de tresexcellēt remede contre les for-  
mis. Si les pommes ne peuuent arrester en l'ar-  
bre on les retiendra en fichant vne pierre en  
la ra-

la racine fendue. Si elles chargent leurs rameaux trop espais, de sorte qu'elles soyent en danger d'estre rompues. Il faudra cueillir par ci & par là celles qui sembleront estre gaſtes afin que les bonnes ayans plus d'alimés croissent d'autant plus. Lors que la nourriture ne leur sera point ostee par les mauuaises, ou bien comme nous auons dit, il faudra aider à l'arbre avec fourches. Si elle craint la pluye, il la faudra planter au soleil leuant cōme dit Pline afin que le soleil consume incōtinent & seiche les pluyes.

*Si du gros fruit auoir tu as soin d'auanture  
Et en remplir ta main eslargie, pren ture  
D'estouër des rameaux la race là croissant  
Si que d'entre beaucoup bien peu tu fois laissant  
Le lieu sera plus grād & bien plus remarquable  
Ce qui reste sera & du suc desirable  
On verra s'estouyr largement l'heritier  
De l'humour fraternel que seul seigneurier  
Dans le vuide palais tu verras.*

Ce que par ci apres tu pourras accommo-  
der avec discretiō, aux autres sortes de fruits  
tant ayans l'escorce mole qu'ayans l'escorce  
dure afin que ie ne redie point tant de fois v-  
ne chose. Si tu veux que les pommes viennēt  
rouges, il faut abreuuer à foison l'arbre d'vri-  
ne d'homme cōme escrit Berythius. Aucuns  
plantent des roses rouges sous le pommier  
tout à l'entour, & disent que par ce moyen

elles deuiendront rouges. Autres fichent des pots de terre & y attachent à l'environ les branches de l'arbre qui sont courbees sans estre rompues & les y lient, & apres d'iceux emplissent d'eau des vaisseaux & petites fosses faites à l'entour s'efforçant que les rayons du soleil tombant sur ladite eau au temps de mydi esleue vne vapeur chaude laquelle ressaillant par refraction contre lesdits fruits, les fait deuenir rouges par ceste chaleur. Or sans aucun artifice ceste couleur a accoustumé de venir es parties qui sont droites visantes au soleil, & qui le reçoquent la pluspart du iour. Aucunes sortes de pommes ont naturellement la couleur rouge comme sang, d'autant qu'elles ont esté de leur origine cantez sur vn meurier. Il ne faut rien attendre en cest endroit touchant le nom des pommiers qui est diuers & variable selon les nations, & selon qu'elles sont diuersément entees. Toutes sortes de pommes mōstrent qu'elles sont meures quand leurs pepins sont noirs & les doit on cueillir enuiron l'equinoxe d'Autonne selon l'air, la terre, & la nature de chacun arbre: non point toutesfois auât le quinziesme de la lune comme dit plin: & faut faire cela dextrement afin qu'elles ne soyent offencées par contusion ou entameure. Il faut aussi separer celles qui tombent d'elles memes & celles qui se pourrissent & les vermineuses

neufes d'avec celles qui font bonnes & de du  
rec, Elles se gardent fort bien sur des ais qui  
ne reçoivent ni fumée ni mauuaife senteur,  
mais foyent en vn lieu froid qui ait les fen-  
estres ouuertes vers le Septentrion, principa-  
lement quand le iour est serain. Il faudra tou-  
tesfois empescher que les vents de mydi ne  
soufflent, car ils font beaucoup plus de mal  
aux fruits que ne fait la Bize: car c'est chose  
assurée qu'ils fõt ruder toutes fortes de fruits.  
On les garde en outre en lieu froid & sec, mi-  
ses sur de la paille comme dit Varro. Pourtāt  
ceux qui ont des greñiers à fruits doiuent ad-  
uifer que les fenestres visent vers la Bize, &  
que le vent y passe. Pline veut que l'on enue-  
lope chaque pōme en feuille de figuier: hors-  
mis celles qui tombent d'elles mesmes, & qui  
font gastees puis qu'on les serre en paniers  
d'osier ou qu'on les enduise avec terre à po-  
tier. Apulee Grec, item Columelle, Pline, Pal-  
lade & autres maistres d'agriculture ont e-  
scrit beaucoup de choses à ce propos: des-  
quels nous auons tiré volontiers ce qui s'en-  
suit. Il y en a beaucoup qui gardent les pom-  
mes sans qu'elles s'endommagent en vn pot  
de terre enduites fraichement avec cire &  
bien estoupees. Autres empastēt les pommes  
en terre à potier ou croye, laquelle ils font  
feicher en crouste puis la serrent. Aucuns les  
gardent en leur entier & sans aucun dōmage

par vn long temps les mettans sous fueilles de noyer qui ne soyent pas tombees d'elles mesmes, dont aduient qu'elles en reçoquent meilleur odeur & couleur, ce qui aduendra si on les enuelope des fueilles de noyer, puis on les couure de branches fueilluës de noyer. Aucuns mettent chascue pomme en son escrin, autres les arrentent sur des ais, mettās de la paille dessous, & les couurent d'estrain par le dessus, & les arrentent en telle sorte que les bouts ayent quelque endroit pour recevoir esgalement l'air. Pallade les serre en lieux obscurs esquels il n'y ait point de vent: faisant premierement vne couche d'estrain sur vne claye & les separe par monceaux. On les garde aussi en les enuolopant chacune à part en fueilles d'agnus castus & enduites de terre ou argille blanche sechee au soleil tant qu'elles font vne crouste, car elles durent en ceste facon, en la sorte qu'on les a serrees. Autrement on les met en paniers & cistes d'osiers, & les garnit on de bourre nette. Aucuns ne font autre chose, que enduire les queuës des pommes avec terre à potier. Autres trempent des pots de terre en vn puits ou cisterne lesquels estans bien vernisiez & bien clos ils mettēt les pommes. Quelques vns trempent la queuë en poix bouillante, & les mettent par ordre sus vn ais.

Les pommes d'hyuer se gardent parmi les sem-



semences principalement d'orge comme les raisins, on les garde aussi fort bien en ceste sorte. Pren vn pot de terre non vernissé & percé au fond, & le rempli iusques au col de pommes bonnes, & entieres cueillies à la main, & bousche soigneusement lesdits trous avec du houl ou autre chose, puis les pens en quelque arbre que tu voudras puis les laisse là tout du long de l'hyuer: tu les trouueras telles comme tu les y as mises. Ce qu'Apulee Grec dit auoir appris par certaine experience lequel aussi dit qu'elles se gardent longtēps, estant trempées en vaisseaux de vin doux estans fermes & pourueu qu'elles ne touchēt à la lie, qui est vn moyen miraculeux de conseruer le vin en sa bōté. Mais nous montrons en son lieu que ceci appartient proprement aux coins comme plusieurs autres choses escrites ici. On les garde aussi en pots de terre, baignātes en vn vaisseau de vin: pourueu que le tonneau soit bien bouché. Elles ne pourriront pas si on les frotte par la teste avec l'herbe verde de Satyrion. Pallade Neapolitain dit que les pōmes rondes se peuuent garder toute l'ānee sans autre peine. plusieurs espendent parmi les pommes de la poudre de bois scié de peuple ou de sapin, les pōmes estans mises en ceste sorte que la queue soit en bas & la teste en haut: & qu'on n'y touche point, sinon quād il sera besoin: mais en ge-

neral il me semble que ceci peut estre dit as-  
fauoir que toute sorte de fruits qui a lescor-  
ce molle peut estre gardé en miel. Pourtant  
attendu que cela est bien bon, souuentefois  
pour les malades ie conseilie que lon en gar-  
de quelque peu en miel, mais separees chacu-  
ne selon sa sorte, car si on les messe, vne sorte  
corrôpra l'autre. Il y a d'autres secrets pour  
garder les fruits que nous declarerons, par-  
lans des Coins & des Poirés, item des Grena-  
des, Citrons & autres, attendans quoy il ne  
fera hors de propos d'aduertir de ce que Plu-  
tarque dit que les bestes à charge sont telle-  
ment trauaillees en portant des Pommes,  
que quoy que la charge n'en soit pas grande  
ils y succombent neantmoins & defaillent  
en suant, ce qui aduient comme Apulee La-  
tin pense à cause de la seule senteur qui les of-  
fence en telle sorte que le cœur leur defaut.  
Or l'experience fera foy s'il faut plustost en-  
tendre ceci des coins qui sentét fort que des  
pommes. Le remede tout prest est de leur dô-  
ner du pain, lequel estant mangé les fait in-  
continent reuenir comme dit Plin. Ce dan-  
ger n'aduendra si on leur en baille quelques  
ynes au parauant à manger, à regarder, & à  
sentir. Lon fait de bon verius des pommes  
sauuages auant quelles soyēt meures les pres-  
fant avec la meule. On en fait aussi du vinai-  
gre en ceste façon. On garde par trois iours  
les pom-

les Pommes mises en vn monceau, puis les met on en vn tonneau y mettant de l'eau de fontaine ou de pluye, & laisse on le vaisseau couuert par trente iours, & au pris que l'on oste de ce vinaigre autant remet on d'eau pour le refaire. Plusieurs aussi ont de coustume de faire du vin de Pommes franches lequel ils appellent Pommé. Ils pressent les Pomes au pressoir & avec meules, & en font sortir le jus. On en fait mesme de la despence prenant le marc des Pommes & le mettant tremper en eau, qui sert beaucoup aux villageois pour les defalterer durât la moisson & fenaison, dôt on ne se doit esbahir car côme dit Pline, les Pommes & Paires ont la propriété du vin, & les Medecins les defendent aux malades de mesme façon que le vin. On les cuit en eau & en vin & seruët de potage. Avant que de finir ce propos ie ne veux pas oublier, que plusieurs esprouët s'il y a de l'eau meslee dedans le vin, mettant vne Pomme ou Poire sautage dedäs le vaisseau, car si elle nage dessus c'est signe que le vin est pur mais si elle va au fond c'est signe qu'il y a de l'eau mais il falloit remettre ceci à nos secrets des vins.

*Maniere de cultiuier le Poirier avec ses reme  
des & secrets.*

n. i.



LE Poirier aime les lieux froids humides & fertiles, comme escrit Diophanes docteur d'agriculture renommé entre les Grecs. Il aime aussi les lieux plains esquels il vient plus dru. Pallade luy assigne vne terre telle que celle qui est propre aux vignes : assauoir drue & non empeschée. Cest arbre vient de semence, de plante, & d'ente. En quoy toutesfois il y a diuersité comme le mesme Palladius aduertit apertement: car si quelcun seme des pepins de Poirés il faut qu'il en naisse des plantes selon nature, la duree de qui ne peut estre retardée par chose que ce soit mais c'est chose longue à attendre à l'homme, dont la vie est courte, comme dit Hipocrate veu que les fruits viennent en ceste façon bien tard, & s'abastardissent de leur premiere bonté. Celles qui se plantent de branches, retiennent la douceur & tendre, mais elle ne dure pas long temps. Celle qui vient d'ente dure bien. Le Poirier comme dit Pallade demande à estre souuent fossoyé, & ayme l'humour, car par ce moyen il vient plus fort & profite mieux de sorte que si mesme lors qu'il a accoustumé de fleurir on le fossoye, rien de la fleur ne perdra encore qu'elle soit reculée. Pline dit qu'il perd  
aisé-

aisément ses premiers fruits, si quand il de-  
 fleurit, ou que les fleurs commencent à s'es-  
 pandre, il fuit incontinent des pluyes, ou  
 que l'air est nubileux ou venteux du mydi. Si  
 de deux ans l'un, on l'engraisse avec fient on  
 luy aidera beaucoup: mais dit Palladius, le  
 fient de beuf fait les fruits gros & pesants. Au-  
 cuns y meslent de la cendre estimans par là  
 que les Poirs ont la saveur plus piquante.  
 Je ne veux pas oublier que le Poirier franc  
 vit moins que le Poirier sauvage: lequel ne  
 peut estre affranchi, quoy que, comme dit  
 Theophraste, il vient bien d'un Poirier qui  
 soit gaste. Si le Poirier est sterile & lasche, on  
 le fera porter par l'artifice que nous avons ci  
 dessus déclaré. Aucuns ont accoustumé de le  
 deschauffer bien profond quand l'arbrisseau  
 est desia creu suyvnt l'advis de Columelle,  
 & fendré le tronc de l'arbre pres la racine,  
 puis ficher dans la racine vn coin de bois de  
 Pin ou de Fau ou de Chesne comme veut Pal-  
 lade, & ainsi la recouvrir de terre, Si les Poi-  
 res sont pierreuses les Quintilles disent qu'il  
 faut descouvrir l'arbre jusques à ses basses  
 racines, & separer & oster tout ce qui se trou-  
 vera de pierres mettant d'autre terre criblee  
 au lieu de celle qui aura esté ostee. Il y fau-  
 dra aussi mettre du fient & à cela aussi serui-  
 ra beaucoup l'arrosement continuel. Si tu  
 veux avoir des Poirs plus douces & en plus

grande quantité, perce la racine aupres du tronc & mets dedans le trou vne cheuille de fau ou de chefnac: comme a eſcrit Diophanes Grec long temps au parauant Paladius, ou bien verſe ſur les racines deſcouertes de la lie de vin. Si le Poirier eſt malade eſtant en fleur tu le guariras verſant de la lie de vin vieil, verſee ſur les racines deſchauffees par trois iours, puis apres tu les rechaufferas. Si le Poirier & ſon fruit ſont tourmentez des vers tu les feras mourir en oignant ſouuent les racines avec ſiel de beuf ou de toureau mais cela les engardera de renaistre. Il y a d'autres remedes & ſecrets pour ceſt arbre, qu'il faut tirer des chapitres precedens & ſuy uans afin que ie ne rediſe vne meſme choſe pluſieurs fois. Le Poirier enté ſur vn meurier portera des Poirés rouges cōme dit Taretinus. Quant à la maniere de figurer les Poirés en telle forme que tu voudras tu la cercheras aux chap. precedés & ſuyuās. Mais c'eſt aſſez parlé de l'arbre, il faut parler de ſon fruit qui eſt aujour d'huy ſi multiplié & diuerſifié par tāt de manieres d'ēter, qu'il eſt malaiſé de de clarer chaſque forte à part. Pourtant ie parle ray de la maniere de ferrer & garder les Poirés, leſquelles il faut cultiuer en la meſme forte & maniere que des Pommes aſſauoir aux iours ſecins & faire cela doucement de peur de les bleſſer, ſeparāt celles qui ſōt gaſtees &

tom-

tôbees d'elles mesmes, d'avec les faines & entieres. Item au décroissant de la lune & la chaleur du soleil estant forte: quoy fait on les enfermera soigneusement en vin pot vernissé versant la gueulle en bas & le couvrât en ce mesme lieu en vne petite fosse autour de laquelle l'eau coure sans cesse: c'est l'aduis & precepte de Palladius. Democritus dit qu'elles se garderont fort bien si on les pend apres auoir enduit leurs queuës en poix. Autres les gardent en vin cuit ou raisiné ou vin doux pour ueu que les vaisseaux soyent pleins. Aucuns les couurent de sciures de bois. Aucuns les enuelopent en feuilles seiches de Noyer. Autres en pepins de Raisin, les separant en sorte que l'vne ne touche à l'autre: les villageois les gardent parmi la paille ou parmi le bled: d'autres les gardent en vaisseaux vernisséz ayant estez cueillis avec leurs queuës & bouchant la gueulle des vaisseaux avec plastre ou poix: les enterrent en lieu descouvert, ou en sable. Elles se gardent comme tous les autres fruits, fort bien en miel pourueu qu'elles ne s'entretouchent pas. On fait du vin de Poirés comme de Pommes que nous appelons Poiré: la façon de le faire avec plusieurs autres choses qui appartiennent aux Poirés, doyuent estre recherches du chapitre precedent.

n. iiii.

*Manière de cultiver le Coignier avec ses remèdes & secrets.*

CHAP. VI.



N dit que le Coignier a esté appelé des Latins Cotonca, à cause de M. Caton, comme si ils l'eussent appelé Catonea, combien que les Grecs l'appelloyent long temps auparavant Cydonium du nom de Cydon ville de Candie, d'ou premièrement on l'apporta. Il aime le terroir froid & humide, comme dit Pallade: & s'il est planté en lieu temperé il a besoin d'estre arrosé. Aucuns escriuent qu'il endure volontiers le terroir qui a la temperature moyenne entre le froid & le chaud, & qu'il s'entretient aisément en lieux tant plains que panchants, combien qu'il s'aime plus és lieux qui sont en pente & vallee. Quand on le plante, s'il est petit, il y faut mettre du fient, s'il est grand, il faut mettre de la cendre, ou de la croye mise en poudre à la racine: & ce vne fois l'an. Il le faut arroser selon Paxame toutesfois & quantes que la pluye deffaut: car par ce moyen ses Pommes meurirôt tost, & seront plus grosses. On le pourra aussi soffoyer tout autour en temps opportun, autrement il deviendra sterile ou s'abastardira. Or le fau-



Le faudra-il tellement arranger dans le verger, que l'un ne reçoive ou boive le degout de l'autre, quand le vent soufflera. On ne sauroit déclarer en vne sorte qu'elle est la figure de son fruit, d'autant que les uns ont des fentes ou dernes, & la couletr tirât sur l'ors, dont les Grecs les ont appelez Chrysomelas, qui est, comme plusieurs estiment, ce que Virgile à appelé Pommes d'or. Autres sont plus blâcs de fort bõne senteur. Les autres s'appellent Strutea, qui sont plus tardifs & plus gros, qui icctēt ie ne scay quoy de plus odorāt que les autres. Il y en a aussi de sauages qui sont petits, & viennent le plus souuent par les hayes. Toutes les fortes de Coins sont cõttonnez, & font mal à la teste par la force de leur odeur. Democritus promet en ses liures d'agriculture, que les Coins représenteront la figure de quelque animal que ce soit, si on les fait croistre dans des vaisseaux de terre, formez ou grauez de la façon que nous auõs dit parlans des pommes. Si le Coingnier est malade, il faut verser sur sa racine de la lie d'huyle, meslee en esgale portion avec de l'eau, ou faut mesler de la chaux viue, avec croye & eau, & en froter le tronc de l'arbre. S'il est sterile, ou qu'il ne rapporte pas, ou s'il est vermineux ou pierreux, ou ait quelque autre indisposition, aye recours à ce que nous auons ci dessus escrit, tant en general qu'en

n. iiii.

particulier. Car i'ay honte de redire si souvent vne mesme chose. Je vien à la maniere de confire, ferrer & garder les Coins, laquelle tu entendras, comme estant prise des anciens auteurs d'agriculture Grecs & Latins, M. Varron, Columelle, Pline, Pallade & autres qui en traitent en ceste sorte: Premièrement il faut cueillir les Coins les plus meurs & entiers qu'on pourra, n'ayans aucune tache, en temps sercin, & au décroissant de la lune, & les arranger doucement, & au large en vne bouteille neuue, qui ait la gueule fort grande, ayant premierement abbatu le poil dont ils sont cotonnez, en sorte qu'ils ne puissent s'entrehurter. Puis apres quand ils seront arrangez iusqu'au col, il les faudra ferrer avec des lacs ou cercles d'osiere, de sorte qu'ils soyent moyennement pressez, de peur qu'estans abbruuez d'humeur ils ne s'esleuent. Alors faudra réplir le vaisseau iusqu'au haut, du meilleur miel, & du plus liquide, tellemēt que tous les Coins baignent dedans: mais il faut soigneusement prendre garde qu'on ne les mette en reserue, auāt qu'ils soyent meurs & estans cruds: autrement ils s'endurciront tellement qu'on ne s'en pourra seruir. I'ay ouy dire, qu'aucuns auant que mettre les Coins dans le miel, les fendent avec yn cousteau d'os ou de bois (pource qu'ils craignēt le fer) en apres ostent les semences, par lesquelles

quelles ils pensent que le fruit se corrompt, dont on se doit rire plustost qu'on ne doit l'escouter, car le naturel du miel est tel qu'il engarde de pourrir & se gaster: à cause dequoy aussi il contregarde par plusieurs années les corps morts contre la pourriture. Ceste façon de faire, non seulement garde les Coins, mais aussi rend vne liqueur qui a le goust de miel & de Coin, qui peut aucunesfois estre donnée seurement à ceux qui ont la fièvre, & s'appelle miel de Coin. Democrite plongeoit les Coins dans des tonneaux de vin doux, iusques à la lie, & les serroit en ceste sorte, & promettoit que le vin en deuiendroit plus odorant. D'autres les serrent en vn pot neuf baignant dans vn tonneau de vin, & bouchent le tonneau: il y en a qui les gardent enuelopez en feuilles de Figuier: plusieurs les enuolent d'estoupes, ou bourre nette, & les arrent en des paniers. Plusieurs les gardent long temps sans se gaster, en poudre de bois scié ou en millet, orge, ou auoine, mais il ne les faut pas mettre, ni garder au mesme lieu, ou on a accoustumé de serrer & garder autres fruits, qui ne sont pas de garde, ou qui sont tendres, car ils les corrompent & gastent par leur odeur vehemente: & principalement les raisins qui seront auprès d'eux. M. Catō estime qu'ils se gardent fort bien en vn lieu froid & sec, sur

de la paille, comme nous auons dit des Pommes: lesquelles ont beaucoup de choses semblables avec les Coins, en ce qui concernè la garde. Il y en a aussi qui les gardent enuolopez en feuilles de Figuier ou de Noyer, d'autres les couurent de terre à potier, & les ayât seichez au soleil les pendent, & quand ils en ont affaire ils ostent la terre. Plusieurs les enferment separément en des petits coffres de bois, & les mettent sur vne armoire, en lieu fort sec, & froid, ou il n'y ait ni fumee, ni aucune odeur fascheuse, en sorte que les testes soyent en haut & les queuës en bas, & qu'ils ne se gaskèt l'un l'autre, puis apres ayans mis de la scieure de bois de Peuplier ou de Sapin entre-deux les bouchent avec torchis fait de terre & paille de peur que l'air n'y entre: nous auons traité plus au long de ces choses qui sont puisees des escrits des anciens, d'autant qu'elles peuuent pour la pluspart s'approprier à la maniere de garder les Pomes. Mais i'auois presque oublié à parler du Codi gnac, qu'on fait de Coins cuits simplement avec sucre ou avec Clous de giroffle, & Cannelle, puis coulez & gardez. On tire aussi du vin de Coins broyez, & pressez au pressoir ou meules, auquel il faut adiouster quelque peu de miel, autrement il s'aigrit bien tost.

*Maniere*

## CHAP. VII.

**L**E Prunier demande la terre drue & humide, & croist fort bien en temps moyennement temperé, combien qu'il peut endurer le froid, comme escrit Pallade. Estant planté en lieux sablonneux & pierrecux s'il est fumé il produira des Prunes qui ne seront suiettes à tomber ni vermineuses. On le peut planter du noyau en terre bié desliée, & bien labourée, pourveu qu'on le mette en terre de la profondeur de deux pans. On le plante aussi d'un ietton pris du tronc, en enduisant les racines avec fient. Il croist mieux estant souuent arrosé & fossoyé. Mais le Prunier qu'on appelle de Damas, demande le terroir sec & l'air chaud, comme escrit Pamphile autheur Grec en ses Georgiques. S'il est lasche & n'apporte fruit, il faut arroser ses racines de lie d'huyle meslée également avec eau, ou pissat de vache seule, ou de vieille vrine d'homme meslée avec autant d'eau: ou y mettre des cendres du four principalement de sarment, comme veut Pallade suyuant l'opinion des auteurs Grecs, qui ont escrit de l'agriculture. Si ledit arbre est

fuit aux vers, ou fourmis, il le faut enduire  
 de croye rouge & poix fondue. Ce qu'il fau-  
 dra faire mediocrement de peur que ce qui  
 est pris pour remede ne se tourne en poison.  
 Tu prendras les autres remedes de ce que  
 nous auons dit ci dessus:& d'iceux me tairay  
 afin que les autres aussi ayent leur place par  
 ordre. Pourtant ie vien de l'arbre au fruit le-  
 quel croistra sans noyaux, si ayant coupé l'ar-  
 bre encor tédre de la hauteur de deux pieds,  
 & fendu iusques à la racine & ayant osté tou-  
 te la mouëlle, on referre incontineēt les deux  
 parts avec vn lien, & qu'on enduise le som-  
 met & les fentes de fient ou d'argille, ou de  
 cire, la couurant de papier mouillé. Au bout  
 de l'an on trouuera que la coupeure sera gua-  
 rie & le tout repris. Puis apres tu enteras cest  
 arbre de greffes, qui n'ayent point porté de  
 fruit & il produira des fruits sans noyau, soyēt  
 Prunes, ou Cerifes, ou Pesches, ou Mesles,  
 Dates, ou Cornoailles qui sont fort pierreu-  
 ses. Il est impossible de cōter ou declarer les  
 fortes differētes des Prunes. Car les vnes sōt  
 verdes, les autres rouges, autres à demi rou-  
 ges, blanches, iaunes, autres de couleur de  
 pourpre, autres noires, d'autres bleuës & des  
 marquetees de plusieurs couleurs. Outre  
 plus il y en a de grosses de petites & de moyē-  
 nes. Les vnes sont douces, les autres aigres,  
 les autres vineuses. Il y en a de dures, de mol-  
 les, de

les, de rondes, de figure ouale & des longues. Lesquelles toutes Plinē eſcrit qu'elles ont eſté en vſage depuis Cāton. Il y en a auſſi que on ente ſur des Noyers leſquelles ont la figure & le gouſt de l'arbre, ſur lequel elles ſont entees, & s'appellent Prunenoix, prenans leur nom des deux arbres. Les Pranes de Damas ſont les plus priſées, elles ont le nom & l'origine de Damas montagne de Syrie, comme eſcrit Galien. Elles ſe gardent fort bien, comme dit Pamphile auteur Grec dans des barils pleins de vin doux, ou nouveau, pourueu qu'elles nagent dedans, & que les vaiſſeaux ſoyent bien bouchez. Celles qu'on nōme Prunes dates ont le ſecond lieu, leſquelles comme i'eſtime, ont pris ce nom à cauſe qu'elles ſont de la longueur du doigt, ayant la figure ouale cōme vne Pomme, & la chair de bon gouſt: elles croiſſent par tout par le moyen & artifice d'enter. Celles qu'on doit garder de toutes les fortes de Prunes, il les faut cueillir entieres, & ſans taſche, non vermineuſes en temps ſerain, & les mettre en vn pot verniſſé plein de vin cuit, tellemēt que toutes les Prunes y ſoyent plongees, lequel on couurira d'vn couuercle ſoigneuſement luté de plaſtre. On les ſeiche auſſi au ſoleil ſur des clayes, les mettant en lieu ſec, comme eſcrit Pallade. Il y en a qui les plongent en eau marine, ou ſaumure bouillante,

les ayant fraichement cueillies, & les ayant ostées de dedans, les seichent au four moyennement chaud, ou au soleil.

*Maniere de cultiver le Cerisier avec ses remedes & secrets.*

## CHAP. VIII.

**L**E Cerisier demande le terroir froid & humide, comme escrit Florentin en ses enseignemens d'agriculture: de l'opinion duquel est Pallade: lequel escrit qu'il aime le temps froid & le terroir humide. Plinē tesmoigne qu'il aime le Septentrion, & les montagnes froides & humides. Item il veut estre planté en fosses creuses & larges, & souuent fossoyé, & veut qu'on esbranche ser rameaux pourris, flestris & secs, & ceux aussi qui seront serrez trop espais, afin qu'ils soyent plus clairs, & plus au large. Pallade est de ceste mesme opinion, lequel dit davan tage, que le Cerisier est si aisé à reprendre, qu'il a veu non seulement les noyaux mais aussi les verges mises aux vignes au lieu d'eschallas estre creus & deuenus en arbres, adioustant qu'il vient au tronc & ieunes aux rameaux d'icelui quelquefois vne mousse, laquelle pourrit tout l'arbre si elle s'y atache: pour tant



tant il la faut soigneusement racler, deuant qu'elle se ioigne au tronc, autrement elle portera nuifance. Outreplus le Cerisier a en haine & horreur le fient, de forte que si on y en met, il s'abastardit à veüe d'œil. Au contraire il profite fort & s'auance, si on enterre au pied ce qu'on en aura esbranché, & qu'on l'y laisse pourrir, comme Andre Mathiol l'a remarqué en ses tresdoctes commentaires sur Dioscoride. Certes il n'y a point d'arbre qui multiplie & prouienne plus abondamment, car la terre estant comme engrossée de son humeur & semée comme de quelque semence fertile, les produit en si grand nombre par les champs, montagnes & forests, qu'on ne voit chose plus ordinaire, ni en plus grand nombre ni plus admirable: il produit ses fruits les plus beaux de tous les arbres qu'on plante, & de diuerses sortes, d'ou vient qu'ils ont aussi diuers noms, lesquels ie ne me donneray pas grand peine d'expliquer, ains me contenteray de monstrier que les François appellent Cerifes. le fruit qui croist en vn arbre moyen (quelquesfois bas comme vn arbrisseau, tellement qu'on le pourroit appeler Cerisier terrestre) ayant la queue courte, le fruit roud, rougissant quand il est meur comme vn rubis, d'une fort belle & plaisante façon, entre les fucilles verdes, qui a beaucoup de chair molle & pleine de ius, enuironnant le noyau

qui est au milieu: l'usage en est fort agreable, à cause de sa plaifante aigreur, d'ou viêt qu'il est fort plaifant aux malades degoustez, & est fort desiré des femmes grosses, quand elles ont l'appetit desordonné auât qu'il soit meur. Quant aux degrez de leur meurté: premiere-ment les Cerises deuiennent verdes, puis elles blanchissent, en apres elles reluyfent d'un clair rouge: il y en a qui sont rouges d'un costé & blanches de l'autre, d'autres aussi deuiennent noires d'autres sont marquées de certaines taches, dont a bien dit Ouide.

*Si celuy entendoit le Cerisier gentil,  
Qui bigarre son fruit, il deuiendrait steril.*

Florentin auteur renommé en agriculture entre les Grecs, dit que le Cerisier ne produira iamais bon fruit ni doux, s'il n'est enté sur un autre arbre, & si on voit qu'il se pourrisse par trop grande humidité, suyuant le conseil de Pallade, il faut faire un trou au tronc, par lequel elle se puisse escouler. S'il est gasté des Fourmis, il faudra verser dessus du ius de Pourpié meslé avec la moitié d'autant de vinaigre, ou enduire le tronc de l'arbre florissant de lie de vin. Les Cerises meurront auant le temps, si deuant que les fleurs fortent, on met de la chaux viue à l'entour des racines, ou qu'on les arrose souuēt d'eau chaude, mais l'arbre seiche incontînēt apres. Il est bon d'arracher aucunes des cerises, afin que les

que les autres deuiennent plus grosses. Si on entte de la vigne noire sur vn Cerifier, comme dit Florentin, elle amenera des raisins au Printemps. Si tu veux auoir des Cerifes sans noyau, selon l'opinion de Gargile Martial, cōme a remarqué Pallade, coupe l'arbre encor tendre de la hauteur de deux picds, & le fends iusques à la racine, & ayant raclé avec vn cōusteau la mouëlle des deux costez, referre incontinent les deux parts avec vn lien & endui de fient le sommet & les deux fentes. Au bout de l'an, quand la playe sera fermee, & les fentes reprises, entes y des greffes qui n'ayent point porté de fruit, & par ce moyē tu auras des Cerifes sans noyaux. Mais il vaut mieux sur ce propos ouir Democrite tresexpert autheur d'agriculture entre les Grecs. Si tu fends (dit il) le tronc tendre du Cerifier iusques à la racine, sans blesser le bas, & en arraches la mouëlle avec vn fer propre à cest effet, puis après que tu y verses du benioin destrempé en eau iusques à ce qu'il ait l'espaisseur de vin cuit, enuelopant le tronc avec papier mouillé & le liant & l'apuyant de peur que ledit benioin ne se puisse resandre, y en reuersant derechef au bout de huit iours, afin qu'il germe. Ce faisant tu auras vn fruit sans noyau, non seulement de Cerifier, mais aussi de tout autre arbre, duquel le fruit a naturellement noyau. Il faut prédre les au-

tres secrets & remedes de ce que nous auons dit ci dessus. Je n'oubliera pas en cest endroit, que le Cerisier s'ente bien à propos en vn Laurier, cōme nous le monstrerons en nostre traité des manieres d'enter. Car le fruit en acquiert vne certaine odeur plaifante, & le fait beau voir entre les fueilles de Laurier odorantes & verdes, & en est moins suiet aux vers. Quant à la maniere de les confire & garder, Florentin Grec en escrit en ceste sorte. Les Cerises cueillies deuant le soleil leuât font mises en vn vaisseau, au fond duquel il y ait de la Sarriette: & par dessus y met on d'autre Sarriette puis des Cerises par couches, iusques à ce que le vaisseau soit plein: puis on y verse par dessus quelque peu de vinaigre doux, ou selon l'opiniō de Ruelle, de miel ai gre aucunement doux, bouchant soigneusement le vaisseau. Elles se gardēt aussi mettāt entre-deux des fueilles de Cānes & les arrengeant par couches en vn vaisseau cōme nous auons dit. Plusieurs les sechent au soleil tres ardent, iusques à ce qu'elles soyent ridees: ou à la chaleur temperee du feu ou du four, & les gardent fort bien en ceste sorte pour l'usage des sains & des malades.

*Maniere de cultiuier le Meurier, ses remedes & secrets.*

C H A P.

**L**E Meurier aime le terroir chaud & sablonneux selon Pallade & demande à estre fossoyé & fumé, non toutesfois auant en terre: mais iusques au dessus des racines, cōme dit Berytius auheur Grec d'agriculture. Il ne demande pas fort d'estre continuellement arrosé, & en faut tailler le bois pourri sec & superflu de trois en trois ans. Il vient de semence si on plâte les petits grains bien choisis, mais ils veulent estre assiduellement arrosés. On le plante mieux de jettons & branches d'un pied & demi de lōg applanis des deux costez & enduites de fient. Il veut estre replanté en fosses plus profondes & plus au large, de peur que l'un ne soit offensé par l'umbre de l'autre. Entre tous les arbres frâcs il aime fort les Vignes & fleurist le dernier & non auant que le froid soit passé, dont il a esté appelé le plus sage de tous les arbres, cōme escrit Pline, quoy qu'il semble que les Grecs l'appellent d'un mot qui signifie fol & sot. Ses fueilles trempées en vrine font tomber le poil des peaux: & d'icelles on nourrit les vers qui font la Soye par un admirable artifice de nature, & qui est fort plaissant à voir. Mais il ne faut pas taire en cest endroit un miracle que Pline recite du

o. ii

secret bien  
notable.

Meurier. Le Meurier (dit il) le Laurier, & le Lierre, estans, frottez l'un contre l'autre font aisément du feu. Ce que ceux qui font le guet au champ, & l'industrie des pasteurs a trouvé. Car comme ainsi soit qu'on n'ait pas toujours en main des pierres, on frotte un bois contre l'autre & reçoit on l'estincelle du feu avec de l'emorce sèche, mais il n'y a point de plus excellent que le Lierre & le Laurier frottez l'un contre l'autre. Voila qu'en dit Plin. Quelques uns ont écrit que le Meurier deviendra plus fertile & plus grand, si on perce d'outré en outré le tronc, & que d'un costé on y mette un coin de Terebinthe & de l'autre un de Lentisque. Il produira des Meures blanches s'il est enté en fente ou en escuison sur un Peuplier blanc, comme dit Berytius, lesquelles sont aussi fréquentes en Italie comme les noires par deçà, ils ont le fruit cartilagineux, du commencement elles sont blanches, & quand elles croissent, elles rougissent estans meures deviennent si noires qu'elles taignent les mains de couleur sanglante, laquelle s'oste fort bien avec celles qui ne sont pas encor meures. Touchant la maniere de les ferrer & garder, Berytius en a écrit ce qui s'ensuit. Les Meures se gardent fort long temps dans un vaisseau de verre, baignées dans leur propre jus, & soigneusement bouchées, pourveu qu'elles ne soyent trop meures, ou trop vieilles & flétries.

## CHAP. X.

**D**E S champs de France sont pleins de Pefchers, principalement les vignes, ils viennent en tous lieux, mais ils croissent plus beaux & produisent les Pefches plus grosses & de plus grãde duree s'ils ont le temps chaud, & le terroir sablonneux & sec, comme escrit Pallade & Pline deuant luy. Cest arbre meurt incontinent es lieux froids & venteux, s'il n'a quelque chose qui le defende: & aime fort d'estre fumé de ses fueilles & deschauffé en temps oportun. Il faut planter les noyaux en vn terroir fossoyé, distãs les vns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront creuës on les puisse aisément transplanter: & ne les faut pas enterrer plus auãt de deux ou trois doigts, tournant la teste contre bas. Quand les reiettons seront encor tendres il les faudra souuent fossoyer & nettoyer des herbes qui seront à l'entour, & les replanter au bout de deux ans en vne petite fosse: & ne les faut pas fort esloigner l'vn de l'autre afin qu'ils se defendent les vns les autres du soleil. Que si on les arrose ils produirõt de plus grosses Pefches. Car  
o. iiii.

cest arbre veut estre assiduellement arrosé, principalement en Esté: & n'y en a point d'autre qui endure plus volontiers d'estre change souvent de lieu. Il deviendra beaucoup plus dru, cōme escrit Florentin en ses Georgiques, si aussi tost qu'on a mangé la Pesche on en plante le noyau y laissant quelque partie de la chair. Les Grecs disent qu'il le faut enter sur vn Prunier ou sur vn Amandier amer, pource qu'il s'enuicillit incontinent. Et s'il semble languir il le faudra arroser de lie de vin vieil meslee avec eau, & emmonceller souvent la terre au pied l'arrosant au soir, & luy faisant ombre s'il seiche par l'ardeur du soleil. A quoy aussi seruira de prendre la despouille d'un serpent. S'il est suiet aux vers on les en chassera avec de la cendre meslee avec lie d'huyle, ou avec pissat de vache meslee avec la troisieme partie de vinaigre. S'il craint la bruine il faut mettre du fiēt au pied ou de la lie de vin meslee avec eau: ou bien (ce qui seruira dauantage) de l'eau en laquelle auront cuit des febues. Contre tout ce qui pourroit gaster le Pescher seruira larbrisseau du Sparte & sera bon pendre quelque chose de Sparte aux rameaux du Pescher. Tu auras des Pesches sans noyau comme dit Afriquain en ses Georgiques, si ayant perce le tronc par embas tu y mets de Sauls ou de Cornoil lier. Pour auoir des Pesches ou des Amandes

ou noix

Les Latins  
appellent  
Spartum  
le Genest.  
pourtant  
faut donc  
entendre le  
Genest.



ou noix de merueilleuse grosseur: il en faut prendre trois ou quatre noyaux, & les approprier en forte qu'ils ne semble estre qu'un, & les ayant ainsi conioints & s'il en est besoin liez, les faudra planter en vn pot plain de terre fumee, en forte que le pot ait au conuercle vn pertuis par lequel le germe desdits noyaux soit contraint de fortir. Par ce moyen lesdits noyaux ne produiront qu'un arbre, qui amenera en son temps des fruits de grosseur & beauté excellente. Il y en a qui ne mettent pas les noyaux en vn pot, mais dans vn cornet ou tuyau plain de terre. Si tu le veux faire plus aisément il faudra soigneusement cueillir les Pesches qui seront petites & mal nourries, qui chargēt trop l'arbre & afin que tout le suc de l'arbre se conuertisse en nourriture de celles qui resteront: car par ce moyē les autres attirans toute la faueur deviendront plus belles, & plus grosses. Si les Pesches deviennēt ridees ou pourries. Pallade veut que on coupe l'escorce au pied du tronc, & apres qu'il en sera sorti quelque humidité qu'on recouure la playe d'argille ou de torchis fait de terre & paille. Si elles sont suiettes à tomber, ayant descouuert les racines il y faut ficher vn coin de Lētisque ou de Terebinthe, ou ayant percé l'arbre au milieu du tronc y mettre vne cheuille de Saulx. Si tu as enuie d'auoir des pesches escriptes ou figurees tu le

o. iiii.

pourras faire fuyant le conseil de Democrite, si ayant osté toute la chair d'alentour du noyau, tu le fais tremper trois iours durât dans l'eau, & l'ayant tout bellement ouuert, tu escriis sur l'escorce du noyau avec vn burin d'airain, telles lettres ou figures qu'il te plaira, mais non pas trop auant, puis l'ayant remis en sa place & reioint les creuses de l'os & enuelopé de fient, papier ou fucilles, tu les plâtes & arroses s'il en est besoin: car le fruit qui en prouindra representera tout ce qu'õ aura escrit sur le noyau. Et si tu les veux auoir rouges tu le feras, selon le mesme Democrite, plantant des roses rouges sous l'arbre: ou si au bout de sept iours quand les noyaux commencent à s'ouuir (car estans en terre ils s'ouurent d'eux mesmes en sept iours) tu verses dans le creux du noyau du Cinabre ou Vermillon, & les ayant liez ensemble bien ferré, afin qu'ils se tiennent avec leurs noyaux, tu les enterres soigneusement: par ce moyen ils produiront des Pesches rouges dedans & dehors. Si tu y mets quelque autre couleur, ou goust ou odeur, il se trouuera es pesches qui en prouindront. I'oublie quasi les especes des Pesches desquelles communément on fait trois fortes, l'une commune & cogneue à tous, qui a accoustumé de meurir sur la fin de l'esté, plus tost ou plus tard selon la nature de l'air & du terroir. Les autres

*Cinabre  
est vn espe  
ce de mine  
et croist  
en Lybie  
plus rouge  
que le ver  
millou mes  
me.*

autres s'appellent Pressez, d'autât que la chair tient si fort au noyau qu'on ne l'en peut arracher, pource que la chair est comme collee à l'os. Entre lesquelles on en treuve qui ont la chair rouge comme sang, & d'autres qui font iaunes comme Coins par dehors & par dedans. Les troisiemes s'appellent Abricots, les Latins les appellent pommes d'Armenie, qui sont meures au commencement de l'Esté long temps auant les autres pesches, dont el les ont pris le nom d'Abricots. Il y en a aussi d'autres sortes qui prouiennent aussi par l'artifice des iardiniers & industrie de les entres lesquelles i'obmets de propos deliberé. Les communes de la premiere espece du temps de Pline, se gardoyent le moins de tous les fruits, car le plus qu'ils duroyent estoit deux iours & pourtant estoient ils contraints de les vendre comme il dit. Les Pressez selõ Pal lade se gardét fort bien dás de la faumure & oxymel ou vinaigre miellé. On les seiche aussi au soleil ou au four à la façon des Prunes, en ayant osté les noyaux. Souuent aussi on en confit en miel, apres en auoir osté les noyaux, & ont fort bon goust & plaisant. Elles se gardét aussi, si on remplit leur œil de poix chaude & qu'on les face tremper en vin cuit bouchant soigneusement le vaisseau. Toutes lesquelles choses pourrôt estre appropriées aux Abricots, & aux autres qui ont la chair

plus dure & moins aqueuse comme sont celles qu'on appelle à Paris Pêches de Corbeil, & à celles aussi qui croissent en lieu sec & pierreux.

*Maniere de cultiuer le Meslier, & le Sorbier  
leurs remedes & secrets.*

## C H A P. X I.



LES François appellent communement le Meslier ou le Neffier l'arbre que les latins appellent Mespilus dont on remarque deux especes. L'un est piquant d'espines clair semées croissant aux buissons, forests & hayes viues comme s'il estoit sauuage : & a son fruit petit, & si aspre du commencement qu'a peine en peut on manger, s'il ne s'amolit par la froidure de l'hyuer. L'autre a le fruit plus gros: tellemēt que souuēt il esgale les Pomes en grosseur & n'a point d'espines: & n'y a doute qu'il ne ait esté affranchi & appriuoisé pour auoir esté souuēt enté & cultiué aux iardins. Il aime les lieux chauds, mais toutesfois arrosez comme dit Pallade. Il croist aussi es lieux froids, & en terroir gras & sablonneux ou glaireux. mellé avec sable, ou argille pierreuse. Il demande à estre esbranché & foyé, & en temps de secheresses d'estre quel-  
que

que peu arrosé. On se fert volontiers de son bois à faire des espieux & fouets de chartiers. Le Meslier vieux est souuent suiet aux vers, qui sont grands & fort differents de ceux qui viennent aux autres arbres, il les faut nettoyer avec vn poinçon d'airain, çōme dit Pallade, & les arroser de lie d'huyle, ou d'urine d'homme vieille, ou de chaux viue, mais petitement de peur qu'on ne nuise à l'arbre. A quoy seruira aussi grandement la decoctiō de lupins. Si les Mesles tombent il faut couper vn morceau de sa racine & le ficher dans le milieu du tronc. Si les fourmis le gastēt, on les fera mourir avec croye rouge destrempé en vinaigre avec des cendres. Cest arbre a son fruit rond & verd quand il croist, & roux & mol quand il est meur. Il a vn petit creux qui s'applanit en large & qui est barbu en façon d'une couronne, comme Politian a dit en son liure intitulé le Rustique.

*Les Mesles qui des Rois ressemblent aux couronnes.*

Les Mesles sont astringentes. Galien dit qu'aucuns l'ont appelé d'un nom commun tricocom, comme qui diroit ayant trois os ou grains, pource que le plus souuent elles ont trois grains ou noyaux durs en lieu de semence. Quant à la garde elles peuuent long temps estre gardees sur l'arbre mesme, ou en des pots vernisiez, comme dit Pallade, ou pé

dues par ordre, ou selon aucuns estans mises en vin de despése, ou vin cuit. Il les faut cueillir en temps serain sur le mydi & les couvrir de paille separément, de peur que si elles s'entretouchent elles ne se gassent. Si on les cueille avec la queuë à demi meures, & qu'on les face tremper en eau salée, l'espace de cinq iours puis apres qu'on les mette dans du vin cuit en forte qu'elles y baignent elles se garderont fort bien. Que si tu ne peux faire cela tu les garderas bië aussi däs du miel, les ayät cueillies auant qu'elles soyent du tout meures. Plusieurs les font cuire en vin cuit ou miellé avec vn peu de cannelle apres qu'elles ont perdu leur aspreté par la gelee. Mais veu que ie fay en cest endroit le iardinier non pas le cuisinier, ie laisseray le pensément de ces choses aux cuisiniers.

L'arbre que les François appellent Cormier ou Sorbier, aime les lieux humides, mötaigneux & voisins du froid cōme escrit Pallasade. Ce qu'il semble auoir prins de Theophraste, qui dit que le Cormier s'entretient fort bien en terroir frilleux & humide, à cau se dequoy, on dit qu'il s'abastardist peu à peu si on le transporte en lieux chauds. Il vient de semence, de racine, & de branches replantees. Si on le veut replanter il faut que il soit plus robuste. Il veut estre mis en vne fosse assez profonde, & loin l'vn de l'autre,  
afin

afin qu'estant souuent agité du vent ( ce qui luy sert de beaucoup) il deuienne plus grand comme dit Pallade. En sa vieillesse il est fort fuit à des vers roux & velus, lesquels s'attachans à la mouëlle qui est au dedans, le font seicher & mourir: desquels on le garentira si en ayant tiré quelques vns sans faire tort à l'autre on les brusle aupres d'iceluy: car par ce moyen on croit qu'ils s'enfuyent, ou que ils meurét. S'il est moins fertile, il faut ficher dans les racines vn coin d'arbre qui porte re sine, ou faire vne fosse vers le bout & la réplir de cédres, il n'apporte pas fruit deuât trois ans: & quand il y a abondance de Cormes on les voit serrees & emmonceees comme raisins pendans d'vne queué en façon d'vn rayon de miel. Il y a vn petit ver qui les mäge estât mesmes cruës & fort verdes cōme escrit Plin: qui fait quatre sortes differentes de Cormes, l'vne rōde cōme vne pomme, l'autre mōtāt en pointe cōme vne poire, la troisieme de figure ouale, & appelle la quatrieme torminale, c'est à dire qui sert aux tréchees: on s'en sert seulement comme de remede. On les garde en ceste sorte. Ayant choisy les plus dures & mis à part quand elles commencent à s'amolir, on les enferme en pots de terre, iusques à ce qu'ils soyent pleins, les lutant de plastre par dessus, puis apres on les enterre en vne fosse de deux pieds de profondeur en lieu sec & exposé à l'air, tournant la bouche du pot

contre bas comme dit pallade & foulant fort la terre. M. Caton dit qu'elles se peuuent lōg temps garder en vin cuit, avec lequel s'accor de M. Varron lequel adiouste qu'estans mises en lieu sec quelque part que ce soit elles se gardent aisément d'elles mesmes. Aucuns aussi les fendent & seichent au soleil, cōme de poires, & les gardent ainsi en des petites vaisseaux pour l'hyuer. Quand ils s'en veulēt feruir ils les mettent tremper en eau chaude, & par ce moyen les font reuerdir, tellement qu'elles ont vn goust fort plaisant. D'autres les pendent entieres avec les rameaux dans des pots vernisséz, ayant enduit toutes les queués de poix: & de peur que l'air n'y entre les bouchent de couuercles lutez de plastre & les mettēt en lieux esloignez d'eau & de toute humidité. Aucuns comme dit Columelle, les gardent fort bien dans du vin cuit y adioustant du Fenoil sec puis les pressent afin de les abaisser, de sorte que le ius nage par dessus: puis apres bouchent le vaisseau d'un couuercle vernissé & le lutent de plastre, de peur qu'il n'y entre ou forte aucun air. On fait en beaucoup de lieux du vin de Cormes comme on fait des Pommes & Poires & aussi du verius & vinaigre deuant qu'elles soyēt meures.

*Maniere*



## CHAP. XII.

**L**E Noyer est cogneu de petits & de grands & s'aime és lieux secs froids & pierreux, comme a escrit Pallade, suyant Plin. Columelle dit qu'il demande le terroir chaud, dur & sec. Toutesfois il peut estre entretenu és lieux temperez, estât arrosé. Il le faut semer de ses noix, de mesme que l'Amandier, mais premierement il les faut seicher au soleil, afin de desseicher leur humeur veneneuse. Le mesme Columelle veut qu'on les face tremper en eau miellee qui ne soit pas trop douce, auant qu'on les plante : car par ce moyen quand l'arbre fera creu il produira des Noix plus plaisantes au goust : & cependant il croistra mieux & plustost : ce que plusieurs estiment deuoir estre entendu du Noisetier. Pallade est d'aduis qu'on plante les Noix de trauers, en sorte que les costez & iointures soyent fichees dans terre, & que la teste regarde le Septentrion. Columelle les plante trois à trois en triangle, mais en telle sorte que le bout le plus pointu soit embas ( d'autant qu'elle iette ses racines de ce bout là ) & qu'une Noix ne soit

point esloignee de l'autre plus d'une paulme regardant aucunement le vent d'Occident. En quelque sorte qu'on la plante il faut mettre dessous une pierre ou test de pot afin que elle ne iette pas sa racine droitement mais qu'elle l'espande au large çà & là estant repoussée & empeschée de tirer en bas. Je rapporteray volontiers avec Plinè ces choses qui ont esté obscurément escrites des Noix, aux Amandes : combien qu'avec fort bonne raison il veut qu'on plante les Noix estendât les iointures contre terre. Et tant plus souuent on replantera le Noyer, tant plus beau il deuièdra. Ce qu'il faut faire és lieux froids, quand il a deux ans : & aux lieux chauds, quand il en a trois. Et ne faut pas couper ses racines côme on fait aux autres arbres, ains plustost les couvrir de fient de vache, ou (qui vaudra mieux) espandre des cendres dessus dans les fosses, de peur que la chaleur du fient ne le brusle. Il n'y a point d'arbre (hors mis le Cerisier) qui vienne mieux ni plus aisément, de quoy nous alleguerôs Ouide pour tesmoin, lequel introduit le Noyer parlant en ceste sorte en sa complainte.

*En terroir mesprisè ie suis de moy naissant  
Et par l'endroit ou suis, est le chemin passant.*

Il s'aime fort en fosses profondes, & veut estre planté loin l'un de l'autre, pource que par le degout de ses fucilles il nuit aux arbres prochains

prochains voire mesme aux autres Noyers. Car il estend ses branches si espais & large, que la pluye ne les peut trauerfer, & son degout est nuisible comme escrit Pline: dās lequel aussi on lit que son vmbre n'est pas mere nourrice mais marastre de quelque terre enfemencee que ce soit, d'ou vient que tout ce qu'elle attouche, sans doute elle le gaste comme s'il estoit empoisonné. Cest arbre est volontiers plus fertile par le bas, n'estant fuiet ni à pourriture ni à vicillesse. Et a ceci singulier entre plusieurs choses, que quād il est prest à se rompre, il en donne signe faisant bruit tellement que les hommes s'en peuuet donner garde. Ce que Pline dit estre aduenu en la ville d'Aatandro, & que tous ceux qui estoient aux bains s'enfuirent en estās espouuātez. Mais c'est merueille de l'Antipathie & contrarieté qu'il a avec le Chefne car ils se hayssent si fort, que vn Chefne planté aupres d'un Noyer mourra, voire mesme si on plante l'un en la fosse de l'autre, il se sechera: combien que d'aucuns ont escrit que le Noyer se changeoit en chefne par vicillesse. Damageton en ses liures Grecs d'agriculture escrit que le Noyer deuiendra meilleur & croistra mieux, si auant que planter la Noix on la fait tréper l'espace de cinq iours en vrine d'un ieune enfant qui soit vierge, & puis qu'on la plāte en ceste sorte. Ce qu'aussi

on ordonne de faire aux Amandes comme nous dirons au chapitre fuyuant. Si tu verses continuellement des cendres sur le tronc ou sur les racines, tu auras des Noix qui auront l'escorce plus tendre & le noyau plus fragile & plus grande abondance de Noix. Le Noyer profitera mieux & croistra incontinent si on fiche vn clou de cuyure ou vn pau de bois iusques à la mouëlle. Les Noix perdront leur dureté & deuiendront plus aisées à rompre, si tu perces le tronc au traucrs de la mouëlle & mets dans le trou vn coin de bois d'Orme aussi gros que le pertuis. Si elles se perdent & tombent pends ou attache à l'arbre pour preseruatif vne racine de Bouillon ou vne piece de drap d'escarlare vsé & trempé dans du fiët. Voila qu'en dit Damageton. Je retourne à Pallade. Si le Noyer, dit-il, viët à se creuser par vieillesse, il faut faire vn long canal qui prenne depuis le haut iusqu'au bas car ce faisant par le moyen du soleil & du vërce qui se festrissloit est euenté & s'endurcit. On empeschera aussi qu'il ne se fende le dechaussant souuent. S'il produit des Noix dures comme bois, il faudra entamer l'escorce tout autour, afin que le mauuais humeur s'escoule. D'autres coupent le bout de la racine. Plusieurs ayans percé la racine y fichent vn coin de Buis, ou vn clou de cuyure ou de fer. Africain promet en ses liures d'agriculture que les

que les Noyers produiront des Noix sans coque, lesquelles on appelle noix de Tarente, si apres auoir rompu les coques des deux costez, on enuelope le noyau entier, & duquel la chair ne soit aucunement offencee, en laine ou feuilles de vignes fresches, de peur que les fourmis ne le mangent estant tout nud & qu'on le plante en ceste sorte. Florentin autheur Grec & Pallade Latin sont de la mesme opinion d'Afriquin, & promet icy luy Florentin que le mesme aduendra aux Amendes, si on met assiduellement de la cendre à l'entour de son tronc & racines: voire mesmes à tous les arbres desquels les fruits ont l'escorce dure, si on les plante de la façon que nous auons dit. Laquelle chose si tu veux approprier au Noyer desia vieil, il le faudra arroser vn an durant de lixiue & ce trois fois le mois. Or pource que le Noyer nuit par son ombre & presence à tous bleds, & pourtant on l'estime inutile aux jardins, (sinon qu'il soit planté en quelque bout du champ) plusieurs pour ceste cause desiroyēt de sauoir le moyen de le faire seicher, ou de l'arracher aisement quand il est vieil & grand: auquel Democrite satisfait en ceste sorte. Estant à icun, dit-il, masche quelques grains de Lentilles tous seuls, & cependant que tu les tiés encor en ta bouche, mors tel rameau que tu voudras du Noyer, lors que les fleurs

commenceront à fortir, & l'arbre seichera peu à peu. Si tu ne trouues cela bon, il faut planter dans sa racine yn clou de fer chaud, ou yn grain de lentille selon que dit Ruelles, ou apres auoir percé l'arbre d'oultre en oultre y verser de l'vrine d'enfant, ou y ficher vn coin de myrte, principalement lors qu'il fleurit, ou bien ayant deschauffé la racine faut mettre aupres du dictam, des febues, ou du drap trempé du sang menstrual d'vne femme: car par ce moyen l'arbre se seichera. Il y en a qui ayant percé la mouëlle y mettent du vit argent. Quant à la maniere d'arracher toutes sortes d'arbres, puis que nous sommes tombez sur ce propos, i'en ay trouué ce qui s'ensuit dans Pline. Democrite a monstré le moyen d'arracher vne forest, faisant tremper vn iour entier la fleur de lupin en ius de Ciguë, puis le versant sur les racines qu'on aura deschauffées. Il y en a qui les percent iusques à la mouëlle aux iours caniculaires, & y iettent de l'huyle appelé Petrole avec souffre. L'auoy presque oublié ce que plusieurs ont escrit & remarqué, assauoir que le Noyer est corrigé & deuiet plus fertile estant souuent battu de quoy mesme sont foyces vers communs.

*Noyer, Asne, Femme, ont de loy mesme lien.  
Ces trois cessans les coups, iamais ne feront rien.*

*Ces choses estans tellement quellement  
decla-*

declarees ie n'obmettray pas vn fort beau  
presage de fertilité, ou de sterilité, lequel e-  
stant pris du Noyer. Virgile n'a pas voulu  
qu'il fust caché à la posterité, combien que  
pluseurs l'attribuent à l'Amandier.

*Pren garde quand la Noix en bois se paverá  
De fleur, & ses rameaux odorans courberá  
Si le fruit á saison demeure, de froment  
Moisson pareille áuras: & le chaud largement  
A battre apportera: mais si la feuille ombreuse  
Surpasse, pour neant batras l'esteule creuse.*

Il me semble qu'il ne faut pas oublier en  
cest endroit qu'on se sert de l'escorce de No-  
yer pour teindre les laines & faire les cheveux  
blonds, selon Plin, & mesme elle tache les  
doigts par son attouchement. Ce que le  
Noyer tesinoigne, se compleignant dans O-  
uide.

*Le tors que i ay receu taché les doigts en noir  
De celuy qui me nuit, la main teinte on peut  
voir.*

Mais laissant là l'arbre, venons au fruit, le-  
quel comme chacun peut voir est garni & en-  
uelopé de deux couuertes, premicrement  
de ceste escorce tendre, verte, & creuse: puis  
est enfermee dans ses coques, dures comme  
bois, ferrees l'une contre l'autre, & munie  
par dedans d'une peau desliée, en autant de  
sortes que l'enfant qui est au ventre de sa me-  
re, comme escrit Plin. A cause dequoy es

noyettes on a eu les noix en grande reuerence  
lesquelles iadis les Rois apportèrent de Per-  
se, dont elles ont esté appelees Noix roya-  
les & Persiques, cōme dit le mesme Plin. Je ne  
me tairay pas aulsr que les Grecs appellent la  
Noix Karyon, à cause que l'odeur des fueilles  
du Noyer, penetrant dans le cerueau engen-  
dre mal de teste, & aussi à cause de la nuisan-  
ce que porte l'ombre: car Kara en langue At-  
tique, signifie la teste. Pour ces mesmes cau-  
ses les Latins, selon mon opinion, l'ont nô-  
mee Nux du verbe Noceo qui signifie nuire.  
Au reste on dit que la Noix s'appele des La-  
tins Iuglans, comme qui diroit le Gland de  
Iupiter, en mangeant quelques lettres: lequel  
nom plusieurs disent qu'elle a eu dès le com-  
mencement du monde. Car apres que les hô-  
mes eurent long temps vescu de Gland, ayât  
trouué l'arbre qui ameine les Noix, & saou-  
ré le goust de leurs noyaux, estâs merueilleu-  
sément allechez par leur douceur, appelerēt  
les Noix Glâs de Iupiter, à cause de leur bō-  
té & excellence. Je retourne à mon propos.  
Quand l'escorce des Noix s'oste d'elle mes-  
me, c'est signe qu'elles sont meures & prestes  
à tomber, & alors les faut abbatre. Elles se  
gardent fort bien couuertes de paille ou de  
sable, ou de fueilles seiches de Noyer mesme  
ou si on les enferme dans vn coffre fait du  
bois mesme, ou bien meslees parmi des Oi-  
gnons



gnôs. Aufquels elles donnēt reciproquēmēt  
recōpenſe de leur logis, en forte qu'elles leur  
oſtent leur acrimonie & les rendēt plus plai  
ſans au gouſt, comme a remarqué Pallade  
dâs lequel auſſi Gargile Martial ( duquel fait  
mention Seruius ſur les Georgiques de Vir  
gile, comme nous auons dit ci deſſus) aſſeure  
qu'il a experimenté que les noix ſe garderōt  
verdes vn an entier, ſi apres les auoir deſ  
pouillees de leur eſcorce on les plonge dans  
le miel: & adiouſte que le miel en deuiēt ſi  
médicinal, qu'vn bruuage fait d'iceluy ſert  
de remede contre les maladies de la gorge,  
& des arteres. Mais il falloit conioindre ces  
choſes avec le traité ſuyuant de medecine. Le  
feray ici fin. Si tu iettes en vn ſeau d'eau les  
eſcorces verdes des Noix broyees, & arroſes  
la terre de ceſte eau là, tu en verras ſortir vn  
grâd nombre de vers. Ce que j'ay eſcrit pour  
d'amour aces peſcheurs.

*Maniere de cultiuer l'Amandier, ſes reme  
des & ſecrets.*

### CHAP. XIII.



L'AMANDIER aime le ter  
roir dur, ſec, & pierreux, & l'air  
fort chaud. Et pource qu'il a  
accouſtumé de fleurir de bon  
ne heure, & germer auant les

p. iiii.

autres arbres selon la disposition de l'air & de la terre. Pallade commande qu'on le plâte en sorte qu'il regarde tousiours le mydi s'il est possible. On le plante selon Florentin de l'Amande, de la racine, & iettons. On fait tremper vn iour deuant les Amandes, qu'on doit planter en fient liquide. Aucuns les trempent en hydromel ou eau miellee, & les y laissent vne nuit, afin que la mordacité du miel ne gaste le germe & que l'arbre produise ses fruits de meilleur goust, quand il sera creu, & qu'il iette mieux ses branches & pluustost. Ce que plusieurs veulent estre entendu des Amandes ameres. Quoy que soit, il faut plâter l'Amâde la mettât droite en terre par le bout qui est pointu, en sorte que le bout le plus dur soit tourné en haut, mais il faut choisir les Amandes pour planter, qu'elles soyent nouvelles, pleines & fresches, que si elles se sont seichees on y remediera les arrofant trois fois le mois: & quand l'arbre fort il faudra souuent le nettoyer des herbes qui croissent autour, & qui luy nuisent, en le foyant à l'entour. La terre ou on le plante, comme remarque Pallade, doit estre fumee & faut que les arbres soyent esloignez l'un de l'autre de vingt pieds. Il faut soigneusement defendre les ieunes arbres & tendres des bestes, car si elles les rongent ils deviendront amers. Quand il fleurist il ne le faut pas

pas fossoyer, car cela fait tomber la fleur: & est de ce naturel, qu'il est plus fertile en sa vieillesse qu'en sa ieunesse. Je ne veux pas obmettre que l'Amandier estant seul, n'est pas si fertile, & estant accompagné d'autres produit plustost son fruit. Il a extremement en haine le fient de cheual & sa vapeur, principalement quand il commence à germer & fleurir. Et on a pris garde que plusieurs Amandiers en sont deuenus steriles & secs. Theophraste escrit, & apres luy Pline, que les Amandes ameres deuiendront douces, si ayant fossoyé autour du tronc, & percé par embas, on effuye l'humeur qui decoulera de tous costez. Ce qu'aussi Affriquain semble auoir remarqué en ses liures Grecs d'agriculture, escriuant en ceste sorte. Les Amandes ameres deuiendront douces, si ayant fossoyé à l'entour du pied de l'arbre on fait vn trou quatre doigts au dessus de la racine, par lequel la seue de l'arbre s'escoule tous les ans, iusqu'à ce que le fruit deuienne doux. Le mesme aduiendra, si apres auoir dechauffé les racines, on verse à l'entour du pissat & fient de pourceau en abondance, puis apres qu'on emmoncelle la terre à l'entour, & que cela se face souuent: ou bien qu'on perce le tronc par le milieu, & qu'o y fiche vn coin de bois enduit de miel, côme dit Pallade. Voire mesmes de dures & ameres, tu les rendras douces

& tendres, selon le meſme Afriquain, ſi ayant foſſoyé autour des racines, deuant qu'il florifſe, on l'arroſe ſouuēt d'eau chaude. Ce que Pallade attribue avec peu de raiſon à Gargile Martial, ſuyuant ſa couſtume. Il perd fort aiſément, non ſeulement ſa fleur, mais auſſi ſon fruit ſi le vent de mydi ſouffle, & que le temps ſoit embrouillé. Or de ſterile tu le rendras fertile, comme a eſcrit Democrite en ſes liures d'agriculture, ſi tu decouures en hyuer ſes racines, ou que ſuyuant l'opinion de Columelle ayant fait vn trou à l'arbre, tu y fiches vne pierre, & ſ'il continue de ietter des ſucilles ſans amener aucun fruit, percee le bas du tronç pres de terre, ou pluſtoſt la racine, comme dit Pallade, & fiche dans le trou vn coin d'arbre portant refine, & l'ayant arroſé d'vrine d'homme recouure le, ou bien fiches y vn caillou en ſorte qu'il ſoit caché de l'eſcorce. Theophraste promet qu'il produira ſon fruit en plus grande abondance, ſi on plante vn pau de fer dās l'arbre, & le trou eſtant fait on y fiche vne cheuille de bois de cheſne: quoy faiſant, on chaſtie l'arbre, cōme iettant trop grande abondance de branches ſans cauſe. Quād on craindra la bruynie, Gargile Martial dit qu'ō y pourra remedier par ce moyen. Il faut decouurer les racines deuant que l'Amandier florifſe, & y enterrer des petites pierres blanches meſces avec ſable: & quand

quand il semblera qu'il fera temps qu'il germe les faudra desterrer & oster de là. Au reste les Amandes viendront graues, comme escrit Democrite en ses Georgiques, & Pallade l'asséure, si ayant ouuert la coque on en tire le noyau sain & entier, & que sur iceluy on escriue ce qu'on voudra : puis l'ayant enuclopé en papier & couuert de boué, & aussi enduit soigneusement de fient de porc on le met en terre. Voila ce que nous auons à dire touchât l'arbre & ses secrets, duquel les noix que nous auons appelees Amandes sont couuertes de deux escorces, comme chacun peut voir: premierement de celle qui est tendre & verdastre, puis apres de la coque qui est dure comme bois, ayant plusieurs incisures & fentes, sous laquelle est vn noyau solide : toutes montrent d'estre meures, comme dit Florétin, quand l'escorce tombe. Et si on les laue en saumure elles deuiendront blanches, & se garderont long temps sans se gaster: mais auant que les ferrer il les faut seicher au soleil. Estans cueillies si elles ne laissent l'escorce qu'à peine, estans couuertes de paille elles s'en deuestiront aisément. Si tu veux qu'elles croissent en merueilleuse grosseur, aye recours au chapitre auquel nous auons traité des Pesches. Quât à la maniere de les garder long temps, cela se peut faire sans aucun soin d'homme, ni aide externe, pourueu qu'on les

mettre en lieu propre & commode, qui ne soit point exposé au vent de mydi & auquel elles ne se moyfissent ni flestrissent point.

*Maniere de cultiuer le Grenadier, ses reme-  
des & secrets.*

## CHAP. XIII.

**L** reste maintenant à parler des arbres desquels nous admirons les fruits & les manières & saurons: toutesfois sans cognoistre ni voir les meres qui les portēt. C'est assavoir des Grenadiers Oranges, Citrons, Limons, Figues, & Oliues: lesquels quoy qu'ils ne viennent, ni ne s'entretiennent en nos iardins & champs septentrionaux: toutesfois ne lairray ie d'en parler en cest endroit, afin que nostre travail peine & estude, profite esgalement à tous. De vray ces arbres & leurs fruits sont si irritez contre nostre climat qu'on ne les fauroit tellement flatter, seruir, ou caresser, qu'elles s'y veulent habituer, quoy qu'on les loge es lieux les plus doux & tempercz: tant est grand l'amour qu'elles portent à leur pays & lieu de leur naissance. Mais sans faire plus longue preface ie vien à la matiere. Le Grenadier a pris son nom de la multitude des grains ou pepins

pepins qu'il a, lequel a commencé d'estre renommé à Cartage, & de là a pris son nom. Il aime l'air chaud & se plante en lieux secs, selon le tesmoignage de Florétin auteur Grec avec lequel s'accorde Pallade apres Pline, & adiousté qu'il aime le terroir maigre, & auquel y ait abondance de croye, toutesfois qu'il vient aussi en terre grasse. On le plante de iettons arrachez de la racine de l'arbre: mais il croistra mieux si on prend le ietton qu'on veut planter, de l'arbre ayant ia boutoné, & qu'on mette à la racine vn oignon marin: car par ce moyen il deuiendra plus dru & plus fertile. Si on met trois petites pierres à la racine, elles empescheront que les Grenades ne se fendent, comme escrit Pallade. Il demande a estre arrosé & nettoyé: & ce seul arbre avec la vigne, & le Figuier, ne meurt pas pour auoir le tronc fendu, combié qu'il viue fort peu de temps. Le Grenadier a la fleur violette, longue, fait en façon de panier & fort belle à voir: le commun l'appelle Balauste. Combien que ie scay bien que Dioscoride appelle la fleur du Grenadier priué Cytinō, & celle du sauage Balauftion, avec lequel Pline ne s'accorde pas. Il perd aisément son fruit deuant qu'il soit meur, & sa fleur aussi quand la rosee & bruine sont trop grandes: à cause dequoy les laboureurs courbent les rameaux, de peur qu'estans droits ils

ne reçoivent & retiennent l'humeur qui leur est contraire. Il produit son fruit contre mont qui est couuert d'escorce & peau, ayât au dedans vne infinité de petits grains ferrez ensemble, dont il a pris le nom de Grenade duquel nom plusieurs des anciens l'appellent avec Columelle. Je scay bien qu'il y en a qui font d'aduis, qu'il a pris ce nom de ceste contree d'Espagne, qu'on nomme Grenade, d'autant qu'en ce pays là il vient fort grande abondance de Grenades. Dioscoride en fait trois especes, les vnes douces, les autres aigres, & les autres vineuses, ou a demi douces & aigres. Entre lesquelles celles qui sont vineuses, sont les plus excellentes, soit pour la grosseur du fruit, & des pepins, soit pour l'abondance du jus qu'elles ont. Plin ne en fait cinq especes, assavoir des douces, des fortes, des moyennes, des aigres, & des vineuses. On a opinion, qu'elles deviendront aigres, si on les arrose assiduellement. Car la seicheresse les rend de meilleur goust, & en plus grand nombre: toutesfois contre leur trop grande abondance, pour user du mot de Pallade, les faut quelque peu arroser. Si d'aigres, tu les veux rendre douces, il faut arroser les racines de fient de porc & d'homme & d'urine vieille, selon Columelle. Voire mesmes (dit il) nous auons destrempé bien peu de benioin en du vin, & en auons enduit les sommitex de l'arbre: cela a corrigé l'aigreur des



Grenades, & a rendu le fruit doux, & ses pepins plu tendres. Paxame excellent auteur Grec d'agriculture, veut que pour cest effet, on fossoye tout autour des racines, & qu'on les enduise de fient de porc, puis ayant remis la terre par dessus, qu'on les arrose d'urine d'homme. Mais (dit il) tu trouueras ces choses traitées plus amplemēt, en nostre autre liure d'agriculture. Or n'auōs nous pas cest œuure la d'agriculture, cōme aussi plusieurs autres liures des anciens au grād dōmage des lettres. Aussi d'aigres tu les feras douces, si ayant deschauffé les racines tu y fiches vn clou de bois portant resine. Il y en a aussi, qui courent les racines de mousse de mer, puis versent dessus du fient d'asne meslé avec fient de pourceau. Pour empescher que les Grenades ne se fendēt sur l'arbre, quand on plante le Grenadier, il faut mettre aux racines trois pierres: & s'il est ia planté, il faut planter des oignons marins aupres des racines. Autrement quand la Grenade est meure, deuant qu'elle se rompe, il faut tordre la queuē. Ce qui fait aussi qu'elles se peuuent garder sur l'arbre verdes, toute l'annee, comme Plin & Pallade l'ōnt remarqué de Columelle: ou plustost iceux l'ont pris des Georgiques grecs de Florentin & d'Africain. Mais outre ce que nous auons ia dit, le mesme Africain, met des limaçons dans les fossés, si on en peut trouuer,

quand on la plante : ou bien des testes d'oignons marins tout ensemble, par vn certain discord caché de nature.

On dit que les Grenades viendront d'une merueilleuse grosseur, si on enterre autour de l'arbre vn pot de terre, ou qu'on l'y accommodé en sorte que le rameau & la fleur soyent enfermés dedans, estant attaché à vn pau de peur qu'il ne ressaile, & que ledit pot soit bien bouché de peur que l'eau n'y entre: Car les Grenades viendront en leur temps de la mesme grosseur que sera le pot: voire auront la mesme figure, que tu auras grauee dans le pot ou vaisseau, comme dit Gargile Martial, dans Pallade. Lequel aussi promet qu'on aura grande abondance de Grenades, si auant que l'arbre boutonne on frotte son tronc de ius de Tithymale & Pourpié meslez egalemēt ensemble. Ce que Pallade deuoit recognoistre auoir esté pris des Georgiques de Democrite, non de Gargile Martial. Si le Grenadier ne retient pas sa fleur, tu mesleras de l'vrine vieille avec autant d'eau, & en arroses les racines trois fois l'an. Il suffira de la mesure d'une amphore pour chaque Grenadier. Il y en a qui mettent de la mousse aux racines, ou enuironnent le tronc de l'arbre fleurissant, d'un cercle de plomb: ou bien d'un peu de serpent, ou bien l'arrosent deux fois le mois. Si tant le fruit que l'arbre sont  
vermi-

vermineux, il faut enduire les racines de fiel de beuf: & incontinent les vers mourront. Si tu les en arraches avec vn clou d'airain, comme nous auons dit ailleurs, ils ne renaistront pas aisément. Tu y remedieras aussi bien à propos, versât sur les racines du pissat d'asne meslé avec fient de cheual, cōme dit Pallade. Au reste les Grenades se garderont long temps verdes sur l'arbre mesme, cōme dit Florétin; si cependant qu'elles sont en leur vigueur, tu tors vne fois ou deux leurs queuës ou petites branches, & mets à l'entour de chacune des Courdes seiches, ou Raues, de peur qu'elles ne se mouillent, & que les oyseaux ne les rongent. S'il ne rapporte pas, tu le rendras fertile, versant souuent autour du tronc de la cendre & lixiue. S'il est malade, & lasche, tu y remedieras, & le rendras plus fertile, couurant le tronc auprès des racines de mousse de mer, & l'arrosant continuellement. Les grains des Grenades deuiendront blancs, si tu mesles de l'argille, & de la croye, avec la quatrieme partie de plastre: & mets ceste terre à l'entour des racines trois ans durant, suyuant le conseil de Gargile Martial. Didime tesmoigne en ses Georgiques que les Grenades deuiendront rouges, si on met souuent de la cendre ou lixiue, à l'entour du tronc de l'arbre, ou qu'on couure les racines à force de cendre de Glands. Afriquain promet, qu'elles

q. i.

viendront sans pepins, si ayant osté la mouelle, comme de la vigne, on enterre le ietté, & quand il sera repris qu'on taille ce qui sera forti. Mais en cest endroit ne faut obmettre, que si on porte sur soy des rameaux de Grenadier, les bestes venimeuses ne s'approcheront pas: & pour ceste cause les anciens auteurs d'agriculture conseillet qu'on en mette aux couches & lieux suiets aux serpens, pour en estre garentis comme nous auons dit au premier liure. Le Grenadier aime fort d'estre couplé avec le Mirthe, comme dit Democrite, & pour ceste cause y estant enté, il en deuiet plus fertile. Les racines de l'un & de l'autre (combien qu'il y ait quelque espace entredeux) toutesfois s'esioyissent de se pouoir entretoucher. Quoy plus? Africain enseigne en ses liures d'agriculture comment ayant cueilli vne Grenade sur l'arbre, on pourra dire combien il y a de grains dedans.

*Secret bien notable pour sauoir combien il y a de grains d'une Grenade.* Ouure premierement vne Grenade, dit-il, & contee combien il y a de grains, & t'asceure qu'il y en a autant en toutes les autres, combien qu'elles soyent de differente grosseur, pourueu qu'on les prenne sur le mesme arbre. Car la difference sera seulement en la grosseur ou petitesse des grains, & non au nombre d'iceux. Ayant déclaré tellement quellement, ce que dessus, touchant l'arbre & son fruit, Je vien à la maniere de les confire, ser-

re, ferrer & garder seurement. Berytius dit en les enseignemēs Grecs d'agriculture, que il faut cueillir doucement les Grenades, que on veut garder pour l'hyuer, de peur qu'en les maniant trop rudement, elles ne se gassēt ou blessent (lesquelles deux choses ont accoustumē d'engendrer la pourriture) puis apres ayant plongé les queuēs dans de la poix cuite & fondue, estans refroidies les pendre par ordre. Il y en a qui les plongent toutes dans la poix, & les ayant laissé refroidir, les pendent. D'autres les enuelopent séparémēt en bourrions de laine secs, & les lient estroit avec petites cordes, de peur que venants à s'engrossir, elles ne se fendent: puis apres les enduisent & couvrēt de plastre tout autour, & les ayant ainsi munies & armees, les laissent sur l'arbre: mais il les faut attacher aux plus gros rameaux, afin qu'elles ne puissent se remuer, & qu'elles endurent mieux la violence du vent. Pallade, & deuant luy Columelle, suyans les enseignemens des Grecs, & mesme d'un seul Berytius, dient que les Grenades se pourront long temps garder, si les ayant cueillies saines & entieres, comme nous auons dit, & enuelopez en lin ou Sparthe, on les plonge en eau marine, ou saumure bouillante, iusqu'à ce qu'elles soyent bien trempées, ou bien comme dit Columelle, qu'on les y laisse, iusques à ce qu'elles

q. ii.

ayent perdu leur couleur, puis qu'on les face seicher au soleil trois iours durant, mais en sorte qu'elles ne demeurēt la nuit à l'air: puis qu'on les pende en lieu froid. Quand tu t'en voudras seruir, fay les tréper en eau douce. Il y en a qui les enseuelissent par ordre en scieur de bois de Chesne, abreuuee premieremēt de vinaigre, les autres les couurent d'argille, ou de terre à potier, & les ayant fait seicher, les pendent en lieu froid, & quand on en a affaire les mettent dans de l'eau, & en ostent la terre. Plusieurs les separent l'une de l'autre qu'elles ne se touchent, & les couurent soigneusement de paille. Columelle tord les queuēs des Grenades estās encor sur l'arbre, de peur qu'elles ne se rompent par la pluye, & que venans à s'ouuir, elles ne se gastent: puis apres les attache aux plus grosses branches, afin qu'elles ne se bougent point: puis apres enuironne l'arbre de cordes de Spathes, de peur que les corbeaux, ou corneilles, ou autres oyseaux ne les deschirent. Mais ie reuien à Berytius, escriuant de la garde des Grenades. Iceluy met chaque Grenade pendant encor à l'arbre, en autans de pots de terre, & les ayant soigneusement bouchez, les appuye & assure en telle sorte qu'ils ne puissent heurter, ni aux branches, ni au tronc, ou bien que s'entrechoquās l'un l'autre ils ne se brisent & cassent. Avec lequel il me semble que

*c'est le Ger-  
nif.*

que Democrite s'accorde de mot à mot, en disant. Aucuns approprient des pots de terre aux Grenades pendantes à l'arbre, & les ayât lutez de torchis fait de terre & paille, les laissent sur l'arbre. D'autres les enuolopent en foin ou chaume & les enduisent par dessus de gros en gros de torchis, & en ceste sorte les attachent aux plus grosses branches, de peur, comme nous auons dit, qu'elles ne soyent agitees du vent. Mais il faut faire toutes ces choses en temps serain, & sans rosee: lesquelles toutesfois il ne faut pas faire, pour ce que cela nuit aux petits arbres, ou pour le moins, ne le faut continuer tous les ans, veu principalement qu'on peut cueillir les Grenades, & les garder en beaucoup de sortes, sans les gaster, comme nous auons monstré ci-dessus, & monstrerons encor ci apres. Pallade dit qu'elles se garderont fort bien si on enterre en lieu descouvert vne cruche qui soit à demi pleine de sable, & ayant cueilli les Grenades avec leurs rameaux on les fiche en autant de cannes ou verges de Sebu, & qu'on les plante separément dans ledit sable en sorte qu'elles soyent esleues par dessus le sable de la hauteur de quatre doigts. Columelle traite le mesme vn peu autrement & plus clairement. On fait (dit il) de petites fosses de trois pieds en lieu couuert & fort sec, & apres y auoir mis quelque peu de ter

q. iii.

re delice, on y plante de petits rameaux de Sebu: puis apres on cueille les Grenades avec leurs queuës, en temps ferein, & les fiche-on dans le Sebu. Pource que le Sebu a la mouëlle si grosse & lasche, que les queuës des Grenades y entrent aisément. Mais il faudra prendre garde, qu'elles ne foyent plus pres de la terre que de quatre doigts, & qu'elles ne se entretouchent. Alors on couurira la fosse d'un couuercle, & le lutera-on tout de terre & de paille, & remettra-on dessus, la terre qu'on en auoit tiré. Il y en a qui les ayant plongees en eau chaude & incontinent retirees les gardent fort long temps sans se gafter. D'autres les arangent séparément & par ordre dans du sable sec, ou les cachent soigneusement dans vn monceau de fromët à l'ombre, iusqu'à ce qu'elles deuiennent rides. Plusieurs, comme dit Pallade, pendent les Grenades dans vne cruche, qui soit demie d'eau, en forte qu'elles ne touchent à l'eau: puis bouchent bien la cruche, que le vent n'y entre. D'autres les arangent en vn vaisseau plein d'orge en forte qu'elles ne s'entretouchent, puis couurent le vaisseau. Il y en a aussi qui les cueillent de dessus l'arbre avec des petites branches, & les ayant routes enduites de terre à potier, quand elles sont bien meures les seichent au soleil, & si la terre se fend, ils remplissent la fente de bouë,



de bouë, & les ayant derechef fait seicher les  
 pendent en lieu froid cōme escrit Columel-  
 le: lequel nous apprend ceste dernière maniere  
 de garder les Grenades, laquelle il a prise des  
 auteurs grecs d'agriculture, Il faut dit il, met-  
 tre au fond d'un pot de terre neuf, de la sciure  
 de bois de Peuplier ou d'Yeuë & l'arranger  
 en sorte qu'on puisse fouler ladite sciure.  
 Puis ayant fait la première couche de Grena-  
 des, y remettre par dessus de la sciure, & ar-  
 ranger les Grenades en la même façon, jus-  
 qu'à ce que le pot soit plein, & quand il sera  
 plein on y pourra mettre le couvercle & lu-  
 ter soigneusement de bouë espessë. Or faut  
 il cueillir toutes les Pōmes qu'on veut long-  
 temps garder, avec leurs queueës: & même s'il  
 se peut faire sans gaster l'arbre avec les bran-  
 ches, car cela sert de beaucoup pour les gar-  
 der long temps.

Voilà ce que j'ay à dire touchant la ma-  
 niere de mettre en reserve & garder les Gre-  
 nades: en quoy s'il te semble que j'aye esté  
 trop long, tu dois estimer que je l'ay fait,  
 pource que cette façon a beaucoup de cho-  
 ses communes avec les autres sortes de Pom-  
 mes. Au reste, ie n'omettray pas en cest  
 endroit, qu'on fait du vin de Grenades,  
 servant à la medecine, en ceste sorte & ma-  
 niere. Ayant soigneusement desveloppé  
 de leur peau les grains estans bien meurs

q. iii.

on les met en vn pressoir & en tire-on le ius: puis apres on coule le vin en des sacs propres a cest effect, & le ferre-on dans des vaisseaux iusqu'à ce que la lie aille au fond, & quand il est clair, on le garde versant par dessus de l'huyle, de peur qu'il ne se gaste, ou enaigrisse. Il y en a qui le gardent en barils sans y mettre de l'huyle, mais en esté il s'enaigrit aisément. Il faut prendre les autres manieres des plus experts auteurs d'agriculture & médecine. Car comme dit le Poete,

*Tous ne possedons pas tout.*

Je ne me tairay pas cependant de ce que j'ay leu en Hierome Cardan: à sçavoir que l'escorce de la Grenade change le fer en acier: mais il ne dit pas comment.

*Maniere de cultiver le Citronnier, l'Orangier & Limonier, leurs remedes & secrets.*

#### CHAP. XV.

**T**HEOPHRASTE appelle le Citronnier arbre Medien & Persien, & Pline l'appelle arbre Assyrien, pource qu'il est venu & a esté nourri en Mede & Perse. Plusieurs nations, à cause des singuliers remedes qu'on en tire, se sont iadis travaillées en vain de le transporter en leur pays dans

dans des vaisseaux de terre, laissant de petits conduits, pour donner air aux racines. Du temps de Plin il ne croissoit point en Italie: & on dit que Pallade Neapolitain le premier l'y transporta du pays de Mede, & l'en peupla par son industrie & diligence. A l'exemple duquel, la posterité ingenieuse & diligente, l'a finalement communiquee comme de main en main à la Gaule meridionale qui est la Prouëce & partie de Languedoc, & à l'Espagne. Il aime le terroir delié, comme escrit le mesme Pallade: Item l'air chaud, & l'arrosement ordinaire.

*L'arbre de soy est grand, a de Laurier la face,  
Et si d'autre senteur il n'emplissoit la place  
Ce seroit vn Laurier. Les fueilles par les vents  
Ne tombent, & la fleur tient fort.*

Dit Vergile. Et Iouian Pontan,  
*Il ressemble au Laurier de fueille, bois, escorce,  
Et de iettons qu'on void sortir au pied à force:  
Mais le faiste est plus bas, & plus forts les rameaux*

*La fleur passe en senteur & blancheur.*

Cest arbre seule d'entre tous les autres, est aidée par le vent de midy & reçoit dommage par la bize, selon Florétin en ses enseignemens d'agriculture. Si quelcun le veut nourrir & appriuoiser en pays froid, il le doit poser en lieu exposé au midy, & en hyuer le couvrir de paille ou de nattes & principale-

ment de farnés de courdes: car on dit qu'ils les defendent du froid par vne certaine sympathie, ou accord de nature comme eferit le mefine Florétin. De là voit-on que plusieurs assez à propos, sement par tout des Courdes aupres du Citrônier: car on a opinion, qu'el les luy font grâd bien. Quand l'esté sera reue nu, il faut fâs nulle crainte, mettre l'arbre de scouuert à l'air. Il demande à estre assiduele mêt fossoyé, dont les Pômmes en deuienent plus grossés. Si cest arbre, qui est de luy mefme assez tendre, sent quelque peu de gelee, il meurt en seichant, & pourtant les riches les mettent en des arcades voutees & exposees au soleil, item contre les murailles, & les arrosent souuent. Quand l'esté est venu ayât ouuert lesdits arcades, comme nous auons dit, les exposent au soleil, afin qu'ils se nourrissent & prennent vigueur de sa chaleur vitale. Sur le commencement de l'hyuer, les remettent sous lesdits arcades. Il se plante de semence, de iettons, & petits rameaux, & des iettons de l'arbre, comme dit Anatole en ses Georgiques Grecs. Si tu le veux planter de semences, ou grains, tu y pourras proceder en ceste façon, suyuant le conseil de Pallade. Premieremêt tu fossoyeras la terre deux pieds profond, & y mesleras de la cendre & la reduiras en petites tables afin que l'eau s'e scoule de tous costez par les conduits. Tu seras es-

ras esdites tables, avec les mains vne petite fosse d'vne paume, & y mettras trois grains conioints ensemble, tournant la pointe contre bas, & les ayant recouverts, tu les arroseras tous les iours, afin que prenans force & vigueur par l'arrosement, ils croissent mieux. Ils changeront leur mouëlle aigre en douce, si tu les fais tréper trois iours durant en eau miellee, & croistront plustost si tu les arroses d'eau tiede, ou de laiët de brebis, ce qui vaut mieux faire. On les plante aussi en des pots de terre, donnant air aux racines par des trous. Il faut tousiours nettoier d'herbes les boutons qui sont sortis, & replanter l'arbre quand il aura trois ans. On estime qu'il prend fort grand plaisir aux sarmens des Courdes qui seröt plantees aupres de luy: car comme nous auons dit, ils le defendent contre la violence du froid, par vne naturelle & occulte vertu. A cause dequoy lesdits sarmes de Courdes bruslez, font des cendres fort bönes pour mettre aux racines du Citronier. Si le fruit venät à croistre, charge trop l'arbre, il faudra oster quantité des pommes, car par ce moyen celles qui resteront à nourrir, viendront plus belles. Es lieux chauds il n'ameine pas son fruit par intervalles mais par vne perpetuelle fertilité est tousiours garni de pommes les vnes estans encor petites, les autres plus grandes, & les autres meures, & prestes à tomber. D'ou

vient que les Pomes succedent les vnes aux autres par ordre, en sorte que les verdes fuyent les meures, & celles qui fleurissent fuyent celles qui sont encor verdes: nature luy ayant donné comme vn circuit de fertilité perpetuelle, & qui n'empesche point la venue de son fruit, comme a bien remarqué Plin. On tiét pour fertiles les seules fleurs, qui ont comme vne quenaille sortant du milieu: mais celles qui n'en ont point sont steriles & tombent sans apporter fruit. Au reste il ne faut pas obmettre en cest endroit que cest arbre ne veut point estre couplé avec les autres, duquel le fruit, appelé communement Citron, est ridé, long, & quelques fois rond, de couleur d'or, passe, avec vne odeur fort plaisante, & le goust aigret. On ne le mangeoit pas du tēps de Theophraste, ou mesme du temps des predecesseurs de Plutarque, comme a escrit Atheneus. Les grands seigneurs de Parthe faisoient seulement cuire les grains en leurs potages pour faire bonne halaine: ce que plusieurs rapportent aux feuilles qui ne sont pas moins odorantes que le Citron mesme. A cause dequoy on les met tous deux fort proprement entre les habillemens, afin qu'ils leur donnent bonne senteur, & empeschent de se gaster. Dont Homere & Neruius, ont appelé les Robes Citronnières. Si on enferme le Citron encor

un Citronnier & plusieurs autres petits

petit en vn pot de terre, ou en vn verre, en croissant, non seulement il prendra la figure du vaisseau, mais aussi deuiendra aussi gros que sera le pot, & si le vaisseau est figuré, le Citron enfermé dedans aura la mesme figure: mais il faut donner air au vaisseau, comme nous auons dit ci dessus: c'est à sçauoir y faire de petits pertuis, par lesquels l'air y puisse entrer, suuant le conseil de Florentin. Nous auons parlé ci dessus d'vne autre façon de faire les fruits figurez, quand nous traitons des Pomes. Or si tu veux faire les Citrons rouges entes-en vn greffe sur vn Meurier & il amenera des Citrons rouges. Le milieu du Citron deuiendra doux, comme dit Pallade, si on perce de trauers le tronc par embas, en sorte que le trou ne passe pas tout outre: & en ceste sorte on laissera couler l'humidité iusqu'à ce que les Citrons soyent formez: puis apres faudra remplir le pertuis de bouë. On dit que le mesme aduiendra, si on fait tremper les grains auant que les planter en eau miellée ou sucrée, ou qu'on les enterre quelques iours durant dans vne Figue fresche, ou bien qu'on les face tremper en decoction de Figues de carême. Mais ce sera vn plaisir, d'ouyr Iouianus Pontanus, parlant de ces choses, lequel escrit en ceste sorte de la maniere de changer le goust des Citrons & Limons.

Ou ne vient l'art humain, coupe vne branche  
 grosse,  
 Creuse la de largeur d'une paume d'esclose  
 Les bords tout à l'entour soyent d'un bon pouce  
 espais  
 Mets là du miel coulant, couvre le tout d'un ais  
 Ou du poids d'un caillou, qui le soleil destouras,  
 Quand l'arbre sec aura beu ceste liqueur bonne,  
 Demandant alteré autre nouue au breuuage  
 Empli le creux de miel: ou estein si es sages,  
 La maison ou estoit le miel, & la racine  
 Soit arrosée autour avec humaine urine  
 Ne cesse à esmonder les germes tout du long,  
 Et succez tu auras, non malheureux -

-Voilà qu'en dit I. Pontanus Poëte Orateur  
 & Philosophe accöpli: lequel a amplemēt es-  
 crit en vers elegās, & doctes, toute l'histoire  
 des Citrons, en son liure intitulé le iardin  
 des Hesperides: tu le liras & verras, s'il te se-  
 ble bon. Je vien à la maniere de les confire &  
 garder, laquelle i'ay prise des anciēs: & pour-  
 tant si tu veus cueillir les Citrōs bien propre-  
 ment, & les bien garder, tu les dois cucillir la  
 nuit avec leurs branches fueilluēs, au deffaut  
 de la lune & les arrēger separēmēt selon G.  
 Martial. Sotion Grec, autheur celebre d'agri-  
 culture, promet que les Citrons ne pourrōt  
 aucunemēt qui serōt enseuelis dās des mon-  
 ceaux d'orge ou de millet. D'autres les enter-  
 ment



ment dedans autant de pots de terre, & les ayant arangez en lieu couuert les gardent. Plusieurs les gardent dans de l'estrain menu, ou dans de la paille, ou sciure de bois. Le mesme Sotion commande qu'on enduise soigneusement le Citron de plastre bien batu afin qu'il se garde toute l'annee sans se gaster ni corrompre. Mais il ne faut pas oublier, que si on met les Citrons sur vn pain chaud, ils pourriront, & se gasteront plustost.

Voila touchant les Citrons: il faut maintenant dire quelque chose des Oranges, desquelles l'arbre egale en grandeur le Citronnier, & n'en est different de gueres, du du tout point: quant aux feuilles, il me semble que les Oranges ont à bñ droit pris leur nom de l'or: d'autant qu'elles en ont la couleur, à cause dequoy on les peut appeler Pommes d'or: celles qui ont la couleur verte, tirant sur le iaune s'appellent Citrolliers, & celles qui ont la figure ouale s'appointifans par vn bout, si elles sont iaunes s'appellent Citrangulles. Si elles ont la couleur verte du tout, on les appelle Limons. Si elles sont grandes comme Melons & rondes, & s'eleuent en figure ouale, on les appelle Poncires. Tous lesquels noms vulgaires semblēt auoir esté pris du Citron, avec lequel elles ont pres

que tous leurs remedes & secrets communs.  
 Qui fait que ie n'en eſcriray pas plus ample-  
 ment pour le preſent. Et pourtāt ie vien aux  
 Limons, deſquels le cultiement & remedes  
 conuiennent avec les Citrons: & y en a trois  
 fortes differentes.

*L'un a le fruit petit, avec le gouſt aigret  
 L'autre a le fruit plus grand & de ius plus replet,  
 Ces deux ſont longs: le tiers eſt de façon ouale,  
 Emplit toute la main: tous ont la forme egale  
 Du Citron: mais le gouſt en eſt ſi mal plaiſant  
 Qu'à la bouche il fait mal, à tous trois eſt dui-  
 ſant.*

*Vn meſme ſoin le ciel inegal en froidure  
 Et chaleur, bien ſouuent leur cauſe peine dure.*

Qui voudra ſauoir dauantage, qu'il voye  
 le liure de Iouianus Pontanus intitulé, Les  
 Iardins des heſperides: il trouuera là ce qui  
 le contentera entierement. Je vouloye en ceſt  
 endroit faire fin, ſi ie ne me fuſſe aduiſé bien  
 à propos, que ſi tu laues & fais tremper des  
 Perles entieres dans le ius de Limons coulé  
 deux ou trois fois, & les mets au ſoleil, dans  
 cinq ou ſix iours elles ſe fondront tellement,  
 qu'elles auront l'eſpaiſſeur de miel, & de ce-  
 ſte matiere là tu pourras former tout ce qui  
 te ſemblera bon & en peu de iours deuenir  
 riche. Hierome Cardan eſt autheur de cela,  
 auquel on eſt fort tenu ſi ce qu'il dit eſt vray  
 le n'obmettray pas ce que i'ay leu, eſcrit &  
 remar

remarqué dans Levinus Lennius, medecin fort docte: affauoir que les Limôs ont le ius si aigre, & de vertu si corrosiue, que si on y met vne piece d'or par l'espace de quelques heures, on trouuera que ladite piece sera rongee, & le poix diminué. Car le froid penetrât consume. Combien qu'il y a vne autre raison, laquelle nous obmettrons, non sans cause, afin que nous facions place aux autres.

*Maniere de cultiuer le Figuier, ses remedes & secrets.*

CHAP. XVI.

**C**OLVMELLE dit que le Figuier aime fort les lieux decouverts, graueleux, glaireux, & quelquesfois pierreux, en telle situation il croist incontinent, pourueu que tu faces les fosses larges & commodes, & profondes, selon Pallade. Lequel dit aussi que le terroir dur, maigre & sec, luy est conuenable, pour auoir les Figues de bon goust. Celles qui viennent és lieux de montagnes & froids, pource qu'elles ont moins de laict, ne peuuent pas se garder, iusques a ce qu'elles soyent seiches: pourtant on les mange encor verdes. Et celles qui viennent és lieux plains & chauds sont plus gras-

r. i.

ses, & pour ceste cause se gardent long temps  
 seiches. Et certes cest arbre estant fort ten-  
 dre, est aisément gasté par la gelee, & rom-  
 pu par les vents. Pourtant l'en faut soigneu-  
 sement defendre, comme dit Didimus en ses  
 Georgiques, lequel dit, que l'abondance  
 d'eau, & l'arroséement ordinaire, corrom-  
 pent la beauté naturelle de son fruit, & le  
 font pourrir. Et dit en outre, qu'il peut ve-  
 nir de semence, si ayant fait tremper les Fi-  
 gues, on les enuolope d'vne Corde, & avec i-  
 celle on les enterre & arrose souuent: car en  
 ce faisant, il sortira plusieurs arbrisseaux, les-  
 quels il faudra puis après replanter. Si quel-  
 qu'un le plante de viue racine, il y faudra  
 mettre des Oignons marins, ou le faudra  
 planter, apres l'auoir trempé en saumure.  
 Toutesfois il vaudra mieux, soit qu'on plan-  
 te l'arbre petit, soit qu'on plante des ra-  
 meaux, les tremper en sient de vache. Il y  
 en a qui enterrent avec l'arbre, de la chaux  
 viue, comme dit le mesme Didimus au heur  
 d'agriculture, estimans qu'estant ainsi plan-  
 té, il ne frustrera pas l'esperance de son mai-  
 stre.

D'autres mettent de la croye rouge aux  
 racines deschauffées, autres y mettent des  
 cendres. Il deuiet plus dru selon l'opinion  
 de Plin, s'il est planté aupres d'un Oignon  
 marin: voire mesme il en croist plus tost, &  
 n'est

n'est pas si subiet aux vers : & a accoustumé d'estre plus fertile deuenant vieil, qu'estant ieune: y faisant du poussier, non seulement il verdist, mais aussi il croist & s'auance, à cause dequoy, les labourcurs ont accoustumé de folloier dessous les Figuiers, quand ils veulent faire du poussier. Il y en a aussi qui disent, qu'il faut couper les racines, & les couvrir de cendre, entamant le tronc en plusieurs lieux: esperans par ce moyen d'auoir plus de fruit. Il en faut tailler ce qui sera pourri, ou mal nourri: autrement es lieux humides, il produira des Figues de mauuais goût: & pour y remedier, ayant rongné les racines tout autour, il y faut mettre quelque peu de cendre.

C'est arbre seul entre ceux qui apportent fruit, ne fleurist jamais, & vit fort peu dans le vergier. Entre lequel on mêle des Figuiers sauuages, de peur qu'il ne perde son fruit auant qu'il soit meur, & que les vers ne s'y engendrēt, auxquels toutesfois il est fort suiet. Item afin qu'on ne soit contraint de pendre à tous les Figuiers, des Figues sauuages pour remede;

Si ceci deffaut, on y pend vne verge d'Auronne, comme dit Pallade, ou bien ceste durté qu'on trouue aux fucilles d'Orme. Et si cela deffaut encores, il faut enterrer auprès des racines, les cornes d'un Belier, ou bien

faudra entamer le tronc de l'arbre par là ou il est enté, afin que l'humour se puisse escouler. S'il est tourmenté des vers, faudra mettre vn rameau de Teberinthe, ou vn ietton de Lentisque avec les plantes de Figuier, tournant le sommet contre bas. Et on les fera mourir, versant de la chaux viue sur les racines, ou en mettant aux parties du tronc qui serôt creuses. Il y en a qui les en ostent avec des crochets d'airain, d'autres, deschauffent les racines & les arrosent de lie d'huyle, autres d'vrine vieille: item de Bitume & huyle. Si tu veux que le Figuier amene ses Figues tard, c'est à dire si tu veux rendre le Figuier meur tardif, escoute Columelle enseignant ce secret là. Quand les Figues verdes seront petites, c'est à dire, ayans la grosseur d'une febue (comme Pallade l'expose) abba-les de l'arbre: ce faisant il sera contraint d'amener d'autre fruit: lequel ne sera meur que bien tard en hyuer. Il seruira de beaucoup, aussi tost qu'il iette ses fueilles, de detremper de la croye rouge en lie d'huyle, & la mesler avec fient d'homme, & la verser sur les racines: car cela rendra le fruit plus abundant, plus espais, plus beau, & plus plain. Il sera bõ aussi quand il commencera à ietter ses branches, rongner quelquesfois les bouts avec vn cousteau bien trenchant: car par ce moyen l'arbre en deuiet plus fort & plus fertile. De  
mocrite

Democrite assure en ses Georgiques, que le Figuier ne perdra pas son fruit, si on enduit son tronc de ius de meures. Item qu'il ne laissera pas tomber son fruit comme s'il estoit malade, si on enduit les racines de sel & mousse marine: ou si on frotte les troncs de l'arbre de croye rouge aux quartiers de la lune: ou bien qu'on pendre à l'arbre des Figues sauvages encor verdes, ou des branches entorses de Figuier sauvage. Le mesme Democrite adiouste, que si lors que la Poussiniere se leue, on fait vne fosse à l'entour du tronc de l'arbre, & qu'on y verse de l'eau & lie d'huyle également meslees ensemble, l'arbre retiendra fort bien son fruit, & ne le laissera point tomber. A quel effet Pallade pend au mesme arbre vn cancre de riuere, avec vne branche de Rue, ou vn faix de Lupins: & conseille de percer quelquesfois l'arbre, & y ficher vn coin, ou d'entamer souuēt l'escorce avec vne coignee. Si tu veux appriuoiser le Figuier sauvage, ayāt coupé les rameaux, arrose le sept iours durant de vin & d'huyle, & tu auras ce que tu demandes, comme à escrit Afriquain. S'il est galeux, tu y remedieras, s'uyuant l'aduis de Leontius, plantant vn Oignon marin aupres des racines: ou versant à l'entour du pied de la croye rouge destrempee en eau. Si les fourmis gastent l'arbre, Pallade commande qu'on mette à l'entour du pied de la croye

r. iii.

rouge meslée avec beurre & poix fondue. Il y en a qui pendent à l'arbre pour preseruatif le poisson nommé Corbeau: dequoy ensemble des autres remedes, nous auons amplement traité au premier liure, auquel tu auras recours s'il te semble bon. Democrite promet que les figues meuriront auant le temps, si on met aux racines du fient de pigeon, item du poyure & de l'huyle. Le mesme aussi aduendra, s'uyuant le conseil de Pallade, si tu frottes les Figues, quand elles commencent à rongir, du ius d'un Oignon long, meslé avec huyle & poyure. Au reste pour faire que les Figues soyent de diuerses couleurs, en sorte que d'un costé elles soyent noires, & de l'autre blanches, tu pourras faire ce meslange de couleurs en ceste façon. Plante les semences ou grains, de deux diuers Figuliers enuelopez en un linge: & quand il en sera besoin, replante l'arbre à grandet. Si tu veux auoir des Figues escriptes, ou figurees, fais à l'œil du Figuier telle figure que tu voudras, & tu auras des Figues de la mesme figure, si les Georgiques Grecs de Democrite disēt vray, esquels aussi il dit, que si quelqu'un veut faire les Figues laxatives, il doit mettre aux racines du Figuier qu'on plantera, de l'Elleboro noir, broyé avec des Laictuës de mer, ou Tithymale: dont les Figues qui viendront esmouueront le ventre



ventre. Le mesme aduendra, si tu y melles d'autres simples laxatifs, comme on dit. Et de ceci sera aisé de faire l'expérience: aux fruits des autres arbres, comme nous auons dit ci dessus.

Je ne veux obmettre ce que dit Colusmelle, que le Figuier sauuage, cuit, & donné à manger aux volailles, leur fait hayr les Figues, lesquelles toutesfois ils aiment merueilleusement. Padiouste que plusieurs font cailler le lait avec ius de Figues domestiques, ce que toutesfois les Figues sauuages ne font pas. Ce qui se fera aussi si on fait bouillir le lait au feu, & qu'on le remue d'un baston de Figuier, selon que dit Africain: voire mesme avec le ius qui descoule de l'escorce du Figuier entamée.

Si tu veux que les Figues meurissent de bonne heure, quand elles seront de bonne grosseur, les faut percer d'une aiguille, & froter d'huyle, puis les couvrir de feuilles d'Oliuier, & lier. Pierre d'Albano en est auteur. Mais il ne me faut pas aussi obmettre, que les Figues, tant seiches que fresches, seruoient iadis de pain & de pitance aux mesnagers, & les anciens luicteurs: entretenoyent leurs forces de ceste viande, deuant que le luicteur Pythagoras, leur eust appris à manger de la chair. On a aussi

-A-11b

*Deux secrets admis tables.*  
inuenté de s'en seruir en lieu de fromage, selon Pline, moyennant qu'elles ayent long temps esté salées. Il me souuient en cest endroit de deux merueilleux miracles de nature. L'vn est que les taureaux quelques farouches & indomptables qu'ils soyent, estans attachés à vn Figuier, s'appriuoisent & s'arrestent sans se remuer. Ce que Pline me semble aussi auoir attribué au Figuier sauuage, si on leur en met autour du col. L'autre est, que la chair des bestes tuees, estans pendues à vn Figuier, deuiendront incontinent tendres & friables. Plutarque a cherché la cause du dernier en son liure intitulé Symposiaca. Comme ainsi soit, dit il, qu'entre les viandes d'Aristion: le cuisinier eust présenté vn coq qui auoit esté sacrifié à Hercules, lequel com bien qu'il fut frais tué, estoit tendre & presque friable. Aristion rapportoit la cause de ceste si soudaine tédreté au Figuier, assésant que les oyseaux tuez, voire mesme les plus durs deuiendront tendres, si on les pend à vn Figuier. Il allegue pour raison, que le Figuier rend vn air, & haleine, si forte & digestiue, que par icelle la chair vient à se desseicher & mortifier. Le mesme aduiendra (pour le dire en passant) si on l'enterre dans vn monceau de froment. C'est assez parlé de l'arbre, ie viē à son fruit, & à la maniere de le garder. Les Figues se peuuent garder fresches, comme dit A-

dit Afriquain, & Pallade le certifie, si on les arrange dans le miel, en sorte qu'elles ne s'entretouchent ni le vaisseau aussi, lequel il faudra soigneusement boucher. Le mesme se fera, si on les enferme separément en vne Courde verte, faisant à chacune sa place, & pendant la Courde en lieu vmbreux, ou ni le feu ni la fumee n'entre. Mais il les faut cueillir avec la queuë, car elles en durent plus long temps: d'autres renuersent bellement vn verre, ou autre vaisseau transparent par dessus les Figues, & ayant bouché le pertuis de cire, les laissent ainsi, & les gardent sans se flétrir. Le mesme Africain escrit, qu'elles se gardent aussi douces que si elles estoient sur l'arbre mesme en ceste sorte, Quand on bouche les tōneaux de vin, metz les Figues fresches, qui ne soyent pas trop meures, & cueillies avec leurs queuës dans vn pot de terre neuf, qui ne soit pas rond, mais plustost quarré à ton plaisir, & plat par embas: & les y arrange en sorte, qu'il y ait de l'espace entre deux: quand tu auras soigneusement bouché ledit pot, fay le baigner en vn vaisseau plein de vin, qui soit bien bouché: s'il ne viët à s'aigrir, tu trouueras, que les Figues seront toutes telles, qu'elles estoient lors, qu'on les y mit. Quant aux seiches qu'on appelle Ischades, Paxame tres-expert en l'Agriculture des Grecs, escrit, que on les peut garder de pourrir en ceste façon

Les Figues seiches, dit il, se garderont sans aucune pourriture, si on en met trois embeues de poix fondue, en telle sorte, que l'une soit au fond du pot, l'autre au milieu, ayant rempli à demi le pot de Figues, & la troisième l'ayant rempli iusqu'au col, soit au dessus. Elles se garderont aussi, comme dit le mesme, si les ayant mis sur des nattes, panners, ou clayes, on les met dans le four chaud, apres en auoir tiré le pain, puis qu'on les serre en vn pot neuf, ou bien vernissé. Il y en a, qui apres les auoir cueillies avec les queues, les arrosent au soleil de saumure chaude meslee avec huyle: & les mettent en vn vaisseau luté, comme il appartient. Les autres les mettent sur des clayes, & les font seicher au soleil, & la nuit les reportent en la maison. Tu prendras les autres manieres de les seicher, tant de Columelle, que de Pallade. Mais en traitant des Figues, il ne faut pas se taire du merueilleux esprit de Caton.

Iceluy haissant mortellement la ville de Carthage & estât en peine à cause de ses succeurs, lesquels il vouloit estre mis en seurté, crioit par tout le Senat, qu'il failloit destruire Carthage, & apporta vn certain iour au conseil vne Figue meure auant le temps, qui auoit esté apportée de ce pays là. Et comme escrit Plin, la monstrant aux Senateurs. Je vous demande, dit il, quand vous pensez que

que ceste Figue ait esté cueillie: & cōme tous vōyoyent qu'elle estoit fraîche. Voire, mais ce dit il, scachez qu'il y a trois iours que elle fust cueillie à Carthage, tant nous auons l'ennemi pres de nos murs: & incontinent apres on entreprint la troisieme guerre contre les Carthaginois, en laquelle Carthage fut rasée, & Caton mourut l'an s'uyuant. Lequel par l'argument d'vne seule Figue, qui est chose admirable, persuada de destruire vne ville si renommee, & superbe, & laquelle par l'espace de six vingts ans, auoit combattu avec les Romains à qui auoit la seigneurie sur tout le monde: & en fin l'impetra.

C'est assez parlé des Figues. Mais tant i'ay courte memoire: auant que passer plus outre ie n'obmettray pas ce que Plutarque n'a pas voulu celer. Et qu'est ce me diras-tu? Que le cœur fait aux cheuaux & aux asnes, qui porteront des Figues sur leur dos: mais le remede est encōres plus admirable, par lequel on remedie, tant aufdites bestes, qu'aux hommes. C'est que le pain presenté aufdites bestes presques mortes, & aux hommes ayans perdu leur force, les fait reuenir, car s'ils en mangent tant soit peu, incontinent ils reprennent leur force par le manger, & poursuyuent leur voyage. Le mesme Plutarque dit, que le mesme aduient aux hommes.

Comme le cœur eust failly à Brutus, dit ils qui alloit en Apollonie par les grandes neiges, il reuint incontinent a soy, par le moyen du pain que l'enemy, qui defendoit les murs de la ville luy ietta. Brutus estant en fin venu à bout de ses affaires, fit plaisir à l'ennemi. Mais ceci ne concerne en rien le Fguier, duquel nous traittons seulement la maniere de le cultiuer, les remedes & secrets.

*Maniere de cultiuer l'Oliuier franc  
ses remedes, & secrets.*

#### CHAP. XVII.



LORENTIN autheur d'Agriculture tresexpert, parlant de la maniere de planter & cultiuer les Oliuiers, en ses Geor-giques, dit, que celuy qui aime l'Agriculture, doibt estre fort soigneux & diligent apres l'Oliuier. Principalement à cause qu'il est de grād & assureu reuenu : & peut enrichir aisement & en peu de temps vn hōme: comme il appert par l'histoire de Democrite & Thales, desquels parlent Pline & Aristote, laquelle nous declarerons amplement en nostre traicté de Sterilité & Fertilité. Mais le malheur est, que nous ne sommes si heureux, que de veoir & cultiuer l'Oliuier, (qui est vn arbre vrayemēt excellent) en nos iardins

iardins & champs septentrionaux, comme les autres nations, ni percevoir ses fruits si plantureux & riches: & ce par le conseil inenarrable de Dieu tout bon & tout puissant, qui ne donne pas tout à tous, mais ce qu'il cognoist leur estre bõ & profitable. Toutefois pour cela ne me greuera il pas de mettre en auant franchement & de bonne volonté comme tout le reste, ce que j'ay leu ou ouy dire de l'Oliuier & des Oliues, qui soit digne d'estre secu. Et pourtant laissant là les paroles, comme on dit, ie vien à la chose mesme. L'arbre que les François appellent Oliuier, s'aime fort es lieux secs & argilleux, & aime merueilleusement la cõstitutiõ de l'air chaud & seiche. Es champs humides & gras, il produit biẽ force rameaux, mais pour la plus part steriles, reiettant entierement le terroir ou y a de la croye rouge, d'autant que par sa chaleur il brusle ses plantes. Mais il à bien plus en haine le terroir fangeux, & marcescageux, & qui est tousiours moitte: car là il produit des Oliues maigres, & qui ne se nourrissent pas, & seichent aisẽment. Et pourtant il s'aime fort es lieux hauls, & panchans: d'autant qu'y ayant le vent à grẽ, il ne iette point de feue. Car en ces lieux là, la grand ardeur du soleil est temperee par le souffle des vens, à cause dequoy les Oliuiers y viennẽt fertiles & plantureux & rendent l'huile fort excellẽt.

Es lieux plains & champestres, pource qu'ils ne font point demenez du vêt, mais sont brulez, ils rendent l'huyle plus espais, & ayant plus de liez: & ce non sans cause à mon aduis, car tous arbres, & principalemēt les Oliuiers prenans force du vent contraire, sont en leur plus grāde vigueur. Ce qui se peut prouuer, parce qu'ō les trouue tousiours pl<sup>us</sup> drus & plus verds es lieux exposez au vêt, plus laches & lâgoureux là ou le vêt ne dōne point. Ils se resioiissent donc d'estre au vent, pourueu qu'il y aite space, par lequel le vent puisse librement passer.

De toutes ces choses sont autheurs apres les autheurs d'agriculture, Arabes & Grecs, les premiers autheurs excellents de nostre agriculture, assauoir M. Catō, Varron, Columelle, Pline, Pallade, & plusieurs modernes: dans les escrits desquels, on lit aussi, que l'Oliuiier aime sur tout la cōpagnie du Figuier, à cause dequoy il conseille de le planter apres, ne l'esloignant qu'en sorte que les rameaux de l'Oliuiier, qui suyuront & obeirōt aisément, le puissent toucher au large. Il ne faut pas cueillir du tronc, les iettons que on veut planter, mais prendre des rameaux des petites branches d'vne coudée de long, & prendre garde qu'on enduise le bout d'ebas de fient de vache avec cendre; & qu'en les coupant, on ne blesse ni entame l'escorce, &



ce, & qu'on face la fosse en voulte, afin qu'elle tienne la pluye. Il y en a aussi qui coupent des iettôs de la racine, & les plantent, puis quand ils voyent qu'ils sont repris, les replantent pour leur changer de lieu. Mais il seruira beaucoup pour les faire croistre & profiter deuant que les transporter, qu'on marque avec croyez, de quel costé ils sont tournez, comme dit Columelle, afin qu'on les mette & replante de la mesme façon, & qu'ils ayent le mesme vent, & soyent tournez de mesme costé. Il faut fossayer les fosses deuant que les planter, afin que la terre deuienne plus fraische par le soleil, les vêts & la pluye, & que les arbres iettent sans empeschemens leurs racines de tous costez, lesquelles veulēt assiduellement estre arrosez: car par ce moyen ils en germeront plustost, & sera plus aisé de les replanter: au reste, il faut soigneusement sarcler & nettoyer le lieu qu'on aura destiné à l'Oliuier, & arracher toute autre plante. Item le clorre de murailles, ou de hayes viues, de peur que les bestes n'y entrent, comme dit Didime Grec en ses Georgiques. Les Oliuiers aiment fort à estre bien fumez, comme escrit Sotion, mais és lieux moites il n'y en faut pas tant mettre, & aux autres, plus abondamment, d'autant qu'estans bien fumez ils deuiennēt plus drus & fertiles. Il faudra aussi couper de bonne heure ce qui sera flestri & sec, afin que le reste ait le vent plus à com-

mandement. Ité faudra en oster les rameaux qui s'ot couchez l'un sur l'autre, & tailler ceux qui sont repliez & courbez, principalement quand ils deuiennent trop longs, & s'auancent si fort qu'ils en sont difformes: car tous les autheurs d'agriculture s'accordent en ceci, assauoir que la longueur des Oliuiers qui passe dix coudees est mal propre & mal seante. Padiouste que ceste grandeur la est exposee à tous inconueniens: car les rameaux se rompent par l'impetuositè des vents, & les fleurs estans secouées, tombèt auant le tēps. Et pourtant plusieurs retirent les branches contre terre, afin qu'ils facent pancher l'arbre en terre. Mais auant toutes choses il se faut souuenir, qu'au bout de quelques annees, il faut tailler les Oliuiers, & auoir souuenance du proverbe ancien: que celuy qui laboure le lieu planté d'Oliuiers, demande le fruit, & celuy qui le fume, l'obtient, mais celuy qui le taille le contraint de venir. Pourtant sera ce assez de le faire au bout de huit ans, de peur qu'on ne coupe trop souuēt les branches qui apportēt fruit. Mais il faudra tous les ans oster les iettons & tendrons qui viennent au tronc, estās encor tendres, afin que l'arbre n'en soit trop chargé. Or vous aduertie de prendre soigneusement garde, que quād la terre sera creuassée par la seicheresse, le soleil ne penetre iusques  
aux ra-

aux racines par les creuasses. Et apres qu'ils auront rapporté leur fruit, Afriquain Grec est d'aduis qu'on les esbranche. Car ayant osté les rameaux qui s'estendent trop, ils payeront mieux leur maistre, & les rameaux nouuellets apporteront le fruit plus beau, & en plus grande abondance, comme nous venons de dire: car l'Oliuier iette force iettôs, & vit deux cens ans, comme dit Theophraste. Avec lequel Pline s'accorde en ceste façon. Les Oliuiers font de fort longue vie, comme estant chose certaine entre les auteurs qu'il dure deux cés ans. Dont on dit que l'Oliuier, auquel Argus attachâ Io apres quelle fut muée en vache, dura encore en la ville de Arex. Item à Athenes celle que Mineruc produi quâd elle eut debat avec Neptune. Mais nous laissons ces choses pource qu'elles font leur fables poëtiques, traitons la simple histoire de l'Oliuier, & aduertissons que l'Oliuier seul entre tous les arbres regerme estât mis en œuure: car le bois d'Oliuier, soit qu'il ne soit mis en œuure, ou qu'il y soit mis, s'il sent de l'humidité, ou qu'il soit en lieu humide, iette incontinent des germes. Dequoy ie produiray Pline pour tesmoin, qui dit qu'un efguiere & un pot de bois d'Oliuier enteré dâs la bouë germa. Et adiouste qu'il n'est iamais mangé des tignes, ni vermoulu. A cause dequoy ie croy que les anciens voulurent

f. i.

qu'on fist les images des petits Dieux de racines d'Oliuier. Or pour ne riē obmettre a mō escien en ce traité que i'ay leu ou remarqué, ou bien ouy dire, ie n'obmettray pas que les Estourneaux font grand dommage aux Oliuiers. Pource que volâts par trouppes, ils abbatent les Oliues par monceaux, les gastent & destruisent. Pourtant les faut chasser bien loin des vergiers, de peur qu'ils ne gastent les Oliues, desquelles ils font fort friands, à cause du noyau, qu'elles ont de fort bon goust. Ce que preuoyant nature bien auisee, l'a enuironné d'une muraille fort dure, comme aussi de mesme chair & de peau. Ce que aussi elle n'a pas obmis aux autres fruits, desquels le noyau est cōme l'ame, par le moyen duquel ils sont multipliez & formez. Mais ces choses appartiennent à vn autre traité. Iadis il n'estoit pas permis de poluer l'Oliuier, l'appliquant à vsages prophanes: voire mesmes on n'en alumoit pas le feu sur les autels, pour appaiser les Dieux.

C'est celuy dont les Cheualiers estoient couronnez, & qui seruoit d'ornement à ceux qui triumphoyēt des petits triumphes. Les rameaux duquel estans portez, estoient indice de paix, dont les Poētes l'ont appelé pacifique.

*De la main il tendit d'Oliuier pacifique  
La branche-*

Dit Vergile.

Et que

Et que veut dire que le Pigeon mis hors de l'arche de Noé, apporta plustost vn rameau d'Oliuier, s'en retournant, que d'vn autre arbre? N'estoit-ce pas pour monstrier que Dieu tout bon & tout puissant qui estoit l'auteur de ce deluge si espuuantable, estoit appaisé & reconcilié. Mais pource que ces choses appartiennent à la theologie, ie les laisse aux Theologiens, & reuien à mon histoire rustique de l'Oliuier: lequel on dit auoir bien fleuri, & à profit, quand on trouue ses fleurs perrees, lors qu'elles sont tombees. Il est seul entre tous les arbres qui renuerse ses ficilles, incontinent apres le Solstice d'Esté (dequoy fera foy l'experience, qui est la plus asseuree maistresse des choses douteuses & incertaines) dont vient qu'estans ainsi renuersees, c'est signe qu'il est passé. Mais ie me souuien bien à propos en cest endroit, de trois choses non moins admirables que remarquables. L'vne est que l'Oliuier a le Chesne en fort grand haine, comme Pline l'a soigneusement remarqué, apres Theophraste. Car s'il est planté aupres des Chesnes, non seulement il ne le pourra endurer, mais aussi se reculera & retirera en dedans, ou au fond. Et mesmes on dit que le Chesne estant coupé laisse ses racines domageables aux plus prochains Oliuiers. Ité que l'Oliuier mis au lieu, dont on aura tiré vn

f. ii.

chêne mourra ou seichera, si Columelle dit  
vray: tāt est merueilleuse l'antipathie & natu  
rel discord en ces arbres: ce que nature à vou  
lu afin que nous nous en esmerueillissions plus  
tost que nō<sup>e</sup> le sceussions: l'autre est digne nō  
seulement d'estre considéré, mais aussi admiré  
c'est que l'Oliuier aime à estre planté & cul  
tiué & son fruit cueilli par les enfans & filles  
vierges, ou de ceux qui iureront qu'ils n'ont  
point violé la couche d'un autre, encor que  
ils soyent mariez, car on a opinion qu'il en  
deuient plus dru, plus fertile & plantureux,  
comme a escrit Florentin Grec en ses Geor  
gique: de l'opinion duquel est Pallade, ad  
ioutant pour raison, que cest arbre a pour  
protecteur chasteté, à cause de Minerue, qui  
l'a en sa garde & protection. La troisieme  
merueille de l'Oliuier est, que quelquesfois  
ceux-là ont senti allegement, & ont esté gué  
ris du mal caduc sans aucune medecine, qui  
ont escrit sur vne de ses feuilles, ce mot (A  
thens) & l'ont lié à leur teste, comme a escrit  
Zoroastre en ses liures d'agriculture. De  
quoy ie laisse à iuger, pource qu'il sent sa su  
perstition vaine & friuole: & reuien au cul  
tiuement & secrets de mon Oliuier. Lequel  
on estime auoir mauuais temps, quand il  
pleut lors qu'il perd sa fleur ou enuiron la sai  
son que la Poussiniere se leue: car lors elle a  
de coustume d'empraindre: & lors est le ter  
me des

me des quatre iours lesquels Plin appelle de cretoires aux vignes & Oliues lors est le point Austral, qui a l'air mal net. Je n'obmettray pas ici, qu'après le Figuier, l'Oliuier entre tous les arbres est le plus suiet à la bruslure: la tigne aussi luy est vne maladie particuliere, cōme la rōgne au Figuier, & aux vignes la coulure Il est aussi fort tourmenté de vers presques semblables aux chenilles: lesquels s'engendrent principalement, quād le vent de midy souffle, comme font les hanetons qui viennent aux vignes. Je laisse à mon escient les autres maladies auxquelles il est particulièrement suiet, afin de donner place à ce qu'il faut dire. Plin dit que les mousches à miel ne goustent, ni ne touchent les fleurs de l'Oliuier. Item que les cigales entre tous les arbres aiment fort l'vmbre de l'Oliuier: & M. Varron dit que l'Oliuier deuiet sterile, si vn cheure le broute, ou touche de sa langue, quand il commence à germer. Dont ie pense qu'est venu, que les anciens ne sacrifioyent aucune cheure à Minerue, qui a les Oliuiers en sa sauuegarde, cōme dit le mesme Varrō: quoy que Plin soit d'autre opinion. Pour ceste cause faut diligemment boucher les vergiers plantez d'Oliuiers, de peur que ni les cheures ni autres bestes n'y fācent dommage comme nous auons dit ci dessus. C'est signe qu'vn Oliuier est fort fertile, quand il ne rap

f. iii.

porte pas son fruit à trauers, & a costé, mais au bout de la branche, & s'il s'appareffit, ou est empesché d'ailleurs de rapporter, tu le rédras fertile comme a escrit Africain, si ayant creusé & percé le tronc, tu y fiches deux petits rameaux d'un autre Oliuier plus fertile & fructueux, en sorte qu'ils passent d'outre en outre, & les prenant avec les mains tu les tires si fort qu'ils tiennent biē ferme: cela fait: tu couperas les bouts qui fortiront des trous, en sorte qu'ils seblēt deux petits coins fichez en l'arbre, puis apres tu enduiras soigneusement de torchis l'ouuerture des trous, l'arbre estāt comme engrosi par cest accouplement, rapportera plus grāde abondance de fruit. Mais il faut se souuenir qu'il faut aussi arroser de lie d'huyle les Oliuiers fertiles & fructueux, suyuant le conseil de Columelle. Car en hyuer, s'il y a des vers ou autres petites bestes, cela les fera mourir. Ce que Columelle me semble auoir pris des liures Grecs d'agriculture des Quintilles, comme aussi plusieurs autres choses: dans lesquels ie trouue auoir esté remarque, que les Oliuiers deuiendront plus fertiles, & plus drus, & rapporteront plus grande abondance de fruit, si ayant deschaussé leurs racines, on les arrose tout autour de lie d'huyle non salee, meslee avec eau, y en mettant de chacune vn septier. Il suffira aussi d'y metre de la paille de febues

p lus



plus ou moins, selon la portee de l'arbre. On y pourra aussi verser de l'urine d'homme autant qu'on verra estre bon, ou de l'argile melee avec fiêt de vache, ou de l'Alga, ou mouffe marine. Mais incontinent apres, il faut en moncler la terre autour, de la hauteur de neuf poulces: ayant premierement fait vn creux autour, afin de retenir la pluye: & apres qu'elle sera entree dedans, les faudra souuent, & peu fossoyer. Duquel remede, ils cōseillēt d'vser aux iours Caniculaires. Mais plusieurs estiment qu'il vaudra mieux l'arroser, principalement si la secheresse est fort grāde. Au reste d'autāt que les Oliuiers pour la plus part, tant es lieux secs que humides, se chargent de mouffe, & en sont endommagez tellement, qu'ils ne peuuēt produire ni fruit ni rameaux drus, il la faudra racler doucement avec vn cousteau, afin que les Oliues fortes, soyent plus abondamment nourries, & profitent mieux. S'ils poursuyuent à ne rapporter pas, ou perdre leur fruit, ce qui aduiēt cōme aucuns veulent, par la faute du terroir: on a accoustumē d'y remedier en ceste façō, selō Columelle: on deschausse bien profond les arbres tout autour: puis selon la grandeur de chacun arbre, on met autour autant de chaux qu'il y en faut, en sorte que le pl<sup>s</sup> petit en ait moyēnemēt, & le plus grād beaucoup. Si ce remede ne fait riē, on a recours à l'ente.

f. iiii.

Les Quintilles tresdoctes en l'agriculture, disent que l'Oliuier sterile peut estre rendu fertile par ce moyen . Fay au tronc vn trou de la grandeur du gros doigt, vne coudee au dessus de la racine , principalement du costé qui regarde le midy : quoy fait, mets estroitement dans ledit trou deux petits rameaux d'vn Oliuier fructueux, cueillis du costé du midy, & qui soyent de telle grosseur, qu'ils puissent remplir le trou: & ayant tiré à force les sommets, coupe des deux costez les bouts qui passeront, & endui les trous de torchis, fait de terre & de paille. Par ceste maniere de faire qui est cōme si l'arbre estoit emplastré, tu la rendras fertile au lieu qu'elle estoit sterile. Lequel enseignement me semble entierement s'accorder avec l'aduis d'Africain, que nous auons declaré ci dessus. Or ceux qui s'a bastardissent par trop grande abondance de fucilles & de branches & ne rapportent rien, lesquels les Grecs appellent Hylomanes, c'est à dire fols en malice (d'autant qu'ils portent beaucoup de fucilles, mais peu de fruit, ou point du tout) pourront estre chastiez par l'observation & aduis des Quintilles, si ayât percé la racine avec vn tariere tu y fiches vn ietton verd d'Oliuier saunage, ou vne cheuille de Pin, ou de Chesne, ou bien vne pierre. Columelle est en cest endroit de la mesme opinion que les Quintilles. Les arbres  
dit il

dit il, quelques drus qu'ils soyent, ont quelques fois accoustumé de n'apporter point de fruit. Il les faut donc percer d'un tariere Gaulois, & mettre dans le trou un ietton verd d'Oliuier sauuagé: par ce moyen l'arbre deuiendra plus fertile. On y peut aussi remedier sans deschauffer l'arbre, avec de la lie d'huyle, sans sel, meslee avec pissat de pourceau, ou vrine d'homme: desquelles deux, il faut garder la mesure: car pour le plus grand arbre (sinon qu'on y mesle autant d'eau) il y en aura assez de plein une cruche. Voila que dit Columelle, touchant la maniere de rendre fertile l'Oliuier sterile. Que s'il fait semblant de rapporter beaucoup de fruit, sans toutesfois l'amener à maturité: c'est à dire, s'il produit beaucoup de fleurs, & qu'il les laisse tomber, sans apporter aucun fruit, tu y remedieras aisément, si ayant deschauffé l'arbre, tu mets à l'étour des racines deux pleins paniers de mousse ou Algue, si l'Oliuier est grand, mais s'il est petit n'y en faudra qu'un. que si tu n'as de la mousse ni de l'Alga, tu te pourras seruir de la seule lie d'huyle meslee avec eau bonne à boire: en sorte que tu en verses à chacun arbre, auprès des racines quatre congés, plus ou moins selon la grosseur de l'arbre. Quelques fois il y a en l'Oliuier quelque rameau plus dru que les autres, & si on ne le coupe tout l'arbre en deuiet comme

triste. Les racines aussi ont accoustumé de seicher le plus souuēt cōme languissantes de maladie, & par ce moyen rendent l'arbre cōme prest à mouririce qu'il faut attribuer à des vers qui s'engendrēt & cachēt au dedās: desquels à esté parlé au premier liure, toutes fois pour la commodité du lecteur, i'en ay bien voulu mettre ici quelques remedes. Africain autheur d'agriculture, grād entre les Grecs, dit que les arbres seront nettoyez des vers, si l'on parfume leurs cachettes & retraits de fient de bœuf allumé, de sorte que le parfum soit porté par le vent contre lesdits arbres. Pline espond de la lie d'huyle, en laquelle il n'y ait point de sel. Que s'ils ne se peuuent surmonter ou chasser par ces moyēs tu te seruiras de ce remede. Pren esgalement de la lie d'huyle & du pissat de bœuf & les mefle, approche les du feu, tāt que le tout bouille, & quand il sera refroidi, tu arroseras de ce ste liqueur les arbres: ce qu'Anatolius a esprooué. Tu auras encor vn autre remede assure & aisé à faire, si tu brusles de Bitume & de souffre à l'enuiron du pied & des bras des arbres, ou bien si tu fais de la fumee avec des chāpignons qui croissent sous vn Noyer, ou si tu brusles du Galbanum, ou des cornes de pieds de cheure, ou de la corne de cerf: mais il faut qu'en la bruslant, tu tournes le dos au vent. Aucuns mettent tremper en eau par

trois

trois iours, de la cendre de farnêt, puis apres en arrosent à bon escient les arbres. Il y en a beaucoup, qui arrosent de lixive de Figuier les racines des arbres qu'ils veulent planter. Nous auons suffisamment parlé des remedes, parquoy reprenant nostre premier propos. Si les Oliues estans desia formees, viennent à tomber, ce leur sera vn singulier remede, comme tesmoigne Democrite en ses Georgiques, si on met & enterre dans la terre qui tient aux racines, vne sebue qui ait vn ver, ou vn pou, ayant bouché le pertuis avec cire.

Il me semble qu'il ne faut pas oublier ce qu'Africain Grec a escrit en ses liures d'agriculture, se fondant sur le tesmoignage de Florentin, touchant l'Oliuier & la vigne. Si on ente, dit il, vn Oliuier sur vne vigne, il produira, non seulement des raisins, mais aussi des Oliues, & faut mettre des perches au dessous pour soustenir le faix des branches. Or cela se fait par ce moyen. On perce la vigne pres de terre, & met on dans le trou vn rameau d'Oliuier fructueux, afin qu'il suce & attire la douceur de la vigne & sa propre nourriture de la terre, quand il fera creu, auant qu'il rapporte son fruit, si on replante le bois de ceste vigne là il gardera le meslange des deux arbres, & encor amenera son fruit

qui prendra son nom d'iceux, & s'appelera en Grec Eleostaphylos, & en Latin Vuolea, ou Oleua c'est à dire raisin Oliue. C'est assez parlé de l'arbre, de la maniere de le cultiuer, de ses remedes & secrets. Duquel le fruit, que nous auons tousiours appelé Baye avec les anciens, s'appelle communément Oliue, & est composé de chair & de noyau: laquelle (principalement estant encor verte) plusieurs cōtrefont & falsifient avec des prunes blanches cōfités en eau salee. Ce qui m'a quelquesfois trompé & deceu, avec plusieurs autres, en vn banquet fait en hyuer. Les Oliues mises en la saumure s'appelēt des grecs Halmades c'est à dire saumurecs: & celles qui nagent toutes seules dans leur huyle, sans aucune autre mixtion, & flottent comme par dedans, sont appelees Colymbades nageantes. Quāt à l'huyle qu'on en fait, ie n'en diray pas grand cas, de peur qu'on ne die que ie passe mes limites. Pourtant se fera assez d'aduertir que le temps cōmode à cueillir les Oliues. est quād on verra que la plus grand partie de la moitié du fruit sera deuenue noire, comme l'a remarqué Paxame en ses Georgiques. Ce qu'il ne faut pas tousiours attendre, si le tēps n'est assez commode. A cause dequoy il faut souuent les cueillir auant le temps, de peur que la gelee & le froid ne les faisisse. Or les faut il cueillir en temps serain & sans pluye: & ne

faut à la moindre pluye qu'il face, remuer ou secouer les branches des Oliuiers, iusques à ce que toute l'humidité soit consumée. Il y en a qui secouent les branches bellement & lentement avec les mains, pour en faire tomber le fruit. Mais il faut soigneusement prendre garde, qu'on ne abbate ou touche les Oliues d'une verge d'Oliuier: car l'arbre en deuiendrait moins fertile à l'aduenir, si ce que Paxamus, excellent autheur d'agriculture entre les Grecs, à escrit est vray. Lequel dit aussi, qu'il faut autant abbatre d'Oliues, qu'on en pourra presser la nuit suyuant: item que pour le premier huyle, il faut doucement éleuer la meule, de peur que l'huyle ne se salisse, si les noyaux se cassent. Entre tous, celuy qui sort de luy mesme est le plus excellent; plusieurs l'appellent huyle vierge. Estant nouveau & frais, il y faut mesler du sel & du nitre afin qu'ils l'esclarcissent, & gardent de se gaster, si on le veut garder. Au bout de trente iours, quand la lie sera descendue au fond, il le faut changer en des vaisseaux de verre, ou autres commodes, comme nous dirons tantost. Quant au second on en fera de mesme; sinon qu'il faut battre les Oliues avec meules plus fortes. Ces choses estât tellemēt quellemēt declarees, ie vien à la maniere de garder l'huyle, & à ses remedes, puis que nous nous en seruons souuent, tant en viandes, qu'en

medecine. Apulee tresexcellēt autheur Grec d'agriculture, dit que l'huyle se garde fort seurement en des vaisseaux de verre, d'autāt que il aime fort le froid. Toutesfois si on n'a des vaisseaux de verre, il se gardera fort bien en pots de terre, ou autres, enduits par dedans de plastre criblé, mais le mieux de tous en pots plumbez ou vitrez: ou en vaisseaux de terre bien cuits, comme sont ceux de Beauvais, desquels nous vsons fort. Mais en cest endroit, il faut dire quelque chose du cellier à serrer l'huyle, lequel il faut mettre en lieu qui ne soit aucunement exposé aux vents chauds. Pourtant il sera fort bon qu'il regarde le septentrion. Car l'huyle aime vn lieu froid & sec, hayssant mortellement la chaleur & l'humidité, comme ennemis. La fumee luy est fort contraire, pourtant ceux qui en traitent, ordonnent en general, qu'on ne laisse entrer ni fumee, ni fuye au pressoir ou cellier, tandis qu'on fait l'huyle; non pas mesme de la lumiere.

L'huyle qui se gele, deuiet le plus souvent rance & moisi: on y remediera, y mettant du sel ou du nitre. Tarentin, & apres luy Pallade, disēt, que celuy qui est moisi se peut corriger par ce moyen. Il faut faire fondre de la cire blanche dans de l'huyle net & bon & estant encor liquide, la verser dedans, puis apres y adiouster du sel frit chaud: par  
ainsi



ainfi l'huyle changeant de gouft & d'odeur fe nettoiera fort bien . Et fi tu y mets ceste composition auparauant , il ne moisira iamais . L'Anis aufsi mis dans l'huyle, corrige le moifi . S'il est plein de lie & fale, il se nettoiera au foleil, ou au feu, ou à l'eau chaude, fi on le met dans vn vaisseau qui ne soit pas dangereux à casser . S'il y'a des ordures, tu le nettoieras en ceste sorte, fuyuant le conseil du mesme Tarentin . Fay frire du fel au feu, & estant encor chaud, mets le dans l'huyle, & couure diligemment le vaisseau . Le mesme fera vne noix de pin, si estant enflambee on l'esteint incontinent dans l'huyle. La rachine du Citronnier le nettoiera aufsi, si on la plonge dans l'huyle.

Item la lie d'huyle bruslee & mise dedans: car par ce moyen il en deuiendra plus clair. Si tu vois qu'il soit puant & de fascheuse senteur & odeur, le mesme autheur commâde, qu'on broye des Oliues estant encor verdes, sans noyaux, & qu'on les mette dans les vaisseaux d'huyle à la chaleur du foleil. Si tu n'as des Oliues, tu feras le mesme avec des tendrons d'Oliuier broyez.

Aucuns enuelopent l'vn & l'autre en vn linge, y meslant du fel broyé & les plongent dans le vaisseau d'huyle, & au bout de trois iours les ostent, remuans & brassans tousiours l'huyle, & apres qu'il est bien rassis,

le vuydent dans vn autre vaisseau . Il y en a qui esteignent dedans l'huyle des vieilles briques ardentés . Plusieurs y mettent du pain d'orge esmié bien menu , & enuclopé d'un linge deslié , & l'ayant reiteré deux ou trois fois , y en remettant de nouveau , y adiouste quelques grains de sel , & l'ayant vuydé en d'autres vaisseaux , le laissét rasseoir quelques iours . D'autres y font tremper vn iour & vne nuit du Melilot embeu d'huyle . Si d'avanture quelque beste tombe dans l'huyle , qui le rende puant , Democrite commâde en ses Georgiques , qu'on pende au vaisseau de l'huyle vne poignée de Coriandre , & qu'on l'y laisse quelques iours : si la puâteur ne se perd point par ce moyen , il faudra changer le Coriandre , iusqu'à ce que la corruption soit corrigee . Mais il fera fort bon de le rechanger en temps serain , en vaisseaux nets , lesquels serôt meilleurs , s'il y a eu au paravant du vinaigre . Aucuns y meslent de la graine de Senegré ou Coriandre seiche , & broyee avec huyle , ou y esteignent souuent des charbons d'Oliuier enflambez . Il y en a aussi qui plongent dans l'huyle des grains de raisins secs vuides de leurs pepins , broyez , & reduits en petits pains & masse , & au bout de dix iours les ayans ostez les present , & apres auoir remué l'huyle le vuydent en vn autre vaisseau . D'autres pillent les deux ensemble , assavoir les raisins

raifins & les pepins, & les mettent dans l'huyly. S'il est trouble. Tarentin conſeille qu'on le face chauffer en vn pot qui ait la gueulle large, & quand il aura bouilli, qu'on iette defus du ſel bien menu frit & roſti, & quand il fera rassis, qu'on le vuyde ailleurs. Tu le feras fort clair, ſi tu broyès de l'eſcorce & tendrons d'Oliuier avec du ſel, & les ayant enuelopes en vn linge, tu les pens au vaiſſeau où ſera l'huyle. Tu le rendras odorant en ceſte façon: mets dās l'huyle frais qui ſoit ſorti le premier, net, & ſans aucune lie (lequel nous auous dit qu'on nommoit huyle vierge) eſtāt en vn vaiſſeau de verre, mets dit il, de l'Aulne ſeiche, ſucilles de Laurier, Souchet, racine de Flambe, & autres ſimples odorans que tu voudras reduits en poudre & ſaſſez, & les remue fort & longuement, adiouſtes y apres du ſel roſti, & reduit en poudre, & le remue derechef, & mets au ſoleil le vaiſſeau avec l'huyle par l'eſpace de quinze iours, ou plus ou moins, ou le plonge en vn vaiſſeau double plein d'eau chaude, qu'on appelle ordinairement le Bain marie, mais en forte qu'il n'ait point d'aër, ou qu'il n'en ſorte rien: & le laiſſe là iuſqu'à ce qu'il ait bouilli trois heures à petit feu, l'en ayant retiré, laiſſe le repoſer quelque temps iuſques à ce que tu cognoiſſes qu'il ſe prenne & aſſemble en vn: Puis coule le & le garde pour ton vſage en

t. i.

lieu & vaisseau commode & pren soigneuse-  
ment garde qu'il n'y entre point d'air.

En cest endroit, estant las d'escrire & cō-  
poser, ie mettray fin à ce traité des Jardins &  
choses appartenantes à iceux, & prieray affe-  
ctueusement ceux qui le liront & en tireront  
quelque profit: qu'ils prient Dieu qu'il luy  
plaise aider & fauoriser à nostre entrepri-  
se, afin que beaucoup d'autres choses que  
nous auons en main, & composons tous les  
iours, selon nostre pouuoir, pour l'vtilité &  
profit de tous ceux qui ont enuie

d'apprendre, puissent vn iour  
venir en lumiere à la

bonne heure.

TRAITE DE LA MANIERE  
d'enter les arbres des jardins, recueilli de plu-  
sieurs auteurs Grecs & Latins: par A. Mi-  
zault Medicin.

L. J. A. B. O.  
P R E F A C E.

Y A N T mis en lumière pour  
l'utilité d'un chacun, les reme-  
des, les façons de cultiver & secrets  
des jardins. Il m'a semblé que  
ce seroit bien fait de les accom-  
pagner de ce petit livre traitant de la manie-  
re d'enter, afin que nostre histoire des jar-  
dins vienne en lumière parfaite & accom-  
plie de tous ses membres. A fin donc que des  
paroles ie vienne à la matière. Les arbres qui  
ont accoustumé de venir par l'industrie & ar-  
tifice des hommes, viennent ou de semences,  
ou de petites plantes ayans la racine ou de  
prouins, ou de branches attachées, ou de jet-  
tons, ou en teure. Laissons là les premières es-  
pèces cōme cogneuës de tous, ie mettray pei-  
ne de déclarer amplement la dernière, s'il  
plait à Dieu, & ce suivant les auteurs d'a-  
griculture Grecs & Latins, anciens & mo-  
dernes: afin d'orner en toutes sortes, selon  
ma petite capacité l'art d'enter, qui est la  
mère tresfertile des plus beaux fruits, que les  
arbres rapportent.

t. ii.

*De la manière d'enter en escorce &  
en fente: pris des Georgiques  
Grecs de Florentin.*

## C H A P. I.

**F**L O R E N T I N renommé entre les Grecs auteurs d'agriculture dit qu'il y a trois sortes d'enter, l'une en escorce l'autre au tronc, & la troisieme en escusson. Laisant là la dernière, il traite en ceste maniere de la première & seconde, les arbres, qui ont l'escorce plus espaisse, & qui attirent beaucoup d'humeur de la terre, comme sont le Figuier, l'Oliuier, & le Cerisier & semblables, veulent estre entez en escorce. Mais premièrement il faut ficher doucement entre l'escorce & le bois, vn coin bien mince, fait de bois dur, afin qu'il entre plus aisément, & faut faire cela tenant la main si droite, que quelque bande de l'escorce ne se rampe, ayant tout bellement retiré le coin, on y fiche & met on doucement le greffe. Ceste façon d'enter s'appelle en grec emphilismos, comme qui diroit enfueillure. Mais les arbres qui ont l'escorce desliée & moins humide, & qui ne rendent aucune liqueur par dehors (d'autant que toute l'humeur

meur se retire à la mouëlle du dedans sans se ietter vers l'escorce) comme est le Citronnier, & plusieurs autres, on y ente le greffe, fendant le tronc par le milieu, & appelle on propremēt ceste maniere Enter. En l'vne & l'autre espeece d'enter, ils conseillent qu'on mette incontinent le greffe dans la fente, & qu'on face l'enteure hastiuement, de peur que si on demeure trop, l'humeur ne se espuise, & le greffe se desseiche, or faut il que les greffes qu'on ente, soyēt nets, & choisis d'vn arbre fertile, du costé qui regarde le septentrion. Item coupez avec serpettes bien trenchantes du bois nouueau, vnis, ayans force boutons, & deux ou trois fourchons, tous d'vne venue par embas de la grosseur du petit doigt, & de deux ans, car la seue de ceux qui n'ont qu'vn an se retire en haut, dont ils deuiennent steriles. On les taille d'vn costé du bout de la serpette, en facon d'vne plume à escrire, sans toucher à la mouëlle, en forte qu'on puisse ioindre le bois avec le bois & l'escorce avec l'escorce. La pointe du greffe, & la fente, en laquelle on le doit mettre, seront d'vne mesme grandeur: en forte que ledit bout pointu, & la fente en laquelle on le mettra ne soyent point plus longs de deux doigts, desquels ne faudra rien oster quand ils se rapporteront bien l'vn à l'autre, il faudra seulement couvrir la playe avec Argille,

t. iiii.

d'autant que la terre iaune brusle les ietton<sup>s</sup>  
& pourtat n'y vaut rien. Il n'est pas meilleur  
de couvrir la susdite fente avec cire rouge, à  
cause du Cinabre qui y entre, ni de cire ver-  
de à cause du verd de gris: car non seulement  
cela seiche, mais brusle. Si toutesfois on veut  
se seruir de cire, il vaudra mieux prendre de  
la iaune neuue, qui n'a en soy aucune qualité  
nuisive: & d'autant qu'elle ne tient pas d'elle  
mesme, il la faudra bien ioindre, l'estouper,  
& lier par dessus. Ils commandent aussi ceci,  
qu'on cueille les greffes, au décroissant ou  
coniunction de la lune, dix ou douze iours  
deuant que les enter, & les enfermer en vn  
pot bouché, en sorte qu'il n'y entre aucun  
aër & quand on les choisit estans encor enfer-  
mez, faudra auiser qu'ils ne se fendēt point,  
& estans entez, qu'ils s'auancent de bouton  
ner. Et pourtant, comme nous auons dit, il  
faudra cueillir ceux qu'on voudra enter, dix  
iours deuant, ou vn peu plus. Mais il faut de-  
clarer la raison pourquoy il ne les faut pas  
enter aussi tost qu'ils sont coupez. Car si on  
met le greffe encor chaud & enflé, estant mis  
en la fente appropriée pour le receuoir, il  
faudra nécessairement, qu'il s'en sestrisse quel-  
que partie, auant qu'il se reprenne, & qu'il  
entreuienne entre le tronc & le greffe quel-  
que lacheté spongieuse: ou si tu l'aimes  
mieux, qu'il y ait de l'espace vuide entre le  
bois



bois de l'arbre & le greffe, esquelles fentes l'aër entrant, ne permet aucunement qu'ils se assembent en vn: tellement qu'il se fait es arbres vn tel accident que celuy qui aduient au corps humain, que les medecins appellent sinus: & n'y a doute que l'aër qui est de sa nature penetrant plus que chose que soit, & en outre mordant, ne renouuelle la playe, ou l'empesche de se reprendre, & la chaleur naturelle s'euapore & debilitte, la seue semblablement se perd. Et si on les tient quelques iours enfermez en vn pot, ils seroient hors de tout danger, & en outre, les lieux tendres venans à se lascher, ne leur nuiront, ni l'air y entrant ne les endommagera, mais reprendront en peu de temps. Il ne faut pas enter les greffes en temps de bize, mais plustost quand le vent de midy souffle, car comme la pluye est profitable à ceux qu'on ente en fente, aussi nuit elle à ceux qu'on ente en escorce. On peut seurement enter dans le tronc iusques à l'equinoxe d'automne. En escorce, iusques au solstice d'hyuer & depuis que le vent d'occident commence à souffler (qui est depuis le septieme iour de Feurier) iusques au solstice. Il y en a qui disent qu'il fait fort bon enter au tronc au commencement des iours Caniculaires, & derechef en esté, apres que les iours Caniculaires sont passez. Voila ce qu'en dit Florentin en la

Georgiques. Mais en tout ceci, faut faire distinction des lieux & des temps.

*Maniere d'enter en escuffon, pris  
des Georgiques Grecs de  
Didyme.*

C H A P. I I.

**D** IDYME dit que le temps le plus commode à enter en escuffon, est deuant le solstice d'esté: combien qu'il die qu'il a commencé bien à point d'y enter enuiró l'equinoxe du printemps, lors que les arbres sont comme enfléz & gros de boutons, en temps serein & sans vent. Mais il faut que l'arbre qu'on veut enter en escuffon, soit nettoyé de ses nœuds & iettons, & esbranché, laissant les branches les plus drues, & les iettons les plus nets, qu'on aura destiné à cest effet, il faut prendre l'œil ou bouton où il n'y ait que redire, & choisi sur vn arbre fructueux, d'vn fion d'vn an: & ayant soigneusement raclé l'escorce tout autour avec le trenchant du costeau, le mettre dans le tronc en la place d'vn autre. Or faut il aussi diligemment tailler l'escorce nette & sans rides, ni aucune playe, & ne blesser ni entamer le bois: car cela y est fort necessaire. Il vient

vient à bonne fin, si le bouton, ainsi enté, est mis en la place d'un autre, car par ce moyen il se prend sans doute. Il n'y a point aussi de danger de faire l'enture ailleurs qu'au lieu du bouton ou germe, & en autre endroit du tronc. Au reste, il faut que les escorces soyent de mesme grosseur & quand elles seront reprises, faut couper ce qui est au dessus de l'enture de peur que la nourriture ne s'y transférte, & que la sève soit destournée de la playe ia reprise. Il faut oster les liens quand les jettons auront trois feuilles. Mais (dit Didyme) j'ay souuent enté non pas l'œil mesme seul, prins d'un sion d'un an, mais ayant laissé ledit œil dans le jetton sans aucune blessure: ay osté l'escorce derriere le bouton: & taillant le bois en façon d'une plume à écrire, l'ay mis avec le bois qui restoit dans la trace ou fente de l'arbre, & ay par ce moyen eu des arbres plus excellens. Or si l'escusson se fait du costé gauche de l'arbre, il amenera fort grand' quantité de fruit. Voila que dit Didyme en ses enseignemens Grecs d'Agriculture, desquels j'ay pris ces choses. Mais en cecy faudra toujours auoir esgard à l'aër au quel tu seras, à ton terroir & coustume. Ce qu'aussi sera dit pour le reste.

*Quelques particuliers enseignements de la  
maniere d'enter, de Diophanes Grec  
auteur d'agriculture.*

## C H A P. III.

**L**E figuier s'ente bié à point sur le Meurier & sur le Platané. Le Meurier sur le Chastaignier, Fau, Pômier, Poirier sauvage, Terebinthe, Orme & Puplicier blanc, & de ceste cõiunction viennent les Meures blâches. Le Poirier s'ente sur le Grenadier, Coignier, Meurier, Amâdier & Terebinthe. Si on ente des greffes de Poirier sur vn Meurier, il amenera des Poires rouges. Le Pômier s'ente sur toute sorte de Poirier sauvage: le mesme enté sur le Coignier, apportera des Pommes que les Grecs appellent Melimela, c'est à dire Pommes douces cõme miel: il s'ente ausi sur le Prunier, mais estant enté sur le Platané il amene des Põmes rouges. Le Noyer, veut estre enté seulemât sur l'Arboucier, ayât presqu'en horreur la cõpagnie de tous les autres. Le Grenardier s'ente sur le Saule, le Laurier sur le Pommier, le Pefchier sur le Prunier de Damas & sur l'Amandier, le Prunier de Damas sur toute sorte de sauvageon: Item sur le Coignier & Pommier: Le Chastaignier prend plaisir d'estre enté sur diuers arbres, cõme sur le Fau & Rouure. Le Cerisier ne refuse pas d'estre couplé avec le Pefchier

chier & Terebinthe, ni ausi au contraire le  
Peschier & Terebinthe, d'estre entez sur le  
Cerisier. Le Coignier ne reiette pas la com-  
pagnie de L'aubespine. Le Meurte s'ente sur  
le Saule, L'abricot sur le prunier de Damas,  
& Amendier. Le Citronnier pource qu'il a  
l'escorce delicee, à peine peut-il souffrir qu'on  
y ente quelque greffe en escorce: mais se nour-  
rit plustost au sein de sa mere mesme: & quand  
il est repris, il flestrit. Or parle-ie du fruit,  
dit Diophanes, lequel quand l'arbre est re-  
pris s'appelle Citron. Toutesfois si quel-  
qu'un ente le Citronnier sur un Meurier, il  
apportera des Pommes rouges. Le Coignier  
& Figuier s'auuage s'entent sur toute forte  
d'arbre, & ne reiettent aucun greffe. Didyme  
a laissé par escrit en ses Georgiques, que le  
Citronnier enté sur un Grenadier, s'y nour-  
rit bien. Florentin promet que la Vigne en-  
tee sur un Cerisier, amenera des Raisins au  
printemps: & que la mesme vigne entee sur  
l'Olivier rapportera un fruit, qui s'appelle  
Eleostaphylus, c'est à dire, raisin-olivier, ayant  
pris son nom de la conjunction des deux ar-  
bres. Les Piores odoriferantes appellees Poi-  
res musquées, reprenēt fort bien sur des Pō-  
miers, ce que j'ay appris (dit Diophanes) par  
la seule experience. Voila que disent les au-  
teurs Grecs d'agriculture, touchant la manie-  
re d'enter.

*La maniere que les arbres se produisent & s'entent, prise du second liure des Georgiques de Virgile.*

## C H A P. IIII.



*Remierement nature en different degré*

*Fait les arbres produire : aucuns de leur bon gré*

*Viennent sans aide d'homme, & tiennent en seruage*

*Bien largement les champs, & le courbe riuage,  
Comme le mol Ozier, les Genets flechissans  
Peupliers & Saules verds aux rameaux blanchissans*

*Vne partie aussi sort de sémence esparse:  
Comme hauts Chastagners, & l'Escule qui passe  
En verdeur, tous les bois à Iupiter voué  
Et le Chesne des Grecs pour oracle auoué  
Trisepse forest germe en racine, aux formes  
Des autres: & tels sont les cerisiers, les Ormes:  
Et le petit Lauvier Parnasien, tout verd  
Croist sous l'umbrage grand de sa mere couuert.  
Premierement nature ordonna telle voye:  
Ainsi toute forest, verger, & boys verdoye.  
L'usage avec raison autres moyens trouua.  
Les plantes cestui-ci, que du corps tendre il ua  
De la mere trenchant, mit es fosses grand erre:  
Celuy là les troncs mesme en fouit dedans terre,*

B a.

*Bastons fendus en quatre, & paux pointus dressés  
 Autres arbres encor d'aves en Prouins pressez  
 Attendent les forests, & les plantes menues  
 Vines, avec la terre ou elles sont venues,  
 Les autres n'ont besoin de racine: & se met  
 Sans crainte le tailleur, tirant le haut sommet  
 A l'enfour en terre. Et chose estrange à dire)  
 Hors des troncs entaillez du bois tout sec se tire  
 Racine d'Olinier. Souventes fois aussi  
 Sans dommage voyons les rameaux de ceux-ci  
 En autres se changer: Et les Pommes entees  
 Estre par le Poyrier ainsi changée, portees:  
 Entre prunes rougir cormes pierreuses. Or  
 Apprenez laboureurs, de toute espeece encor  
 Le sien propre labeur, & faites par culture  
 Changer les sypres fruits en plus doux nature.*

Et vn peu apres:

*Les arbres hauts en l'air, s'estendent de par elles  
 Croissent certes, sans fruit, mais puissantes &  
 belles:  
 Car nature est sous terre. Or si quelqu'un enter  
 Toutesfois les vouloit, ou bien les transplanter:  
 Elles despoilleront leur courage sauvage  
 Et par frequent labeur en quelque art & usage  
 Que les appelleras, te suuyront sans chommer,  
 Et la sterile encor qui vient à se germer  
 Dans la racine basse, aussi fera de mesme,  
 Si par les vuides champs est plantee elle mesme*

Ores le haut feuillage, & les rameaux espars  
 De la mere, umbrager s'en vont de toutes parts:  
 Et de l'arbre croissant vont oster & destruire  
 Entierement les fruicts qu'elle tasche a produire.  
 L'arbrisseau qui a s'est de semence ieté,  
 Tard vient pour umbrager tarde posterité:  
 Et les fruicts oublians leur premiere nature  
 Degeuerent: la vigne aussi pour la pasture  
 Des oyseaux & a rousins tous vilains apportant.  
 A tous son labeur propre on doit mettre pourtant  
 Bref toutes les conuient dedans la fosse ioindre,  
 Et pour bié grand profit les dompter & cōtraindre.  
 Mais Olaiuers es troncs correspondent fort bien,  
 Et la Vigne au Prouin, le Myrie Paphien  
 A son solide tronç, de plantes n'aist grand nombre  
 De durs Coudriers, haut Fresnes, & l'arbre cou-  
 uert d'ombre,  
 Couronne Herculeenne, & les Chesnes aussi  
 Du Chaonien pere: on voit comme ceux-ci me,  
 La haute Palme croistre & le droit Sapin mes-  
 Qui doit dedans la mer voir tout peril extreme.  
 Et l'Arboisier picquant est de Noyer enté:  
 Les steriles Platans porterent a planté  
 Pomes, Chastaignes Faux: & le Fresne sauvage  
 De fleur de Poir: er blanche, a blachi son ramage:  
 Et les porcs sous Ormeaux casserent gland, saçon  
 Simple d'enter, n'auons ou mettre en escuçon:  
 Car là ou les bourgeons au milieu de l'escorçe  
 Se poussent, & leur taye encoir itäre & sans force,  
 Ropër: d'as le nœud mesme un petit creux se fait.  
 On



*Ou d'un autre arbre on vient clore un greffe en  
effet*

*Et l'apprennent à croistre avec ceste peau lente.  
Oubie es trées sans nœuds soit tréchez. & la fete  
Basse au tronc. s'ouure à coins: puis fertiles adoc  
Les plantes on y met: & le temps n'est pas long,  
Que le grand arbre au ciel ses heurenx rameaux  
donne:*

*Du feuillage nouveau, & fruits, nœs, s'estone*

Voilà que dit l'excellent poète Virgile de la diuersité des arbres, en ceux qui viennent de nature, & ceux qui viennent par artifice. Il declare clairement la premiere maniere, mais la dernière, obscurément. Nous l'esclaircirôs & le rendrons aisé à entendre par ci apres, par le moyen de Plinè. Finalement il donne à entendre la maniere d'enter par quelques exemples, avec les deux autres especes d'enter: alcauoir en escorce & en escuffon lequel les deux se font en l'escorce: mais en cest endroit ie ne fay pas estat d'exposer Virgile. Ie vien donc aux autres, qui ont escrit plus amplement & plus clairement de la maniere d'enter apres Virgile.

*La maniere d'enter, prise de Iunius Columella.*

C. H. A. P. V.

**O**N peut enter sur tout arbre, pourueu qu'il n'ait l'escorce differente de celuy

fus lequel il est enté. Et s'il porte fruit semblable & en mesme temps, il s'y entera fort bien sans aucune difficulté. Or les anciens ont fait trois fortes d'enter. L'une, par laquelle on met des greffes taillez dans l'arbre couppé & fendu, l'autre, quand on met le greffe entre l'escorce & le bois: & ces deux manieres se font au printéps. La troisieme est, qu'ad ayât osté l'escorce de quelque endroit de l'arbre, on y met vn boutō avec bien peu d'escorce, les laboureurs appelēt cela enter en escussō. Ceste facon d'enter se pratique fort à propos en esté. Et quand nous aurons enseigné ces facons d'enter, nous en amenerons vn autre de nostre inuention. Enté tous arbres, aussi tost qu'ils commenceront à boutōner, au croissant de la Lune. Mais l'Oliuier environ l'equinoce du printemps, iusques au troisieme d'Auril. Pré garde que l'arbre duquel tu veux enter & prendre tes greffes, soit ieune fertile, & ayant force nœuds: & aussi tost que les boutons fueilleront, cueille-les des rameaux qui ayent vn an qui regardent le Soleil leuant, & soyēt entieres, de la grosseur du petit doigt, auât deux ou trois reiets. Coupe puis apres bien soigneusement avec vne scie l'arbre lequel tu veux enter, & la partie la plus viue & non ciquatricee, & garde bien d'offécer l'escorce. A presque le tronc sera coupé, tu yiras la coupeure avec vn ferremēt bié trenchant,

trenchant, & puis tu mettras entre l'escorce & le bois vn petit coin de fer ou d'os, & non moins auant de trois doigts, mais auise bien à le mettre sagement, de peur que tu n'offenses ou rompes l'escorce. Racle avec vne serpe trenchante les greffes que tu voudras enter, & ce d'vn costé seulement, autant long que le coin aura esté mis auant dedans l'arbre; mais garde tousiours d'offenser leur mouëlle ou leur escorce. Quand tu auras les greffes prests, arrache le coin, & incontinent mets-les dedans les trous que tu auras faits, avec lesdits coins, entre l'escorce, & le bois. Ente les greffes par le bout que tu auras ainsi racle, de sorte qu'ils ne sortent pas hors de l'arbre plus que de la hauteur de demi pied; puis mets y de la mouëlle dessus, & lie le tout en sorte que la pluye n'y tombe pas. Quelques vns aiment mieux faire des fentes avec vne petite scie, dedans le tronc de l'arbre, & l'vnissent avec vn petit cousteau bien trenchant, puis y approprient les greffes. En vn tronc tu pourras ficher deux ou trois petites branches, pourueu qu'il n'y ait pas moins de quatre doigts de l'vne à l'autre. Toutesfois en ceci faut auoir esgard à la grâdeur de l'arbre, & à la bonté de l'escorce. Quand tu auras mis sur le tronc tous les greffes que l'arbre pourra porter, lie le tronc avec escorce d'Orme, ou Osier, enduite de torchis fait de

terre batue avec paille, toute la fente & l'es-  
pace qui est entre les greffes, iusques à ce que  
ils apparoissent au dehors seulement de deux  
doigts: mets de la mousse sur le lieu, & lie le  
tout en sorte que la pluye n'y puisse entrer. Si  
tu veux enter vn arbre bien petit, coupe le  
par le bas, de sorte qu'elle ne sorte haute de  
terre plus d'vn pied & demi, & l'ayant coup-  
pé, vni bien soigneusement la fente faite au mi-  
lieu dudit tronc avec vn ferrement bié tren-  
chât, si que la fente soit de trois doigts, fiche  
vn coin entre-deux pour l'entrouuir, puis  
mets les greffes raclees des deux parts, de for-  
te que l'escorce du greffe se rapporte avec l'e-  
scorce de l'arbre: quand tu auras bien adiou-  
sté les greffes oste le coing, & lie l'Arbre cō-  
me il a esté dit cy dessus; car cela garétira bié  
fort contre le vent & contre la chaleur. Ces-  
te troisieme sorte d'enter est bien subtile,  
& n'est pas conuenable à toutes sortes d'ar-  
bres, mais seulement à celles qui ont l'escor-  
ce humide & abondante en seue, & forte com-  
me est le Figuier: car il rend beaucoup de  
laict, & a l'escorce forte, de sorte qu'il s'ente  
bien à propos en ceste maniere tu esliras les  
plus beaux sions & les plus vnis que tu pour-  
ras choisir en l'arbre dont tu les prendras. Il  
faudra prendre garde au bouton qui sera le  
plus apparent, & qui donnera plus d'esperan-  
ce de germer: marque deux doigts en quarré  
de

de sorte que le bouton soit au milieu: tranche les deux bouts avec vn fer aigu, & le pele si dextremēt que tu n'offenses le boutō, choisi en apres la branche la plus nette que tu pourras de l'arbre que tu veux enter en escussion, de laquelle tu couperas l'escorce de mesme grādeur, puis au lieu dont as osté l'escorce tu adiousteras le bouton ou emplastre ou escussion, de sorte qu'il soit tout iuste avec la partie qui est escorcee. Ce fait lie bien le bouton tout à l'entour, & te garde de le blefer, puis endui les iointures & liens, avec terre molle, laislans espace à ce que le boutō ne soit pressé, mais germe à son aise. Esbranche l'arbre en tout, afin que la seue n'es en aillcés branches ou ne se departe à autre qu'à l'ente vingt & vn iour apres deslie l'escussion. L'Oliuier s'entera biē en ceste maniere. Nous auōs ia mōstré la quatrieme sorte d'enter lors que nous parlions des Vignes; pourtant ne seruiroit de riē de redire ce qui a esté dit touchant la façon de percer les arbres avec vn tariere, mais d'autant que les Anciens ont dit que toutes fortes de greffes ne se peuuent enter sur tout arbre, & nous ont baillé ceste regle, ascauoir que les greffes qui ont l'escorce la peau, & le fruct semblable, peuuent s'accoupler avec les arbres sur lesquels ils sont entez. Jay aduisé de rabatre ceste opinion & d'en seigner à nos successeurs d'enter toute sorte

v.ii.

de greffe en toute sorte d'arbre & afin de ne  
lasser le lecteur par grand preambule, j'alle-  
gueray ici vn exemple qui enseignera com-  
ment toute sorte de greffe pourra estre en-  
tee sur toute sorte d'arbre, say vne fosse de  
quatre pieds en quatre, elloignée d'vn  
Oliuier, de telle espace que les dernières brâ-  
ches de l'Oliuier, y puissent atteindre, puis  
plante en ladite fosse vn petit Figuier, mets  
peins qu'il deniëne beau & vni, Apres trois  
ou quatre ans quâd il sera assez creu, courbe  
la branche d'Oliuier qui te semblera la plus  
nette, & la lie au pied dudit Figuier, puis tu  
couperas les autres branches excepté celles  
qu tu voudras enter: apres coupe le Figuier,  
& pare la coupeure & la fends par le milieu  
avec vn coin: pren les brâches d'Oliuier ain-  
si comme elles sont attachées en l'arbre, ra-  
cle les de chaque part, & les adiouste à la  
fente du figuier, puis oste le coin & lie les bié,  
afin qu'elles ne puissent estre arrachées par  
quelque violence. En ceste maniere l'Oliuier  
prendra sur le Figuier par l'espace de trois  
ans, & à la quatrieme année quand ils seront  
bien pris ensemble, tu couperas les branches  
d'Oliuier de leur tronc. En ceste façon toute  
sorte d'arbre se peut enter avec quelque au-  
tre que ce soit. Voila que dit Columelle au-  
teur d'agriculture, aurant eloquent, que di-  
ligent.

La

*La maniere d'enter prise de Plin.*

CHAP. VI.

**N**ature a enseigné d'enter par le moyen des oiseaux affamez, ayans deuoré à la haste de la semence, & l'ayans rendue tout entière trempée toutesfois avec leur fiente, & mis en des tendres iointures des arbres, qui mesme souuent a esté transporté par le vent en quelques fenestres de Pescorce, dont nous auôs veu vn Serisier en vn Saule, vn Plantain en vn Laurier, vn Laurier en vn Cerisier, & les bayes enseble de diuerses couleurs. Lon dit que le Choucas serrant des semences en des trous, cōme en des thresors, a donné enseignement de ceci. Delà est venue la maniere d'enter en escussion qui se fait en ouurant l'œil de l'arbre avec vn instrument semblable à celuy que les cordoniers appellent porte-pièce, & d'enfermer le germe qui aura esté pris d'vn autre arbre avec le mesme instrument. Or ceste estoit l'ancienne façon d'enter les Figueiers & les Pommiers. Vergile veut que lon mette l'œil qu'on aura pris d'vn arbre dans la place dont aura esté tiré vn autre. Or nature a enseigné cela, mais quand à la façon d'enter l'aucture qui est vn autre maistre presques de toutes choses l'a mise en

v.iii.

auant en ceste maniere . Vn laboureur soigneux fermant sa cabanne d'une haye fit vn giste de Lierre , afin que les perches ne pourrissent pas si aisément, mais elles estans fichées dedans prirent vie , & de la vie d'autruy tirerent la leur, & trouua-on qu'un tronc de bois estoit ambeu de terre . Lon cōuppe avec la scie le haut de l'arbre, on vnit la taille avec vne serpe, despuis on a trouué deux façons d'enter , la premiere est de ficher le greffe entre l'escorce & le bois , car les Anciens craignoyent de fendre le tronc, puis ils se sont enhardis de percer le milieu & mesme le moille la où ils ont mis le greffe , car ils n'en pouuoient mettre dauantage.

On inuenta depuis vne maniere , plus ingenieuse d'y en mettre iusques à six ( afin qu'en entant en grand nōbre il en reschappe quelqu'un, & que ce qui se fait en fendant le tronc par le milieu , & y mettant vn coin mince pour le tenir ouuert, iusqu'à ce qu'on ait fiché dedans la fente le greffe aiguilé par le bout . Il faut prendre garde à beaucoup de choses en faisant ceci . Premieremēt quel arbre , & avec quel peut estre ainsi enté, & de quel arbre est le greffe , Tous n'ont leur seue en mesme mois en diuers endroits. Les vignes & Figuiers ont le milieu plus sec & les iettons d'enhaut: pourtant prend on les greffes de cest endroit là. l'Oliuier a sa seue sur le mi-



milieu, & de là prend on les greffes: les bouts d'en haut sont secs. Les arbres s'accouplent aisément, qui ont l'escorce semblable, & qui florissent, boutonnent & icctent leur seue en mesme temps. Il faut prendre garde quant au reste, qu'ô ne face la fente sur vn nœud, car à cause de sa dureté il ne peut recevoir le greffe estrange, il le faut donc mettre en vn endroit bié poli, que le greffe ne soit beaucoup plus long que de trois doigts, qu'elle ne soit de biais, & qu'on n'y voye pas le iour à trauers. Virgile defend d'enter des brâches d'en haut, & est chose assuree qu'il faut prendre les greffes du milieu de l'arbre qui regarde le leuant d'esté, & ce des arbres fructueux, & du bois nouveau, sinon qu'on les entast sur vn vieil arbre, car alors il faut qu'ils soyent plus forts. Item qu'ils soyent comme engrossez & enfliez de boutôs, & desquels on espere auoir du fruit ceste année là. Ils doyuent tous estre de deux ans & nō moins tenues que le doigt du milieu. On les ente aussi renuerssez quand on veut que l'arbre ne viēne pas si haut, ains s'estēde en large. Sur tout il faudra qu'ils boutonent, & soyent bien vnis, n'ayans aucun vice: La mouëlle du greffe donne bonne esperance que les iointures se reprendrôt si elle est iointe à la mere du bois, & à son escorce: car il vaut mieux la faire ainsi, que de l'approprier par dehors à la fleur d'escorce qu'on

v.iiii.

ne deüeste entieremēt la mouëlle: toutesfois  
on la pourra biē vn peu descourrir, afin que  
la pointe du greffe faite en façon d'vn coin  
biē vni descende dans la fente, n'estāt point  
plus grād que de trois doigts. Ce qui aduient  
dra fort aisément, si on le trempe en eau en  
le raclant. Il faut abaissler le greffe iusques à  
son escorce: & se garder qu'il ne s'oste de son  
lieu en l'abaisslant: ou que l'escorce ne se re-  
plie & ride. Et poutāt ne faut enter les greffes  
quand ils pleurent, non plus que quand  
ils sont secs, pource qu'en ceste forte là l'es-  
corce se lache par trop grande humidité, &  
en ceste ci, faute d'humidité vitale il ne s'hu-  
mecte point, ni ne se repret. On fait ceste  
ceremonie au croissant de la lune, on abaisse  
le greffe avec les deux mains: autrement on  
ne se sert guere des deux mains en ceste be-  
songne, & ce par vne mediocrité necessaire:  
car estans les greffes plus fort abaisssez, ils en  
font plus tardifs, & de plus longue duree, &  
au contraire s'ils le font moins. Item que la  
fente ne soit trop ouuerte & prenne le greffe  
laschement, ou bien qu'elle ne soit pas assez  
grande, & qu'elle ne jette le greffe dehors,  
ou le serrant trop, qu'elle ne le face mourir.  
Et faut sur tout prendre garde qu'on le laisse  
en la fente faite au milieu du tronc pour le  
tenir plus fort. Aucuns ayans tracé la fente  
au tronc avec la serpe lient le bord d'Osiers,  
puis y

puis y fichent les coins, lesquels le lien empesche d'entrer trop auant. Il y en a qu'on re plante le iour mesme, qu'on les a entez. Si on ente vn arbre qui ait le tronc gros, il vaudra micux l'enter entre l'escorce & le bois, faisant l'ouuerture avec vn coin d'os, de peur que l'escorce ne se rompe. On fend les Cerriers, apres auoir osté la peau qui est sous l'escorce, & les ente-on seuls, depuis le solstice d'hyuer: leur escorce estant ostee, ils ont come vn poil qui pourrit l'ente s'il s'y prend: Quand on y aura mis le greffe sans rompre le coin, on l'estreint bien a propos. Il est fort bon d'enter le plus pres de terre qu'on peut, si les noeuds & le tronc ne l'empeschent. Les greffes ne doiuent point passer par dessus le tronc de plus de six doigts. C'eston commandement de qu'on melle du sable avec de l'argile ou croye, & du fient de vache, & qu'on le batte bien, iusqu'à ce qu'il soit gluant, puis qu'on le mette entre-deux & tout au tour. Il est aisé à voir parce qu'il en a escrit, qu'en ce tēps là ils n'entoyent point autrement qu'entre le bois & l'escorce: ou qu'ils n'abaissoyent pas les greffes plus de deux doigts. Or conseille il d'enter les Poiriers & Pommiers au printemps, & depuis le solstice, cinquante iours apres vendanges. Mais les Oliuiers & Figuiers seulement au printemps, en temps sec. Item apres midy, & que le vent de midy

ne soufflé point. C'est merueille de ce que ne se contentant pas d'auoir enclos l'ente, comme il a esté dit, & guarenti de la pluie & du froid avec mottes de terre, & bandes d'Osieres fendus en deux: il commande aussi qu'on mette par dessus l'herbe de Buglosse, ou langue de bœuf, & qu'on l'y attache, la couurant de paille. Maintenant on se contéte d'enduire l'escorce de torchis, en sorte que le greffe sorte deux doigts par dessus. Le tēps presse ceux qui entent au printemps à cause des boutés qui sont prests à sortir, excepté l'Oliuier, duquel les boutons sont fort long temps à sortir, & ont fort peu de seue sous l'escorce, laquelle nuit aux entes, quand elle est trop abondante. Mais quant au Grenadier & Figuier, quoy qu'ils soyēt secs, toutesfois n'est pas bō de les differer au l'endemain. On peut enter le Poirier mesme estant en fleur, voire au mois de May: que si on apporte de loin les greffes de Pommier, on a opinion qu'ils gardent fort bien leur seue, si on les fiche dans vne Raue: & qu'ils se gardent bien entre deux tuiles creuses, aupres des ruisseaux ou viuiers, les ayans bouchez de terre des deux costez. La maniere d'enter qu'on appelle emplastre, semble auoir prins son origine de la façon d'enter en escusson. Or conuient elle principalement aux arbres qui ont l'escorce espaisse comme le Figuier. Ayant donc coupé tou-

pé toutes les branches, de peur qu'elles n'attirent la seue, & leué l'escuffon de l'endroit qui sera le plus vni & qui seblera le plus beau (en forte que le cousteau ne passe point l'escorce, on y met vn autre boutó avec l'escorce, serrant si bien les iointures, que la playe n'apparoisse point, & qu'elles s'ynissent incótiennent, en forte que ni la pluye, ni le vent n'y puissent entrer, ce nonobstát il vaudra micux les luter & lier. Ceux qui aiment les nouveautez, disent qu'il n'y a pas long temps que on a inuenté ceste facon d'enter: Mais cela se trouue aussi dás les anciens auteurs Grecs & dans Caton, qui commande d'enter l'Oliuiier & le Figuier en ceste forte, baillant au si la mesure, s'uyuát sa diligéce accoustumee, qu'on taille l'escorce de la longueur de quatre doigts, & de largeur de trois, & qu'on les assemble en ceste forte, & enduise de ceste sienne facon de lut, de mesme qu'au Pommier. Aucuns ont adiousté à ceste maniere la fente qu'on fait aux vignes, ayant osté l'escorce en quarré, & mettant le greffe du costé qui est plain. Nous auons veu pres de Tioli vn arbre enté en autant de fortes de Pomes, tellement qu'une branche portoit des Noix, l'autre des Bayes, l'autre de la vigne, l'autre des Figues, des Piores, des Grenades, & diuerfes fortes de Pomes, mais il

vesquit fort peu de temps. Et toutesfois nous ne pouvons attaindre nature par quelque experience que nous faisons. On dit que le Platan reçoit toutes sortes d'entes, & après luy le Rouvre, mais l'un & l'autre changent le goust des fruits. Aucuns s'entent de toutes sortes d'arbres, comme le Figuier & Grenadier. La vigne ne veut estre entee en emplastre, ni les arbres qui ont l'escorce delice, qui tombe aisément & n'est treuassée, & ceux qui sont secs & ont peu de feuë, ne s'entent en escussion. L'ente en escussion est le plus fertile, & apres elle l'emplastre, mais l'une & l'autre sont de peu de duree. Les entes qu'on fait seulement en escorce, sont incontinent arrachez par le moindre vent qui souffle. Le plus seur est d'enter & est de plus grand rapport que le planter. Voila que dit Pline.

Nous auons ici obmis le traité que l'auteur a pris de Pallade, pource qu'il n'est pas necessaire & qu'estant escrit en vers, il a de la difficulté qui ne plairoit au lecteur: si quelqu'un veut voir que c'est, il pourra lire l'original dudit Pallade. Le pareil est de ce qu'en a escrit Iouian Pontâ en son liure intitulé le iardin des Hesperides.

*De la maniere d'enter, pris de mot à mot de  
Pierre de Crescente.*

CHAP.

CHAP. VII.

**L** faut sçavoir qu'il y a beaucoup de fortes d'enter. La première est, quand on coupe en trauers tous les iettons d'un mesme arbre, outre la moitié de la mouëlle, & lors on lie ce qu'on a coupé, cōme on a accoustumé de lier les playes: & met on à l'entour de la cire ou de la boue, pour empescher que la playe & autres dangers exterieurs ne les endommagent, & de peur qu'ils ne se puissent rompre, ou que la playe ne s'ouure par la secousse des vens, les faut appuyer de perches propres: car la playe estant incontinent fermee, le dessus apporte un fruit de fort bon goust, à cause que la seue se digere au nœud, ceci s'appelle proprement enture: laquelle ne change pas l'arbre en une autre espeece: mais de sauuage le rend priué. La seconde maniere est, quand on coupe un mesme arbre par le tronc, & ente on un greff se pris au haut d'un mesme arbre sur son tronc mesme: car alors l'ente se reprenant apporte un fruit de diuers goust, grosseur, & figure qu'il ne faisoit auparauant: & de ceste maniere est venue toute la diuersité qui est aux Pomes & Piores & autres fruits. Car telle est la force du nœud & destournement des conduits, qui montoyent auparauant qu'ils con-

uertiffēt la feue retenue aufdits nœuds, a engendrer vne autre efpece d'arbre, qui fe cognoift par la groffeur du fruit. La troisieme a esté inuentee en la vigne, & autres arbres qui viennēt de la mouelle: c'est à fcauoir que on coupe le bouton d'une vigne iufques à la mouelle, & ce en trauers & de costé: en apres on tire autant du bouton d'une autre vigne, & le met on au lieu de l'autre, puis on les lie, & alors ils se reprēnent & apportent fruit. Il se pourroit peut estre faire aux autres arbres mais il est expérimenté en la vigne. La 4. maniere d'enter est, quād on ente vn greffe d'un arbre sur vn autre arbre, & se reprend sur ice luy, & rapporte fruit en la maniere que nous auons souuent dit. Et ceste façon sera ordinairement la meilleure, & qui reprint plus tost, si ce sont arbres qui se ressemblent le plus: & se fait proprement és arbres qui ont les conduits droits, & reçoient leur nourriture de la racine par l'escorce liee. Mais ceste maniere, & semblablement la seconde, sont diuifées en beaucoup d'autres fortés. L'une est quand on met le greffe qu'on veut enter entre l'escorce & le bois de l'arbre. La seconde, quand on le met dans le tronc fendu. La troisieme se fait en façon d'un emplastre. La quatrième s'appelle communément enteure en morceau. La cinquieme se fait ayant percé vne perche de faulx. Il faut parler de tou-



de toutes par ordre. La premiere façon, par laquelle on ente le greffe entre l'escorce & le bois, se fait en ceste sorte: On coupe le tronc avec vne scie bien trenchante, en lieu vni & plein de feue: & le polit-on par dessus avec vne bande d'escorce: puis on le lie d'un Osier ou verge d'Orme: & la fiche on entre l'escorce & le bois, de la profōdeur de trois doigts, vn coin de fer ou d'os, agu par vn bout, large d'un costé & de l'autre fait en arrōdissant, se donnant garde qu'il ne se rompe quelque bande de l'escorce: & ayant retiré le coin, on y met incontinent vn greffe, taillé d'un costé, sans blesser la mouelle, & l'escorce de l'autre costé, ostant la petite peau du dehors, en sorte que le greffe ioigne biē au tronc: & faut que le greffe passe le tronc de la hauteur de cinq ou de six doigts. On y met deux ou trois greffes ou plus, selon la portee du tronc, laif sans entre deux l'espace pour le moins de quatre doigts, ou plus, & les lutant proprement par dessus, & y appropriant, ou liant vne piece de drap ou drapeau. Or ceste maniere repret, & vient fort bien: mais on ne le peut faire qu'au mois de Mars ou d'Auril, quand le bois peut estre separé de l'escorce. Et ne se peut faire qu'en vn gros tronc, ou de moyenne grosseur, & ce es arbres qui ont l'escorce espaisse & grasse, comme le Figuier le Poirier, le Pommier & semblables. Or tel-

le coupeure faite pres de terre se reprint fort bien, & mesme vient assez bien à propos en quelque part que ce soit du tronc & des grosses branches: mais tous les greffes ont besoin d'estre appuyez pour le moins de deux costez, à cause de la violence des vens. Quât à la secōde maniere qui se fait en fendant le tronc, il y faut proceder en ceste façon. Il faut couper le tronc & le polir par dessus, comme nous auons dit ci deuant: puis le fendre à l'endroit qui semblera auoir le plus de seue & qu'on verra auoir l'escorce bien vnie, & propre pour y mettre le greffe: ce qui se trouue principalement là où il y a plus d'espace entre l'escorce & la mouelle, à cause de l'abondance de la nourriture, qui s'est transportee en cest endroit là. Si deuant que le fendre, tu lies le tronc par en haut, la fente ne s'en fera pas si grande: puis apres fay vn coin de la longueur de deux doigts, ou vn peu moindre: & ouurant la fente d'iceluy, oste tout le poil qui seroit aux bords de ladite fente, & y fiche le greffe taillé des deux costez, en sorte que l'escorce de l'vn se ioigne avec l'escorce de l'autre par dehors & par dedās, le bois avec le bois, afin que la seue puisse plus librement passer entre les escorces & le bois: & faut que le greffe tienne ferme dās la fente de l'arbre: puis ayāt tiré le coin faut lier serré le greffe qui sera entré sans contrainte

trainte dans le tronc. Sur les fentes & escorces qu'on veult assembler, faut mettre quelque peu de l'escorce du mesme arbre, ou vne piece de toile ciree, & le lier estroitement avec des ioncs. Puis apres, comme dit Caton, ayant mis dans la fente d'en haut, de la poudre bien desliee, faut bien accommoder dessus le tronc & ligature, de la croye bien battue avec vn peu de sable & de fient de vache, ou avec de la cire, pour defendre l'ente contre la chaleur, le vent & la pluye, & le lier de bandes, mais i'ay experimenté plus de mille fois, & ay tousiours trouué que c'estoit assez d'y mettre de la croye seule bien battue, sans fient, ni sable, ou cire, & poudre. Ceci seruira aussi à la fente, si on ne laisse sortir dehors les vapeurs qui s'esleuent de la racine, pour nourrir le nouveau greffe. Toutesfois il faut noter que ceste maniere se fait en diuerses façons, selon la diuersité de la grosseur ou petitesse du tronc qu'on veult enter, & de tailler la pointe du greffe, car le tronc qu'on veult enter est vn peu plus gros que le greffe. S'il est beaucoup plus gros, on le peut fendre en deux sortes. L'vne, qu'on le fêde seulement d'vn costé du tronc, iusques à la mouëlle, avec vn cousteau propre à cest effet, là où on ne mettra qu'vn greffe. L'autre est, que la fente passe d'vn costé du tronc iusques à l'autre: & que là on y mette deux greffes de chaque

costé vn, ou bien seulement vn d'un costé, laissant l'autre vuide, si on le trouue bon. Mais si le tronc n'est gueres plus gros que le greffe on le fend necessairement par le milieu, & n'y met on qu'un greffe: or en quelque part qu'il ne faudra mettre qu'un greffe il faut tellement faire sa pointe, qu'en la fete faite des deux costez, la troisieme partie demeure avec l'escorce conuenable: & en la quatrieme, qui doit estre dans le tronc on ne voye rien de l'escorce ni de la largeur, ou bien peu, & sera meilleur: que le greffe soit bien ioint avec l'escorce, que s'il estoit atee le tronc de l'arbre par dehors & par dedans. Et là où il faut mettre deux greffes, on coupe le bout du greffe des deux costez, aupres de la mouëlle: on le pourra aussi tailler pres de la mouëlle en aiguissant: des deux autres costez, on le fait pres que de mesme largeur: en sorte que le costé le plus large qui demeure avec toute l'escorce, soit ioint par dehors avec l'escorce de l'arbre, & le costé le plus estroit ayant osté la petite peau de dehors, soit tourné en dedans vers la mouëlle du tronc. Mais si le tronc est aussi gros que le greffe qu'on y ente: il faudra tailler le greffe en sorte qu'il y ait de l'escorce des deux costez & qu'elle soit esgale l'une à l'autre, & ayant mis de l'escorce en vne petite bande sur les fentes, les faudra lier d'un petit lien, ou d'une corde, ne les serrant gueres:

gueres: puis apres qu'on le bande de croye ou terre & bandes. Et ceste maniere reprint fort bien pres de terre, & enhaut & aux fomitez des arbres. Et toutes ces façons d'enter en fente, se peuuent faire commodément au mois de Feurier & de Mars, voire mesme au mois d'Auril, pourueu que le greffe n'ait aucune terre: ce qui se fera encor mieux, si on les cueille vn peu deuant qu'ils boutonent, & qu'on les garde fort long temps sous terre en lieu froid & vmbreux, ne renuersant pas les bouts d'enhaut. L'ente aussi fait au mois de Ianuier eschauffee avec le feu reprend, pource que par le moyen du feu la feue s'y amasse, qui les conioint ensemble, Mais l'ente qui sera faite lors que les arbres sont ia en feue, sera meilleure & reprendra mieux. J'ay aussi enté des Pommiers au commencement du mois d'Aoult de greffes qui estoient creus cest esté là, & l'ente vint assez bien: toutesfois il faut faire telles entes sous terre afin qu'on y amoncelle dela terre pour defendre l'ente contre si grande chaleur, ou qu'on mette par dessus quelque vaisseau degoustant, & par ce moyen on la pourra aussi enter au haut de l'arbre. On ente aussi en ceste sorte au solstice d'esté, comme dit Varro. On le peut aussi faire sous & ras de terre, ou bien peu par dessus: ou sans aucun doute les greffes entez, viennent de beaucoup plus

beaux en tous autres liens, d'autant que là le bois & l'escorce s'humectent fort par le moyen de la terre qui leur touche. Et ceste maniere d'ente est propre principalement aux petits arbres. Mais si l'arbre est moyennement grand, il vaudra mieux l'enter plus haut, là où l'escorce sera verte, & pleine de feue, que de l'enter ras de terre, d'autant qu'en ceste sorte, il en retarderoit son fruit de plusieurs années: toutesfois tant plus bas on l'entera, tant plus le fruit s'appriuoifera. Et si l'arbre est grand & ayant plusieurs branches, il n'y aura rien de meilleur que de couper les branches en lieux bien vnis, & y enter autant de greffes que tu voudras. Que si l'arbre est si vieil, que l'escorce des rameaux en soit trop ridee & sans humidité, il le faudra couper, & le laisser ainsi iusques à l'année suyuante, & alors y enter les greffes les plus beaux de ceux qui seront creus sur iceluy mesme, & à l'endroit le plus commode, coupant & iettât tous les autres: & y en pourra on tant mettre que bon semblera à celuy qui ente, pource que cest arbre là nourrira suffisamment tous les greffes qu'on y mettra. Quant à la maniere d'enter, que Pallade appelle escussō: le mesme dit qu'elle se fait en ceste sorte. Ayant coupé vne nouvelle branche, & fertile, on cernera tout autour le bouton, qu'on verra sans doute deuoir venir à bien, & ce de la largeur

geur de deux doigts en quarré, en sorte que le bouton soit au milieu, puis faut si bellemēt leuer l'escorce avec vn cousteau bien trenchant, qu'on ne blesse le bouton. Semblablement faut leuer vn escusson avec le bouton de l'arbre qu'on veut enter, & ce en lieu vni & plantureux, puis y ayant mis l'autre bien à point, on le lie tout autour du boutō pour le faire tenir, sans blesser aucunement ledit bouton, alors on le lute laissant ledit boutō descouvert. Auquel seruira de beaucoup, si on met vne petite piece avec de la cire, sur la iointure & fente des escorces, pour le garantir des violences & inconueniens de dehors, & pour retenir la seue, & la vapeur qui leur donne vie. En apres tu couperas les rameaux de l'arbre qui sont au dessus, afin que la mere voulant nourrir ses propres brâches ne laisse là son fils adoptif, c'est à dire le greffé enté. Au bout de vingt iours, ou plus, ayant osté les liens, tu trouueras que le boutō estrangier sera bien répris aux membres de l'arbre. Or on dit qu'on peut enter en ceste sorte au mois de Iuin, combien qu'auparauant & vn peu de temps apres elle reprenne, pourueu que le bouton soit propre. Il y a vne maniere d'enter, appelee communément entee en morceau: qui est fort semblable à ceste derniere, & se fait en ceste sorte. Il faut leuer vn petit morceau de brâchelōg & gros

comme le poulce qui ait vn boutõ au milieu qui soit d'un nouveau greffe, & de la mesme grosseur, & ayant fendu l'escorce en trois, ou quatre parts, on l'y met, le serrant en sorte par le bas qu'il soit moyennemēt serré cõtre le bois du trõc, & qu'on ne coupe pas l'escorce du greffe qu'on y met, & soit que le boutõ soit mis au lieu de celuy qu'on aura leué, ou qu'il n'y soit pas, neantmoins il reprend sans aucune ligature, ni autre aide: toutesfois il faut couper toutes les branches qui sont au tour, de peur qu'elles n'ostent la nourriture de l'ente: & luy seruira de beaucoup, si on coupe l'escorce qui pẽd en sorte que le morceau soit esgal à celuy qui demeure: & pour ceste cause qu'on mette vne petite piece avec de la croye sur la iointure & sur tout le morceau laissant le bouton libre, puis apres afin que la cire ne tombe, qu'on le bande d'une bande de toile. Or on ente en ceste façon au mois de Mars, quand l'escorce peut estre separée du bois, & au mois d'Auril & de May. Ayant cucilli les greffes deuant qu'ils boutonnent, on les garde en lieu froid & vmbreux, de peur qu'ils ne germent, couuerts en partie de terre. On a aussi experimenté que environ sur la fin du mois de Iuin, & au mois de Iuillet: le petit morceau leué avec le bouton d'un greffe nouveau, & mis en un ietton nouveau de la mesme grosseur,



leur soit que les boutons se rapportent l'un à l'autre, ou non, reprent fort bien sans aucune ligature, ni autre aide. Or tant ceste maniere d'enter, que l'autre écrite ci dessus, appelee en escusson, a seulement lieu és arbres qui ont l'escorce grasse, comme les Figuiers, Oliuiers, Chastaigniers, & semblables. On peut aussi leuer le morceau, sans couper le ietton, dont on veut enter, & mettre là mesme vn greffe franc de la mesme grosseur, & coupé d'un costé, puis le lier d'un fil & preparer, comme nous auons dit ci dessus: & quand on verra qu'il sera repris, faut couper l'arbre au dessus du morceau: car le sommet y demeurant, attire plus fort la nourriture & substance au morceau que s'il estoit coupé: & par ce moyen on en peut faire plusieurs d'une mesme sorte & de diuerses en vne mesme verge.

La maniere d'enter sur vne perche de Saule se fait en ceste sorte. Il faut percer vne perche ou baton desdits bois avec vne tariere bien menue & aigue, en sorte qu'il y ait espace de demi pied entre les pertuis, & ayant fiché le greffe, apres auoir vn peu raclé son escorce, la faut mettre en vne fosse, les greffes estans esleuez contremont, en sorte toutesfois que le sommet de la perche, principalement de Saule, come ie l'ay expérimenté, demeure sur terre: & au bout d'un an quand toute

la matiere sera montee, la faudra couper entre les greffes, & mettre chaque plante qui aura beaucoup de racines, en vne fosse preparee, à quoy peut estre profitera, si on bouche tous leurs pertuis & fentes avec cire ou cire. Vn certain m'a assure qu'il auoit experimenté ceste façon d'enter, en vn pau de Saule verd, percé seulement iusques à la mouëlle & y auoit mis des greffes de mesme grosseur ayant osté l'escorce, pour les faire entrer dás le pertuis, en sorte que l'escorce du greffe fust esgale à l'escorce du pau, & qu'il boucha toutes les fentes de cire, & coucha le pau quatre doigts dans terre en lieu humide, en sorte qu'on ne voyoit rien du pau, mais seulement les greffes sur terre, & qu'ils reprirent tous fort bien, & les replanta ayant coupé le pau entre les greffes, & qu'ils vindrent bien. Columelle enseigne vne autre maniere d'enter, disant. Il faut percer l'arbre d'une tariere, iusques à la mouëlle, en sorte que le tronc se baisse bellement en dedans, puis ayant bien nettoyé le tronc, commande qu'on y fiche estroitement, de la vigne ou vn rameau, duquel on aura osté l'escorce selon la grosseur du trou, & qui soit en seue & humide, laissant en dehors vn bonton ou deux: alors qu'on couvre bien la place d'argile & de mousse, & dit qu'on peut en ceste façon enter la vigne sur vn Orme. On peut enter es deux manieres

nieres deuant dites au mois de Mars, ou au commencement d'Auril, ou bien quand la feue verde & nouvelle, dissoulte par la chaleur de l'air se remue dans l'escorce. Varron aussi escrit, qu'on inuenta de son temps, vne autre maniere d'enter és arbres qui sont voi-  
sins en ceste façon: il conduit la branche de l'arbre dont il veut prēdre le greffe, à celuy sur lequel il veut enter, & le fiche sur la branche qui aura esté coupee, ce qui touche des deux costez du dedans sera attenué avec la ferpe, mais ce qui sera veu dehors aura son escorce iointe egale-  
ment avec l'escorce de l'arbre. L'an d'apres on aduifera que la cime tire droit vers le ciel, quand le tout aura repris l'vn sortira de l'autre comme prouigné.

On voit de ce que nous auons dit ci dessus, que cōbien que l'ente fait sur arbres semblables soit le meilleur: toutesfois qu'estant fait sur arbres de diuerses especes, le plus souvent il reprēt & fait vne infinité de miracles qui apparoissent à ceux que les veulent essayer, & s'exercer en ces choses. Voila que dit pierre de Crescence, lequel nous a laissé l'histoire des entes confuse & embrouillce, comme ceux qui la liront le pourrōt cognoistre. En laquelle nous n'auōs rien voulu changer, soit au sens, soit au stile, lequel est sot & ridicule en beaucoup d'endroits: mais ceste matiere ne veut pas estre ornee, & se contente

d'estre enseignee. On y trouuera beaucoup de choses qui auront besoin d'un deuin, ce qu'il faudra attribuer à l'exemplaire, dont nous auons pris ces choses de mot à mot qui estoit fort corrompu.

*Que par le moyen & artifice d'enter on fait beaucoup de choses si admirables qu'on en est rauis*

CHAP. X.

**I**l y a beaucoup de choses en ce grand theatre vniuersel du monde qui sont estimees miraculeuses, & lesquelles ont esté inuenues ou par cas fortuit, ou par l'industrie ingenieuse, travail & experience des hommes. Dont me semble que le poëte a bien dit.

*L'esperuue & le travail & l'usage bõ maistre  
Aux pauures humains fait maint art louable  
naistre.*

Et pource que plusieurs en ignorēt la cause, ils s'en esmerueillent & estonnēt tellemēt qu'ils estimēt que telles choses aduennēt cõtre nature. Et cela a lieu, non seulement es autres choses, mais principalemēt en la maniere d'enter les arbres, par le moyen & artifice ingenieux de laquelle nous voyons souuent aduenir, qu'un mesme arbre, par un spectacle si monstrueux, produira des Põmes, Nois Raisins, Fleurs & autres choses de diuerfes fortes, goust, odeur, couleur, & proprieté, for  
tans

tans toutesfois d'un mesme tronc: en sorte qu'on ne scauroit voir chose plus admirable. Et pour môlstrer ceci & le cõfirmer par exemples tant des Anciẽs que modernes, i allegueray deux tesmoings qui disent l'auoir veu. Premièrement Plinc, duquel le tesmoignage ne peut estre reietté. Nous auons veu, dit-il, aupres de Tiuoli vn arbre enté, chargé de toutes sortes de fruits vne branche ayant des Nois, l'autre des Bayes, l'autre de la Vigne, des Figues, Poires, Grenades, & diuerses sortes de Pommès, mais il ne vesquit gueres de tẽps. I allegueray aussi Jean Baptiste de la Porte Neapolitain, escriuãt en ceste sorte au secõd liure de sa magie naturelle. Nous auõs veu arbre, qu'õ appelloit le plaisir du iardin, de belle grosseur & grandeur, qui estoit planté en terroir gras, arrosé & plantureux, afin qu'il dõnast nourriture aux entes tant par sa force & vigueur, q̃ par la fertilité du terroir. Il auoit trois branches, portant en l'vne vn Raisin ou deux, sans pepins, de diuerses couleurs & medicinaux, desquels l'vn endormoit, l'autre esmouuoit le ventre. La seconde branche portoit des Pesches sans noyau, & si quelque vne en auoit, elle auoit le noyau doux cõme vne Amãde, & la Pesche representoit tãtost la face d'homme, tantost de bestes & estoit figuree de diuers lineamens. La troisiẽme produisoit des Cerises sans noyau & e-

douces & aigres : Item des Auranges . L'es-  
corce estoit entee de fleurs & Roses : & ses  
fruits passoyent les autres en grosseur, & es-  
toient plus doux & odorants. L'arbre fleu-  
rissoit au printemps, & portoit ses fruits ou-  
tre la saison, qui demuroyent long temps  
sur l'arbre, & fournissoit toute l'année des  
fruits par ordre . Car les fruits succe-  
doient l'un à l'autre par certains degrez, & se  
renouelloient . Les branches panchoyent  
courbees par la pesanteur des fruits : brief,  
il auoit le ciel si fauorable, que ie ne vi iamais  
vn plus bel arbre. Voila qu'il en dit, duquel  
nous auons voulu prendre ceste histoire de  
vn arbre si rare & beau, afin que tu sceusses.

*Combien est puissant l'art, & l'industrie est  
forte*

*Et comment le iardin s'accroist en mainte sorte  
Par enter: quand travail de repos aduerfaire  
Fauorise-*

Voila ce que ie puis pour le present met-  
tre en auant touchât la maniere d'enter que  
i'ay recueilli des plus excellens autheurs d'a-  
griculture tant Grecs que Latins. Et si quel-  
qu'un dit que nous n'en auons pas traité af-  
sez soigneusement, s'il entreprend de le faire  
plus soigneusement, il aura occasion d'auoir  
de soin, & luy en faurons bon gré.

L'A-

L'ANATOMIE DES AR-  
bres, ou recherche & distinction particuliere  
des membres & parties de tout le corps de  
l'arbre: ou il est traité de leurs actions, nour-  
riture, seue, humeurs & autres choses.



'Est vne chose notoire & arre-  
stee entre to<sup>s</sup> les Philosophes,  
que Dieu tout bon & tout  
puissant, & Nature qui luy  
sert, n'ont iamais rien fait sans  
cause, & ont donné à toutes choses des par-  
ties & membres qui leur estoient necessaires  
pour leur vſage. De là viét qu'il a baillé à tou-  
tes plantes les racines, comme pour fonde-  
ment: afin qu'elles se tinſent & appuyassent  
sur icelles comme sur leur pieds ( comme dit  
Pline) sur lesquelles il a mis le pied ou tronc  
de l'arbre, & derechef a estendu ses rameaux,  
comme des bras, & d'iceux a produit les brâ-  
ches & iettons, comme les mains & doigts;  
& entre iceux a donné aux vnes du fruit, & a  
seulement reueſtu les autres de rameaux &  
feuilles: à d'aucuns des membres seruans à la  
generation, lesquels deuiennent gros & se  
emplissent de fruit en leur temps. Et à plu-  
sieurs autres n'a donné que de la ramee &  
couverture, pour defendre & garder leur se-  
mence: & pour ceste cause ne leur a point dô-  
né de fruit. Et pourtant leur generation est

és iettons & petites branches. Que si quelquesfois ils cessent de rapporter, toutesfois ne les faut pas reietter du nôbre de ceux qui sont fertiles, côme s'ils estoient du tout steriles. Autour d'iceux il a mis l'escorce, comme vne peau: au dessous de laquelle est l'humeur qu'on doit prendre pour le sang, nourrissant tout, luy donnant force, & l'entretenant, d'où vient aussi que la chair de l'arbre prochaine de l'escorce, se prend en vn: laquelle a des veines qui s'estendent par les brâches & iettons, iusqu'aux feuilles. Il y a donc au dessous vne certaine humeur pourrissât qui est, comme le sang & la feue, non seulement en l'escorce des arbres, mais aussi és autres parts mais elle n'est pas semblable en tous arbres: car les Figuiers l'ont semblable au lait & qui est bône pour faire cailler les frommages: les Cerisiers l'ont gommeux, les Ormes l'ont baueux: Les pommiers glueuse & grasse. Les Vignes, & Poiriers aqueuse & ainsi des autres. Mais les arbres, qui ont leur humeur plus glueuse sont de plus longue vie. Il y a aussi au suc de quelques arbres de la graisse laquelle à cause de sa couleur blanche on appelle Aulbour: qui est la plus tendre & la pire partie de toute la chair de l'arbre, car elle se pourrit aisément & est subiette à estre mangée des vers. A ceste cause, subiette à pourriture, la faut ôster & couper au bois qu'on garde pour



pour bastir de peur que la partie qui est saine & entiere ne se galle & pourrisse . Le dedans d'aucuns arbres est composé de filamens minces sans aucunes veines: tels arbres sont fort propres à fendre: ceux qui n'en ont point, se rompent plustost, qu'ils ne fendent: comme on le voit en l'Oliuier & en la Vigne. Ceux qui sont composez de droits filamens de nerfs, d'autant qu'ils sont difficiles à rompre, sont dediez à lier les fardeaux . De là vient que le Genest, le Coudrier, l'Orme, le Bouleau, & verges de Peuplier, & quelques autres y sont fort propres. Il y a aussi quelques arbres, desquels la chair s'enfle de glandes, cômè les corps des hommes, dont il se fait vne certaine dureté la chair s'assemblant en vn . Il faut maintenant vn peu parler de la mouëlle, qui est cachee au milieu de toutes les parties de l'arbre, comme aux membres solides des animaux. Mais les arbres ont de la difference en ceste mouëlle: car aucuns l'ont charneuse, cômè le Figuier, le Seul & autres: lesquels pour ceste occasion on estime spongieux. Les autres l'ont dure cômè bois, cômè la Mereze, le Sapin, le Pin & semblables. Ayant tellement quellemèt declaré ces choses. Je vien maintenât à la nourriture des arbres. Si tout ce qui croist & s'augmète, prend nourriture, & se l'approprie par le moyen de la chaleur attrayante. Il est necessaire


que les arbres ayent quelque commencement de chaleur, par laquelle ils succēt & attirent avec leurs racines la nourriture du sein, nourrisier de la terre, comme digeree dans les mammelles d'une nourrice. Car la terre leur sert de māmelles, dōt le suc est distribué aux parties qui en sont nourries, & s'accorde avec la semence, pour nourrir des nouveaux iettons. Or leur nourriture se fait en ceste façon. Premièrement les plus grandes & grosses racines sont nourries du plus prochain & entier suc de la terre: puis apres celles qui sont moindres, & sorties des grosses, comme certaines veines semblables à des cheueux: en apres le reste est renuoyé au tronc & à ses parties, iusques à ce que par vne continuelle alteration il soit parueni iusques aux derniers iettons & fueilles. Car la nourriture par vne vertu & propriété naturelle, est distribuée de tous costez par la moëlle du tronc, comme par vn canal iusques au plus haut & dernier germe, bouton, fruit, ietton & fueille, & ce par certains conduits cachez, & estant là paruenue, elle s'y arreste, & y est consumée: de là viennent tant de boutons aux sommités des branches. Que si la nourriture, comme trop abondante, redescend sur le pied pres des racines, elle y produit beaucoup de iettons: l'humeur, nourricier se transportant là & y estant renuoyé d'en haut. La  
princi-

principale anatomie du corps de l'arbre consiste en ce peu de choses, avec la diuision d'iceluy en ses parties, depuis le haut iusqu'au bas : ou si tu aimes mieux, depuis le sommet iusques aux racines, tât grandes que petites, desquelles toutesfois & quantes que ie contemple & considere la situation & plant, autant de fois admire-ie la bonté inarrable, & sagesse incomparable de Dieu tresbenin, lequel donne si grande force à ces racines & à la cheueleure & filets qui y sont attachez, que sans aucune aide non seulement elles soutiennent mais aussi nourrissent des arbres de grosseur & grandeur monstrueuse (tellement qu'à peine mesmes quelquesfois cent chars bien garnis, ne les scauroyēt porter) & si grande abondance de fruits, laquelle quelquesfois chargerait biē vn bateau) & ce leur fournissant sans cesse leur nourriture, voire mesme en temps & terroir sec, par l'espace de plusieurs années : & rapportant si grande abondance de bois & de fruits, que non seulement il y en a assez pour diuers vsages des hommes, & mesme pour beaucoup d'années, mais seruent de nourriture à beaucoup de bestes & d'oiseaux. En tesmoignage dequoy, afin que nostre propos ne s'extrauague insollement, par toutes les especes d'arbres ie n'allegueray pour exemple d'entre plusieurs que le Noyer ou le Chefne: lequel croist quel  
y.i.

quefois si haut, & s'estend & eilargit en largeur si spacieuſe & vmbrageuſe, que meſmes Alexandre le grand, iadis appellé la terreur des peuples, avec toute ſon armee, ſe pourroit cper au deſſous. Et qui eſt-ce qui nourrit ceſte grandeur & groſſeur ſi admirable & abondance de fruiçts, qui eſt-ce qui ſouſtient ce grand corps, qui eſt-ce qui appuye, & affermit les racines contre la grande impetuoſité des vents & violence eſpouuante de la foudre, laquelle meſme renuerſe & raſe de font en comble les plus hautes tours. De vray c'eſt vn ſeul Dieu tout uiſant & tout bon, lequel ſeul fait choſes admirables, tant au ciel, qu'en l'air, en la terre, en la mer & profond des abyſmes: auquel ſoit honneur & gloire à iamais.

*De la diſenſion, proportion, & meſure  
de l'homme.*

A V L E C T E V R.

 F I N que quelques pages ne demeuraffent ici vuides, & ſans fruiçt, Il m'a ſemblé que ce ſeroit bien fait, ſi ayant paracheué l'hiſtoire des Iardins, ie les rempliſſoye d'autre doctrine memorable, pour ton profit. Ce ſera doncques de la diſenſion

mention & mesure admirable de l'homme: afin qu'un chacun cognoisse que son corps n'est autre chose, qu'un certain instrument harmonieux, accompli de toutes ses parties.

Premierement doncques il te faut estimer que Nature ingenieuse a tellement formé l'homme, qu'elle a mis sa face au haut pour estre veüe, afin que toutes les autres parties du corps prissent de là leur mesure & dimension. Or a elle trois dimensions. L'une est depuis le sommet du frōt, où les cheueus commencēt à sortir, iusques à l'espace qui est entre les cils. L'autre est depuis là iusques au bout du nez. La dernière depuis le nez iusqu'au menton. Et icelles multipliees par elles-mesmes, comme on dit, diuisent toute la stature du corps humain en neuf parties.

La premiere sera la face: La poiçtrine fait la seconde depuis les clauieres iusque'à l'os de la poiçtrine, ou iusqu'au haut de l'estomach. La troisieme sera depuis là iusques au nombril. La quatrieme depuis le nombril, iusqu'au haut de la cuisse. Les cuisses iusques au iarret feront la cinquiesme & la sixiesme. La septiesme & la huitiesme depuis le iarret, iusqu'aux talons. La neuuesme depuis les talons iusques au bout des orteils ou doigts des pieds. Et pourtant la longueur du corps humain, cōme nous auons dit, aura neuf parties: cōbien que d'autres n'y en mettent que huit, &

y.ii.

## P R O P O R T I O N

d'autres sept, ce qui est plus rare. Ce qu'il faut entendre de l'homme parfait, non pas des petis enfans: desquels on dit que toute la longueur est de quatre faces. Il faut aussi considerer le rapport qu'ont les parties l'une à l'autre: lequel nous auõs appellé ailleurs proportion, & icy à mon aduis l'appellerons assez à propos, dimension. Telle est l'estendue du menton depuis le gosier, quelle est l'espace d'entre les cils iusques au bout du nez, & quel il sera depuis le bout du nez iusques au menton, tel sera-il depuis le gosier iusqu'au bas de la gueule: c'est asçavoir à demy. Autant qu'il y a d'espace entre la leure d'en haut, depuis la bouche iusques au bas du nez, autant sera eslongné de la leure, le bout du nez d'en haut: & de mesme le creux des yeux, depuis l'espace d'entre les cils & les coins de dedans. Item aux mains ce qui est en dehors depuis le bout de l'ongle du second doigt, iusques à la plus basse ioincture, aura vne demie portion. Et de là iusques à la ioincture, de la main & du bras vne autre. Ainsi par dedans depuis le bout de l'ongle du milieu. Or la premiere & plus grande ioincture du second doigt se rapportera au front, & la seconde ioincture iusques au bout de l'ongle au nez. Item la premiere du doigt du milieu, à l'espace qui est depuis le nez iusques au menton. La seconde de mesme à celuy  
qui

qui est depuis le bout du nez iusques au haut de la leure d'embas. Et derechef la ioincture de l'ongle du mesme doigt à l'espace qui est depuis la bouche iusques au bas du nez. Et celle du second doigt depuis le haut de la leure d'embas iusques là mesmes. La plus grande ioincture du pouce sera egale à celuy qui est depuis le menton iusques au haut de la leure d'embas. Et la moindre à celuy qui est depuis le nez iusques là mesme. Or les ongles doyuent tenir la moitié de leurs ioinctures. Le front en largeur depuis la ligne du milieu iusques au commencement des temples, aura deux lóqueurs. Depuis l'espace d'entre les cils iusques aux derniers coin des yeux, & de là iusques au commencement des oreilles, & leur longueur en aura autant. Mais l'espace qui est entre les deux extremittez des yeux, ayant deux d'icelles dimensions, est diuisé en trois parties, les yeux en tiennent deux & le nez qui est entre deux l'autre. La largeur de la bouche, si on la mesure par le dessus des leures, respondra au front, ou au nez : & si on la mesure avec vn compas, à l'espace qui a esté defini par la plus grande ioincture du pouce, depuis la leure d'en haut iusques au menton. La largeur de la poictrine est contenue en deux faces. Et on trouuera tousiours que la largeur de la paulme de la main & de la plante du pied

y.iii.

## 342 PROPORTION DE L'HOMME.

aura vne demye dimension . L'espace qui est entre les deux mammelles contient vne face : & on iugera de leur certaine situation depuis le bas de la gueule le mesurant avec vn compas . Quant à la hauteur, on prendra de ce que nous auons dit ci dessus la mesure qui se prend seulement en rond en ceste sorte . La hauteur de la teste par le milieu du front, est de trois portions : & aussi celle du haut de la cuisse . Par le derriere de la teste, depuis le haut du front iusques au col, il y a deux dimensions : comme aussi au bas de la cuisse . La mesure du col est de deux . De la poitrine, par les aisselles iusques au dos, de cinq . Du ventre par le milieu, de quatre . L'entour des bras, cuisses, iâbes, poulce & autres ioinctures, ne contient iamais plus que la longueur desdits membres . Le bout du bras, apres des ioinctures des mains, a vne portion, & apres du nerud de la iambe aussi vne quatriesme . Or la hauteur qui est depuis le bout des talons iusqu'au bout du pied, respondra à la longueur qui est depuis le haut du pied iusques au bout des ongles . Le tour du col respond par portion, à l'espace qui est depuis le haut du pied iusqu'au nombril . Mais cest assez parlé de ces choses : lesquelles nous auons prises presques de mot à mot de Pomponius Gauriscus : lesquelles sont assez obscures .

EPI.



**EPISTRE DOREE DE DIO-**  
*cles Carystien medecin second tant en renom-  
 mee qu'en aage a Hippocrate, enuoyee à An-  
 tigonus Roy d'Asie . Traictant des presages  
 des maladies, avec les remedes qu'on y peut  
 appliquer sur le champ pris des simples des  
 Jardins.*

*Diocles Au Roy Antigonus. S.*

**R**OY Antigone pource qu'en-  
 tre tous les Rois tu as vn singu-  
 lier scauoir, & es desia aagé, &  
 as vne cognoissance singuliere  
 de toute la Philosophie & Ma-  
 thematique, par lesquelles choses tu es fort  
 renommé, & passes tous les autres : estimant  
 aussi que tu deuois auoir en estime, & cognoi-  
 stre ceste partie de philosophie, qui concer-  
 ne la maniere de conseruer & entretenir la  
 santé, i'ay voulu en peu de paroles declarer à  
 ta Maieité, d'où les maladies procedent aux  
 hommes, & par quels signes precedés on les  
 peut predire, & par quels remedes on y peut  
 suruenir de bonne heure. Car comme cer-  
 tains signes euidens precedent tousiours la  
 tempeste, par lesquels les mariniers, & autres  
 qui ont la cognoissance des choses naturel-  
 les, cognoissēt aisémēt que c'est qu'il faut fai-  
 re pour eschapper en plus grāde seurcté: ainsi  
 y.iiii.

n'aient-il aux hommes aucune indisposition contre nature, que certains signes precedents ne la signifient. Toy donc en estant aduertit par nos brefs enseignemens, ne daigneras point de les receuoir de bonne affection, & les obseruer estroitement.

Nous diuifons le corps humain en quatre parties, ascauoir, la teste, la poictrine, le ventre & la vefcie.

*La Teste.*

**Q**Vand doncques quelque maladie menaée la teste. Il y a certains presages & signes, qui ont le plus souvent accoustumé de la presigner. Comme font ceux cy, Vne pesanteur de teste, iusques sur les sourcils, vn bruit & resonnement d'oreilles, & battement des temples. Au matin les yeux pleurent & sont esblouis, l'odoremment est assoupi & les genciues enflées. Et pourtant quand tu sentiras quelqu'un de ces presages & signes, estime qu'il faut incontinent purger la teste: & ce sans aucune medicine, prenât seulement les somitez d'Hyssope ou d'Origan, & les ayant broyees, les faut faire cuire en vn petit pot avec vin-cuit, ou demi sextier de bouillon, & d'icelle decoction en lauer tresbien la bouche à ieun, & la gargarizer iusques à ce que le phlegme se purge, de vray c'est le plus aisé & facile remede

mede contre les maladies de la teste. Il sera aussi fort bon de lauer la bouche à ieun de decoction de Moustarde, trempée premièrement en eau miellée chaude, & en gargarisant attirer l'humidité de la teste. Or faut-il auparavant frotter doucement la teste, & l'eschauffer, la couurant de quelque chose: afin que la pituite estant fondue, & n'ayant plus d'empeschement, se puisse mieux escouler. Celuy qui aura mesprisé ces signes & remedes, qu'il s'assure d'estre subiect à ces maladies: à sçauoir à l'inflammation & autres maladies des yeux, à la douleur d'oreilles, escrouelles au col, distilations, enrouëure, squinance, gangrene, catanche, cheute de matrice, cheute de cheueux, petits vlcères de la teste, & douleur de dents.

*La Poitrine.*

Mais quand la poitrine a à souffrir quelque mal, il se peut cognoistre & preuoir par ces marques. Vne certaine sueur coule par tout le corps, mais principalement vers la poitrine, la lague deuiet grosse, on crache salé, amer ou bilieux, on sent des douleurs qui viennent d'elle-mesmes, & sans aucune cause manifeste, au costé & espauls: on baail le souuent, les veilles sont facheuses, on est pressé de suffocations & estranglemés, on est alteré, & le sommeil est facheux & ennuyeux, on a la poitrine estroite, & sent-on vne las-

fitude aux bras, & les mains tremblent. Auf-  
quels maux on remediera bien à point & fa-  
gement en ceste façon. Premièrement faut  
pronoquer, & esmouuoir le vomissement a-  
pres souper, entant qu'il se pourra faire, mais  
non pour auoir trop beu, & ce sans medici-  
ne. Le vomissement aussi du matin deuant le  
past & à ieun, y sera bon. Il faut donc que ce  
luy qui voudra vomir en ceste sorte, mange  
des Refforts, du Nalitor, Roquette, Moustar-  
de, ou Pourpier, puis vomisse ayant beu  
de l'eau tiede en abondance. Ceux qui ne  
tiendront conte desdits presages & reme-  
des, se donnent garde de tomber en ces ma-  
ladies, asçauoir pleuresie, inflammation de  
poulmons, melancholie, fieures chaudes,  
phrenesie, sommeil profond, & ardeur & in-  
flammation de la gorge avec le sanglot.

*Le Ventre.*

Et si le ventre doit auoir quelque mal, on  
le cognoistra par ces marques. Premièrement  
le ventre s'entortille, bruit, & s'esmeut: on  
trouue amer ce qu'on mange & qu'on boit:  
on a les genoux pesans, l'espine & les flancs  
si roides qu'on ne les peut fleschir, avec vne  
lafsitude de tout le corps, sans cause mani-  
feste. Quand on sent ces signes, il faut esmaou-  
uoir & lascher le ventre sans medicine, par  
bon

bon regime de viure. Car c'est bien le meilleur & le plus seur d'vser des choses, esquelles on ne peut faillir. Du nombre d'icelles sont la Bette cuitte en eau miclee, les Auls bouillis, la Mauue, le Lapath ou Parelle, la Mercuriale, & toutes confitures faites de miel: car toutes ces choses laschent doucement & bellement le ventre. Que si quelcun de ces presages s'augmente de plus en plus, tu mesleras en toutes les decoctions de la liqueur de Carthamus ou Saffran bastard: car elle est plus plaisante & plus seure. Le Chou verd aussi cuit en grande eau y fera bon: car son bouillon estant beu avec miel & sel, à la quantité de cinq onces, y seruira beaucoup: comme aussi la decoction de Pois ciches beüe à ieun à la mesme mesure: car elle a le mesme effet. Ces maladies aduiennent souuent à ceux qui mesprisent les signes & remarques: flus de ventre, disenterie, lienterie, iliaque passion, goutte sciatique, sieure tierce, gouttes, apoplexie, hemorroïdes, & douleur des iointures.

*La Vesie*

Et quand quelque maladie menace la vesie, on la cognoist par ces signes. Apres que on a mangé quelque peu, on se sent rempli: il suruiet des vétoitez, des rots & la couleur de tout le corps affa: le sommeil est profond,

l'urine claire, aqueuse, & qui coule à grand difficulté. Item des apostumes ou inflammations à l'entour des reins. Quand tels signes & presages apparoiſtrôt, il y faudra suruenir de bonne heure par remedes qui facent uriner. Ce que pourront faire sans danger les racines de Persil & de Fenail, trempées & cuittes en vin blanc, petit & odorant: pourueu qu'on donne tous les iours trois onces de ladite decoction, asçauoir le matin & le soir avec eau de Daucus, de Smyrniū, ou de Aulnee: lequel que tu auras en main, car ils y sont tous ausi bons l'un que l'autre. Le mesme aduiendra, si le malade boit avec vin, de la decoction de Ciches, trempez premierement en eau. Mais celuy qui par imprudence meprisera seldits signes & remedes se ra suiet aux maladies suyuantés: asçauoir à l'hydropisie, enflure de ratte, douleur de foye, grauelle, mal des roignons, difficulté d'urine, colique, & trenchées. Or en tous ces signes & maladies que nous auôs allegué iusques ici, aux petits enfans & ieunes, il faut donner les medicines les plus douces & benignes, & aux plus grands & aagez, les plus fortes & de plus grande efficace.

*Aduertissement.*

*Il y a bien en l'exemplaire Grec ( duquel i'ay  
plustost exposé la sentence que les mots ) d'autres  
choses*

choses que i'ay obmises en cest endroit, touchât le regime qu'il faut tenir aux quatre saisons de l'année. Lesquelles il nous a semblé bon d'obmettre, pource qu'elles ne conuiennent gueres à la disposition & climat de nostre air & terroir septentrional.

**D V S Y R M A I S M E E T**  
*maniere de purger par le vomissement, suyuât l'inuention & façon des Egyptiens.*

**P O V R C E** qu'en l'epistre ci dessus escri te au Roy Antigonus, Diocles medicin renommé, tant à cause de son sçauoir que de son antiquité, a fait mention és maladies de la poitrine, du vomissement que les Grecs apellent Syrmaïsme, ie mettray en auant quel que chose touchant cela, pris de Iean Lange medicin & philosophe fort excellent.

**P L V T A R Q V E** autheur tresgraue en son dialogue intitulé. Que les bestes brutes vsent de raison, introduit vn certain Gryllus, parlant en ceste sorte. Car nous auons ouy dire que tous les Egyptiens sont medecins, a sçauoir pource qu'ils ont passé tout le monde en toute philosophie & cognoissance de la magie naturelle & antiquité par laquelle ils ont diligemment recherché, non seulement les vertus des herbes & raci-

nes, pierreries, astres, & pour dire en vn mot de tout ce qui vient en terre, mais aussi les causes des choses celestes & diuines, & principalement des maladies. Et ce non sans cause: car de quoy sert aux malades le medicin, lequel, cōme dit Polibe, ignore les causes des effets du corps: certes de rien & pourtant on dit qu'Aristote respondit bien à propos, & doctement à son medicin, qui luy defendoit beaucoup de choses, & qui luy en enloignoit outre la cause de la maladie. Ne me pése point cōme vn bouvier ou fossyeur: mais premieremēt parle de la cause de la maladie, & par ce moyen tu me rendras obeissant à tes ordonnances. Mais pour retourner aux Egyptiens, iceux, comme escrit Diodore Sicilien, dient que toutes fortes de maladies procedent de l'exces qu'on fait aux viandes, & de l'yurognerie: il les faut donc guerir par ieunes & vomissemens, & ce tous les iours, ou de trois ou quatre iours l'vn, cōme a aussi bien dit Hippocrate. Ce qu'aussi Herodote assure au liure de son histoire nommé Euterpe. Les Egyptiens dit-il, vfoyēt si souuent de clysteres, qu'ils se purgeoyent tous les mois trois fois par vomissemens & par clysteres pour leur santé. Ce qu'ils auoyent appris de l'oiseau nommé Ibis, qui est fort semblable à la Cicogne, & des chiens: lesquels comme dit Claude Aelian, quand ils sont tormētez des



rez des vers, ayant mangé du bled en herbe, les vuident : & quand ils veulent decharger leur ventre, mangent d'une herbe semblable à celle qu'on nomme Dent de chien : par la vertu de laquelle ils vuident, à leur grand profit, tant par vomissement que par le ventre la bile erugineuse, & tout ce qu'ils ont de superflu, tât en l'estomach qu'au ventre: d'où aussi le mesme Aelian dit, que les Egyptiens ont appris la façon de se purger appelee Syrmaisme, par laquelle les chiens euacuent tât l'estomach que le ventre; & pour ce bien fait là, ils ont adoré les chiens sous le nom d'Anubis. Comme ainsi soit donc que l'Egypte estant fertile, non seulement de l'inondation du Nil, mais aussi d'excellents esprits de philosophes, appelez mages & medecins, fut renommé par tout le monde. Democrite d'Abdere, Pythagoras & Platon se transporterent en Egypte, pour apprendre leurs sciences secretes & sagesse, & les transporterent en Italie, ou si tu veux en la Grece ancienne. Mais Democrite alla veoir les Caldeens, & estant venu en Babilone les mages, & depuis visita les philosophes des Indes appelez Gymnosophistes, & finalement retourna en Grece chargé de thresors de sagesse, medecine, & sciences secretes, & enseigna à Hippocrate ( avec lequel il eut long temps vne tresgrande accointance ) la maniere de

se purger des Egyptiens appelee Syrmaisme, comme il est à croire. L'usage de laquelle le mesme Hippocrates l'approuue par ces paroles en la cure de la rompure des aureilles disant: Si le malade est prompt à vomir, laissez le vomir en la façon appelee Syrmaisme: Car cōme dit Galien, les anciens appeloient ainsi les legeres esmotions du ventre, & vacuatiōs par le vomissement: lesquelles ils esmouuoient par diuers remedes: asçauoir aualant grand quantité de miel, & de l'eau miellee seule, de la prisane faite d'eau simple ou avec du miel: & vsans des medicamens de plus grand efficace, comme de iettons d'Ellebore blanc fichez dās vn Reffort, ou de Refforts seuls, que ils mangeoyent le lendemain avec vinaigre miellé. Or n'est il pas si visqueux que le ius de Reffort ou d'oignons de Narcisse, lequel esmeut aussi le vomissement. Ce n'est donc pas sans cause que Diocles aduertit le Roy Antigonus, qu'il vienne au deuant des maladies de la poitrine par ceste maniere de purgation, appelee Syrmaisme. Quant à l'etymologie de ce mot, il semble qu'il vienne du verbe Grec qui signifie selon Suidas, purger par vomissement, & par le ventre, & ont nommé les medicamens qui faisoient tels effets syrmaia. Mais c'est assez parlé pour ceste heure du Syrmaisme & purgation qui se fait par le vomissement.

L E

## LE CONSEIL ET ADVIS

d'Arnaud de Villencuue, medecin tres-  
 excellent, enuoyé au Roy d'Arragon, tou-  
 chant la maniere de bien yser des fruiçts  
 des Jardins.

*De la maniere de bien yser des herbages.*

**N**OUS entendrons en cest en-  
 droit par le mot d'herbage, tou-  
 tes les plantes, dont on se sert  
 en la cuisine, pour en faire pota-  
 ges, mets, saulces, & choses sem-  
 blables, soit que ce soyent herbes, comme  
 Chous, Laituës, Espinars, Bettes & autres  
 ou les fruits des plantes, comme Courdes,  
 Coucombres, Artichauts, Melons, & au-  
 tres de mesme la espee: ou racines bonnes à  
 manger, comme Oignons, Porreaux, Ref-  
 forts, Auls, & semblables. Premièrement d'oc-  
 tu seras aduerti que ceux qui sont de bon té-  
 perament & de bõ humeur, ne doiuent man-  
 ger des herbages, principalement crus, ex-  
 cepté la Laituë & le Pourpié: desquelles on  
 permet l'usage mediocre durant les grandes  
 chaleurs pour appaiser & temperer la trop  
 grande chaleur du sang, de l'estomach, & du  
 foye. Et en ce temps là on en peut manger  
 deuant les autres viandés, avec vn peu de vi-  
 naigre destrempé avec eau rose. Mais ceux

374  
qui sont de temperament chaud, se doyuent  
sur tout garder de manger des Laiçtues am-  
res. La Bourrache, & Buglosse priuee sont  
bonnes en tout temps, à cause de leur vertu  
temperce: mais principalemēt à ceux qui n'ont  
pas bon vêtre. Et ne fera pas mal fait, si pour  
oster leur aspreté, on faict cuire ensemble  
quelque peu d'Espinars bien tendres, ou de  
Blettes, mais non pas des rouges; & si c'est en  
esté, qu'on y adioust des Laiçtues, ou du  
Pourpié, ou des arroches, ou des Bettes: mais  
si c'est en hyuer, du Nasitort, Persil, ou quel-  
ques fueilles de Menthe, ou des sommets &  
boutons de Chous blancs. On peut vser d'E-  
spinars & Blettes, pource qu'ils sont presque  
de semblable temperament, ou meslez, ou à  
part, en tout temps, pourueu qu'on y adiou-  
ste ce qui sera propre à la saison: comme en  
esté, des Laiçtues douces, Pourpié, Arroches  
& Courdes: en hiuer, du Nasitort, Orties ten-  
dres, Persil, Chous rouges, ou verds cresp-  
lus. Les Chous blancs, qui ont les costes lar-  
ges, & la fueille douce au toucher, sont bons  
en esté, & en automné, s'ils ont esté nourris  
en terroir sec & vmbreux: mais principa-  
lement on fait cas de leurs sommittez & ten-  
drons, iettât là les grandes fueilles & larges.  
Les tendrons d'Asperges bouillis, sont aussi  
bons au printemps. Mais il faut prendre gar-  
de à trois choses en l'usage de ces herbages.

Pre-

Premierement qu'on ne mange de quelque herbe que ce soit, quand elle veut fleurir. La seconde est, qu'on ne les appreste avec le lait des bestes : car en ceste sorte, elles nuisent aux corps chauds & temperéz, par leur trop grande vapeur. Pourtant on les apprestera bien à propos & sainement avec le bouillon de chair, & sur tout de poules, ou avec lait d'amendes, ou huyle doux & frais. Quant aux Courdes il faudra mettre peine qu'au lieu de lait de bestes, on y mette du lait d'amendes, de peur qu'elles ne facent mal aux reins, & à la vesie. Et ne sera pas mauuais aussi d'y adiouster des Oignons blancs & ronds, afin qu'elles ne facét quelque mal aux boyaux; item de mettre par dessus de la canelle en poudre, afin qu'elles ne nuisent à l'estomach. La troisieme chose qu'il faut obseruer en l'usage des herbages, est qu'il les faut manger deuant les autres viâdes, excepté les Chous lesquels on peut prendre sur la fin du repas, à cause de certaine astriction qu'ils ont, principalement les crespus, les verds & les rouges. Mais si tu ne veux prédre que leur bouillon, laissant là le Chou, il le faudra faire tout le premier, c'est à sçauoir vn peu deuant que manger les autres viandes : à cause de la propriété manifeste qu'il a de lascher & amollir le ventre. Et si tu les veux prendre tous deux ensemble, à sçauoir, le bouillon &

z. ij.

le chou mesme, il te faudra soigneusement prendre garde que tu ne nuisés à ton estomach, & empeschés la digestion de la viande à cause de leurs proprietéz contraires. Il faut donc pour empescher cest inconueniét, que deuant qu'on les appreste & face cuire, on les face bouillir, & qu'on verse dessus de l'eau chaude par plusieurs fois, deuant que les faire cuire: ou prendre leur bouillon au commencement du repas, & l'herbe à la fin.

*De la maniere de bien vser des racines des  
Iardins bonnes à manger.*



LES racines des Iardins qu'on mange sont les Porreaux, Oignons, Auls, Refforts, Raues, Naueaux, Pastenades, & Cheruis. Ceux qui sont de temperament chaud, se doyuent entierement abstenir des quatre premiere, principalement si elles sont crues. Mais en hyuer il est permis d'en vser en pottages, & viandes, sinon à ceux qui sont suiets aux hemorroïdes, ou ausquels elles coulent subitement & sans y auoir pensé. Combien que les Oignons blâcs ne sont si dangereux, pourueu qu'on les face premierement bouillir, & qu'on en face ce qu'on appelle Oignonat avec de bonne chair ou huyle dous: ausquels ne faudra iamais oublier

blier de mettre du laiçt d'Amendes. Mais pource que telle viande a accoustumé de lacher le ventre, il la faudra prendre au commencement du repas, & auant les autres viandes. Les Oignons longs, rouges, & ronds, n'ont point ici de place. Les Raues douces, & Naveaux bien tendres, cuits avec chair, sans miel, Poiure, semence de Cumin & de Carui, sont assez bonnes ainsi, combien que elles n'ayent point de goust. Que si tu veux qu'elles en ayent, ce sera assez d'y adiouster du clou de Girofle grossement battu, ou du Gingembre, de la Cannelle ou du Saffrã. Car en ceste forte elles ouuiront les conduits de l'vrine, amoliront le ventre, & seruiront à la veüe. On peut bien quelquefois manger des Pastenades, principalement des blanches, cuittes dedans la braise, ou dedans le potage avec la chair: car elles ont les mesmes proprietiez pour le ventre, & conduits de l'vrine que les precedentes: pourueu qu'on les mange au commencement du repas, comme nous auons dit. Les Cheruis sont bons en hyuer & au printemps, aux corps bien temperes, estans frits & bien apprestez, mais si on auoit quelque rheume, ou defluxion de la teste, poitrine ou poulmon, il n'en faudroit pas manger: car ils nuisent fort à la teste & aux poulmons humides.

*Maniere de bien vser des  
Legumes.*

**L**ES Legumes ne valent rien à ceux qui sont de bõne complexion, & bien temperez, tandis qu'ils sont en bonen santé, & pourtant se faut garder d'en manger, principalement des secs. Si toutesfois queleun auoit enuie d'en mâger de verds & nouueaux, il fera bõ de les faire cuire avec gingembre & safran, les ayant esgouffez, & sur la fin y mettant du laiçt d'amendes: si tu n'aimes mieux les faire cuire avec le bouillon de chair grassõ, sans y mettre du laiçt d'amendes. Les febues, pois & ciches, sont les moins nuisibles aux corps bien complexionnez, & les moins de tous, sont les pois, qui sont blâcs & ronds. En somme, tous les legumes qui seront secs, doyuent estre apprestez sans aucune chair, y adioustant des oignons blancs & ronds, hachez menu: puis apres les friasser avec huyle doux, comme il appartient: & faire la faulse avec laiçt d'amendes: principalement si ce sont febues brisees. Il faut entiere-ment fuir les legumes qu'on mâge avec laiçt de bestes. Mais en temps de Quaresme, que plusieurs ont accoustumé de se remplir de viandes obstructiues & remplissantes, com-  
me



me poissons, griottes, & semblables, il fera fort bon alors, pour contregarder la santé, d'humér quelquefois au commencement du repas, vn bouillon de pois, ou de ciches despuerez, qu'on appelle communément puree. Qui n'est autre chose, que ce que les anciens medecins ont fort loué, & appresté en ceste façon.

On fait tremper vne nuit les pois ou ciches en eau douce: le lendemain on les fait bouillir bellement quelques bouillons: les ayant coulé dans vn vaisseau net, on leur fait derechef faire vn bouillon, vn peu deuant le repas, avec vn peu de vin blanc, & poudre de spica nardj, & avec vn peu de sel & de safran, & lors on l'humér au commencement du repas. Ce bouillon là ouure & nettoye les petites veines du foye, & les conduits de l'vrine, à cause dequoy il preserue merueilleusement les corps de la grauelle, & sable des reins, principalement si on a attendri les pois ou ciches, en decoction de racines de persil, & qu'on les y ait aussi fait cuire, comme nous auons dit. Le commun se trompe en ce qu'il estime que la decoction de pois ciches trépez & amollis en lexuie, ait la mesme propriété. Car par ce moyen tout le plus subtil de leur substance en est séparé.

*De la maniere de bien vser des fruits, tant  
des arbres que des herbes.*



**L'**VSAGE des fruits n'est pas bon à celuy qui est de bonne complexion, & bien temperé, pris en viande: mais plustoit en medicine: Et pourtant faut moderément vser des fruits prenans tousiours garde à la commodité & incommodité qui en peut proceder. Car il ne les faut pas manger pour le plaisir, mais plustoit pour le profit & santé. Et pour ceste cause ceux qui les prennent pour nourriture, doiuent bien considerer à chaque saison de l'année, en quels inconueniens ils peuuent tomber, tant à cause de la constitution presente de l'air qu'à cause des viandes & choses qui se nourrissent & viuent à l'air, quelles qu'elles soyent. Or pource qu'en esté le sang s'enflame aisément & en automne il se seiche en ces temps là il est permis d'vser de fruits froids, & humides, pour temperer le sang. Outre plus, pource que durant les chaleurs les membres du corps se laschent: & pourtant leurs conduits estans ouuers, la chaleur naturelle avec leurs esprits s'escoulent fort aisément, il est permis alors d'vser de fruits estans moyennement astringents: quels sont  
ceux

ceux qui sont à demi verds & aspres, qu'on appelle communement astringents. Il est aussi bon d'vser alors de fruits aigres, pour abbatre, ou pour le moins addoucir la chaleur interieure. Et aussi que la secheresse de l'air, desseiche souuent le ventre: dont aduiét qu'il le faut amollir en esté par l'vfrage des fruits dous & humides. Par l'aide desquels on pourra aussi faire venir le sommeil, lequel le plus souuent la secheresse empesche & rompt. Leur vfrage aussi seruira grandement à appaiser la soif, & temperer durant ce tēps là la chaleur du foye, du cœur & orifice de l'estomach. Ces choses biē cōsiderees, tu pourras aisément recueillir, comme i'estime, que l'vfrage des fruits choisis, comme nous auōs dit, n'est pas defendu durant les chaleurs d'esté & secheresses de l'Automne. Quant à ce qui concerne la santé, tien pour reigle assuree, que iamais ne faut manger fruits soyēt cruds ou cuits, qu'ils ne soyent parfaitement meuris sur l'arbre, s'il est possible: excepté les Meures, desquelles on permet d'vser deuant quelles soyent si meures qu'elles en soyent noires. Car alors elles corrompēt le sang, & preparent à ponrriture & engendrent des charbons & anthrax. Pour ceste cause es pays chauds & humides, quand on mange à force de telles meures, il court des maladies populaires & contagieuses; sinon qu'elles

foient empeschées par flux de ventre. Il ne faut point manger de fruits, lors qu'il s'y engendre quantité de vers, ou qu'ils se flestrifient en dedás. Ce qu'on peut cognoistre, par ce qu'ils perdēt leur couleur naturelle en dehors, & n'ont pas la chair si belle que de coutume, dont il aduient que tels fruits engendrent souuent & sont accompagnez de fieures quotidiennes & continues, qui s'engendrent de pourriture: sinon que d'auenture la crudité & corruption, se vuide par le ventre, ou par sueurs frequentes, prouenues de travail, ou sorte hors du corps autrement, ou soit euacuee de bonne heure par les vrines. Il faudra aussi prendre garde, qu'on ne mange en mesme temps diuers fruits: quoy qu'ils soyēt voisins en proprieté & qualitez. Comme s'il aduient qu'on mäge des prunes douces, pour esmouuoir le ventre, il ne faudra pas manger des cerifes avec les prunes: mais plustost des vnes ou des autres seulement, au commencement du repas, & quelque peu deuant les autres viandes. Ainsi au temps des figues & des raisins, il n'est pas bon de manger des deux ensemble, combien qu'ils soyēt fort propres à lascher le ventre, mais seulement des vns separément: cōme des figues fresches & meures, en la façon, temps & lieu que nous auons dit. Et afin qu'elles desployent leur vertu, & esmeuent bien le ventre, il faudra humer apres

apres les auoir mangees, quelque bouillon, ou autre liqueur propre. Mais à tous ceux qui sont cholériques, & ont le foye & l'estomac chauds, il vaudra mieux boire de l'eau froide: & aux autres du vin bié trempé. Et si on veut manger des raisins pour le mesme effet, il se faudra soigneusement donner garde, que cela ne se face entre les repas, mais long temps auparauant, principalement s'ils sont frais & bien meurs. Car par ce moyen non seulement ils engendreroyent des ventosités, & trenchées: mais aussi causeroyent vne ebullition, & ie ne scay quel esleuement de viâdes, avec vn renuersement & troublement d'estomac, & empescheroyent la digestion. Il faut adiouster, qu'ayant mangé des raisins, il ne faut iamais boire du vin apres iceux: ains plustost quelque bouillon, ou de l'eau froide. Toutesfois si tu as enuie de māger quelques raisins durāt ton repas, il faut qu'ils ayēt esté cueillis & gardez quelque temps auparauāt. Et si cela ne se peut faire, les faut plonger en eau chaude, puis y ayant versé de l'eau froide par dessus, les mettre sur la table. Il faut presque entendre le mesme des pesches, auant-pesches, & semblables fruits qui ont la peau & la chair molle. Car on mange les pesches à l'entree de table, pour esmouoir le ventre & faire descendre les excrements: principalement à ceux qui ont le foye chaud & sec.

mais alors il ne faut point manger de Figues qui abondent en humidité. Elles nuisent aussi, comme font tous fruits froids & humides, à ceux qui ont les parties de dedans froides & humides. Toutesfois si les vns & les autres en veulent manger, il les faut premierement faire tremper quelque peu en quelque bon vin, si on les a cueillis le iour mesme sur l'arbre. On trouuera bien plus sauoureuses & plus saines, celles qu'on mettra au soleil trois ou quatre iours, apres qu'elles auront esté cueillies. Au reste si quelqu'un ayant les entrailles chaudes, veut manger vne bonne quantité de Figues, il sera bon qu'il mange premierement des Pesches qui ayent la chair dure, ou des auantpesches, ou des pommes de bonne odeur & bien meures: en esté crues & en hyuer cuites. Entre les Figues, celles sont les plus excellentes, qui ont la chair rouge, & le goust vn peu fort, & on les estime bonne aux ieunes gens, & à ceux qui sont de temperament chaud.

Ce que nous auons escript iusques icy se peut aussi rapporter aux fruits dont on vse pour temperer l'ardeur & chaleur du sang, comme sont les Coucombres, & Melons: Item, ceux qu'on donne pour adoucir l'acri-monie de l'humeur cholérique, & esteindre son ardeur, comme sont les fruits aigres & froids. Mais il ne faut pas omettre en cest endroit,

droit, ni oublier, qu'il ne faut pas manger tous ensemble des Coucombres Melons & Citrouilles. Et si d'adventure on en met sur table, il ne faudra qu'un peut taster de leur chair, & ce deuant les autres viandes. Ce qui sera dit pour les ieunes gens, & ceux qui ont les entrailles chaudes. Combien que durant les chaleurs d'esté & ardeurs caniculaires, ils en pourront aussi manger assez à propos, & à profit, sur la fin du souper: afin qu'ils refroidissent aucunement le diaphragme & parties superieures du corps, eschauffees par la precedente chaleur du iour: principalement quand on veut aller dormir vn peu apres. De ceci tu peux aisément recueillir. pourquoy les Peches, ou, comme d'autres veulēt, les Citrons, pris sur la fin du souper, sont plus profitables, que si on les mange au commencement, quoy que ce soyent fruits aqueus & humides, c'est asçauoir, pource que ils temperent la seicheresse & chaleur des parties superieures du corps, & font le sommeil plaisant, & quand les vapeurs pesantes & fumees qui s'esleuent des viandes qu'on a mangees auparauant bouillies ou rosties, & de leur saulses fortes, veulēt monter au haut de l'estomach & du foye, & entrer au cerueau: lesquels fruits les contreignent de retourner en bas, & les ayāt comme bouchees d'un couuercle, les font demeurer dās leurs limi-

tes. Toutesfois il seroit meilleur, pour esteindre l'ardeur du sang, de manger long temps deuant le souper la chair de concombres ap- prestez comme il faut, ou des pouppes, ou melons: & à la fin des pesches, ou plustost citrons comme nous auons dit, ou des grenades, ou pommes crues choisies, avec vn peu de pain: ou apres les auoir mis dans les cendres chaudes, & laissé refroidir. On doit donner long temps deuant le repas les fruitts aigres, & apres, qu'on prend pour esteindre l'ardeur de l'humeur bilieux, & donner appetit: comme Cerifes aigrettes, ou Meures à demi verdes. Mais soit qu'on les mäge à l'entree de table, ou auparauât, il ne faut rien boire apres. Sinõ que tu craignisses qu'elles nuisissent au gosier, ou à l'estomac, ou à quelqu'un des membres qui seruent à la respiration, & ce par leur aigreur. Car alors il seroit bon de prendre incontinēt apres quelque bouillon, ou vn peu de vin bien trempé, ou de bon sucre. Il faut donc aduertir ceux qui mangent à ieun des citrons, ou limons, ou grenades aigres, ou autres tels fruitts, qu'ils ne le facent iamais qu'ils n'ayent en main de fort bon sucre. Quant aux fruitts reserrans & astringents, il y en a beaucoup desquels on ne doit point manger, d'où vient qu'ayant mangé des poires, on ne doit pas manger des coins, & ayât mangé des coins il ne faut nullement taster de cor-



de cormes ou mesles, & au contraire. Toutesfois il n'y a pas petite difference entre les fruits resserans & astringents. Car d'aucuns ne resserrent que par la pesanteur de leur substance, comme les noisettes crues. Et les autres resserrent par vne particuliere propriété qu'ils ont. Derechef les vns resserrent doucement & peu, lesquels on appelle aspres: comme sont beaucoup de poires: les autres resserrent fort, comme les coins, cormes, mesles, & autres fruits qui ont le goust semblable.

Il y en a aussi qui ont bonne odeur & aromatique, les autres n'en ont point: les vns sont doux, les autres non. Voyci en somme ce qu'il te faut scauoir touchant les fruits astringents. S'ils resserrent par leur pesanteur seule, & non par vne propriété qu'ils ayent d'assembler & resserer les parties des membres, qu'ils rencontrent, & n'ont aucune odeur, ne douceur, il n'en faut point manger, principalement à ceux qui ont le corps & la chaleur bien temperez. Pour ceste cause ne faut manger des noisettes fresches, combien qu'elles facent descendre la viande. Car elles n'ont aucune douceur, laquelle toutesfois est fort pesante à l'estomach: & n'ont aussi aucune odeur, pour donner force & vigueur aux esprits: n'aucune astringion manifeste, par laquelle elles puissent corroborer l'estomach.

Hous

D'où vient qu'on estime les Noisettes fresches contraires à l'estomach. Les seiches ne sont pas si dommageables, parce qu'elles ne sont pas si froides. Et si on les rostist tât soit peu, elles nuiront moins: car par ce moyen elles acquierent quelque petite douceur & astringtion, par laquelle elles peuuent seruir, comme les Chastaignes, quand on les mange bien rosties. de là aduient qu'estans mangées à la fin, & fermans le repas, elles fortifient & corroborent fort bien l'estomach, principalement si on les fait premierement tremper en quelque bon vin. Touchant les fruits aigres & astringents, il en faut particulièrement scauoir ce qui s'enfuit. Si on les mange à l'entree de table, ils resserrent le ventre: & si on les mange à la fin & les derniers de tous, ils l'amolliront & lascheront. Car quand on a mangé d'autres viandes deuant, ils resserrent les parties inferieures, qu'il rencontent. D'où vient que les excréments de la viande, descendant plus malaisément par les conduits restreints, en sont mis hors avec plus de peine. Mais quand on les mange apres les autres viandes ils font le contraire: Car ils estresissent les conduits par dessus les excréments, & les resserrent, les font descendre hastiuemēt en bas. Les fruits astringens, & aspres ne doyuent iamais estre mangez crus, s'ils ne sont confits, ou que pour auoir

auoir long tēps demeuré sur l'arbre, ou pour auoir esté suffisamment gardez, ils ayent perdu leur astringtion & aspreté. Car tous fruits astringens, aspres, & aigres nuisent grandement aux membranes & muscles de la poitrine. Et pourtant deuant que manger les coings, poires, ou pommes aspres, on les doit faire cuire en vn bouillō de chair gras, ou en faire des pains avec la chair: si en n'aimois mieux les faire bien cuire dans la braise, comme on a accoustumé, & les ayant pelez, & saupoudrez de sucre,anis ou fenoil, les manger. Tu les pourras aussi faire cuire dans le four, ce qui plaist fort à plusieurs: de peur que les cēdres du foyer, qui ne sont pas volontiers nettes, ne les gāstent, ou qu'ils ne sentent la fumee. Il y a en qui les font cuire avec de bon vin: mais en ceste sorte, ils resserēt plus fort, que si on les faisoit cuire avec du bouillō gras de chair. Les cormes & melles, qui ne meurissent gueres sur leur arbre, ostans gardés long temps apres qu'on les a cueillies, perdent leur aspreté naturelle. Et pourtant si quelqu'un est estaint de manger des melles, ou par necessité ou pour son plaisir, il les faut faire rostir, ou cuire dans du vin pur, afin qu'elles perdent leur aspreté. Les autres fruits aspres perdent aucunement leur aspreté & aigreur quand on les confit, comme il est aisé à prouuer par les oliues verdēs &

222107

Aa. i.

mal-meures, quant elles nagent dans leur ius, dont les Grecs les ont appellees colymbades. Item par les Nois quand elles sont confites. Car par ce moyen elles perdent moyennemēt leur aspreté, & ne font gueres de mal. Mais cela se void moins aux oliues, qu'aux nois tendres: pource qu'on confit les oliues sans miel ne sucre: & pour ceste cause n'en faut manger gueres souuent. Les fruits astringens, humides & pleins de ius, sont plus conuenables en temps sec, comme en Esté & en Automne qu'en hyuer. Mais ceux qui sont secs, & n'ont point d'humours, s'ils sont doux, serōt bōs en hyuer & au printemps: comme sont les dattes & chataignes. Car toutes les dattes ont, ie ne scay quelle propriété & goust astringent. Que si on estoit contraint d'vser de fruits en hyuer & au printemps, pour amollir le ventre on prendra biē à propos, à l'issue de table des dattes, ou raisins secs, avec leurs pepins: pourueu qu'on ne boiue point apres. Le mesme aduiera si à l'entree de table on mange des figues seiches sans pain: & à la fin des dattes ou oliues apres lesquelles on pourra aussi pēdre quelques raisins secs, sans boire. Et si quelqu'un auoit lors enuie de manger des fruits pleins de ius, il se faudra abstenir de ceux qui sont les plus nuisibles, cōme les raisins d'hyuer: Car ils nuisent fort aux roignons, à la

vefcie

vescie, & aux boyaux. Bref, s'il te plaisoit de prendre à l'entree de table quelque fruit plein de ius, pour lascher le ventre, vne pomme doute; & odorante y sera fort propre, rostie, ou cuite en vin; & quand elle sera refroidie, mangée avec force sucre bien blanc. Il sera aussi bon pour ce mesme effect, de manger des raisins d'hiver, plongez en eau bouillante versant puis après par dessus de l'eau froide; & ayant osté les pepins. Mais si on vouloit manger à l'issue du repas des fruits abondants en ius & astringents, comme sont quelques poires, il les faudra manger avec fromage vieux, choisi & bien friable: ou les faire cuire au foye, & les ayant pellez, les mettre dans le vin, & ainsi les manger. Mais il faut que ceux qui sont subiets aux trenchées & douleurs des ioinctures, se gardent soigneusement d'en manger.

Quant aux fruits huyleux, comme sont les amandes, nois, noisettes, pignons, pistaces & semblables, si on les mange crus & frais, ils feront mal à l'estomach. Mais les amandes, nois & pistaces nuisent moins fresches que seiches. Et au contraire les noisettes & pignons: car ils sont plus dommageables frais que sees. A cause de quoy il ne faut pas que ceux qui sont bien tēperéz, & tous ceux, desquels la tēperature tire sur le chaud, mange de ces fruits crus & frais: d'autāt qu'ils leur

Aa.ij.

37<sup>e</sup> VSAGE DES FRUYCTS.

peuent plus nuire que profiter. Toutesfois les amendes tédres & fresches prises en tēps commode, peuent aucunement amoindrir la chaleur de l'estomach: tout ainsi que les seches empeschent que les vapeurs du vin ne s'esleuent en haut & facēt mal à la teste, si on les mange à l'issue de table. Les noix fresches aussi bien que les seches, font non seulement mal à l'estomach, mais aussi esblouissent la veue & appellentissent la teste: Elles ont toutesfois cela de bon, qu'elles guarentissent merueilleusement le corps contre les ventositez & viscositez des poisons. Les noisettes confortēt aucunement le foye par leur propriété, mais elles nuisent à la teste & à l'estomach. Les pignons, combien qu'ils sont les plus contraires à l'estomach, toutesfois sont fort bons aux paralytiques, & sur tous à ceux qui ont mal de poulmons, qui ont le dedans de la poictrine rempli de phlegme, & pour ceste cause ont malaisement leur halaine & crachent avec difficulté. Les pistaces sont fort bons au foye & estomach froids, & nuisent moins que tous les autres: toutesfois ils font mal à la teste. Si les fruycts susdits sont soigneusement cōfīts en bon miel, ou sucre, ils ne feront pas tant de mal à l'estomach, mais ils nuiront aux corps temperez & de bonne complexion, d'autant qu'on les confit plustost pour le plaisir, q̄ pour le profit.

A

Fay

J'ay pris ces choses d'Arnaut de Villeneuve, & les ay mis en ordre, pour ton profit, comme par paraphrase : mais vn peu plus au net, qu'elles n'estoyent ( ce que toutesfois ie dy sans le blâmer, ou me vanter ) Si tu les prens en bonne part, tu me donneras courage, & enhardiras de mettre bien tost en lumiere choses meilleures.

## T R A I C T E D V S E N E,

*qui est la plante la plus proffitable, & la plus saine aux hommes, d'entre tous les simples.*

*Par Antoine Mizaul, Medecin.*

**P**ource que pour le jourd'huy on ne parle d'aucun simple purgatif, non seulement entre tous les medecins, mais aussi entre le commun, si souuent qu'on fait du Sené : Il m'a semblé que ce seroit bien fait si ie traitoye en c'est endroit, selon ma petitesse en peu de paroles son naturel, son usage, proprieté & singuliers remedes, fidelement recueillis des medecins Grecs, Arabes & Latins, & approuuez iusques à cest heure au grâd profit d'vn chacun. Et ce principalement pour ceux qui n'ont pas estudié en medecine, ou font tellement occupez à d'autres estudes & occupations, qu'ils n'ont pas le loisir de lire les liures des medecins. Et pourtât ie vié des paroles à la chose mesme.

Aa.iii.



A plâte que les auteurs Grecs modernes ont appellé Sené (car les anciens ne l'ont pas cogneu) cōme aussi les Latins, ou selon Hermolaus, Senné, s'appelle en François, Sené, en Alemand, Senet, en Hespagnol, Sen d'Alexandria, en Italien Sena, & en Arabe Sené, Les Perses l'appellent en leur langue, Abalzemer, selon le témoignage de Mefué de Damas.

*La description & portraiture du Sené.*

CHAP. II.



LE Sené est vne herbe ayant les feuilles semblables à la regalif-se, grassettes, & espesses, la tige d'vne coudee de haut, dont sortent de petits rainceans, pliables en façon de courroye, il a les fleurs de couleur d'or, comme les chous, marquetées de petites veines de couleur de pourpié: apres lesquelles viennent les gouffes faites en façon d'vne fauls, pendâtes des rainceaus à vne petite queue: & si serrees naturellement, que la peau de dessous est attachée à celle de dessus. Deuenantes meures, le vent  
les



les abbat aisément; & ont au dedans la semence, qui du noir tire sur le verd, & est si semblable aux pepins des raisins, qu'il est malaisé de separer l'un de l'autre du premier coup. Serapion medicin Arabe, luy attribue des gouffes faites à mode des cornes de la Lune, & longues: esquelles la femée est enfermee, arrangee par ordre, & sont soigneusement recueillies par les bergers, quand elles sont tombées, pour engraisser les brebis. Ceste plante ne peut aucunement endurer le froid, & pourtant la faut semer au mois de May: & ne dure pas passé l'Automne. Si on la seme deuant, elle meurt aisément, & ne peut endurer l'hyver.

*Que le Sené n'est pas la mesme plante que Colutea, & de la difference de l'une & de l'autre.*

CHAP. III.

**C**eux se trompent, qui pensent que l'arbre, que Theophraste appelle Colutea, soit le Sené, pource qu'il a des gouffes, que les bergers recueillent soigneusement pour engraisser les brebis, comme nous auons dit, vn peu auparauant que Serapion parloit des gouffes faites en façon de Croissant. Mais il y a ceste difference entre ces deux, c'est que le Baguenaudier est

Aa.iiij.

arbre non pas herbe. Duquel il ne me gre-  
uefa pas, de bailler la description telle que  
je l'ay peu prendre de l'Arbre mesme, en vn  
iardin fort plaisant le Baguenaudier dont  
est vn arbre fort commun en ce terroir de  
Paris, comme aussi ailleurs: du tronc duquel  
fortent plusieurs rameaux, iettans des iettôs  
çà & là minces & ployables, desquels fortent  
les fucilles, qui ressemblent aucunement au  
Senegré ou au Regalisse, esgalement arren-  
gees des deux costez, & fort plaisamment di-  
uisees en nombre (qui est presque toujours  
d'onze à onze) mais enuiron l'Autonne elles  
iaunissent, & tombent aisément avec les iet-  
tons par les moindres vents, ou autrement,  
A costé desdits iettons & principalement  
au sommet des branches, il fort en leurs  
temps certaines petites verges, qu'on di-  
roit y estres creués d'auantage, n'ayans au-  
cunes fucilles: au bout desquelles fortent les  
fleurs iaunes dorees, aucunesfois seules, au-  
tresfois deux à deux, trois, quatre & cinq, &  
le plus souuent six en vn touffet. Lesquelles,  
comme celles du genest, estâs faites en façon  
d'vne serpe de vigneron, ou d'vn croissant  
de Lune, font le commencement d'autant de  
vescies qu'il y auoit de fleurs. Lesquelles ve-  
scies pendantes chacune à vne queue bien  
aisee à rompre, croissent peu à peu en ventre  
& bossé en façon de coques, ayans premie-  
rement

rement la couleur rouffastre . La partie d'icelles qui va en arrondissant, & est bossue & courbe, est diuisee en deux par vn nerf, comme par vne cloison longue, & en façon du diaphragme, aussi bien que celle de dedans qui est creusé : à la verité on diroit que c'est vne malëtte de bergier, ou vn petit batteau à pescher, qui a à chafque bout, comme à la prouë & à la pouppe, deux petits pendâs, qui seruent, & sont comme des liens qui sortent des dites vescies, ou si tu l'aimes mieux, gouffes croissants s'enflent en croissant & sont transparentes, en sorté qu'on diroit qu'on a soufflé dedans pour les enfler. Combien que toutesfois il soit certain, que cela se fait naturellement & non par art, & que le son qu'elles font quand on les froisse avec les pieds, ou avec les mains, ou autrement, comme on fait les petites vescies des poissons, monstre qu'il y a là dedans de l'air qui les enfle . Ces gouffes finalement flaistrissent, contenant la semence arrengee en droite ligne par vn ordre merueilleux, elle est petite, & quand elle est meure, noire & ronde comme vne lëtille. Mais c'est assez parlé de la pourtraicture & histoire du Bagueaudier . Quant à la plante du Sené, ie n'en scauray pour le present dire autre chose, que ce que i'ay tantost allegué d'André Mathiol . Car iusqu'à ceste heure ie n'ay encor peu voir le Sené en vie,

& sur sa racine. Quoy qu'il en soit, le Sené est différent du Baguenaudier, en ce qu'il a ses gouffes ferrees, & faites en croissant, qui ne sont enflées ni transparentes comme elles sont du Baguenaudier: & ont la semence du tout semblable aux pepins de raisins. A quoy tu adiousteras que le Sené ne vit que bié peu de temps: & le Baguenaudier dure beaucoup d'années, venant principalement de semence & estant fumé de fient de brebis comme dit Theophraste. Selon lequel aussi on le doit semer quand le signe d'Arcturus se veut cacher, qui est enuiron le mois de Septébre, ayant premierement fait tremper la graine, & apres qu'elle aura commencé de germer dans l'eau. Au reste combien que du temps d'Alexandre le grand, le Baguenaudier ne venoit communément, qu'en l'isle nommée Lypara, toutesfois il y a ia long temps qu'il croist en beaucoup de lieux de France, comme nous auons dit, & est cogneu de tous sous le nom de Baguenaudier. Ceux donc faillent à mon aduis qui luy attribuent sans distinction toutes les vertus qui sont propres au Sené: car outre ce qu'il esincut le vomissement, tout ainfi que la semence de genest: le Baguenaudier aussi est fort contraire à l'estomach, & engendre beaucoup de trenchées: Item des ventofitez & bruissement de boyaux. Toutes lesquelles choses ne se trouuent au Sené.

*Quelles*

*Quelles parties du Sené sont de plus grande vertu, & plus laxatives.*

CHAP. IIII.

**L**EAN Mesué de Damas, médecin excellent renommé entre les Arabes, eferit que les gouffes du Sené ont plus de vertu que les fueilles, principalement si elles sont de couleur verte, tirât sur le noir, moyennement ameres, entieres, aucunement astringentes, fraisches, & qui ayant la semence large & pressécicar par la vieillesse elles perdent leur force, les gouffes qui sont blanchistres & imparfaictes ne valét rien: les fueilles verdes sont plus excellentes que les blanchistres: celles qui sont espaisfes, que les tenves, mais les iettons ne valent rien. Voila que dit Mesué, lequel attribue beaucoup plus de vertu pour lascher le ventre aux gouffes, qu'aux fueilles: combien que non seulement Menard Ferrarois y contredise, mais aussi la longue & iournelle experience des médecins: combien que Brassauole, lequel semble vouloir defendre Mesué, soit de contraire opinion. Il semble qu'Actuarius se sert des gouffes. André Mathiol en ses tresdoctes commentaires sur Dioscoride, tafche fort à propos d'accorder ce different, en ceste maniere. Il faut scauoir,

dit il, que les gouffes du Sené, qu'on garde seiches, sont de deux especes. Les vnes tombent d'elles mesmes, & seichent sur la plante, dont on oste la semence noire, & du tout fectric: Celles ci n'ont aucune vertu, ou pour le moins bien peu. On cueille les autres deuant qu'elles soyent meures, & sont espaiſſes pesantes, & plaines d'humeur: lesquelles on estend sur des nattes, & les fait on seicher à l'ombre pour les vendre. Celles ci dit Mathiol, comme nous auons plusieurs fois expérimenté, n'ont pas moins de vertu de lasecher le ventre, que les fueilles. Et pourtāt il seble que Mesué a aussi entendu d'icelles. Avec lequel s'accorde en cela le mesme Mathiol quant à l'experience, disant qu'il a autres fois semé vn plein champ de Sené ( comme on en voit plusieurs en Toscane, & principalement au territoire de Florence ) afin qu'il peust cueillir les gouffes verdes, & pleines d'humeur: & les ayāt seichees, en fist l'experience: & auoir, si elles auoyent la mesme vertu que les fueilles, ce que finalement il trouua estre vray. Il faut donc que ceux qui voudrōt bien & sainement vser des gouffes de Sené, le fement à l'exemple de Mathiol, afin qu'ils en ayent des meilleures, s'ils en peuuent trouuer: sinon qu'ils se seruent des fueilles bien choisies comme on fait communēmēt. Car pour le iourd'huy on n'ordōne presque aucune

aucune medicine laxative, dans laquelle il n'en entre. Ce n'est doncques pas sans cause que Manard a maintenu que les feuilles du Sené estoient plus laxatives que les gouffes qui sont tombées d'elles mesmes, & sont seiches. Jean Fernel tres excellent, sans aucun contredit, en toutes les parties de medicine suyuant Mesué & les Arabes, prefere les gouffes de Sené aux feuilles. Avec lequel s'accorde bien volontiers Jaques Syluius. Quoy qu'il en soit (car ie ne m'en tormenteray pas beaucoup) celuy qui se voudra seruir des gouffes, qu'il en face prouision de telles que nous auons dit ci dessus: Et celuy qui aymera mieux les feuilles, qu'il les choisisse fraisches, & larges, bien nettoyees des ordures, pailles, & iettons, dont le Sené est plein: en quoy il me semble, que plusieurs apothicaires faillent bien laschement, que ie ne die villainement, quand ils meslent tout sans rien discerner, soit en le faisant cuire, soit en le trempant.

*La bonté, choix, & excellence du Sené.*

CHAP. V.



**Q**VANT à la bonté & excellence du Sené, celuy est estimé le meilleur qu'on apporte d'Alexandrie ville d'Egypte, ou de Syrie. Car les medi-

cins modernes tât Latins que Grecs, en font fort grand cas. Iaqués Syluius dit que celuy qui viét d'Egypte, & d'Indie a la moitié plus, de force, que celuy de Toscane. Et derechief, qu'il en a moins que nostre Bagueaudier: lequel plusieurs prennent fausement au lieu du vray Sené. Or nous auons dit ci dessus, lequel estoit le plus excellent, les gouffes ou les fucilles.

*En quel pois, & mesure les Arabes, Grecs, & Latins ordonnent le Sené.*

#### CHAP. VI.

**S**ERAPION ordonne vne drachme de Sené mis en poudre, & demi once ou cinq drachmes du cuit. Mesué le met en infusion du poids de trois escus, c'est à dire de demi once ou quatre drachmes & demi, iusqu'à vne once. Entre les Grecs Actuarius seul en dōne vne drachme en poudre, & demi once en decoction, Jean Fernel l'ordonne en poudre iusques à deux drachmes & en decoction de trois drachmes iusques à six drachmes: & en infusion de demi once, iusqu'à vne once. Toutes lesquelles choses il faut sagement rapporter: & approprier  
au na-



au naturel de ceux qui le prendront, aux forces du patient, aage, disposition du corps, sexe; & autres circonstances & considerations.

*Proprietez & remedes esprouuez du Sené, pris des medecins Grecs.*

CHAP. VII.



**A**CTVARIUS, lequel seul qu'on sache entre les medecins Grecs, a escrit des vertus du Sené, dit qu'il euacue la cholere & phlegme au poids d'une drachme sans aucun domage ni fascherie du corps, Apres ces humeurs là, il purge aussi fort doucement l'humeur melancholique, & bruslé; & chasse benignement les suffusions qui en procedent quand'on le prend avec vn bouillon de Chappon. Outre plus, il suruiet à la douleur inueterée de teste, à la rongne, au haut mal, aux dattres: mais il vaut mieux en faire prendre le bouillon moyennement eschauffé, que de le donner en poudre. Il ouure aussi les obstructions interieures.

*Les proprietéz & remedes, du Sené pris des medecins Arabes.*

CHAP. VIII.

## TRAICTE

384

**E** A N Mesué de Damas e-  
 scrit en ceste sorte des proprie-  
 tez & remedes du Sené. Le Se-  
 né est absterfif, il nettoye &  
 digere: pour ceste cause il pur-  
 ge le cerueau, les instrumets des sens, le poul-  
 mon, le cœur, le foye, & la ratelle de l'hu-  
 meur melancholique & aduste. Et pourtant  
 il suruiet aux maladies desdites parties, pro-  
 uenantes de semblable humeur, comme aux  
 fleurs melancholiques & longues. Il resiouit  
 parce qu'il chasse l'humeur qui cauoit la tri-  
 stesse, pourueu qu'il n'y ait point de cause ex-  
 terne, & rend le corps gay, & ouure les oppi-  
 lations des parties interieures. La decoction  
 de ses fueilles avec chamomille fortifie le  
 cerueau & les nerfs quand on en fait vnlau-  
 ment. Le mesme Sené pris en quelque sorte  
 que ce soit affermit la veue & l'ouye. Et si la  
 purgation est tardie & debile, on la pour-  
 ra bien auancer, y meslant choses fortes,  
 comme gingembre, sel gemmé, sel d'Inde, &  
 semblables. Or de peur qu'il ne face mal à l'e-  
 stomach, il y faut adouster choses cordiales  
 & stomachales, & la faire cuire en grand qua-  
 ntité en bouillon de poules ou chapons, ou  
 d'autre chair, afin qu'il purge sans fascherie,  
 ou le mettre en infusion en petit lait de che-  
 ure avec espic de nard, puis le faire vn peu  
 bouillir: ou bien on prendra la poudre de ses  
 fueil-

feuilles avec du lait doux. Il y en a qui purgent assez heureusement de la decoction faite avec pruneaux, & espic de nard. Au reste il ne veut gueres cuire. Voila que dit Mesué.

Serapion medicin Arabe, a escrit ce qui s'ensuit des facultez du Sené. Le Sené est fort bon pour ceux qui sont hors d'entendement, pour les furieux, pour ceux qui ont des creuasses par tout le corps, pour les paralitiques, pour la maladie des poulx, mal de teste, rongne, pustules, demangeison, & haut mal. Il fortifie aussi le cœur, pourueu qu'on le mesle avec les medicamens qui sont propres à celà.

*A quelles maladies seruient le Sené, & quels remedes il apporte aux hommes, pris des medecins latins.*

#### CHAP. X.



EAN Fernel recommande le Sené, & les remedes, par ces paroles. Le Sené purge fort bien la melancholie aduste, & la cholere, & le phlegme gros & espais: & ce non pas du premier coup des parties plus esloignées, mais principalement de la ratelle, puis aussi des autres parties interieures, des hypochondres, & du mesentere, esquelles parties s'amasse l'ordure de tout le corps. Car à grand peine y a il aucune autre chose qui attire avec telle force les hu-

Bb. i.

meurs corrompues de ses parties là, ou euacue les enflures endurcies, ou bien entre dans les petites veines, oste leurs opilations enuieillies: toutesfois il ne peut pas euacuer les eaux des hydropiques quoy qu'elles soient voisines, c'est vn singulier remede cōtre les maladies longues & lentes, qui sont procedees de l'impureté des parties interieures ou de vieilles oppilations, comme sont les fieures lentes & vieilles, la melâcholie, haut mal, rōgne, dartres, mal dit de saint bain, ladrerie: bref il est bō cōtre toute impureté. Il aiguise aussi les sens, & resiouit le cœur, engendrant toutesfois souuent des trenches, non pas qu'il soit venteux, mais pource que les humeurs qui sont attachez ferme, & le plus souuent sont fortes, ne peuent estre arrachees sâs quelque douleur: toutesfois on n'a iamais apperceu qu'il raclast les boyaux, ou fist sortir du sang: autrement il purge doucement, mais toutesfois lentement, n'ayant aucune qualité contraire sinon qu'il est vn peu fascheux à l'estomach, & est bon aux enfans, & aux vieux, & n'est point contraire aux femmes grosses. Il faut mesler avec iceluy choses qui fortifient l'estomach, & qui hastent ensemblement sa vertu, qui est vn peu tardue, comme sont le gingembre, la cannelle, ou spica: & celles aussi qui laschent aisément en adoucissant, sans clinouoir des trenches

chees cōme sont des bouillōs gras, pruneaux Iuibes, raisins secs, violettes de Mars, Guimauues, Polypode, & les syrops qu'on fait de ces simples.

Iaques Siluius escrit en ceste façon des remedes du Sené. Le Sené ayant les gouffes larges, & faites en façon de faulx & la semence dedans, est meilleur pour purger l'humeur melancholique, & les maladies qui en procedent. Il engendre des trenchées à plusieurs, aux autres il est benin, selon le diuers naturel de ceux qui en prennent. Toutesfois le plus seur est de le corriger avec mastic, ou clous de giroffles, & autres choses (comme canelle, semence d'anis) les fueilles ne font pas sans vertu. Les ancienst toutesfois n'en ont aucunement parlé.

Manard Ferrarois dit, qu'il a expérimenté que le Sené outre ce que nous auons ia dit & contre l'opinion d'Auerrois purge aussi le phlegme: suyuant l'opinion & experience d'Actuarius medicin Grec, comme nous auons ia dit, item qu'il est bon contre la grosse verolle: On a aussi souuent veu qu'il vuidoit les eaux.

André Matthiol, excellent exposeur de Dioscoride, entre beaucoup de choses dit ceci du Sené. J'ay accoustumé, dit-il, de faire tous les ans vn syrop de nostre Sené, estant encōres verd aux champs, avecques infusion

Bb. ii.

des roses, lequel purge seurement & abondamment toutes humeurs. Et se peut bien donner aux femmes grosses, & enfans, & à tous hommes de tout aage. Son infusion tousiours est meilleure que la decoction: pour ce qu'elle ne s'esuente aucunement, de laquelle cinq ou six onces laschent le ventre sans fascherie. L'experience a monstré qu'on le peut seurement donner aux femmes grosses, & enfans. A quoy s'accorde Actuarius, disant que le Sené purge sans danger. On rend ce medicament plus excellent, & de plus grande vertu, si on le mesle avec de la casse noire, ou manne, ou rheubarbe, ou infusion de roses, ou syrop rosat laxatif: ou bien si on la fait infuser en petit lait de cheure, il ouure les oppilations des parties interieures, augmente la ieunesse, retarde la vieillesse, resiovit l'esprit, & apporte beaucoup d'autres commoditez: desquelles nous auons parlé ci dessus.

*Maniere de composer une fort excellente infusion du Sené, selon l'ordonnance du mesme Mathiöle.*

## CHAP. XI.

PRE-



**P**RENEZ six drachmes de feuilles de Sené bien choisi: vne drachme de gingembre, ou cannelle broyee : deux drachmes de fleurs de buglosse: mellez le tout, & le mettez en vn pot de terre vernissé, ou estamé, qui ait la gueulle estroite : & ayant versé par dessus dix onces d'eau bouillante, ou de petit laiçt de cheure, bouchez la gueulle du pot, en sorte qu'il n'y entre aucun air. Cela fait, enuelopez le vaisseau en vn oreiller de plumes d'oye, & eschauffé, & le mettez en vn coffre, l'y laissant toute la nuit. Car par ce moyen gardant sa chaleur, l'infusion attirera à soy toute la vertu, & fera fort excellent pour toutes les maladies ci dessus dites, sans aucune fascherie, ni dommage du corps.

*Vin medicinal fait de Sené de Jean Mesué.*

#### CHAP. XII.



**V**N certain homme mesloit vne grande quantité de Sené, dans du vin blanc doux, ce dit Mesué, au bout de trois mois il le faisoit venir boire : & en ceste sorte purgeoit le cerueau, & instru-

B b. iiii.

ments des sens, & augmentoit la ioye & liesse. Si quelcun desire de sçauoir d'autres manieres de composer ce vin medicinal, & autres quels qu'ils soyent, qu'il life ce que nous auôs escrit il n'y a pas long temps, en nostre Traicté des diuerses façons & manieres aisees de préparer les herbages, racines, fruiçts, raisins, & vins, qui peuuent plaifamment suruenir à diuerses maladies, & ce doucemêt, & sans dommage: il trouuera là ce qu'il sera bien aise d'apprendre.

Voila ce qu'il nous a semblé bon d'escrire pour le present des vertus & excellence du Sené. Et celuy qui prendra bien garde à ses remedes, qui sont tres-vtiles, ne l'appelera plus Sené, mais bien propremêt herbe saine. Iouys en lecteur benin, & t'en fers avec bon heur, avec l'aide de Dieu (sans lequel toute medecine est poison) afin qu'ayant le corps sain par le moyen du Sené, tu ayes aussi l'esprit sain.

*A V L E C T E U R A M A -  
teur des secrets de nature. S.*



Stant aduertit par l'Imprimeur qu'il restoit sur la fin de mon Traicté quelques pages vuides & blanches, l'ay penié que ce seroit bien fait de les remplir de quel-



quelque bel écrit. Et apres l'auoir fort & longuement cherché, il se presenta tout à propos entre mes papiers vn petit Traicté de Proclus philosophe Platonicien, recommandable tant pour sa vieillesse que pour son sçauoir. Et pourtant il m'a semblé bon d'en mettre ici vne piece, ou plustost vn abregé du sens, pour la fin.

*Abregé du Traicté de Proclus sur les  
Secrets de nature.*

COMME les amoureux, dit Proclus, peu à peu font venus de la beauté qui apparoist aux sens à vne beauté diuine, ainsi les anciens chercheurs des secrets de nature, ayans apperceu vn accord de nature, accointance & amitié des choses naturelles, les vnes aux autres, & des choses manifestes à celles qui sont cachees, & cogneu que tout est en tout, ont composé entre eux vne science sacree & secrette, scachans que les choses hautes estoyent cachees aux basses, & les basses aux hautes. Ascavoir les terrestres au ciel, mais à la façon cœleste: & les cœlestes en terre, mais à la façon de la terre. Car d'où pensons nous que les herbes qu'on appelle Solisques, c'est à dire suyuantes le soleil, se tournent & remuent vers le soleil, selon le mouuement du soleil, & celles qu'on appelle

Bb. iiii.

lunifèques, c'est à dire s'ayan-tes la lune, vers la lune, sinon qu'icelles comme si elles les prioyent, chantent des hymnes en l'honneur des conducteurs de leur ordre? Mais les vnes le font d'une façon intellectiue, les autres raisonnable, & les autres sensible. D'où viét que l'herbe appelé Soliféqua se tourne vers le soleil comme elle peut: de laquelle si quelcun pouuoit entendre le son qu'elle fait en l'air en se tournât, il verroit que c'est vne certaine harmonie faite en l'honneur de s<sup>on</sup> roy en se tournant vers luy, telle que la plante la peut faire. Et pourtant on peut bien voir en terre le soleil & la lune, mais c'est sel<sup>on</sup> la qualité & maniere terrestre. Item au ciel des plâtes, pierres, & animaux ayans vne vie intellectiue, selon leur nature cœleste. Ce que les anciens ayans considéré, ont bien à propos attribué aux vns la nature des cœlestes, & aux autres des terrestres: & pour ceste cause ont amené non sans raison, les vertus diuines en terre, & es choses terrestres. Que diray je du Lotus? lequel deuant le soleil leuant plie ses fucilles en dedans, & quand il se leue, les ouure peu à peu, iusques à ce qu'il soit monté iusqu'au milieu du ciel, & lors il les eslargit, & ouure du tout. Et quand il descend du haut du ciel en bas, il les referme & resserre peu à peu. Par lequel eslargissement & estresissement de fucilles, ne semble il pas

il pas qu'il n'honore pas moins le Soleil, que les hommes par les gestes des ioues, & remuement de leurs. Et non seulement on peut voir & admirer és plantes, qui ont quel que trace de vic, mais aussi aux pierres; ceste imitation & participation des astres. Car la pierre nommee Helites, c'est à dire, Solaire, represente les rayons du soleil, par ses petits rayons dorez: & celle qu'on nomme Selenites, c'est à dire Lunaire, qui a la figure semblable à vn croissant, suit le mouuement de la Lune par sa mutation. Ainsi la pierre Helioselenus imite & represente aucunement par sa couleur, la conionction du Soleil & de la Lune. Tant tout est plein de choses diuines les terrestres des celestes, & les celestes de celles qui sont par dessus les celestes: & toutes choses vont par ordre iusques à la fin. Il y a aussi plusieurs bestes de la nature du Soleil, comme les Lions & les Coqs, qui sont participans selon leur naturel de quelque diuinité du Soleil, dont c'est chose merueilleuse combien celles qui sont inferieures s'abaissent deuant les superieures: cōbien qu'en grandeur & puissance elles ne soyent pas moindres. De là on dit que le Lion craint fort & honore aucunement le Coq. Dequoy nous ne pouuons donner la cause tiree de la matiere ou des sens, ains plustost de la contemplatiō & principauté de l'ordre: d'au

tant que le Soleil fauorise & conuient plus au Coq, qu'au Lion. D'où vient que le Soleil se leuant, il luy fait feste par son chant, comme par quelques hymnes, & l'appelle & semond de se halter, quand il tourne son cours vers nous du milieu du ciel des Antipodes. Padiouste qu'on a aussi veu quelquesfois des demons de la nature du Soleil ayant la face de Lions: lesquels s'esuanoirent aussi tost qu'on leur eut presenté vn Coq: ce qui vient de ce que les choses qui sont inferieures au mesme rang, ont en reuerence celles qui sont superieures, & les craignent, tout ainsi que plusieurs du commun peuple, lesquels toutesfois & quantes qu'ils voyent non seulement la face, mais aussi le pourtrait ou effigie des grands & diuins personnages, ont accoustumé non seulement de leur faire honneur, mais aussi craignent de faire quelque chose deshonneste en leur presence. Voila que dit Proclus.

*A scauoir s'il est bon de manger du fourmage. Escript à Philippe Melanthon par Ioan l'Angius medicin.*

On m'a-

**N**m'auoit inuite à souper chez nostre ami Cyrlerus, dit l'Angius, & ainsi qu'on apportoit le dessert avec du fourmage, on se print à parler honorablemēt de toy & de ton seruiteur: lequel t'arracha le fourmage des mains, ainsi que tu en mangeois. Aucuns d'entre les inuitez s'esmerueilloyent de l'audace de ton seruiteur. Les autres louoyent sa fidelité, de ce qu'il n'auoit voulu souffrir que son maistre chargeast son estomach d'une viande de mauuaise nourriture & de dure digestion. Alors, m'en ayant demandé mon aduis, Je respondi, que i'auoye opiniō que ton seruiteur estoit de ceste commune secte de medecins, qui mesurent l'estomach des autres par leurs forces, & approprient les medecaments, non pas pour cestuy-cy, ou cestuy-là, mais pour tous en general: ne sachās pas que le naturel des estomachs est si diuerse, q̄ cestui-ci estāt chaud de nature, digere fort biē des viandes grosses & difficiles à digerer: & brusle les tendres, les conuertissant en rots puants. Il y a dauātage que la digestion ne se fait pas seulement par les forces de la chaleur naturelle, mais par vne certaine proprieté, qu'ont tant les bestes que les hōmes, comme dit Galien, Par ce moyē l'Austruche digere le fer, & autres metaux que le feu ne peut dompter,

lesquels le Lion, quoy qu'il soit beaucoup plus chaud que l'Austruche, ne scauroit digerer. La fille que le Roy des Indes enuoya à Alexandre le grand plustost par fraude, que par present, viuoit du Nappellus sans en sentir aucun dommage. Les cailles s'engraissent de semence de Iusquame & d'Ellebore. Les Estourneaux se nourrissent de ciguë, lesquelles choses sont poison mortel à l'homme & à d'autres animaux. Par ce moyen aussi il aduient, que cestuy-cy mange du fromage, & cestuy-la n'é mäge point: duquel toutesfois on dit que Zoroaster inventeur de l'art magique, vesquit vingt ans au desert, mais tellemēt temperé, qu'il ne sentoit point le vieil. Ce que Gallien enseigne à faire par le moyen des fueilles seiches de l'herbe appellee Serpentine: dans lesquelles quand on l'enuelopoit frais, il se gardoit sans pourrir. Pourtant Hippocrate en son liure de la vicille medicine, nous aduertit faiblement comme tout le reste, en ces paroles. Il ne faut simplemēt penser que le fromage soit vne viande mauuaise: car il ne fait pas mal à tous, ains dit-on qu'il est fort profitable à ceux qui sont maigres. Et n'empesche de rien ce que quelques vns alleguent au contraire, que le fromage est de grosse nourriture & visqueuse, par laquelle les conduits du foye, des reins & petites veines sont oppilez,  
& la

& la grauelle en est emmoncelee aux reins & en la vesicie, ainsi que le sable se prend avec la chaux: en sorte que la pierre s'en engendre. Mais que cela ne l'empesche pas de manger du fromage: car estant moyennement salé, tous ces inconueniens sont corrigez: d'autât que le sel incise les humeurs visqueuses, brise le sable, ouure les oppilations des conduits, conforte l'orifice nerueux de l'estomach, & ouure son appetit languissant par son acrimonie, & appaise le vomissement. Pour ceste cause les anciens ont appellé non sans raison le sel, irriterment de gueule. Ce qu'aussi les pigeons cognoissent fort bien, lesquels, comme dit Pline, amassent premierement pour leurs petits la terre la plus salee, & la leur mettent dans le bec, pour faire voye à la viande. Et que Gallien ne t'eston ne non plus, parlant en ceste façon en son liure des alimens de bon & mauuais suc. Tous les fromages ont gros suc, outre ce les vieux l'ont mauuais, mais on peut manger des frais à l'entree de table avec miel, pour amolir le ventre: car, ce dit-il, leur suc n'est pas si gros que des vieux, & n'est point mauuais. Pourtant, sans craindre aucun de ces inconueniens, mange en toute liberté du fromage frais, vn peu salé, ayant la douceur de laiçt de vache, ou de cheure, sans estre aucunement aigre de vieillesse, r'appuyant sur l'oracle de

nostre Apollo, asçauoir Hippocrate, par lequel il dit : La viande ou le breuuage vn peu plus mauuais, mais plus plaissant, doit estre preferé à ceux qui seront meilleurs, mais plus mal plaissans. Voila que dit Langius.

Or pour guarentir & deliurer le fromage des calomnies de quelques vns, & du blafme qu'on luy met sus de faire mal, il m'a semblé qu'il viendroit bien à propos, & seroit chose agreable, de mettre en cest endroit les vers suyuant, pris du regime enuoyé au Roy d'Angleterre, par les medecins de Salerne, esquels le fromage se plaint en ceste façon.

*L'ignorant medecin dit que ie suis nuisant,*

*Mais quelle nuisance ay ne peut estre disant,*

*Qui nature cognoist, sera resmoin notable*

*Qu'à manger ie suis bon à l'issue de table.*

*Si l'estomach languit, fromage le conferme,*

*Si la fin du repas par fromage l'on ferme.*

Et en vn autre lieu,

*Fromage & pain,*

*Sont bons au sain.*

*A qui n'est sain*

*Fromage & pain*

*N'est profitable*

*Pour mets de table.*

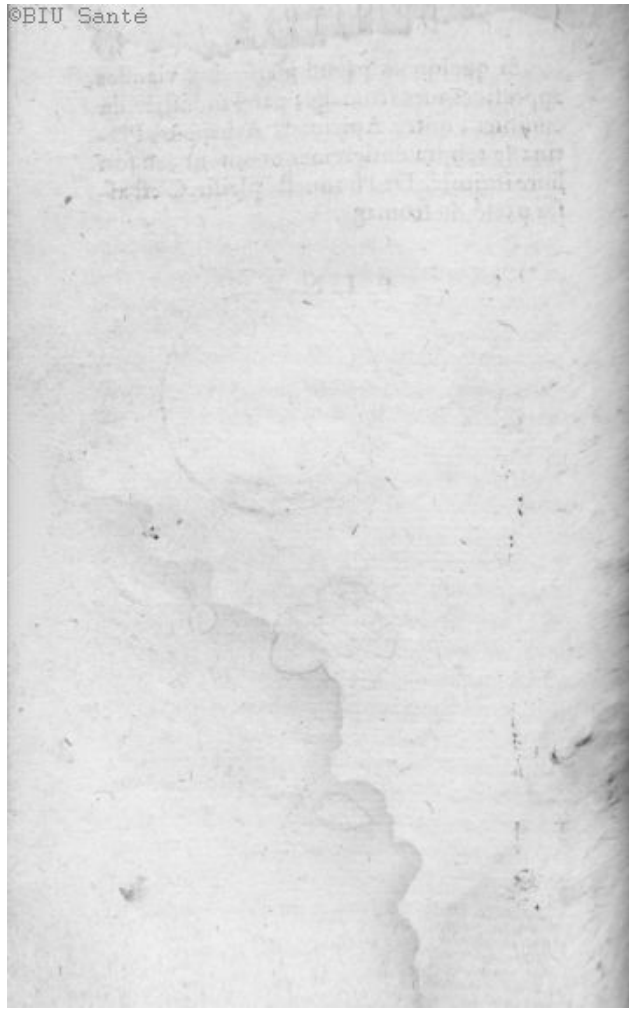
Si



Si quelqu'un prend plaisir aux viandes  
apprestées avec fromage, par l'industrie du  
cuisinier, outre Apicius & Atheneus, Pla-  
tina le rendra entièrement content, en son  
liure intitulé, De l'honneste plaisir. C'est as-  
sez parlé du fromage.

F I N





LE JARDIN  
MEDICINAL EN-  
RICHIE DE PLU-  
sieurs & diuers remedes  
& secrets.

COMPOSE PAR ANTHOI-  
ne Mizald, de Moluſſon en Bourbon-  
nois, Docteur en medecine.

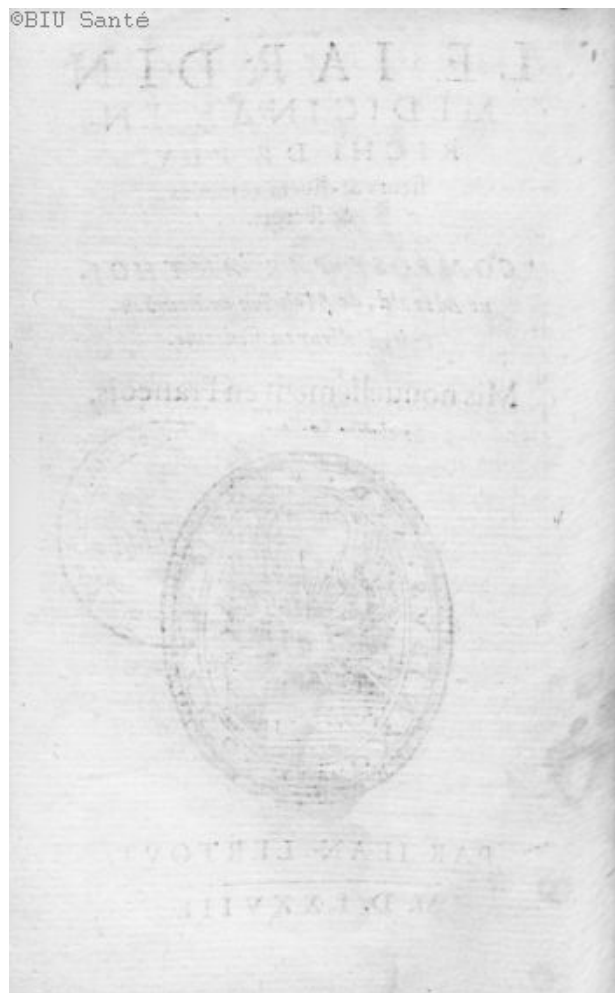
Mis nouuellement en François.

par Antoine Caille.



PAR IEAN LERTOVT.

M. D. LXXVIII.



ANTOINE MIZALD<sup>3</sup>  
SVR SON IARDIN  
MEDICINAL.

PREFACE



'A Y souuent admiré le souci  
& diligence de nos ancestres  
en ce qu'ils ont basti & dressé  
vn magasin, duquel on peut ti-  
rer beaucoup de secours & ai-  
des, pour l'étretenemét de la vie humaine, &  
pour remedier aux maladies: lequel les an-  
ciens ont appelé *Alexishepos*, & nous l'ap-  
pelons ouurier pour aider, & iardin salu-  
taire. Car ils n'ont vsé de l'armonie du luth, ou  
de la lire, comme on recite qu'anciennement  
ont fait Orphee & Amphion: mais par  
vn laborieux & assiduel travail, & de corps,  
& d'esprit, & par diligence d'estude, ils ont  
comme contraint les forests, esloignees, les  
montaignes difficiles, & les lieux inaccessi-  
bles, d'habiter, & se renger dans les villes &  
maisons champestres. Ce qu'ils ont princi-  
palemēt executé, lors qu'ils ont trouué le  
moyen d'appriuoiser, & rendre domestiques  
les plantes & arbres, qui auparauant esto-  
yēt sauuages, & ont tiré profit des plantes,  
qui auparauant ne faisoient qu'empescher & nu-  
ire: c'est à dire, ils ont conduit & attiré les plā-

A. ii.

tes des bois & montaignes, qui ne seruoient  
là que pour retraite & nourriture aux bestes  
fauuages, & aux oyseaux pour y nicher, ils les  
ont, di-ic, seu approprié à l'usage & nourri-  
ture des hommes, & peu à peu les ont attiré  
comme si s'eussent esté chartiers enuoyez du  
ciel es iardins des villes & villages, pres leurs  
maisons & habitations, afin qu'il ne les fa-  
lut pas aller chercher si loin, tellement que  
par leur diligence, & adresse à les cultiuer, ils  
les ont rendues familières à ieunes & à vieux.  
O que nous pouuons dire les hommes trois  
& quatre fois heureux, de ce que ceux qui ne  
cedoyent rien en force à Hercules, ni en sa-  
pience à Nestor, n'ont rien laissé qu'ils n'ayent  
esproué & expérimenté, & si n'ont rien ca-  
ché, de ce qui leur a semblé pouuoir profiter  
à la postérité. Et voila d'ou est sorti le pro-  
fit inestimable des iardins, & mille commo-  
ditez, mille secours qu'on en tire, soit qu'on  
considere la nourriture qu'on en prend, ou  
les remedes: de sorte que iusques auourd'huy  
nous auons receu comme de pere à fils, &  
d'age en aage, & poursuyura ce bien à ceux  
qui viendront apres nous, par vne singuliere  
faueur de Dieu, sinon que la nonchalance  
& bestise des hommes les en rende indignes.  
Faudra il donc que nous enuiesions de si  
grandes richesses, & vn si grand bien, qui nous  
a esté laissé par vn si bon nombre de si grands  
& excel-

& excellens personnages qu'ils auoyent acquis par vñ si grand labeur: & que nous possédons cōme par boirie legitime: & qui nous apporte vn heur nōpareil, a sauoir de iouir de tant de remedes que nous pouuons tirer des iardins: & qui plus est permettrons nous que nostre posterité soit priuee & defraudée des biens, que nous ne pouuons pas nous vanter auoir acquis: mais qui ont esté acquis par d'autres, qui les ont laissez par droit de substitution, à ceux qui viendront apres nous. Nous pouuons donc dire à bon droit, que ceux là sont enuieux & marris du bien public, & seroyent contens que les inuentions de nos deuanciers fussent enseuelies, qui sans se soucier de ceux qui viendront apres eux, ne semblent estre nais que pour eux mesmes, ni estre sages que pour eux mesmes, & qui passent leur vie, comme la limace dans sa coquille: à la verité c'est mal recognoistre ceux par le moyen desquels ils iouissent d'vne si grande lumiere, tiree du milieu des brouillats: & qui des aspres montaignes, haliers, & bois tōffus, voire des ordures de la terre, ont bien seeu tirer les pierres precieuses & l'or, voire sans que cela nous couste riē: mais ce n'a pas esté sans hahaner & suer, & sans qu'ils ayent trainé bien souuent parmi la poudre: & si ne peut on pas dire qu'ils ayēt eu autre desir, autre esperance, ni autre in

A. iii.

tention, sinon de faire leurs successeurs participans de si grands biens, & que leurs successeurs eussent le mesme souci. Parquoy afin que la posterité ne me puisse mettre au nombre de ces mal'heureux qui sont entachez du vice d'ingratitude, vice vrayement odieux à Dieu & aux hommes, toute ma vie ie me suis esuertué, que mes études, quoy qu'ils soyent petis & de peu d'estime, pour le moins ce qui peut estre de sçauoir & grace en moy, soit rapporté à l'usage & profit public: & que s'il y a quelque chose de bien en moy, que j'aye receu de la largesse de Dieu, de ceux qui m'ont précédé, & de ceux qui ont mieux étudié que moy, soit rapporté au commun profit. C'est donc à cela, que ie me suis addonné toute ma vie, & m'y addonne encores de franche volonté & courage, delibéré de poursuyre le reste de mes iours, s'il plaist à Dieu m'en faire la grace, quoy que ce soit avec perte de mes biens, & au preiudice de ma santé, laquelle me fait iournellement de grands empeschemens. Voici donc ce Jardin Medicinal que, pour le présent ie presente & mets en auant, afin que chacun en puisse tirer profit. Je ne doute pas qu'il ne se trouue des hommes qui le regarderont de mauuais œil, & qui le liront encores plus à côté cœur & qui se despitans, gronderont entre leurs dens, disans, voy de quoy s'est aduisé ce personnage,



sonnage, de vouloir restaurer & remettre en usage les remedes prins és iardins, desquels par tant de centaines d'annees on n'auoit tenu conte, & que les bestes & les hommes fouloyent aux pieds, mesinement en ce temps, auquel on n'a pas faute d'autres remedes? N'est ce pas, diront ils, se mocquer, & perdre son temps? Le n'ignore pas que ce ne soit vne chose dangereuse, de mettre en auant quelque chose de nouueau, ou renoueller quelque chose desia enuieillie, & que ce n'est pas sans difficulté, principalement en ce temps, auquel on ne s'estudie qu'au gain, si suis ie pourtant resolu d'essayer: car quel dommage pourra porter l'essay, puis qu'un tel profit en sortira, que de secourir, & aider à la vie d'un si grand nombre de pauvres gens, & du populaire, soit qu'ils desirent de chasser les maladies qui les poursuyuent, ou se preserver d'y tomber? car telles gens n'ont pas moyen d'appeler les medecins, à cause de leur pauureté, & encôres moins, ils ont moyen de prendre chez les Apotichaires, qui ne flairent que le gain, les drogues qui leur sont necessaires. Il m'a donc semblé que ie ferois chose vtile & profitable, si pour gratifier aux pauvres, & au populaire, ie monstrois qu'ils pourront trouuer en leurs iardins, assez de secours & remedes pour se suruenir en leurs maladies, & pour s'aider à viure. Dauantage

A. iiii.

*C'est vne  
tenure bon  
ne & sain  
Et que de  
aider auoc  
pauures.*

ie veux faire cognoistre à chacun, que plusieurs medicamens, qui estoient hors d'usage, sont comme renouvellez: & que plusieurs desquels on se fert à present ne seront plus en usage, selon que la coustume & la raison le commanderont, car c'est à eux de bailler la reigle de mediciner. Au reste ce mien labeur ne sera point trouué nouveau par ceux qui auront leu, ou pour le moins entendu que Pythagoras premieremēt & Democrite en ont escrit des volumes to<sup>r</sup> entiers, & que Democrite ayāt esté enseigné touchāt ce ste matiere, par les *Ægyptiēs*, en a fait part à Hipocrates qui estoit son grād ami, & de mesme temps: mais afin que ces petits commencemens prinsent accroissement, Herodote, Strabo, Plutarque & autres, disent qu'anciēnemēt on reputeoit à grand forfait, de passer aupres des malades (desquels on auoit de coustume de mettre en lieu public, à la façon des *Ægyptiēs*) sans enseigner au malade, avec quelles herbes & remedes, il auoit luy mesme ou quelcun autre esté gueri de seblable maladie. Dauātage Pausanias recite qu'ē la ville d'*Epidaurus* y auoit vn petit boscage dediē à *Asclēpius* successeur d'*Apollo*, quant a la medecine, dans lequel y auoit vn temple rōd enrichi de marbre blanc, & soustenu de plusieurs colōnes, ausquelles on trouuoit par escrit les noms de ceux, tant hommes que femmes,

mes, qui auoyent esté gueris par *Æsculapius*, & les nōs des maladies, desquelles ils auoyēt esté affligez, par quels signes on les auoit recogneues & remarquees, & par quels remedes & herbes, & avec quelle methode ils auoient esté gueris: & dit-on que ce temple ayant esté consumé par feu, *Hipocrates* redigea ceste methode en Aphorismes, sentences, & en art: & de lors on edifia entre plusieurs nations, des temples à *Æsculapius* parmi les bois, & sur les chemins, & hors des villes: ce que à la vérité, ne signifioit autre chose, sinon que les plus auciens & premiers remedes des maladies, ne se trouuoient pas dans les villes & boutiques, mais aux champs parmi les bois, ou on venoit demander aide & secours à ce diuin guerisseur des maladies, & qui garentissoit les hommes de mort, & là on monstroit fidellement aux malades qui y alloient ou à ceux qui venoyent en leur nō, comme il se failloit gouverner & ce qu'il faillloit faire. Certainement, dit *Pline*, les bois & forests & les lieux les plus hideux & rudes, ne sont point desnuéz de medecines, tant nature, mere de toutes choses, a esté soigneuse de ne destituer iamais l'homme de remedes: lesquels remedes, comme nous auons ia dit ci deuant, les auciens chercheurs des secrets de nature, ont avec grand soin & diligence

ce, tiré des bois, ou il s'éble que nature ait mō  
stré sa face hideuse, pour les nourrir dans  
leurs iardins, tāt des villes que des villages &  
n'y ont espargné ni leur peine, ni le soin de  
les bien cultiuer. Dieu tresbon les pouffant  
en cela. Qui est celuy qui pourra nier que les  
Romains n'ayent demeuré six cens ans, ou  
plus, sans aucuns medecins ni apotichaires?  
& cōbienny a-il eu de gens depuis le commē-  
cement du monde, qui ont longuement ve-  
scu, & en bonne santé, sans medecins ni apo-  
tichaires? certes le nombre en est infini: non  
pas toutesfois qu'ils ayent esté sans medeci-  
ne, mais comme elle estoit simple & aisée,  
aussi estoit-elle facile à inuenter & preparer,  
pource qu'elle estoit nourrie en nos iardins,  
& comme en nostre maison & pays. Qui est  
celuy qui ne sache bien que Marcus Cato, ce  
personage tant renommé pour auoir triom-  
phé, auoir esté Censeur, & pour estre vn per-  
sonage fort excellēt aux lettres, a vŕé des her-  
bes que luy mesme auoit plātées en son iar-  
din, & principalemēt il s'est serui des Chous  
du iardin, & par ce moyen luy, son fils, sa fem-  
me, ses seruiteurs & familiers, ont vescu long  
aage, en bonné santé? Qui est-ce qui n'a leu  
Antonius Castor (auquel Plinē confesse de-  
uoir tout ce qu'il a de la cognoissāce des her-  
bes, ou peu s'en faut, cōme estant le plus ex-  
quis en ceste faculté) auoir planté & nourri  
plu

plusieurs herbes en son iardin, par l'aide desquels il paruint iusques à cent ans, ou plus, sans que sa santé fust en rien interessée, voire sans que sa memoire ni ses forces fussent en rien afoiblies. Sabinus Tiro ne composa-il pas vn liure des remedes des Iardins, lequel il dedia à son Meccenas pour la cōseruation de sa santé? Valgius Romain, & Pompeius Lenæus, afranchi de Pōpee le grād, ne luy firent-ils pas present d'vn liure contenant la medecine des herbes, lequel ils auoient prins en la librairie de Mithridates, apres qu'il fut vaincu par Pompee? Si ces exemples ne te cōtentēt, & que tu en vueilles auoir de plus anciens, il ne faut sinon lire ce que Marc Varron recite de Nestor, homme fort sage & eloquent, lequel estoit viuant du temps de la guerre de Troye, trois cens ans, ou plus, deuant la construction de Rome, enuiron le temps du regne de Dauid, qui auoit vn iardin medecinal, lequel il descriuit fort elegamment en vers. Il apert donc que la medecine, qui prenoit ses remedes és iardins, est fort ancienne: vray est comme tesmoigne Seneca, qu'au commencement, on n'auoit pas cognoissance de beaucoup d'herbes, mais depuis qu'on a tāt desguisé les viandes, & qu'il y a eu tant de fortes & diuersites de mets, on a aussi veu tant de maladies, si diuerses & incertaines, qu'on peut dire que çont esté au-

*D'ou est  
procedé  
que la Me  
dicine, qui  
ancienno-  
ment auoit  
pre de re-  
medes, est  
apres creue  
en telle di-  
uersité.*

tant de punitions, & iustes vengeance de la  
superfluité & excès : aufquelles n'estoyent  
point subiets : ceux qui n'auoyent point la-  
sché la bride à leurs appetis, qui se fauoiet cō-  
mander ; qui aprestoient eux-mesmes leurs  
viandes, & viuoyent simplement & sobre-  
ment : mais depuis qu'on a commencé à vser  
des viandes, non pas pour oster la faim : ains  
pour reueiller l'appetit, & pour ce faire on a  
inuenté mille sortes de sauces: la vie des hom-  
mes a esté beaucoup plus miserable, leur san-  
té moins ferme, & leur face plus transie, que  
elle n'estoit pas du tēps de la sobrieté: & en-  
cores ne peut-on attendre sinon que le mal  
empire, & que nos successeurs soyent enco-  
res plus miserables que nous, si on ne trouue  
moyé de brider ces gourmās & deuorateurs,  
aufquels la terre ni la mer ne suffiroient pas.  
Quiconque considerera la multitude des cui-  
siniers, & la diuersité de leurs sauces, ne s'es-  
merueillera point du grand nombre, & de la  
diuersité des maladies, par laquelle tant de  
medicins & apoticairez avec leurs familles,  
font nourris grassēmēt. Mais ie m'esgare par  
trop de mon propos: or pour y retourner, ie  
di que les anciēs Romains ont eu en grāde es-  
time & reputation la medicine, laquelle pre-  
noit ses remedes es iardins. Mesmes elle a e-  
sté receuē entr'eux, par l'espace de six cēs ans  
ou pl<sup>s</sup>, avec grand recueil, cōme nous auons  
desia

deſſa dit ci deuant, & Marcus Cato l'a diligé-  
ment pratiquée, iuſqu'à l'oſtâte cinquiſme  
an de ſon aage, afin que nul ne penſe qu'il ait  
eu faute de tēps, pour en pouuoir faire l'expe-  
rience. Finalement les richelſſes venans à croi-  
ſtre, avec l'Empire & domination, & la licen-  
ce eſtant entree tant de la diſſolution eſ vian-  
des, que la paillardife, la ſimplicité de ceſte  
medicene fut chafſée au loin, & fut bānie de  
la compagnie des hommes: & dès lors on fit  
venir, & par mer & par terre, force medicins,  
d'Alie, de Grece, d'Egypte, de Sicile, d'Arā-  
bie, de Marceille, & autres nations eſtrange-  
res, ſans s'arreſter au dire de Marc Catō, que  
long tēps auparauāt il auoit predit à ſon fils,  
& voicy ſes paroles: Tien ceci eſtme vne pro-  
phetie. Lors que ceſte gēt (parlāt des Grecs)  
o Marc mō fils, enuoyera par deçā ſes medi-  
cins, elle corrompra toutes choſes, car ils ont  
deliberé & iuré entr'eux, de faire mourir par  
la medicene tous les Barbares (car c'eſtoit ain-  
ſi que les Grecs appelloyent toutes les autres  
nations, ſinon la leur) mais, diſoit-il, on les  
payera en ce faiſant, afin qu'ils gaſtent tout  
plus gayemēt. Et de fait eſla aduint, à la gran-  
de ruine de pluſieurs: car d'autant qu'on s'e-  
ſtoit perſuadé que ces gens auoyent la vie &  
la mort en leur uiſſance, eſtans entrez à Ro-  
me, ils y eurent fort grande authorité, la-  
quelle ils exerçoyēt ſeueremēt: & de là Plin

14  
priet matiere & occasion d'escire, que la me-  
dicine est vn art lequel cōmande aux Empe-  
raurs & Roys, & tue les hōmes, sans crainte  
de punitiō: no<sup>9</sup> voyōs (dit-il) les anciēs cōseil-  
lers estans malades, lesquels aux plus grands  
froidures de l'hiuer, on faisoit descendre dās  
des eaux & lacs, iusques à estre roides & trais-  
sis, & estoit-on venu iusques à vne telle bestē-  
se (comme nous voiōs encores aujour d'huy)  
que si quelcun portoit seulement le nom, ou  
la robbe, ou estoit seulement en opinion d'e-  
stre medicin, on ne faisoit point de difficulté  
de se fier en luy, encores qu'il n'y ait point de  
mensonge plus à craindre que cestuy-lā. Et  
pourtant ceux-ci pour acquerir bruiēt & re-  
nōmee, aportas quelque chose de nouueau,  
comme cela aduient souuent en la médecine,  
commencerent à condamner & reiecter pu-  
bliquement les remedes & medecines que  
on prenoit aux iardins; s'en mocquer à gos-  
ge ouuerte: & afin d'en abolir entierement  
la memoire, ils dresserēt des magasins & boti-  
ques de drogues, desquelles ils tiroyent vn  
merueilleux profit, & là, comme dit Pline,  
on promettoit à chascun la vie, moyenant ar-  
gent, par le moyen de certaines drogues e-  
strāgeres, & desquelles on n'auoit iamais ouï  
parler, ausquelles ils donnoyent des noms  
magnifiques: & le nombre de telles gens est  
tellēmēt acru, & s'ont si bien enracinez, que  
on



on peut bien dire, ou est le village qui n'en soit rempli? Vous verriez là vne grande quantité de boites argentees, de coffrets peinturez magnifiquement, de pots fort beaux, mais bien souuent la pluspart ne vid iamais le soleil, & ne fut iamais ouuert, ou bien peu souuent. Le ne parle point de indicibles artifices, mixtions, & compositions, lesquelles ne sont forties d'ailleurs que de l'industrie & adresse des hommes comme tesmoigne Plin: Les Cerots, Emplastres, Coliris, & Antidotés, dit-il, ne sont pas ouurages de ce diuin & grand ouurier, a sauoir nature, mais ce sont inuentions de dame Auarice, forgees es boutiques: Car les ouurages de nature sont simples, accomplis & parfaits. Ceux-là sont bien mal aduisez, qui ne tenans conte des biens que nature leur offre liberalement & sans qu'il leur couste rien, sans grand artifice ni des pense, sans fard, labeur, ni grand aprest, qui sont accomplis & doux, aiment mieux recourir à des remedes estranges, qu'il faut aller querir bien loin, douteux, mal-plaisans, qui font souleuer le cœur, incogneus, & bien souuent suspects & nuisibles: pour lesquels auoir, il faut bien souuent hazarder & mettre en danger la vie & les biens.

*En diligence & soin, l'apotichaire oyes,  
Vers les Indois s'en va, Grecs, Babilō & Mores.  
Or pour scauoir combié ceux-la font fol-*

lement, il ne fera pas mauuais d'entendre ce que Pline en dit. Quant à nous, dit-il, nous n'auons point touché aux medicines qu'on apporte des Indes, d'Arabie, ou des autres nations estrangeres: car il ne me semble point que ces choses apportees de si loïn, soïent propres pour nous seruir de remede, car elles ne s'ôt pas produites pour nous, nō pas ni pour ceux la ou elles viennent, autrement ils ne les vendroyent pas. Voila quel est le tesmoignage que ce grād personnage a rendu, desia de long temps, touchāt les remedes estrangers: lesquels sont en telle estime auïourd'huy entre plusieurs, & les prise on tāt, qu'on estime la vie estre mal assuree, & la santé peu ferme, sinon qu'on soit souuēt trompé par tels medicamés estrangers, & apportez de loïn, & bien souuent, brouillez & sophistiquéz, achetez neantmoins bien cherement. O que le folle & vanité voit on en toutes choses. S'il est seulement question de la guerison d'une petite playe, ou d'une bien legiere maladie, faudra aller querir les remedes en la mer roïge, ou és Isles nouvellement descouuertes, au lieu qu'on pourroit bien trouuer les remedes vrais & non suspects (comme tesmoigne le mesme Pline) és herbes que les plus patures mangent iournellement, ou qu'ils foulent aux pieds en leur iardin, ou en leur chāp. Si donc ces choses sont vrayes, comme à la verité

verité elles font. N'est ce pas vne grande folie, ou plustost rage, d'aller chercher bien loin ce qu'on foule iournellement aux pieds, & vouloir auoir à grans frais, & avec grand danger, ce qui est bié souuent sophistique, & est plustost poison que remede. Il est donc beaucoup meilleur (comme Diocles Caristius, medecin en estime & en aage apres Hippocrates, & tant recommandé par Galien, escriuit au roy Antigonus) d'vsér des remedes esquels on ne se peut pas aiseement tromper: auquel rang nous pouuons mettre côme il dit, la Reparee cuitte en Eaumiel, la Maluc, la Parelle, la Mercuriale, & toutes choses cõfités au miel car toutes ces choses laschèt le vêtre, & euacuēt les excremens. Les Arcades, cõme dit Pline, n'vsèt point de medicamēs mais pour toute medicine ils boyuent du laiçt au printēps, pource que lors les herbes sont plenes de suc, tellement que le laiçt est rendu cõme medicinal: ils ne boyuēt pas ausi que du laiçt de vache, pource que les vaches mangēt presques de toutes sortes d'herbes, de façon que lors leur laiçt porte medicine: & de la, ie croy qu'est venu l'vsage que plusieurs nations ont, de garder du beurre de May, pour s'en seruir à diuers vsages, & non pas sans quelque raison. Di moy ie te prie, n'est ce pas vn grand auengissement, d'aprouer tellement les choses estrangeres & incertaines, que ce

B. i.

*Arcades  
estoyent  
vains peuples de Crete qui est  
maintenāt  
appellee  
Candia.*

pendant on reiette les certaines & esprou-  
uees? N'est ce pas vne folie, de laquelle il faut  
auoir plustost compafsion, que non pas de  
s'en rire, quand les hommes ne veulent pas  
fauoir ni entendre ce qui leur est profitable  
pour leur fanté, mais aiment mieux marcher  
des pieds d'autrui, veoir par les yeux d'au-  
trui, ouyr des oreilles d'autrui, & receuoir  
par les mains d'autrui, tellement qu'ils de-  
pendent entierement du iugement d'autrui,  
& se gouernent selon qu'il plaist aux autres  
leur ordonner, comme s'ils ne pouuoyent vi-  
ure qu'à l'aide, au plaisir & apetit des autres:  
qu'est ce viure, ou mourir miserablemēt si ce  
là ne l'est? faudra-il qu'on ne face point d'e-  
stat des aides & remedes pour viure, & pour  
nous secourir en nos maladies que nous pou-  
uons recouurer en nos maisons, & dans nos  
iardins, comme si nature les auoit faits seule-  
ment pour farcir le ventre, & pour repaistre  
les yeux par leur beauté, & le sentiment par  
leur odeur, ou pour nourrir la vermine, les  
chenilles, limaces, & araignees, comme si  
Dieu, qui est tout bō, & auteur de toutes ces  
choses, maistre & superintendant de natu-  
re, laquelle Hipocrates appelle tousiours tres  
iuste; n'auoit eu plustost esgard au profit &  
necessité des hommes? Quel conseil, ie vous  
prie, & quelle sagesse est cela, de tormenter  
les malades par medicamens, si souuent rei-  
terez,

terez, si mal plaisans à la veüe, au goust, à l'odeur, voire mesme à l'ouye, & si facheux, que de les ouyr nommer seulement, ils font souleuer le cœur, au lieu qu'avec vne simple herbe prinse au iardin, on le pourroit deliurer sans facherie, seurement & promptement? N'est ce pas vne vraye brutalité, ou plustost stupidité, de receuoir & approuuer tellemēt les choses douteuses & suspectes, qu'on en mesprise les remedes certains, qu'on peut recouurer sans peine, promptement, & en tout temps en sa maison? Nous remedions donc aux maladies, au rapport & sous la foy d'autrui, & les drogues estrangeres font en bruit, par l'autorité de ie ne scay qui: & puis, est-il question d'un remede, il faudra faire vn mélange, & vn brouillis de plusieurs simples, qu'un asne embasté pourroit à grand peine porter, & faire vn amas de plusieurs ingrediens, comme on parle, plustost par ostentation, & pour piper les hommes, que pour besoin qu'il en soit: comme si la vertu & faculté des choses entassees en monceaux, escrites le plus souuent à l'aduenture, par ces ostentateurs plustost que docteurs, dependoit de leur iugement & volôté, comme font les points de la Geomantie: car comme dit Pline, de mesler la vertu & faculté des choses par scrupules, ce n'est pas vne adresse des hommes, mais plustost vne impudēce. Que dirōs

*Geomantie est vne sorte de diuination qui se fait par certains points qui se font à l'auenture, & desquels les Geomantiens tirent apres telle consequēce qu'ils veulent.*

B. ii.

nous de ce que Hipocrates meſme eſcrit en vne certaine epiſtre adreſſee à Crateuas herboriſte & qui luy furniſſoit de drogues, aſſa uoir que la coniecture & iſſue eſtoit incertaine, meſme à ceux qui procedoyent bien prudemmet és purgatiōs, n'eſt-ce pas à dire que il n'y à aucun medicament laxatif, qui ne nuife à la vertu, & à la ſubſtance de quelque partie de noſtre corps? Et pourtāt, il me ſemble qu' Auicena a fort bien dit, que boire les medecines, encores qu'elles ne ſoyent point ueneuſes, ſi ſōt elles touſiours ennuyeuſes & faſcheuſes à nature. Auquel ſ'accorde Platō, quād il eſcrit ainſi. Ie ne confeilleray iamais à vn homme ſage & bien aduiſé, de prendre ces purgatiōs que les medecins ont accouſtumé de faire boire, compoſees de medicaments laxatis, & ſur tout quand ils ſont violens: car il n'eſt pas bon d'irriter legieremet les maladies par medicaments, ſinon qu'elles ſoyent fort dangeruſes. Or ie ſçay bien amy lecteur, qu'entendant tous ces diſcours, tu de māderas, que faut il donc que ie face, puis que l'vſage & l'iſſue des medicaments ſont tant incertains, commēt pouruoyray ie à ma ſanté ſeuuremet? vſe en cela de la couſtume louable & ſalutaire des anciens, choiſi en ton iardin ou en ton champ, des remedes qui te ſoyent familiers & cogneus, qui ſoyent nais & nourris chez toy: deſquels tes anceſtres ont vſé, qui ſōt approuuez par ceux de tō pays, creus

en mesme climat, mesme aër, & mesme contrée que toy, & ayàs mesme naturel: de lesquels tu pourras estre proueu & fourni toutes les fois que tu en auras affaire, to<sup>s</sup> frais & en leur vigueur, sans qu'il te faille troter bien loin, ni languir en les attendant. Le medecin est trôpeur, dit Arnaud de villeneufue, ou ignorant, qui pouuant secourir au patient par remedes cômuns & vsitez, cherche ceux qui sont malaisez à recouurer & inusitez: il dit dauantage que le sage & bõ medecin tasche de guerir les maladies, plustost par viandes ayans quelque vertu medicinale, que par pures medecines. Or les viandes medicinales, sont celles qui croissent en nos iardins. Tu te peux donc à bon droit, mocquer de ces grands vâteurs des remedes barbares, & estrangers: & mespriser ces grâds arangueurs, des louâges des drogues estrâgeres, & ces grâds aualeurs de medecines, qui n'estiment rien sinõ ce qui est venu des Indes d'Italie ou d'Espagne, d'Aphrique, voire qui ne soit apporté des Antipodes. Mais voulez vous entédre, ce qu'André Mathiol, diligent & fidele interprete de Dioscoride, dit de ses drogues barbares. Il se faut bien prendre garde, dit il, qu'auourd'huy on trouuera à grand peine de ces drogues qu'on apporte de pays estrange, qui ne soyēt brouillees & sophistiquees, principalemēt de celles qu'õ apporte d'Alexandrie, &

B. iii.

de Syrie: car d'autant qu'elles passent par les mains des Mores, des Turcs & des Iuifs, qui ne se delectent à autre chose qu'à nous tromper, nous di-je qui sommes Chrestiens, ils estiment faire grand seruice à Dieu, s'ils nous peuuent abuser & tromper en quelque chose. Il ne faut donc faire que se rire de ceux qui exaltent iusques au ciel, & louent excessiue-ment les drogues estrangeres, tant simples, que composees, avec leurs noms barbares & incogneus: lesquelles ont bien souuent plus de besoin d'estre purgees elles mesmes, que non pas de vertu, pour purger & mondifier les corps. Certainement si nos predecesseurs eussent prudemment, & en bõne conscience soustenu & empesché que les drogues nouvellement trouuees, & apportees d'un nouueau monde, n'eussent point eu d'estree, mais qu'on se fust tenu, à celles qu'on auoit de long temps experimentees, & qui se trouuoient es iardins, & comme logees en nos maisons, nous en sentirions vn fruit & profit qui ne seroit pas petit ou suspect. Que chacun donc apprene à preferer les biens de son pays, & les remedes accoustumez, prins & tirez de ses iardins, qui ne sont point enuieillis pourris, arides, mangez des fouris, araignes, vermisseaux, tignes, cloportes, mousches, & qui ne sont point ni chanfys, ni moisiss, & qui n'ont point combatu cinq ou six annees  
contre



contre telle vermine, sans estre remuez, comme il aduient bien souuent és boutiques des Apotichaires, aux estrangiers & autres semblables, qui de vicillesse, & pour auoir esté trop gardez, n'ont plus de suc, sont ridez, flestris, & sans substance & vertu: & qu'on s'efforce de remettre sus ceste ancienne medicine qui prenoit ses remedes és iardins, en la composition desquels il ne falloit pas beaucoup employer de temps, & qui estoient recens & sans tromperie, qu'on s'employe à la desgager, à la rappeler de son bannissement, & que on luy tende la main, pour la releuer & redresser, afin qu'elle reprenne son ancienne possession. Qu'on incite aussi tous les amis, parens, aliez & voisins de faire le semblable, & qu'on s'y employe à bon escient, estans assurez, que le dire de Quintilien est veritable assauoir, que nous vsons plus seurement des choses acoustumees, & que l'usage des choses nouvelles n'est pas sans danger, fait on cōte que ces remedes la sont les meilleurs, qui sōt les plus cogneus & experimentez par plus de gens, comme sont les remedes des iardins, qui ne seruiront pas moins d'aliment, & de medicament auioird'huy, qu'ils faisoient au temps passé: car comme dit ce Poëte qui a escrit des herbes, le iardin suppeditoit aux anciens & de quoy se nourrir, & de quoy se mediciner. Quand ie conseille d'vser des re-

B. iiii.

medes prins és iardins, ce n'est pas à dire que ie fois d'auis de reietter les medicamens apportez de pays eſtrâge, pourueu qu'ils ſoyêt bien cogneuz, bien choiſis, & experimentez de longue main: ou qu'on meſpriſe entiere-ment les Apoticaireſ, & leurs inuentionſ & artiſiceſ, comme du tout inutiles: car au contraire nous les approuons & louons grandement, pourueu qu'elles ſoyent maniees & conduites par gens ſauans, experimentez, fidelles, & de bon cœur, qui ſoyent fournis de bonnes matieres, & bien façonnez aux deux parties de la Pharmacie: & ſur tout que ce ſoyent gens charitables, & eſloignez de toute auarice, Dieu par ſa bonté vueille qu'ainſi ſoit, car c'eſt luy qui eſt vrayement l'Æſculape celeſte, ſans lequel les medicines ſont autant de venins, & duquel on peut bien dire à meilleures enſeignes, ce qu'Ouide dit d'Apollo.

*Auteur ie ſuis de l'art de medicine  
Sur la vertu des plantes ie domine.*

Et à cela ſ'accorde le dire de Ieſus Syrach, homme fort ſage entre les Hebreux, & doué de l'eſprit de Dieu. La medicine (dit-il) eſt du Souuerain, car le Seigneur a produit les medicines de la terre, ce que Moyſe Hebreux, le plus ancien de tous les eſcriuans, au moins de ceux deſquels nous auons les eſcrits, auoit laiſſe par eſcrit long temps au parauant, diſant:

fant le Dieu souverain a créé les herbes & plantes de la terre , afin que la posterité d'Adam eut dequoy se soulager en ceste vie terrestre, & dequoy se garentir des maladies: auquel soufcrit Theodoret Euesque, en ses questions qu'il a faites sur le Genese , là ou il dit: Le Seigneur preuoyant que les hommes seroyent subiets à tomber en maladies: (asçauoir à cause du peché, contre lequel la sentence estoit pronôcée ) il commanda à la terre de produire les herbes, lesquelles seruiroient, non seulement pour manger & pour nourriture, mais aussi pour remedier & subuenir aux maladies: mais il nous faut laisser traiter ces matieres Theologales aux Theologiens, & mettre fin deormais à ceste preface, afin que chacun se mesle de son estat. Nous auons bien voulu , auant toutes choses donner ces petis aduertissemens: il est maintenant temps de discourir des aides & remedes qu'on peut tirer de ce Iardin medicinal, mais auant qu'en venir là, ie veux descrire l'ordre auquel nous l'auons departi, comme en ses sillons & quarreaux, par lesquels on pourra plus aisement cognoistre & retenir ce qui y est traité, & avec quel ordre le tout a esté discouru.

*Ce liure qui est nommé le iardin medicinal,  
est departi en huit fillons, & chaque fil-  
lon est departi en quatreaux à la maniere  
suuante.*

Le premier fillon traite de quelques herbes pota-  
gieres, & est diuisé en dix quatreaux.

- 1 La Laitue.
- 2 Le Chou.
- 3 Le Persil.
- 4 Le Pourpier.
- 5 La Bette ou Reparee.
- 6 La Blette ou Saune
- 7 L'Ozeille.
- 8 Les Espinars.
- 9 La Borrache.
- 10 Les Asperges.

Le second fillon contient quelques racines bonnes  
à manger, & est departi en quatre quatreaux.

- 1 Le Pourreau.
- 2 L'Oignon.
- 3 L'Ail.
- 4 Le Reffort.

Le troiesime fillon traite de quelques herbes o-  
doriferantes, & est diuisé en onze quatreaux.

- 1 La Sauge.
- 2 L'Hysope.
- 3 La Sarriette ou Sauoree.
- 4 La Mariolaine.
- 5 Le Fenoi.
- 6 La Mente.

- 7 Le Thym.
- 8 Le Basilic.
- 9 L'Orualle.
- 10 Le Rosmarin.
- 11 La Lauande.

Le quatriesme fillon contient quelques fruits des herbes & arbrisseaux, diuisé en six quareaux.

- 1 La Courge.
- 2 Le Cocombre.
- 3 Le Poupon & Melon.
- 4 L'Artichaud.
- 5 Les Fraises & Framboises.
- 6 Les Groiselles.

Le cinquiesme fillon traite de quelques fleurs tât odorantes que sans odeur, & est departi en neuf quareaux.

- 1 La Rose.
- 2 Le Lis.
- 3 Les Violiers.
- 4 La Violette de Mars.
- 5 L'Oillet.
- 6 Les Pensées & Pasquettes.
- 7 Le Glay ou Glayul.
- 8 Le Passieuclours.
- 9 La Soulcie.

Le sixiesme fillon décrit quelques herbes qui ne sont point bônes à manger, diuisé en onze quareaux.

- 1 Le Fort ou Aluine.
- 2 L'Auronne.
- 3 La Rue.
- 4 L'Ortie.

- 5 Le Plantain.  
 9 L'Armoise & la Tanee.  
 7 L'Esclaire.  
 8 La Mercuriale ou Vignoble.  
 9 La Parietaire.  
 10 La Malue.  
 11 L'Espurge ou Catapuce.

Le septiesme fillon contient les arbres fructiers,  
 diuisez en treize quarreaux.

- 1 Le Pommier & son fruit.  
 2 Le Poirier.  
 3 Le Coignier.  
 4 Le Prunier.  
 5 Le Cerisier.  
 6 Le Meurier.  
 7 Le Peschier.  
 8 Le Neflier & Sorbier.  
 9 Le Citronnier.  
 10 L'orangier & Limonier.  
 11 Le Grenadier.  
 12 Le Figuier.  
 13 L'Oliuier.

Le huitiesme fillon contient quelques arbres por-  
 teans nois, & Bayes, diuise en huit quarreaux.

- 1 Le Noyer.  
 2 L'Amandrier.  
 3 Le Pin.  
 4 Le Noifillier ou Auellanier.  
 5 Le Chastaignier.  
 6 Le Laurier & ses Bayes.  
 7 Le Geneure.  
 8 Le Sureau & l'Yeble

En somme il y a des herbes & arbrisseaux  
 cinquante six.

Et d'arbres avec leurs fruits vingt quatre.

L E

29

LE IARDIN MEDICAL  
D'ANTHOINE  
MIZALD DE MO-  
LLESON.



Je suis delibéré que la Laituë face l'entree & le commencement de nostre œuure : nō pas que ie vueille inferer de là que elle merite le premier rang entre toutes les herbes des Iardins , car ie contredirois à ce que M. Cato & Pline en ont escrit : lesquels adiugent le premier lieu au Chou, comme nous môstrerons en son lieu: mais d'autant que ie suis assureé que la Laituë est vne herbe fort salutaire, & de bonne nourriture , entre toutes les herbes des iardins: qui a donné occasion à Auicena , de la nommer herbe benite : à cause dequoy elle a esté tellement estimee des Anciens, & ont esté si soigneux de la cultiuer , qu'une famille notable de Rome , asçavoir la Valerienne, n'a pas desdaigné d'en prendre le furnon de Lactucini, comme recite Plinē au chapitre cinquiesme du dixneufiesme liure . C'est par le moyē d'icelle que D. Cesar Octavian Auguste , fut gueri d'une longue & dangereuse maladie, par le conseil d'Anthoine Musa medecin fort excellent, En recompense dequoy

<sup>3o</sup>  
il luy fit dresser vne statue pres de celle d'Æsculapius, à ses despens. Mais sans s'arrester plus longuemēt aux louanges de la Laiçtuë, il nous faut selon nostre petiteſſe, deſcrire ſes vertus medicinales, & commencer à deſpartir noſtre Iardin en quarreaux.

LE PREMIER SILLON DV  
Iardin Medicinal contient quelques herbes potagieres, diuiſé en dix quarreaux.

*De la Laiçtuë des iardins, & de ſes remedes, quarreau I.*



AR le mot d'herbes potagieres, que les Latins appellent Olera, nous entendons non pas ſeulement les plantes & herbes des iardins, qu'on met és bouillons & potages, pour leur donner gouſt, mais auſſi celles qui pour eſtre aiſées à apreſter, ſeruent de viande iournallemēt aux pauures, ſoit en ſalade ou autrement. Et c'eſt ainſi qu'Horace en a vſé eſcriuant à Sæua, cōme ſenſuit.

*Si les Rois prenoyent plaisir d'vſer d'herbes potageres:  
Ariſtipus n'en vouldroit vſer du tout point, ou gueres.*

¶Mais



Mais c'est à faire aux Gramairiens de s'amuser à ces choses, mais nous comme medecins, nous arrosterôs à descrire les remedes qu'on peut tirer de la Laituë : laquelle a esté en telle estime entre les anciens Romains, comme fauent bien ceux qui font versez aux histoires, & mesmement apres que par le moyë d'icelle D. Auguste eut recouuré sa santé, qu'ils trouuerent le moyë de la pouuoir garder en hyuer, a fauoir dans l'Oximel. La Laituë donc est vne plante fort salutaire, comme tesmoigne Columelle en ses vers, laquelle il magnifie si fort, à cause de la guerison d'Auguste, & voicy ses vers, comme ie les ay tourne.

*Sus vienne auant la Laituë sauoureuse.*

*Pour soulager l'ennuy de maladie facheuse.*

Le suc de la Laituë appliqué sur le front de celuy qui a la fièvre, le prouoque à dormir, comme dit Florentinus fidele interprete Grec, des matieres qui concernent l'Agriculture & la medecine. Lequel enseigne aussi, que si quelqu'un mangeoit de la Laituë à jeun, il ne s'enyureroit point. D'auantage, sa semence broyee & beue arreste la perte de la semence genitale : & pourtant elle seroit fort vtile à ceux qui sont souuent tormeutez de songes & imaginations veneriennes: comme le tesmoigne ce distique, commun si ie l'ay bien tourne.

*La semence de Laituë humee avecques du  
vin,*

*Oste les songes de Venus: & flux de ventre  
malin.*

Lequel Distique nous attribuons à Macer, poëte & medecin expert, que plusieurs pensent auoir esté de mesme temps qu'Ouide, & auoir vescu sous D. Auguste, & prennent leur coniecture de ces deux vers d'Ouides, mais mal à propos ce me semble.

*Sape suas volucres legit mihi grandior auo,*

*Quæque nocet serpēs, quæ inuat herba, Macer.*  
Mais sans m'arrester à ces choses, ie reuiens à traicter de la Laituë: laquelle, comme dit le mesme Florentinus, mise sous les draps du liët, sans que le malade en sache rien, elle le fait dormir, principalement si elle a esté arrachée racine & tout, avec la main gauche, auant que le Soleil fut leué. Elle fait aussi dormir, comme diët le mesme autheur, si on en met cinq fucilles, ou troys, ou vne, dessous le cheuet, sans le feu du malade, mais il faut obseruer que les fucilles qui auront esté cuillies au bas de la tige, soyent tournees vers les pieds, & celles qui auront esté prinſes au plus haut de la plante, soyent tournees vers la teste. Pareillement les Grecs qui ont traicté de l'agriculture, ont donné c'est aduertissement à ceux qui desirent d'auoir lignee de fuir sur tout le trop grand & conti-  
nuel

& continuel vſage des Laiçtuës: car non ſeulement (comme ils eſcriuent) elle diminue la faculté d'engendrer (à cauſe de quoy les Pythagoriciens luy ont donné vn non qui ſignifie chaſtree) mais auſſi elle fait que les enfans qu'on a apres, ne ſont pas de bon ſens, mais ſont lourds & ſtupides d'eſprit, & degenerét beaucoup de la ſubtilité de leurs peres & meres. Juſques ici i'ay propoſé ce que les Grecs ont jugé de la Laiçtuë, il me faut maintenant monſtrer ce qu'en ont dict nos medecins: ils tiennét auſſi que la Laiçtuë prouoque à dormir, qu'elle engendre vn ſang qui n'eſt pas trop mauuais, auſſi n'eſt-il pas parfait en tout & par tout, ſi eſt-il pourtant beaucoup meilleur que celuy des autres herbes potagieres: Ce que Eobanus Heſſus poète fort el legât, a gentiment exprimé en ſon liure qu'il a fait de la conſeruation de la ſanté, & voici ſes paroles, ſi i'ay bien tourné.

*La Laiçtuë des Iardins la beauté & l'ornemēt,  
Eſtant froide & humide engendre doux repos:  
Surpaſſant tout herbage en grand nourriſſement  
Elle produit auſſi vn ſang viſ & diſpoſ.*

Voilà pourquoy Galien, à mô aduis, dit, que entre toutes les herbes qu'on mange, la Laiçtuë eſt de meilleur ſuc, & de meilleur nourriture, ſi elle eſt mangée par vn homme bien temperé. Que ſi elle ſe rencontre en vn ſtomach chaud, elle y ſert grandement, mais ſi

C.i.

on en vse trop souuēt, elle nuit fort à la veüe & esblouit les yeux, comme nous dirons ci apres. Le di dauantage qu'elle est fort nuisible à ceux qui respirēt avec difficulté, à ceux qui crachent le sang, & à ceux qui abondent en phlegme: & qui plus est en manger trop souuent, soit qu'elles soyent cuites ou cruës, n'est pas moïs nuisible que la Cigue. Et pour tant nous en vfons en Esté plustost pour médicament que pour aliment, ascauoir pour rafraeschir & humecter, car elle est froide & humide. A cause dequoy on pourroit demander, & à bon droit, comme il se peut faire qu'elle engēdre de bon & pur sang au corps humain: à quoy ie respons, que c'est à cause de sa substance fort familiere à la nostre, car elle a vn suc laiçteux & doux: dauantage estant moderément cuitte, elle se conuertit aisément & promptement en sang, à cause dequoy elle fait venir abondance de laiçt. Elle est semblablement vtile à ceux qui sont detenus de ce mal soudain & dangereux, qu'on appelle entre les Grecs Cholere, qui procede d'vne grande abondance d'humeurs bilieux, avec vn vomissement qui ne se peut arrester. Dequoy nous auons pour tesmoin vn fort ancien poëte medecin, asauoir Quintus Serenus, en ce sens.

*Celuy qui de Colere tormenté se verra  
Vn grand soulagement & vide il recevra*

*S'il*

*S'il prend la Laituë cuite, ou le Chou bien trempé.*

On attribue aussi ceste faculté à la Laituë de lacher le ventre, à cause qu'estant froide & humide, elle tempere la trop grande chaleur du foye, laquelle chaleur attirant soudainement & fort la viâde & breuuage, est cause bien souuent qu'on n'a pas le ventre à commandement. Or que la Laituë aye ceste vertu de lacher le ventre, nous en auons vn bon tesmoin que nous pouuons produire, asçauoir Martial, qui en escrit en ceste sorte,

*On t'attribue le loz, o Laituë d'estre utile.  
A bien lacher le ventre, & de le rendre habile*

Et ailleurs:

*Phebe, tu as la face d'un qui est dur de vêtre:  
Vse donc de viâde, ou Laituë, ou Malue entre.*

On tient aussi qu'elle obscurcit la veuë, comme nous auons naguères dict, & qu'elle est dōmageable aux yeux & les esblouit, ce que on tient aduenir à cause qu'elle engrossit les esprits seruans à la veuë, d'autant aussi qu'elle trouble l'humeur cristalin, qui est le miroir & principal instrument de la veuë, au lieu qu'il doit tousiours estre cler & net : & outre cela elle offence par sa froideur, les esprits animaux, sinon qu'on corrigé sa froideur meslant d'autres herbes chaudes parmi, ou quelques choses aromatiques, ou beuuant de quelque puissant vin, apres auoir mangé

C. ii

la Laituë . Car comme dit Hypocrates, le froid est du tout ennemi du cerueau, de l'estomac, des nerfs, des os, & des dents: pourcè tient-on que la Laituë est stupefactiue, comme nous auons desia remarqué ci-deuant, & Galien l'a experimenté, comme tu entendras. Plusieurs (dit-il) vsent de la Laituë auant qu'elle soit montee en tige, la faisant vn peu bouillir en eau: ce que i'ay fait, & seulement depuis que les dents m'ont commencé à faire mal: car quelqu'vn de mes compaignons, sachant que des ma ieunesse, i'estois accoustumé à en manger, mais qu'à present elle me nuisoit grâdemment, me conseilla de la faire cuire. Lors donc que i'estois en ma ieunesse, & que i'auois l'estomach bien souuent tormenté d'abondance de cholere, ie mangeois la Laituë toute cruë, afin de le rafraichir. Mais quand mon aage a commencé à deschoir, le mesme herbage m'a esté vn bon remede contre les veilles, & l'impuissance de dormir: car lors ie me prouquois tout expres à dormir, au contraire de ce que ie faisois en ma ieunesse, pource que cela me estoit facheux de ne pouuoir dormir: ce que m'estoit en partie aduenu, pource qu'en ma ieunesse ie m'estois accoustumé à veiller, de mon propre gré, afin de vaquer à l'estude: en partie aussi pource que les gens vieux sont ordinairement subiects à ce mal, de ne pou-

uoir

*Galien vsent de la Laituë & pour quoy et comment.*

uoir dormir. Et pourtāt la Laiçtuë au soupper m'estoit vn remede souuerain pour me faire reposer, ou bien ie la prenois lors que ie me uolois aller dormir: mais auant que la manger, ie la faisois cuire. Voila ce qu'en dit Galie, le recit duquel i'ay voulu ici inserer, pource qu'il est plaifant, & bien propre à la matiere que ie traicte. Au reste les anciens n'auoyent pas accoustumé de seruir la Laiçtuë à l'entree de table cōme nous, mais à la fin cōme Martial l'a testifié clairemēt par ces deux vers, si i'ay bien tourné,

*Pourquoy anciennemēt la Laiçtuë estoit donnée.*

*À la fin du repas, maintenant à l'entree.*

Mais pour te faire cognoistre que ceci ne se est point fait sans bonne cause & raison, il te faut entēdre que la Laiçtuë estant de nature froide & humide, si on la māge à la fin du repas, & apres toutes les autres viandes, elle incite beaucoup plus à dormir, & si reprime & rabat les fumees & vapeurs du vin, mōtās au cerueau, parquoy elle empesche l'yurognerie, en humectāt le cerueau. Mais les medecins de nostre siecle, ont iugé qu'il estoit plus profitable de la māger à l'entree de table, & deuant toutes autres viādes, apprestee avec huyle, vin-aigre, & sel, afin de tēperer & resiouir aucunement l'estomach par trop chaud, & en rabātant la trop grande chaleur ouurir l'appetit, & avec cela elle modere aucunemēt le

C. iii.

fang bouillant, & la trop grande chaleur du foye & du cœur. Et pourtant ce n'est pas de merueilles, si elle garde de s'enyurer, pour le moins elle y resiste fort, & si elle guerit, par sa froideur naturelle, ceste pesanteur de teste que les Grecs appellent d'un mot bien propre *Cariuaria*, à cause qu'elle reprime & dissout les vapeurs qui s'eleuent quād on a trop beu. Ce que Q. Serenus poëte & medicin excellent, n'a pas oublié parlant de la curatiō de l'yurognerie en ces termes, si i'ay recōtré.

*Plusieurs tiennent qu'à ceci la Lactuë est conuenable.*

*Le remede est bië aisé, & si n'est moins profitable.*

Je croy bië aussi que c'est de là que Rufus Ephésie medicin, a prins le nom de *Acraipaly*, qu'il luy attribue, pource qu'elle empesche l'yurognerie, & chasse tout mal de teste, procédant de trop boire. Bië est-il vray qu'il en faut vser avec iugement & discretion, car cōme nous auons dit ci deuāt, elle esteint les amoureux chäleurs: parquoy ceux qui sont liez par mariages, n'en doiuent vser que bien peu souuēt, sinō qu'ils corrigent la trop grande froidure, par quelques autres herbes chaudes, comme sont la Roquette, le Cresson de iardin, la Mente, la Mariolaine & semblables, ou qu'ils boiuent apres de quelque vin puissant. Mais ceux qui ont vouë chasteté, cōme sont Prestres, Moines, Nōnains, & au-

tre



trèttelle vermine qui est enserree dās les cloi-  
stres, il est bon qu'ils mangent la Laituē, sans  
y mellér rien de chaud, afin que cela leur ser-  
ue pour mieux garder leur chasteté, & leur  
oste l'enuie de se froter, amortissant aucus-  
nement le feu de conuoitise. Il est donc bien  
nécessaire d'auoir esgard & considerer la té-  
perature des personnes, quād il est question  
d'vser de la Laituē: en laquelle Callimachus  
parlāt par alegorie & similitudē, dit que Ye-  
nus auoit caché sō amoureux Adonis: voulāt  
par là enseigner, cōme l'interprete Athenæus,  
que ceux-lā ne sont pas propres au ieu d'a-  
mour, qui vident souuent de Laituēs: que les  
femmes donc se gardēt d'en aprēster gueres  
souuent à leurs maris. Je ne veux point ca-  
cher vn secret qui est cognu par peu de gens,  
& que j'ay souuent expérimenté heureusemēt,  
cōtre les blanches fleurs des femmes: il est  
composé de la crème tiree de la semence de  
Laituē, laquelle on fait premierement trem-  
per en eau, dans laquelle on ait amorti vn  
quarreau d'acier, y adioustant de la poudre  
d'vnoire bien delice. Je veux bien aussi qu'on  
sache que la semence de Laituē pilee &  
brōyee dans du bouillon, & beue, fait dormir  
ceux qui ne peuuent reposer: & ses feuilles  
cuittes en eau de la decoctiō d'Orge, augmē-  
& puis qu'on frotte tout doucement les mā-

C. iiii.

mèlles avec la main. Je di dauantage que si la teste est par trop eschauffee, pour auoir esté trop longuement au soleil, mesme qu'elle face mal, il sera bon de mesler le suc de Laituë avec du vin-aigre, & l'en balsiner, comme Galien nous en a aduerti. Mesme contre les bruscures, il faut prendre les fueilles, & les bien piler, puis les appliquer sur la partie malade, mais il les faudra changer souuent, sans attēdre qu'elles soyēt eschauffees & seichees. C'est assez parlé des remedes qu'on peut tirer de la Laituë, ie veux encor adioulter seulement ce mot, que la Laituë mangee ou appliquée, adoucit & appaise l'ardeur & trop vehemēte chaleur des parties internes & externes: Ce que cognoissant bien ce grand personnage Ant. Musa, medicin d'Auguste ayāt tenté tous autres remedes, & ne sachāt plus que faire, pour le guerir d'une distilatiō qu'il auoit, causee par le vice du foye, & de laquelle il estoit grandemēt tormenté, il fut en fin cōtraint de chāger de methode pour sa guerison, & recourut à la Laituë, comme nous auons ci deuant touché, par le moyen de laquelle Auguste recouura sa premiere santé, d'ou il vint que la Laituë fut depuis fort estimee.

*De la Laituë*

*De la Laituë*

*De la Laituë*

*Du Chou & des remedes qu'on en peut  
tirer: quarréau .II.*

**I**E n'ignore pas que ce bon personnage, & qui n'a son pareil en l'agriculture, asçavoir *Le Chou fort loué & estimé par les Anciens.* M. Cato, homme renommé & remarqué pour auoir triomphé, auoir esté Censeur, & bien versé aux lettres, a preferé le Chou à toutes les autres herbes qu'on mange: ie sçay bien aussi que Plinela mis au premier degré de toutes les herbes des iardins: & que Pythagoras a celebré ses louanges sur tous autres: Chrisippus medecin, en a faict aussi vn volume à part, diuisé par toutes les parties du corps humain. Mesme Cato a fort exalté ses vertus, & les remedes qu'on en peut receuoir, & les a tellement faictes cognoistre au peuple Romain, qu'ils ons l'og tēps esté sans autres medecines ni autres medecins: Toutefois ie n'ay peu estre esmeu pour toutes ces choses, encores qu'elles soyent bien considerables; à mettre en ce iardin medicinal le Chou deuant la Laituë, pour les raisons que j'ay ci deuant deduites. On scait bien que le Chou, à cause de la grosseur de sa tige, & de ses fueilles branchuës a prins le nom de Chou; duquel nous auons maintenant a discourir, & traiter dequoy il sert en medecine: & pourtant nous commencerons à ce que les Anciens en ont escrit, & que M. Cato en a experimenté. Traictant doncques de ceux qui vrinent avec difficulté, & gout-

à goutte, voici ce qu'il en dit. Prenez le Chou & le jettez en eau bouillante, & le faites vn peu cuire, tellement qu'il soit à demi cuit seulement: puis ostez vne partie de l'eau, & y adioustez de l'huyle, du sel, & vn peu de Cumin, & les faites encores vn peu bouillir, & humez de ce bouillon froid, & mangez le Chou, & reiterez cela tous les matins. Le mesme auteur vsoit du Chou, qui a les branches menues, & les fucilles deliees, qu'on appelle Crambe, contre toutes tumeurs, & contre toutes vlcères, encores qu'elles fussent enuieillies, le pilant & appliquant dessus: & se seruoit du mesme remede pour nettoier les chancres, & les guerir: ce que ne se peut faire par autre medicament, comme luy mesme escrit. Bien est vray, qu'auant que l'appliquer il le faisoit lauer en grande quantité d'eau chaude, ou en vin tiede, comme lit Macer, & apres l'ayant pilé, l'apliquoit deux fois le iour. Il vsoit du mesme remede contre les deslouëures & meurtrisseures, & contre les vlcères & chancres des mammelles. Si d'auanture l'vlcère ne pouuoit souffrir l'acrimonie il y mesloit de la farine d'Orge, & puis l'apliquoit. Il testifie aussi qu'il a y a remede qui plus adoucisse la goutte & douleur des iointures, que le Chou tout cru, si on le hache menu avec de la Rue & du Coriandre, puis que on le mange: ou bien qu'on y mette vn peu

peu de sel & de farine d'Orge, & qu'on l'applique bien à propos. Ce que le Poète qui a traité des herbes, parlant de la médecine des Chous exercee par M. Cato, a comprins en quelques vers, desquels voici la substance, si ie n'ay failli à tourner.

*Si tu mesles tresbien de l'Orge la farine  
Avec Rue, Chou, Coriandre & vn bien peu de sel,  
Faisant vn cataplasme: tu auras médecine  
Fort propre à appaiser ce grand douleur cruel  
De la goutte & podagre qui les iointures mine.*

Si tu entens dur des oreilles, dit le mesme Caton, broye le Chou avec du vin, & en tire le ius, puis le fais vn peu tiedir, & le mets goutte à goutte dans tes oreilles, & soudain tu recouueras l'ouye. S'il y a abondance d'humour melancholique, si la Rate est enflée, si le cœur te deult, si le foye, les poulmons, les flancs, ou quelque autre partie interieure te fait douleur, tu en feras gueri par le moyen du Chou. Si quelcun desire d'en scauoir d'auantage, qu'il lise le liure qu'il a luy mesme composé de la chose rustique, & là il trouuera dequoy se contenter. Mais dira quelcun, ces vertus ne se peuuent approprier à nostre Chou de iardin, de l'usage & vertu duquel nos medecins sont en doute & ne sauēt qu'en dire: Quant à la cause, tu la pourras apprendre ailleurs. Ces choses estans ainsi pesces, ie vien à produire ce que les Agriculteurs en

ont escrit : ils disent donc que la decoction du Chou faite en vin doux & beuë prouoque les mois aux femmes: semblablement que son ius meslé avec miel pur, est vn souuerain remede pour les yeux, si on l'applique sur le coin d'iceux. Que si quelcun auoit mágé des Champignons ou Poutirons veneneux, il fera grandement soulagé, s'il boit du ius de Chou. Ils disent aussi que le Chou apporte grande nourriture au corps humain, tellemét qu'on tiét qu'un enfât nourri de Chous deuiendra beaucoup plustost grand. Le ius de Chou beu avec vin blanc par l'espace de quarante iours, guerit les Rateleux & ceux qui ont la iaunisse, comme a laissé par escrit Paxamus Grec, en ses Paradoxes rustiques: dans lesquelles il n'a pas aussi oublié de dire, que le Chou meslé avec Alum rond, destrem pé en vinaigre, nettoye de la lepre & mal saint Main: estant cuit & mangé, il aide à la voix, & aux maladies de la canne du poulmon. Et de là vient que ceux qui desirent d'auoir bonne voix, en vsent volontiers. Les feuilles ou la semence de Chous meslez avec Benioin & vinaigre, & appliquez, guerissent entierement la morsure du chien enragé, ou autre. Si l'Vuule, ou Luette est prolōgee par quelque distilation suruenue, tellement que elle pende sur le gosier, il faut appliquer du ius de Chou tout cru, sur le sommet de la

tecte

teste, & elle se retirera & retournera en son lieu naturel, ce qui doit estre attribué à vn secret de nature. Voila ce qu'en disent ceux qui ont escrit de l'agriculture entre les grecs. Quant aux medecins, ils afferment tous d'un commun accord, que le Chou trop souuent mangé, engendre grande quantité d'humeur melancholique, que sa substance est aussi domageable à l'orifice de l'estomach, & si obscurcit (comme nous dirons tantost) la veüe: & pourtant il est bon de s'en abstenir, sinon que par faute d'autres meilleurs herbages, on soit cōtraint d'en mâger. Le suc de Chou tout cru humé avec vin, sert de remede cōtre la morsure des viperes: & enduit avec farine de Fœnugrec, c'est vn souverain remede contre la goutte des pieds, & autres maladies des iointures: il est aussi profitable aux vlcères vieux & sales, mais sans estre meslé, & si on le tire par le nez, il purge le cerueau: & appliqué avec farine d'yuroye sur les parties naturelles des femmes, il prouoque les mois. Les feuilles enduites toutes seules, ou pilées avec griotte seiche & appliquées, sōt fort profitables aux inflammations & tumeurs: & avec sel elles rompent les charbons, & arrestent la cheute de poil. Les mesmes feuilles cruës, avec vin-aigre, sont vtils aux Rateleux: & cuites & iointes avec miel, sont fort excellentes contre les vlcères corrosifs & les gangrenes.

Les tiges verdes, enſemble les racines brulées,  
& incorporees avec vieil oingt, adouciffent  
la douleur de coſté enuicillie. Ce que le Poë  
te qui a eſcrit des herbes, n'a pas oublié ni  
obmis, difant.

*Si voulez appaiſer, mal de coſt' & ſciatique,  
Meſlez avec vieil oingt, cédres de Chou brulé:  
De peu d'eſtime elle eſt, mais bõne la pratique.*

Qui voudra deſſeicher le ventre par trop  
humide, lors que le Chou aura vn peu bouil-  
li, il faut oſter la premiere eau, & y en verſer  
de l'autre toute chaude, & la faire encore re-  
bouillir, iuſques à ce qu'il ſoit mol & aſſez  
cuit: ce qu'il ne faut pas faire quand on veut  
laſcher le ventre: & de là eſt venu le vers de  
Salernitanus.

*Ius caulis ſoluit, cuius ſubſtantia ſtringit.*

C'eſt à dire:

*Le bouillon du Chou relâche, mais la ſubſtance  
reſtraint.*

Toutes ces choſes & dauantage, ſont com-  
prinſes vn peu plus proprement en quelques  
vers d'Eobanus Heſſus, deſquels voici le  
ſens, ſi ie n'ay failli à tourner.

*Le Chou cuit par deux fois arreſte bien le  
ventre.*

*Mais cuit legerement le laſche doucement,  
Vray eſt que pour ce faire l'huyle d'Oline y en-  
tre.*

*Le lait & la ſemence accroiſt aucunement.*



Je n'ay pas voulu laisser ici à dire que toute forte de Chou, comme j'ay desia dit, est fort nuisible à la veüe: ce que doit estre principalement remarqué par ceux qui sont adonnéz à l'estude. Il est de peu de nourriture, & engendre des songes fascheux & terribles, à cause des humeurs melancholiques qu'il engendre, comme nous en auons donné aduertissement ci deuant. Au reste il n'est pas à mespriser, de sçauoir qu'anciennement en Athenes on apprestoit aux accouchees des Chous au repas, lesquels on leur pendoit au col, pour preseruatif, comme recite Atheneus. Il est aussi recité par Suidas, que les anciens seruoient des Chous en leurs baquets, mais estans recuits, tellement qu'ils faisoient souleuer le cœur: & de là est venu le proverbe entre les Grecs. Le Chou reiteré c'est la mort. Le Chou a vne vertu singuliere contre l'yurognerie, de laquelle il preserue & empesche, prins non seulement deuant le repas, mais aussi apres, mesme il chasse & dissout toute maladie & pesanteur qui procede de trop boire: & pour la preuue de ceci nous produirons deux tesmoins entre les autres: premierement M. Cato, homme comme dit Pline, excellent sur tous autres en l'usage de toutes choses. Si tu veus, dit il, boire d'autât, & souper iusques à regorger, mange auant que entrer à table, tout ton saoul

7110176

de Chous tout crus, trempez en vinaigre: & quand tu auras soupé, manges en encore cinq feuilles, & tu te trouueras comme si tu n'auois mangé ni beu, & si pourras boire iusque à creuer, si tu veux. Le second tefmoin que nous voulons produire est C. Galien, lequel a escrit que les feuilles de Chou trempées en eau chaude, & appliquees autour de la teste, resistent naturellement à l'yurognerie: ce que procede d'une contrariété naturelle qui est entre ceste herbe & le vin, comme dit Agrius, duquel M. Varron fait mention: A cause dequoy, il me semble qu'Athe-neus n'a pas escrit legeremēt, que les vignes ou on seme des Chous, ne rapportent pas si grande abondance de vin, tant il y a de la cō-trariété entre le Chou & la vigne, & le vin. Theophraste aussi a remarqué, que le sep de vigne encore vif, se retire de l'odeur du Chou. Et Pline, que le vin se gaste dans le tō-neau; par la seule odeur & goust du Chou, mais y faisant tremper des feuilles de Repa-ret, il retourne en son premier naturel. Ceste raison inuisoit Androcides, qui estoit homme illustre, comme recite le mesme Pline, à affirmer, que le Chou auoit vne grande vertu contre l'yurognerie, comme nous auons dit ci-deuant. De là aussi venoit que anciennement les Egyptiens qui aimoyent fort le vin, comme recite Suidas & Atheneus

auant

auant que manger autre chose, mangeoyent en leurs repas des Chous cuits : & en leurs banquets & festins le premier mets estoit de Chous, afin d'empescher que le vin ne leur nuisit, & se preseruer des inconueniens qui viennent de l'yurognerie. Or plusieurs estiment que cela doit estre entendu du Chou le plus rouge. Ceste façõ de faire des Egyptiens, est auourd'huy suyue de toutes les nations, mais principalement des Alemans & Flamans : car à l'entree de tous leurs repas ils seruēt de Chous, & bien souuēt en mettēt aussi à la fin, pour se garder d'estre surprins du vin, duquel ils ne sont iamais las de boire & ont le gosier tousiours prest à aualer : ce sont nations qui portent patiemment la peine & le traual, mais ils ne peuvent endurer, la soif. Et à ce propos nous auons quelque fois passé le temps avec vn mien ami Alemand, homme docte & bien versé, nommé Geruais Mastalerus qui estoit de Brisgovv, avec lequel ie me suis quelque fois ioué en ces vers.

*Les Alemans sont duits à porter les travaux  
Impatiens à porter de la soif les assauts.*

Ce qui reste est bien digne d'estre attentiuement remarqué. La Cendre des tiges de Chou, & leur decoction nettoye la teste des furfures, si on s'en laue. Et si on se baskine les tetins avec bouillon de Chous tiede, cela

D. i.

fait venir le lait. Parcillement les cendres  
melées avec blanc d'œufs, seruent de reme-  
de aux brulures: & l'eau qui sort de la tige  
du Chou, lors qu'on la brusle, guerit le feu  
volage qui n'est pas encore enuicilli, aussi  
bien que l'escorce de la racine de Parelle ma-  
chee & appliquee sur le mal. Je di encores,  
que le Chou pilé avec Griotte seiche bien  
deliée, puis incorporé avec eau rose, & appli-  
qué sur les yeux, guerit les fluxions chaudes  
qui descendent sur iceux. Et si tu fais cuire  
les feuilles de Chou, puis les ayant pilees tu  
les melles avec lie de vinaigre, & deux jaunes  
d'œuf tous crus, avec vn peu d'huyle rofat,  
mellât le tout bien ensemble, & le faisant vn  
peu tiedir & puis tu l'applique sur le lieu qui  
est affligé de goutte, tu trouueras que c'est  
vn remede singulier pour appaiser la dou-  
leur, mais il le faudra châger souuēt le mesme  
Chou, tout seul, ou bien melé avec graisse,  
est tenu pour vn remede bien propre aux in-  
flammations endurcies, & aux Heresipeles: la  
manière de l'appliquer est, de oindre les par-  
ties malades avec huyle rofat, & puis appli-  
quer la composition susdite sur la partie, &  
la lier avec bendes. Je ne pense auoir rien ou-  
blié au recit des remedes qu'on peut tirer du  
Chou, hors mis vn grād miracle, & qui n'est  
point vulgaire, auquel nature se montre ad-  
mirable, lequel aussi ie ne veux pas taire: asça  
uoir

uoir que ceste herbe que nous auons dit estre ennemie de la vigne, estant plantee vis à vis du Ciclamen ou Pain portin, & de l'Origan, elle seiche entierement: tant grande est la contrarieté & haine secrette qui est entre ces plantes & le Chou, non moindre que celle qui est entre le Chou & la vigne & le vin, & au contraire. Il ne se faut donc pas estonner, si quand le Chou cuit & bouillit, & on iette seulement quelques gouttes de quel que vin fort & puissant dans le pot, le Chou ne cuira plus, mais ayant perdu toute sa force, il changera de couleur & se corrompra, côme a bié remarqué Paxamus, vn d'entre les Grecs qui a traité de l'agriculture. Par tous ces discours on peut aisément recueillir, que ceux qui ont enuie de faire Caroux, & auoir le renom & la victoire de bien boire, doyuét manger à l'entree de leur repas, des Chous tout crus, afin de se garder d'enyurer, comme nous auons ia dit ci deuant: Ce que Guillaume Gratarolus medecin fort renommé, dit en son liure de la conseruation de la santé, auoir esté expérimenté en sa presence par vn personnage docte, & qui faisoit professiõ de Philosophie, car ce personuage estant assis à table, beut Sorboniquement, sans iamais refuser pas vn de ceux qui le conuioyét à boire, seulement pour auoir mangé vne petite fucille de Chou rouge toute crue, de-

D. ii.

uant qu'entrer à table. Ce sera assez parlé du Chou, i'adiousteray seulement, que s'il est planté en lieu sec & aride, il est fort terrestre & astringent, mais s'il est creu en lieu chaud & humide, il sera de nature toute contraire. Dauantage le Roffort, qui est aussi nommé des Grecs *Crambi*, a les mesmes facultez que le Chou pour empêcher l'yurognerie: comme il sera dit en son lieu.

*De l'Ache des iardins, autrement appelé Persil & des remedes qu'on en peut tirer,*

*Quarreau III.*

**L'**Ache qu'on cultiue és iardins est appelé les grecs *Selinon* (cōme qui diroit lunatique, à cause de ceste hideuse maladie, d'Epilepsie qu'il irrite & prouoque, comme il sera tâtoft dit) vulgairement on l'appelle Persil, les facultez & remedes duquel nous voulons maintenant traiter. Florentinus en ses Georiques grecques, afin que ie commence par là, enseigne que l'Ache appliqué avec pain, en forme de cataplasme, sert de remede au feu saint Antoine: & que sa decoction chasse la grâuelle, cōme fait aussi sa fomentatiō. Dauantage qu'il est profitable à ceux qui vrinēt avec difficulté & aux maladies des reins, tâta feuille que sa racine: ce que ie trouue auoir esté remarqué par ce Poëte qui a escrit des herbes, quand il traite de l'Ache en ces termes.

*L'Ache*

*L'Ache crue mangée prouoqu' à vriner.*  
*Encor plus sa racine, prise en decoction:*  
*Beaucoup plus sa semence, formée en potion.*

Le mesme Florentinus adiousté, que si on baigne les lieux meurtris avec la decoction de la semence de Persil, ils retournent en leur naturelle couleur: & que si on pille ses feuilles, & les applique sur les mammelles endurcies cela les amollira. Plin e scrit, que la semence appliquée avec blanc d'œuf, ou bouillie en eau & beuë, est vn souverain remede pour les reins: & broyée en eau froide, est profitable contre les vlcères de la bouche: & avec vin vicil, elle rompt la pierre en la vessie: la racine a mesme faculté. On baille la mesme semence avec du vin blanc à ceux qui ont la iaunisse, & aux femmes qui ont leurs mois retenus. Quant aux racines qu'on met au potage, ou qu'on mange avec huyle & vinaigre, en façon de salade: il sera bon d'en vser plustost en hyuer, ou au commencement du printemps, ou sur la fin de l'Autonne, que non pas en Esté, & ce à l'entree du repas, soit du dîner ou du souper: d'autant qu'elles conduisent les matieres du haut en bas, & leur seruent comme de guide, prouoquant l'vrine. Mais ie ne veux pas oublier en ce lieu, que l'Ache de iardin ne sert pas seulement aux reins, mais aussi à la douleur de la colique, & autres maladies procedâtes de ventositéz enclofés, & qui ne peuuent auoir issuc.

D. .iii.

Outre ce, le suc d'Ache beu avec miel, chasse par vomissement le sang figé en l'estomach; la semence cuite en vinaigre & eau, fait vriner ceux qui ne pouoyent vriner: & la plante broyée, & mise dās la matrice, tire l'enfant dehors & l'arrière-fais aussi. Que si la femme boit son ius, il luy purgera la matrice de toutes superfluités. Dioscoride ne spécifie pas particulièrement à quelle sorte de maladie l'Ache sert, mais dit seulement en general, qu'il est vtile à toutes inflations, disant simplement l'Ache dissout toutes inflations. Toutesfois il atribue au Persil grande vertu contre les maladies du boyau Colon; comme nous auons ia dit pareillement contre les maladies de l'estomach, & voici ces propres paroles. Le Persil, dit-il, sert de remède contre les inflations & douleurs de l'estomach & du Colon. Avec lequel s'accorde Galien, adioustant qu'il est fort plaissant à la bouche. Pline dit, que tout cru il rend l'eau beaucoup plus plaissante à boire. Et Florentinus Grec dit, que si on le mange, il fait que les fluxions qui tombent ordinairement sur les playes, abondent beaucoup davantage. Son ius incorporé avec miette de pain blanc, corrige, voire oste du tout les enflures des yeux, & des mammelles: ce que ce poëte herboriste n'a pas oublié parlant derechef de l'Ache en ces sens.

*L'Ache  
seruient  
aux infla-  
tions & à  
la colique.*

*Si dans le suc de l'Ache on met mie de pain  
blanc, Et en*



Et en forme d'emplastre on le met sur les yeux,  
On tiét que cela appaise la grãd tumeur d'iceux:  
Comme aussi des mammelles enflées.

J'avois presque oublié de dire, que Crisippus médecin & Dionisius, disent qu'ils ne font d'avis qu'on yse ni de l'un ni de l'autre Ache, entendans le masle & la femelle, encores que du temps de Pline, comme aussi au iourd'huy on ne voit gueres bouillon ni potage qu'il n'y en ait, pour leur donner goust & saueur, qui est la cause pourquoy Theophraste l'a nommée herbe domestique: la raison que ceux là alleguoyét estoit, que l'Ache estoit dédié aux banquetts des funeraillès & mortuaires, & pourtant qu'il estoit malencõtreux & portoit malheur: ou bien comme escrit Plutarque, pource que on faisoit des festons & coronnes d'Ache autour des sepulchres: & de là estoit venu le proverbe cõmun il a besoin d'Ache, quand on vouloit dire, il n'y a plus d'esperãce de sãté. Aucuns toutesfois estimét, que le dire de Crisippus & Dionisius doit estre entendu de l'Ache des marts, pource que il irrite beaucoup plus fort les acces du haut mal, que l'autre. Mais ceci ne conuient aucunement aux vertus de nostre Ache. On tiét qu'en la tige de l'Ache femelle s'engendre des petits vers, desquels si quelcun mange, soit homme ou femme, il deuiendra sterile. On dit aussi qu'une femme estant

Pourquoy  
l'Ache  
estoit anciẽ  
nement de  
sẽduire en  
viandes.

D. iiii.

acouchee, celuy qui la tettera apres qu'elle aura mangé de l'Ache, il deuiendra epileptique: toutesfois ils tiennent que le male est moins nuisible que la femelle, comme escrit Pline, induit par l'aduis & tesmoignage des Anciens. Tellement que ie ne suis pas esbahi si nos medecins, suyuant le conseil d'Avicenna, defendent l'Ache à ceux qui sont suiets au haut mal, affermans qu'il fait venir les acces, & les red plus forts: qui est aussi la cause pourquoy les Grecs defendoyent aux nourrices, aux femmes enceintes, & à celles qui estoient nouvellement acouchees, de manger point d'Ache en leurs viandes: bien est vray, qu'on peut encores alleguer vne autre raison c'est qu'il arreste les mois des femmes & empesche l'abondance du lait, & incite au icu d'amour ceux qui en mangent: mais il ne faut pas mettre en oubli, que Celsus met l'Ache entre les choses qui referrēt & refroidissent, de sorte qu'estant oint avec huyle, aux grandes ardeurs de la fiure, plusieurs ont experimenté avec heureux succés, leur auoir donné vn grand alegement. Ce qui a esté confirmé par Q. Serenus, comme il l'a laissé par escrit.

*Si par grandes chaleurs ton corps est affligé,  
Mescle le jus de l'Ache avec huyle d'Oliu,  
Puis en frotte tes membres, & seras soulagé.*

Je laisseray a parler des autres vertus & facultez de l'Ache, sinõ que les poissõs malades

en leurs estâgs, & viuiers: sont grâdemēt refi-  
ouys par luy. Pareillemēt qu'il n'y a riē qui  
face meilleure haleine & le souffle plus doux,  
que fait l'Ache maché tout frais & verd, ce  
que sçauent fort bien les femmes à louage,  
lesquelles portent ordinairement de l'Ache,  
& le machent, afin de couvrir la puâteur de  
laquelle ellz sont pleines, & rendre leur souf-  
fle plus souuēt. I'estoys prest à mettre fin à ce-  
ste histoire des remedes qu'on peut tirer de  
l'Ache, lors que troyz choses notables me  
sont venues en memoire & bien à propos.  
La première est qu'il se faut bien garder de  
mâcher de l'Ache là ou on craint la piqueu-  
re des scorpions, comme a remarqué Albu-  
batēr escriuant a Almanfor roy des Sarra-  
sins. La seconde est que les cuisiniers ôstent  
ordinairement le vin-aigre de leurs sauffes  
par le moyen de l'Ache mis en vn sachet, &  
les taterniers la mauuaise odeur de leurs  
vins, cōme l'affirme Plinē. La troisiēme est  
que le Petroselinum, l'Hippofelinum, l'Eleo-  
selinum, l'Oreoselinum, & l'Ache rustique,  
sont plantes si approchantes de naturel, & si  
semblables en leurs facultez, que les herbo-  
ristes attribuent bien souuent à l'vne, le nom  
de l'autre. Quant à l'Hippofelinum, j'ay quel-  
que fois estimē (aui que ie die ecla en pas-  
sant) que Gaza auoit fort bien rencontré l'in-  
terpretant Equapium, c'est à dire, Ache de

*Trois des  
ses nota-  
bles de l'a-  
che.*

cheual, non pas à cause de sa grandeur, comme aucuns estiment, mais pource que c'est vne viande fort bonne & plaisante aux cheuaux lassez & recreus: Ce qu'estant fort bien cogneu par ce troys-fois grand personage Homere, il escrit qu'Achiles donna pour pasture aux cheuaux des ambassadeurs d'Vlices & de Phœnix, qui estoient lassez, de l'Ache des marez, qu'on appelle Eleoselinum, & aucuns Paludapium. Dequoy Plutarque en ses Banquets, rendant raison, dit que les cheuaux qui cessent du travail accoustumé, sont subiects à auoir mal aux pieds: à quoy l'Ache est vn remede souverain. Et en ce lieu Plutarque ne met aucune difference entre l'Apium Eleoselinum & Hipposelinum, à cause de la grande affinité & conuenance de leurs facultez & remedes. C'est donc assez parlé de l'Ache des iardins & du Persil, lequel nous auons confondu avec l'Ache commun, pour la ressemblance des remedes, sans qu'on nous puisse imputer cela à grande faute.

*Du Pourpier & de ses remedes, le troysiesme*  
*Quatreau III.*

**L**E Pourpier ou Pourcelaine, ou Pourchail  
 Le est vne herbe entre celles de iardin,  
 laquelle on met es potages en son tēps, & fait  
 souuent l'entree du repas & à riches & à pau-  
 ures

ures, accoustree avec sel, huyle & vinaigre. Elle est de nature froide & humide, aussi est elle propre à corriger aucunement les fluxions bilieuses & fort chaudes, & si aide grandement à ceux qui sont tormentez de fièvre ardente. Ce que n'a pas esté caché au poète herboriste, qui en escrit comme s'ensuit.

*Par sa froideur humide elle aide grandement  
Aux fièvres Causoniques l'appliquant seulement  
Sur l'estomach: le mesme le suc accomplira  
Estant beu, ou bien l'herbe quand on la maschera.*

*Causon'q.  
C'est à dire  
ardante.*

Elle guerit les dens agacees, pour auoir mangé quelque chose aigre, austere, ou froide, si seulement on la mache: Elle est aussi propre cōtre les Hercepeles & feu saint Anthoine; & rabat les assauts de Venus & les songes: elle appaise les douleurs de teste, procedantes de la chaleur du Soleil, si on la mesle avec huyle rosat: C'est aussi vn souverain remede aux playes qui sont dangereuses de tomber en gangrene & mortification, si on l'applique dessus avec Griotte. Dauantage elle sert de remede aux enfans desquels le nombril pend, si on l'applique: & r'asfermit les dēs qui branlent, si seulement on la masche: & si appaise les vlcères de la bouche & palais & de la racine de la langue, & les tumeurs des gencives, par le moyē de son suc: Chasse les vers ronds qui s'engendent dans le ventre; soit qu'on prenne de sa decoction, ou de son eau

distillée, & beuë avec vin, elle arreste les distilleries, d'ou vient que le mesme Poëte en parle en ceste sorte, comme ie l'ay traduit.

*Machée ou beuë elle peut empêcher  
Le flux de sang, & le ventre arrester.*

Leontinus Grec, qui est vn de ceux qui ont escrit de l'agriculture, a laissé par escrit, que vne feuille de Pourpier mise sous la langue de ceux qui sont alterez, leur appaise la soif, & leur oste l'appetit de boire: & que si on s'en frotte par plusieurs iours les verruës elles se perdront: ce que Pline n'a pas aussi oublié: adioustant dauantage que son suc incorporé avec miel, ou avec terre Cimolienne, guerit les inflammations des mammelles & de la podagre. Ceux qui ont l'estomach froid doiuent corriger la trop grande froidure du Pourpier avec Menthe, Fenil, ou quelque autre herbe semblable, qui soit chaude. Mais, j'auois presque oublié, tant ie suis oublieux, de dire que le Pourpier a vne vertu admirable d'adoucir les grandes chaleurs des fleurs, si estant broyée avec farine d'Orge, on l'applique sur les flancs & sur la region du foye. Dauantage, trempée dans du miel, machée, & retenue quelque tēps en la bouche, sert grandement aux petites inflammations & vlcères de la bouche. Pareillement, sa racine seichee, puis pillée avec miel, & reduite en forme d'onguent, aide grandement  
aux

aux creuasses des leures, & des autres parties, & n'aide pas moins aux douleurs des playes, si on l'applique avec huylle & Griotte. Que si on la fait vn peu cuire, elle est de grande vertu contre les hemorrhagies & flux de sang. Nous adiousterons pour le dernier, que les Anciens ont cogneu par experience, que le suc du Pourpier arreste merueilleusement le crachemēt de sang: voire mesme l'herbe prise en quelque sorte qu'on voudra. Que si on la mange avec vinaigre, elle profitera grandement aux ardeurs de l'estomach.

*De la Bette, Poree, ou Reparee, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau. V.*

Claude Galien tient que ceste herbe a vne certaine faculté nitreuse, par la vertu de laquelle, elle mondifie & nettoye les ordures: mais ceste faculté est plus appaëtée en la Poree blanche, tellement qu'elle irrite le ventre, & si mort & pique l'estomach, qui a vn sentiment fort exacte, & si offence aucunement le foye: Ces deux dernieres facultez sont proprement exprimees par Eobanus Hessus en ces deux petis vers, comme ie les ay tournez.

*La Bette crue nuit, mais cuite elle profite  
Mangee trop souuent le foye & ventre irrite.  
Diphilus medicin qui a traicté de lagricul-*

ture, enseigne que la Poree blanche lasche le ventre, & la rouge prouoque l'vrine. Aucuns blasinēt la noire, pource disent-ils, que elle engendre vn sang melancholique. Son ius tiré par le nez purge le cerueau: distillé dās les oreilles, appaise la douleur d'icelles: si on s'en frotte appaise la douleur des dents: Si on se frotte la teste avec le suc de Poree, on fera garēti de la Rasche ou Tigné, & si on tire par le nez le suc de sa racine, on appaisera la douleur des dents. Si quelqu'vn a les mules aux talons, & il les bafine avec decoction de Poree, il fera grandement soulagé: & si on fait cuire les fucilles, ce sera vn fort bon remede pour les brusleures. Je di dauātage, que le frequent vsage de la Poree aide grandemēt à ceux qui voyēt mieux de nuit que de iour, que les Grecs appellēt *Nictalopes*. Et si on fait iniection de la decoction de Poree & de Blette en la matrice, ce sera pour corriger les vices qui y sont. On fait biz aussi cuire la Poree rouge avec des lentilles, pour restraindre le ventre trop lasche: au lieu que la blanche, cōme nous auons dit, lasche le ventre, laquelle estāt cuitte & prinse avec des Auls crus, chasse la vermine du vētre. Et si est beaucoup plus propre aux obstructiōs du foye, que nō pas la Malue, mesmement si on la mēge avec Moustarde, ou vin-aigre: estāt aussi mangée elle sert merueilleusemēt aux Rateleux: De forte



forte qu'estant ainsi accoustree, on la pourroit bien plustost appeller médicament, que non pas aliment. Menander, qui est vn médecin & Agriculteur d'entre les Grecs, dit que la racine de Porree rostie, esteint la mauuaise senteur des Auls, si on la mange apres. Celle qui a les racines rouges, ou rougeastres, comme elle est de plus grand nourriture, aussi engendre-elle vn sang plus grosier, que nō pas les feuilles: & si ont cela dauantage, qu'elles engendrent aisement des ventositez, encores qu'au reste elles passent legeremēt par le ventre. Vray est que cest herbage, comme aussi tous autres, est de peu de nourriture: que si on en mange en quantité, comme nous auōs ia dit ci deuat, il fasche & offense l'estomach. Il a neātmoins ceste vtilité, qu'estant cuit en eau-miel, il purge & nettoye les excremēs du ventre, cōme l'a escrit Diocles Carystius, hōme par le tefmoignage de Plinē, second à Hippocrates & en aage & en renom, en vne epistre excellente qu'il escriuit à Antigonus, du presage des maladies, des signes d'icelles, & de la curatiō par remedes prins es iardins: Laquelle epistre nous auōs depuis n'agueres mis en lumiere pour le profit public, avec vn petit traitté du Sené, qui est vne plāte fort profitable, & de laquelle on peut receuoir beau coup de benefices. Au reste ie ne veux pas oublier que ( comme nous auons dit ci de-

uant) le vin qui perd sa faueur par le moien du Chou, la recouure si on fait trépar seulement quelques fucilles de Porcee dans le tonneau. Si tu veux auoir bié tost du vinaigre, il ne faut sinon piller la racine de Bette, puis la ietter dans du vin, & troys heures apres tu auras du vinaigre: que si tu le veux faire retourner en son premier estat, il ne faut qu'y ietter vne racine de Chou. Mais nous deuiôs auoir reserué ces choses, au traité que nous auons fait des secrets & remedes pour les vins: duquel nous ne ferons iamais participas les tauerniers, que premierement ils n'ayent desisté de brouiller leurs vins & les meller, au grâd preiudice & dommage de plusieurs.

*De la Blette ou Saune, & de ses remedes.*

*Quarreau VI.*

**O**N tient la Saune pour vn herbage inutile à l'estomach, & qui renuerse tellement le ventre, qu'aucuns en prennent ceste maladie qu'on appelle Cholere, & flux de ventre, vomissemens, avec grands tormés de boyaux, à cause qu'elle esmeut l'humeur bilieux: ce que se doit entendre quand on en mange trop grande quantité & trop souuét. Et de la est venu que Plin la nomme herbage fade, sans goust, & sans acrimonie aucune: & le poëte Heflus, herbage sans vertu, & qui ne sert à rien qu'à lachier le vêtre: & voycy les

cy ses vers selon que ie les ay traduits.

*Sans faueur ni vertu est la viande ou Saune  
entre*

*Ayant ce seul usage de bien lascher le ventre.*

De c'est herbage qui est ainsi sans vertu ni faueur, les Latins ont prins la denomination des hommes sans goult, qu'ils appellét Blitei: Bien est vray que les Anciens Grecs ont aussi appellé *Blitons*, ceux que les Latins nommēt Stolidi, Fatui, & Blitei: de là est aussi prins le mot cōmun & vulgaire qu'on appelle Blitres ou Belistres ceux qui ne valēt rien, & qui ne ont point d'esprit, ni de gouft. C'estoit aussi l'iniure que les maris difoyēt à leurs femmes, comme le recite Menander. Aucuns tiennēt que la Saune beuë avec vin, est vtile cōtre les scorpions: & enduite, elle est vtile aux clous qui viennent és pieds: semblablemēt elle profite à la rate, & à la douleur d'icelle, meslee avec huyle. Hippocrates, selon que le recite Plinc, tient que par le moyen de ceste herbe mangée, on peut arrester les mois des femmes. Mais il se faut bien prendre garde, que les Anciens ont confondu le Blitum qui est nostre Blette ou Saune, avec Beta qui est nostre Poree ou Reparee, d'ou est venu que Martial a appellé la Bette ou Poree, fade & sans faueur, & voicy ses vers.

E.i.

O que le cuisinier souuent & vin & poiure  
 Demandera afin qu'au desuurr du febure  
 La Blette fade ait goust-

Biē qu'à la verité elle aye vn goust nitreux,  
 & non pas fade & sans goust, comme la Saune:  
 à cause dequoy son ius tiré par le nez, fait  
 fortir la morue & phlegme, principalement  
 la Reparee blanche. Je laissois vn remede, ou  
 deux qu'on peut prendre de la Saune: Le pre-  
 mier est que l'eau de sa decoction, & princi-  
 palement de la rouge, racines & tout, reme-  
 die aucunement aux surfures & peaux mor-  
 tes qui tombent de la teste. L'autre est, que  
 ses facilles cuittes sous la cédre, ou bouillies  
 en eau, seruent de remede contre les brusleu-  
 res. Souuenez-vous-bien qu'il y a moins de  
 goust aux Saunes qu'aux Bettes, & si est plus  
 fade & humide aussi engendrēt-elles la cho-  
 lere, cōme font aussi les Courges, & Poupōs:  
 car ne pouuās pas esueiller la faculté expultri-  
 ce, & se iournant longuement, ils corrompēt  
 la viāde, & de là procedēt les vomissemens, &  
 les agitatiōs, & troubles du vêtre, avec force  
 ventositez: cōme a doctemēt remarqué Pier-  
 re Sena.

*De l'Ozeille ou Saliette, & de ses remedes.*

*Quarreau. VII.*

Ceste herbe a prins le nom d'Oxalis entre  
 les Latins, à cause de son suc aigre, d'ou  
 est aussi venu que plusieurs la nomment Ace-  
 teuse

teuse, & le vulgaire François la nomme Ozeille. Il s'en trouue de deux sortes, l'une grande, l'autre petite. On se sert de toutes les deux pour mettre és potages, & pour donner goust aux salades: mesme on en fait de la sauce verte, pour y tremper la chair, qui est de fort bon goust & resueille merueilleusement l'appetit: & ne se fait gueres festin qu'il n'en y ait. J'ay expérimenté cecy de l'Ozeille, qu'il n'y a chair si dure ni si seiche, qu'elle n'atendrisse & rende propre à manger, si on les fait cuire ensemble, & l'ayant un peu faite tremper, on la fait bouillir: car elle est de nature humide, par le moyen de laquelle elle amollit les choses dures. Mais d'autant que ceste faculté est beaucoup plus forte & plus vigoureuse en l'Oxilapathum, & au Lappathu, que en l'Ozille, ie suis beaucoup mieux venu à bout de mon intention, a scauoir d'atendrir la chair, par le moyen d'iceux, que par l'Ozeille des jardins, laquelle se recouure aisément & sans grande peine, & s'en sert-on ordinairement pour retueillir l'appetit perdu, ou pour adoucir l'ardeur de l'estomach ou du foye, si besoin fait: ce que le poëte herboriste n'a pas ignoré ni teu, escriuant de l'Ozeille en ce sens.

*Plusieurs à la prime verte en mangent non pas petit:*

*Sachans par experience qu'il resueille l'appetit.*

E.ii.

La semence des deux Ozeilles broyee en eau ou vin, & beuë, sert grandement aux difenteries, coliques, souleuemens de cœur & appetis de vomir. Les racines cuites en vinaigre, ou crues & enduites, guerissent la gratelle & le mal saint Main: mais il faut premierement auoir frotté le lieu avec vin-aigre & nitre au Soleil. Aucuns se seruent de toute la plante, cōme aussi du Semperuiuum minus, cōtre les Heresipeles, & dartres ou feus volages, mesmes aux enfleurs des yeux, appliquee en forme de cataplasme. Pareillement contre les gouttes chaudes des pieds, incorporee avec Griotte, & contre les douleurs de teste enuieillies, enduite avec huyle rosat. Appliquee sur la matrice, elle arreste les purgations ou fleurs blanches des femmes, comme dit Dioscoride: mais non pas les purgations ordinaires, qui viennent tous les mois cōme estime le poëte herboriste, en ces vers.

*Prinse avec vin ou maschee souuent*

*Tout flux de ventre arreste incontinent*

La decoction de ses racines appaise la demangeison, si on s'en laue ou frotte le corps dans les estuues, elle appaise aussi la douleur des dens avec vin. Aucuns pour amolir les escrouëlles, cōseillent de porter de ces racines pendues au col: lesquelles aussi estans beuës avec vin, remedient à la iaunisse, toutesfois l'Oxilapathum ou Parelle, est plus efficace

cu

en toutes ses operations, que n'est pas l'Ozeille. Apulee faisoit vne composition pour le Bubon ou tumeur qui viét en l'Eine, en ceste sorte: Il prenoit de l'Ozeille, & la piloit sans point de sel, puis y adioustoit de vieil Oinct, au double de l'herbe, & les ayans bien pestris ensemble, en faisoit vn petit gasteau, lequel il enuelopoit d'as vne fueille de Chou, & le mettoit sous la cendre chaude, & puis le mettoit tout chaudement sur le Bubon: & le bendoit & couuroit avec vn linge. Cuite en vin brusc & rude, & beuë, elle corrige le degoustement & appetit desordoné des femmes enceintes, ce que fait aussi la decoction de Citron. Je ne veux pas laisser passer que ie ne die que la racine d'Ozeille cuite, ou seulement trempée en eau, fait que l'eau a vne couleur fort approchante d'un vin cleret, qui est vne bonne tromperie pour les malades febricitans: ses fueilles enuelopees d'as du papier, & vn peu eschauffees so<sup>u</sup> les cédres chaudes: puis meslees avec vn peu de miel rosat, sont propres à faire suppurer toute sorte de tumeurs. L'ay cogneu vn certain personnage qui n'appliquoit autre remede pour la guari son des dysenteries des petits enfans, si non ce stui-cy: Il faisoit tréper l'Ozeille en fort vinaigre, puis il trempoit des estoupes dans le mesme vinaigre, & les faisoit vn peu cuire sous la cédre, & pressoit les estoupes pour en

E.iii.

faire fortir le ius, le quel il faisoit boire tout chaud. L'auois presqu'oublié de dire, que l'Ozeille est d'une vertu admirable contre la contagion de la peste, si l'ayant faite tremper en vin-aigre, on en prend de matin: ce qui a esté expérimenté avec heureux succès, comme nous l'auons clairement monstré en nostre traicté de la Peste. Il ne sera toutesfois hors de propos ni sans profit, de produire ce que Ant. Gainier medecin de Pauie en a escrit: traictant de la Peste: l'Ozeille, dit-il, a vne vertu admirable contre la Peste, comme ie l'ay aprins de quelque personnage digne de foy, lequel estant en vn lieu où la Peste estoit bien forte, ne changea iamais de lieu, estant secouru par le moyen de ceste herbe: de laquelle il faisoit prendre tous les iours, deuant d'isner & deuant soupper, à chacun de ses domestiques, vn morceau: & si on n'en pouuoit recouurer de la fresche, il en auoit fait seicher, & mis en poudre, de laquelle il leur faisoit boire avec vin blanc: il vsoit aussi par fois des pilules de Rufin, contre la Peste: & aduint par ce moyē que pas vn de ses domestiques ne fut surprins de la Peste. Le mesme Gainier dit dauantage, que l'Ozeille mangée, non seulement guert la piqueure du Scorpion, mais si on en a mangé auant qu'estre piqué, il ne permettra que le venin face aucun dommage au corps: ce qu' Auicena auoit



noit desia remarqué & laissé par escrit, avant que luy. Je diray pour la fin, que nos femelles ont acoustumé de mettre de l'Ozeille sur le poignet de ceux qui sont tormentez de la fièvre, qui ne se fait pas sans profit.

*Des Espinars & des remedes qu'on en peut tirer*  
*Quarreau VIII.*

C'Est merueilles que les Espinars ayent esté incogneus aux Anciens, veu qu'on en void les tables des riches & des pauures en estre couuertes quand ce vient en Carefme, desquels aussi ils farcissent leur ventre. Les Espinars laschent le ventre, humectent le corps, & si engendrent force ventositez, sinon qu'on en oste l'humidité superflue, où qu'on la corrige avec quelque chose chaude. Au reste pource qu'en apprestant ces herbes plusieurs y comettent de biē lourdes fautes, ce ne sera pas, peut estre, mal-faict, si i'en fay icy vn sommaire recit. Il faut premierement oster tous les petis filets qui sont en la racine, puis les faire cuire sans eau, car ils iettent assez d'humidité d'eux mesmes, en les faisant cuire, sans qu'il soit besoin d'y en mettre d'autre que si tu les fay cuire autrement, tu osteras leur suc naturel, & gasteras tout: apres qu'ils ont bouilli, il faut ietter là le suc, & les biē hacher avec vn couteau de boys, ou

E.iiii.

antrement, & les tourner souuent, cela faict il les faut prendre entre les mains, & les ser-  
rer bien fort, pour en faire fortir toute l'hu-  
midité, puis les fricasser dans la poille avec  
bon huyle, ou avec beurre frais, y adioustant  
vn peu de Verius, & vn bien peu de poiure  
pilé, afin qu'ils ayent meilleur gouft, & que  
l'humidité venteuse en soit ostée: Mais ie ne  
suis pas icy pour traicter de la cuisine, mais  
seulemēt de la medicine, parquoy ie me veux  
arrester à traicter ce qu'appartient aux medi-  
cins, & laisser aux cuisiniers leur cuisine.

*De la Bourrache, & de ses remedes.*

*Quarreau IX.*

**L**A Borrache, que plusieurs tiennent pour  
la vraye Buglose, est vn herbage les fueil-  
les duquel on met souuēt es potages, pource  
qu'il est sain, & y dōne fort bō gouft: mesmes  
plusieurs vsent en hyuer de sa racine, au lieu  
de la fueille, lors qu'ils n'en peuuēt pas recou-  
urer: sa fleur est fort plaisante en Esté pour  
les salades. Ceste herbe a vne singuliere ver-  
tu de resiouir, à cause de sa bōne senteur, car  
elle sent naifucement le Poupon, & cōme dit  
Galien, elle recree l'esprit, si on la met trem-  
per dans le vin. D'ou est venu que les Grecs  
luy ont donné vn nom qui signifie resiouir,  
sante ou recreatiue, & vn autre qui signifie  
chassant

chassant tristesse, à quoy a fait allusion le vers,  
duquel on use communément.

*Dicit Borrage, gaudia semper ago.*

*La Borrache se vante, d'estre tousiours resiouys-  
sante*

Aucuns disent que ceste plante est vtile contre les frisons des fieures, & que la racine qui aura ietté trois tiges, pilee avec la semence, & cuitte dans du vin, est profitable contre la fieure tierce, & celle qui en aura ietté quatre, profitera contre la fieure quarte, ce qui est confirmé par Dioscoride. D'autres attestent qu'elle est fort vtile contre les absces. Galien escrit qu'elle profite grandemēt à ceux qui sont tourmentez de la toux, à cause de l'aspreté du gosier, si on la fait cuire en vin-miel. Pline adiouste, que si quelcun préd la Borrache, lors qu'elle commence à flestrir & qu'il oste la mœlle de la tige, puis qu'il l'enuelope de sept feuilles auant que l'accès le prenne, il sera entierement gueri de la fieure. Le poëte herboriste, suyuant le dire des Arabes, rend à la Borrache le tesmoignage qui s'ensuit.

*Si par adustion la colere est bruslee,*

*La Borrache la purge prinse avecques du vin:*

*Si par humeurs malins la poitrine est pressée,*

*Son suc prins en eau tiede est un secours diuin.*

Il adiouste dauantage, asçauoir qu'elle est fort vtile aux afflictions du cœur, & à ceux

qui sont tourmentez de la sciatique: & qui plus est si on la fait souuent tremper dans le vin qu'on boit, elle rend la memoire ferme & viuë. Je ne me taiseray point de ce que j'ay entendu auoir esté experimenté. Si vne femme apres estre accouchee, ne peut biē vuidè, qu'on luy face boire du suc de Borrache, de Porreaux, & de Persil, avec du vin & huyle d'Amandes douces, & on verra merucilles. Si outre cela tu luy fais vn parfum avec de corne & d'ongles de chieure, tu esbranleras grandement la matrice, pour chasser & ietter hors toutes les superfluites qui resteront apres l'enfantement.

*Des Asperges & de leurs remedes.*

*Quarreau. X.*

**I**E veux bien aduertir le lecteur, que les Grecs appellent communément & d'un mot general Asperges, tous les bourgeons ieunes & tendres, tant des herbes que des arbrisseaux. Mais ici nous ne parlons que de ceux qu'on plante & nourrit es jardins, auxquels on a donné spécialement le nom d'Asperges. On tient que c'est vne viande fort plaisante à l'estomach: que si on y adioustè vn peu de Cumin ou d'Anis, il dissipera les ventosités contenues au ventre & au boyau Colō, prouoquera l'vrine & chassera la grauelle. Aucuns baillent à boire la racine avec vin  
doux

doux, contre les douleurs de l'Amaris: & tiennent que si quelcun s'estoit oint avec huyle, dans lequel on eut pilé des Asperges, il ne pourroit apres estre picqué des mouches à miel. Pline a écrit que les Asperges s'ont fort profitables aux douleurs de la poitrine, & de l'espine: qu'ils rendent hardi au ieu d'amour, & laschent doucement le ventre: mais il les faut prendre avant toute autre viande: ceux là donc faillent bien lourdement, qui les seruent tout à la fin du repas. Dioscoride dit, que soit qu'on les mange rostis ou bouillis, il appaisent la maladie en laquelle on n'vrine que goutte à goutte, la difficulté d'vrine, & la dysenterie. Galien dit que les Asperges deliurent de tout empeschement les reins & le foye, principalement leur racine & semence. Ce que Quintus Serenus n'a pas oublié en cest amas de remedes, qu'il a mis en vers poëtiques, là où il dit en ceste sorte, traitant des remedes pour la longue, & pour les reins.

*Prenez avec vin, d'Asperge le fin bout  
Ou bien l'applique, pour en venir à bout.*

La decoction de la racine est utile à ceux qui vrinent avec difficulté, & si sert de remede à ceux qui sont tormentez de la douleur des dens, si seulement on la tient sur le lieu où est la douleur. Mesme il y en a qui tiennent que si un chien auoit beu de la decoction d'Asperges, il en mourroit, si cela est vray

ou non, il ne faut sinon l'experimenter: ie ne veux pas oublier de dire que les Asperges ne veulent gueres cuire, car si on les fait cuire l'õ guemët, ils se flestrissent tous. Et de là estoit venu que Drusus l'Empereur, voulant enseigner le soudain succes de quelque chose, auoit accoustumé de dire: plustost qu'un Asperge ne seroit cuit. Si on les fait bouillir dans du bouillon gras, il n'y faut point d'autre fauce, mais si on les fait cuire en eau simple, il y faut mettre apres du bon huyle, ou du beurre frais, avec vn peu de sel & de vinaigre, & vn bien peu de poiure, & ainsi accoustrez, ils sont fort plaisans à manger. Mais ie me suis encor oublié à ce coup, que ce n'est pas de la cuisine que i'ay à traiter, mais de la medicine.

**L E S E C O N D S I L L O N**  
du Iardin Medicinal, ou il est traité de quelques racines bõnes à manger, desparties en quatre quarreaux.

*Du Porreau de iardin, & de ses remedes,  
Quarreau I.*

**A**YANT a discourir de quelques racines bonnes à manger qu'on prend és iardins, il m'a semblé bon de cõmencer par le Porreau: lequel, comme dit Sotiõ és preceptes de son agriculture Grecque,

que, estant pilé & appliqué sur la morsure des animaux qui se traient, les guerit plus soudain qu'autre remede qu'on y scauroit appliquer: & sa semence beuë avec vin cuit, sert de remede aux difficultez d'vrine. Dauâtage elle aide aux crachemens de sang enuicillis, si on en prend vne moyenne quantité, avec pareille mesure de Bayes de Myrthe, ou de Galles, & de farine d'encés dans du vin, pour ueu qu'il n'y ait point de sieure. Hipocrates ordonnoit d'en prendre sans y mesler autre chose: il defendoit toutesfois d'en vser trop souuent, & en trop grande quantité, pour ce qu'ils nuisent à la veuë, & endommagent l'estomach. A quoy Eobanus Hessus a fait allusion en ces vers disant: *(mange*

*Les Porreaux à la veuë apportent grand dom-*  
*Et chargent l'estomach, si par trop on en mange.*

On les pourra rendre moins nuisibles, si on les fait cuire, iusques à ce qu'ils soyent presque tous en paste, car ainsi accoustrez, on ne les estime pas moins nourrissans que la chair, bien est vray qu'ils sont mal-aisés à cuire en l'estomach, à cause de quelques filamens qu'ils ont. Le suc des Porreaux tout cru, prins en grande quantité, est nommé par Pline entre les venins: car le commun bruit est que Mela de l'ordre de cheualerie, estant coupable d'auoir mesusé de la charge qu'il auoit des affaires de Tiberius, & estant appe

lé par luy, ne sachant plus que faire, il beut de suc de Porreau, au pois de trois deniers d'argēt, & soudain il mourut, sans aucun torment. Le Porreau pilé avec du miel, mondifie les vlcères: & son suc beu en petite quantité, avec laict de femme, arreste la trop grande perte des femmes qui ont fait leurs enfãs avant le terme, appaise la vieille toux, cōme à remarqué le poëte herboriste en ces vers.

*Si le suc de Porreau on boit en laict de femme,*

*Il appaise la toux tant vieille qu'elle soit:*

*Remediant aux maux que le poulmon entame.*

Ceux qui seront mordus de ces petites bestioles venimeuses, & en boiront avec vin, en sentiront vn grand soulagement. Pareillemēt si on mesle vne certaine quantité de son suc, avec vne tierce partie de miel, & qu'on le distile goutte à goutte dās le nez ou dās les oreilles pourueu qu'il soit tiède, on guerira les douleurs de teste, procedātes de froidure: si on mesle de son suc avec vinaigre, ou qu'on l'incorpore avec noix de Galle, puis qu'on l'enduisē sur le front, il arrestera le sang coulant par le nez: & aduendra le mesme si on le met dans les narines, incorporé avec poudre d'encēs. Mesme prins avec miel, c'est vn bon remede contre les maladies de la poitrine. Il est bon de n'oublier pas ce que Galien a remarqué, aſcauoir que l'acrimonie du Porreau diminue fort, & n'enfle pas tant, si on le fait cuire en deux eaux, ostant la premiere, &



y mettant d'autre eau froide, & ainsi accou-  
stré, on estime qu'il arreste le flux de ventre,  
& adoucit la voix enrouée, applanissât le go-  
sier par sa lèteur. Voila pourquoy les perdrix  
(si on veut croire Aristote) mągēt coustume  
remēt du Porreau, afin d'auoir la voix plus re-  
sonāte. Il ne faut dōc pas s'esmerueiller beau-  
coup si Nerō auoit accoustumé de mąger de  
Porreaux avec huyle, certains iours du mois,  
pour embelir sa voix, lors qu'il estoit en dis-  
pute avec Phonnascus, à qui l'auroit plus resō-  
nāte, durāt lequel tēps il ne mągeoit rien au-  
tre chose, non pas mesme du pain, comme re-  
cite Pline: lequel estime que cela se doit entē-  
dre du Porreau qu'il nōme Sectiuus, auquel  
le mesme Neron dōna la vogue. Aucuns ont  
experimenté que le suc de Porreaux prins a-  
vec vin, appaise la douleur du Rable: & appli-  
qué reunit les rompures. Que diray ie plus.

*Par son suc tu gueriras la matrice retiree  
Et la fille tu feras fertile en belle lignee.*

Il ne faut pas dissimuler ce que Dioscori-  
de, Pline, & Celsus en disent, asçauoir que le  
Porreau à vertu de restreindre, & d'arrester  
le sang, comme nous auons ia dit, & pourtāt  
qu'il est bon de l'appliquer sur les playes: ce  
que Q. Serenus à elegāmēt mōstré en ces vers

*Si d'une playe fresche le sang coul' à ruisseaux  
Restrein le avec cendre de Fenail ou Porreaux.*

La semēce du Porreau pillée & beuē avec  
vin cuit, ou avec vin blāc fort & puissāt cōme

nous auons dit, oste les difficultez d'vriner, & ouure les conduits de l'vrine, & si avec le jus de Porreau on mesle de la graisse de canard, & puis avec celà on engraisse le col de la matrice apres les purgations des mois, on adoucirà la matrice retraite. Le mesme suc beu avec eau tiede, a vne singuliere vertu pour faire sortir l'enfant de celles qui sont au trauail. J'ay entendu de quelques vns qui disoyent l'auoir experimēté, que la semence de Porreau pilee dās l'eau ou dās le suc de Plātain, avec de Myrrhe, sert de remede souverain contre le crachement de sang, venant du poulmon ou de la poitrine. Et la mesme semence prinse au poids de deux dragmes, avec quelques grains de Meurthe, dās de l'eau de Pourpier, a la mesme vertu & operation. Au surplus la vapeur de la decoction des feuilles de Porreau, de Sauge, & de Laurier, faite en quelque vin puissant, receué par le fondement, & les herbes appliquees chaudement sur le ventre, ont vne singuliere vertu pour appaiser la douleur qui suruient, voire mesmes la colique: ce qui a esté souuent experimēté, cōme aussi ce que s'ensuit, asçauoir que le suc du Porreau qu'on coupe, prins avec miel, purge la matrice, & beu avec vin puissant, prouoque les mois. Si on en mange souuent (comme on dit) il rend fertile & fecund la personne. Et si on pile le Porreau avec en-

uec encés, ou avec Nois de galle, puis qu'on le mette dans le nez, on arrestera le sang qui en coule. Au reste si quelcun veut experimenter, asçauoir si vn mēbre qui est prest à couper, est entierement mortifié sans esperance de guerison, il faut prendre le verd du Porreau, & le bien broyer, & le mettre sur le mēbre toute vne nuit, si le lēdemain le mēbre a perdu quelque peu de sa noirceur ou linidité, c'est signe qu'il y a encore vie, mais s'il n'en a rien diminué, on le peut hardimēt couper cōme estant mort, de peur que la partie saine n'en reçoie dōmage. Vn certain Espagnol, grand rechercher des secrets de nature, m'a asseuré l'auoir souuent experimēté, i'en ay ausi voulu faire part à la posterité. C'est assez discouru des remedes que l'on peut tirer des Porreaux. Mais auant que laisser ce Quarreau Porrique, ce sera vn plaisant aduertissemēt, si on entend que quiconque aura mangé du Cumin, il ne sentira aucunement la mauuaise odeur des Porreaux, encores qu'il en mange tout son saoul, car par le moyē du Cumin la forte odeur du Porreau est esteinte, comme a enseigné Sotion, au traité qu'il a fait des preceptes de l'agriculture. Il ne reste plus sinon de sçauoir ce que Petrus Crescentius a laissé par escrit, asçauoir que la semence de Porreau iectee dās le vin, le garde d'enaigrir, voire mesme change le vinaigre en viu, luy

F. i.

ostant toute l'aigreur: ce qu'on pourra aisément experimenter & sans qu'il couste beaucoup, & si on en pourra receuoir mille commoditez. Mais nos tauerniers, vrays pestes du vin, qui coustumieremēt le brouillēt & falsifient, ne sōt pas dignes qu'on leur enseigne ces choses, ni beaucoup d'autres plaisantes & vtiles, que nous auōs recueilli en nostre traité des secrets & remedes du vin.

*Des Oignons, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau. II.*

LES anciens qui ont traité de l'agriculture, ont appelé les Oignōs, Vniones, à cause qu'ils n'ont qu'une seule teste, vnie, & non pas composée de plusieurs bulbes & noyaux, cōme ont les Auls: de sorte que nostre nom François est venu de là. Hippocrātes a plus recommandé le regard de l'Ognon, que non pas le māger, disant qu'il est bon de le regarder, mais mauuais à le manger, pource qu'il est mōrdant, fort chaud & bruslant. Sotion qui est vn aūteur ancien qui a escript de l'agriculture & de la medicine, dit que l'Oignon endōrés ieune & tendre, mangé à ieun avec miel, conserue l'homme en bonne santé. Ce que le poēte herboriste a remarqué escriuāt des Oignons en ceste sorte.

*Qui des Oignons fera son desuiner  
Iournellement il viura sans danger.*

Le

Le mesme Sotio enseigne, que les Oignons  
 que rissierentieremēt les vlcères, & qu'ils effa-  
 cēt entieremēt les taches blāches qui vienēt  
 au corps humain, que les latins nōment Vi-  
 tiligines? si on les en frotte au soleil: & leur  
 suc est fort vtile à ceux qui ont les oreilles  
 boueuses: on tiēt que si on en enduit les squi-  
 nances, ils y seruent grandement, cōme aussi  
 à la toux, mais il les faut faire cuire sous la cē-  
 dre, puis les māger avec huyle. Aucuns asseu-  
 rent que si on broye les Oignons verds avec  
 vinaigre, puis qu'on les applique, que ce sera  
 pour guerir les morsures des chiens apres le  
 troisieme iour, semblablement estās cuits au  
 foyer, & incorporcz avec farine d'orge, puis  
 appliquez, aident grandement aux defluxions  
 des yeux, que les latins appellent Epiphoras  
 & aux vlcères des parties genitales. Davanta-  
 ge leur suc tiede mis avec laict de femme &  
 distile dans les oreilles, guerit ceux qui oyēt  
 dur, & qui ont le tintement d'oreille: le quel  
 aussi plusieurs ont fait boire avec eau, à ceux  
 qui auoyent soudain perdu la parole: Sou-  
 uēt ces vertus sont exprimees par le mesme  
 poēte en quelques vers ou il parle des Oignons  
 en ceste sorte: Il y ay bien tourné.

*Qui dessus la morsure d'un chien l'appliquera  
 Avec miel & vinaigre soudain la guerira:  
 D'autres avec vin-miel les broyēt bien ensemble  
 L'estant trois iours apres, ainsi meilleur leur sera  
 ble.*

F. ii.

*Si son suc tu distiles avec lait dans l'oreille  
Pressée de douleur, tu verras lors merueille:*

*Le suc aussi humé avec eau remédie  
Au mal qui tout soudain la Langue humaine lie.*

Il y en a qui font vser des Oignons à ceux qui ont dissenterie, & disent qu'ils sont grandement profitables aux douleurs du rable: ils affirment aussi que leur suc beu avec suc de Fenoiil profite aux hydropiques, quand l'hydropisie ne fait que commencer. Lequel seul donné avec Rue & miel, peut recueillir les Lethargiques: & incorporé avec raisins secs, ou avec Figues, meurit les petites apostumes & tumeurs, & les fait rompre incontinēt. Le mesme suc tiré par le nez, descharge le cerueau de toutes superfluites, & de toutes mauuaises humeurs: & mis dans le fondemēt avec coton, fait sortir les hemorroïdes. Dauantage, si on frotte vne partie desnuee de poil avec l'Oignon, il y fera renaistre le poil: mesme le seul odeur de l'Oignon, aide grandement aux paralyses & conuulsions. L'Oignon blanc cuit sous la cendre, & incorporé avec bonne quantité de beurre frais, apaise les violētes douleurs des hemorroïdes, si on l'applique dessus: broyé avec sel & miel: & mis sur la morsure d'un homme, ou d'un chien enragé, si on l'y laisse seulement vn iour le patient en sentira vn soulagemēt qui ne fera pas petit: Et si on pile l'Oignō avec graisse de

se de poule, se fera pour effacer toutes les taches rouges ou liuides qui aduiennent au corps, principalement en la face. Ce que fait bien aussi le sang d'une poule noire. Le mesme Oignon pilé avec sel & miel, seruira pour arracher tous durillons & porreaux, mesmement ceux qui viennent par la casseure des fouliers. I'adiousteray ce qu'en dit Galië: que si on frotte souuēt avec vn Oignon, vne partie qui aye perdu le poil, il aidera grandemēt à faire reuenir le poil. Outre ce, si on fait quelque peu cuire vn Oignon, soit dans de l'eau ou dans du vin, puis qu'on le pile, & que on le fricasse en huyle commun: puis qu'on l'applique en forme d'emplastre sur la matrice, ce sera pour oster entierement toutes les douleurs qui restent aux açouchees, apres l'enfantement. Qui fera aussi cuire le mesme Oignon sous la cendre, puis le pestira avec huyle de lis, il fera vn remede excellent pour meurir & amollir les abscez: mais ie vous prie de n'oblir que l'Oignon par sa seule odeur fait sortir du cerueau grãde quantité de phlegme: Les anciës aussi se seruoÿēt du suc d'Oignons, pour la guerison de toutes sortes de playes des bestes, & s'en trouuoÿent bien, le faisant seulemēt distiller dedans: Ils nous ont aussi donné aduertissement, que l'Oignon mangé ou beu avec vin blanc, prouoque les mois arrestez: & incorporé avec graisse de

F. iiii.

poule, il guerit l'eschauffeure & escorcheure des pieds. Si quelcun fait cuire l'Oignon au foyer, puis qu'il le melle avec huyle d'Olive, & qu'il le mange, il sera grandement soulagé des morsures & extorsions qui accompagnent ordinairement la dysenterie: & si adouçira les extremes douleurs & fâcheres des hemorrhoides. Mais les gens stordieux & fort addonnez aux lettres, se doyvent bien garder d'vsur trop souvent des Oignons, ni des Auls: car ils nuisent grandement aux yeux, obscurcissent la veue, alterent, & eschauffent dauantage la colere: ils sont toutesfois aucunement viles aux phlegmatiques, & mesmement en hyuer: ie diencores avec Galien, que l'Oignon cuit deux fois perd son acrimonie, & est aussi plus foible en ses facultez, ne luy demeurant rien de la mauuaise de son suc. Mais c'est merueille de ce qu'en dit Plutarque, ascauoir qu'entre tous les herbages, le seul Oignon ne se resent aucunmēt des dommages de la lune, & si a la force de croistre & décroistre du tout contraire à icelle: car lors que la lune s'en va & s'enuicillit, c'est lors que l'Oignon reuerdit & regerme, & au cōtraire, lors que la lune reuiet & raicunit, l'Oignon seiche & fiesurit. Et de là estoit peut estre venu l'vsage entre les Pelusiotes, prestres des Egyptiēs, d'auoir defendu religieusement de manger les Oignons



gnons en leurs bāquets & festins: car puisque toute sorte de fruits, d'herbes, arbres & animaux, se ressentent de l'accroissement & décroissement de la lune, d'ou vient que le seul Oignon a ses changemens du tout cōtraires? J'adiousteray pour la fin, que les pelures ou escorces des Oignons cuittes sous la cendre, & appliquees sur les parties brulles, ostent entierement tout le sentimēt & la douleur de la brulleure, de quoy que ce soit: son suc tiré par expressiō, & appliqué avec des drapeaux tout chaudement, des le commencement, fait le mesme: car il resout les vapeurs acres, & les flammeches de la brulleure, encloses sous la peau endurcie par le feu, & l'ayant aucunement amolie & relaxee, fait qu'elles sortent dehors: ce qu'à esté plusieurs fois expérimenté comme ce qui s'ensuit aussi. On prend vn Oignon blāc, & le caue-on du costé mesme par ou il iette ses racines, & dans la cavité on met de fine Theriaque pestrie avec ius de Citrō: puis on rebouche le trou avec la mesme piece qu'ō en auoit ostee, & l'envelope on avec du papier ou du parchemin, & l'ayāt biē lié, il le faut puis apres enterrer sous la cendre chaude, & le laisser là cuire iusques à ce que l'Oignon soit bien mol, tellement que en le pressant on en puisse recueillir le suc qui en sortira, lequel sera merueilleusement vtile & profitable à ceux qui sont

F. iiii.

affligez de peste: mais il les faudra incontiner  
apres faire suer. Le mesme Oignon caué cō-  
me nous auons dit, puis rempli de graine de  
Cumin en poudre, cuit & pressé, est vn fort  
bon remede contre la durté d'ouye, si on di-  
stille le suc qui en sort dans les oreilles. L'Oi-  
gnon est aussi fort salutaire mangé avec suc-  
cre ou miel, estant premierement bouilli, ou  
cuit sous la cendre, à ceux qui respirent avec  
difficulté, aux Asthmatiques ou pouffifs, & à  
ceux qui on la toux, si seulement on y adiou-  
ste vn peu de beurre frais: la grosse escorce  
ou pelure des Oignons, cuite sous les cen-  
dres chaudes, sert de remede contre les dou-  
leurs enuicillies de la teste, si on en met vne  
petite piece encores toute chaude, dans l'o-  
reille du costé malade, y adioustant vn peu  
d'huyle Rosat, & d'huyle Laurin, puis enue-  
lopan biē toute l'oreille avec laine enfuyee.  
Ces choses sont escrites, non pas pour les ri-  
ches, mais pour les rustiques, & pour le sim-  
ple peuple.

*Des Auls de iardin, & des remedes qu'on  
en peut tirer. Quarreau III.*

**I**L n'y a personne, tant soit il peu versé en  
la cognoissance des choses rustiques qui  
ne sache fort bien, que les Auls sont fort en  
vsage entre ceux qui demeurent aux champs  
& qu'ils

& qu'ils s'en seruent bien souuent pour remede en leurs maisons champestres. Aussi y a il vn d'entre les Grecs qui a escrit de l'Agriculture & de la medicine, qui dit que les Auls mangez, ou seulement pendus droit sur la region de l'estomach, chassent la vermine du ventre & appliquez en forme de cataplasme, qu'ils aident grandemēt à ceux qui sont mordus des viperes, ou d'un chien enragé, voire mesmes que si quelcun a premieremēt mangé des Auls, il sera assureé cōtre le venin des serpens, & de tous autres animaux qui se trainēt. Dequoy nous produirons pour tesmoin ( apres le tesmoignage que les medecins Grecs, Arabes, & Latins en ont rendu ) Eobaldus Hessus, poëte fort excellent, lequel escrit des Auls en ceste sorte.

*Mal aisē est de pouuoir amasser,  
Droque qui mieux aux venins remedie:  
Leur seule odeur peut bien au loin chasser  
Le serpenteau qui guette nostre vie.*

Ce qui a esté confirmé long temps auparavant par le poëte herboriste, disant,

*Si quelqu'un est piqué de Scorpion ou serpent,*

*Il doit māger des Auls, ou appliquer seulement:  
Et si avecques miel l'apposer il endure.*

*Ne l'endommagera d'aucun chien la dent dure.*

Et par là ie pense que ce que Volaterranus a escrit est vray, asçauoir que de son tēps

il se trouua vn certain homme de vilage, qui dormant aux champs la geule ouuerte, vn serpent luy entra dans le corps, sans qu'il s'en apperceut, mais il se guerit luy mesmes soudainemēt en mangeant des Auls, comme par vn prompt preseruatif: & toutesfois il enuenima sa femme & la fit mourir, ayant compagnie avec elle, qui est vn cas admirable: Et par là tu peux cognoistre que ce n'est point mal à propos qu'on appelle les Auls, la Theriaque des vilageois & paisans, d'autant que ils n'ont point de meilleur ni plus prompt remede, contre les venins, & contre toutes choses venimeuses: A quoy, comme ie croy, a fait allusion Vergile, philosophe & medecin exquis, & qui auoit grande cognoissance des secrets de nature, en ce Distique.

*Thestyle accoustre aux moissonneurs, d'ardeur  
Lassez les Auls, Serpot, herbes d'odeur.*

La cause de ceci peut estre assignee, d'autāt que toutes choses odorantes sont fort contraires aux vers & aux serpens: ou bien pour ce que les Auls resiouissent les esprits lassez, & reestablisent & rafertissent les forces defailantes. Mais il sera bon d'entēdre les vers d'Emilius Macer, touchant cecy.

*On mesle aux moissonneurs, en leur repas, les  
Auls,*

*De peur que par fortune, lassez de leurs travaux  
Et de sommeil surprins dormas à quelque umbrage  
Quel-*

*Quelque serpent nuisant ne leur porte dommage.*  
 Je reuiens aux facultez & remedes qu'on  
 peut prendre des Auls: Leurs testes & racines,  
 qui sont faictes à gouffes, broyees avec miel,  
 effacent les meurtrisseures, & ostent la liuidi-  
 té, ramenant la naïue couleur, cōme il a esté  
 experimēté: l'Ail prouoque aussi l'vrine, &  
 sert de secours aux maladies des reins: il ap-  
 païse aussi la douleur des dēs, si on le tiēt seu-  
 lemēt en la bouche, & principalemēt si la ma-  
 tiere qui cause la douleur est froide. A cecy ie  
 veux adiouster ce qu'en dit Celsus, asçauoir  
 que si ceux qui sōt trauallez des fleurs, quar-  
 tes, mangēt des Auls deuāt l'accez, ils ne sen-  
 tiront aucune frisson, mais entrerōt soudain  
 en la chaleur. Mais entre toutes les autres  
 choses cecy est memorable que dit Scrapio,  
 qu'encores que les Auls endōmagent la veüe  
 estant bien disposée, que neantmoins si elle  
 est blessée & offusquée par trop grande abō-  
 dance d'humidité, ils la resiouissent. enduits  
 avec Nitre, sel, & vin-aigre, ils remediēt à la  
 maladie que les Latins appellent Pthiriasis,  
 qui est quand les poux sortent de toutes les  
 parties du corps, & mangent vne personne:  
 ce qu'ils feront biē aussi tous seuls, soit que  
 on les boyue ou qu'on s'en frotte, comme af-  
 ferment Plinē & Auicene. Dioscoride or-  
 donne de les prendre avec Origan, contre les  
 poux & les lendes, soyent crus ou cuits. Prins

tous seuls, sans y mesler autre chose, & mangez, profitent contre les vers, comme enseigne Celsus: avec lequel s'accorde Rufus Ephesien, y adioustant que les nouueaux sont meilleurs que les vieux. Aucuns assurent que avec huyle & sel, ils profitent aux bourions & pustules qui viennent en la face: & qu'ils effacent les lentilles & les dartes ou feux volages. Ils sont fort vtiles contre la toux enuieillie, ou crue ou cuite, mais on estime que cuite, profitent plus que crue & bouillie plus que rostie, & ainsi qu'ils profitent plus à la voix. Il y en a qui m'ont assure auoir experimenté, que trois Auls, broyez avec graisse de porc, tellement que le tout soit reduit en forme d'Onguent, est un remede souverain contre la toux venue de froidure, si on oinct avec cest Onguent les plantes des pieds, aupres du feu, & l'espine du dos, lors que le malade est au lit: mais il faudra aussi qu'il vse à son dîner & à son souper, d'une decoction pectorale. C'est Onguent profite aussi contre les froidures & frissons des fieures, mais avec les parties susdictes, il en faudra aussi appliquer sur le poignet des mains. Si un homme a mangé des Auls, encores qu'il prenne apres de poison, elle ne luy nuira point: & ceux qui ne peuuent cuire la viande, recoiuent un singulier profit des Auls, pourueu qu'ils n'en man-

man-

mangent par trop, car il porteroit nuifance aux yeux: ce qu'Hellus n'a pas oblié, parlant des Auls, comme fenfuit.

*Soit qu'on le mange cru ou bien cuit en potage,*

*Il chauffe l'estomach & le foulage fort*

*De toute humidité: mais il porte dommage,*

*Aux yeux prins trop fouuent: & si altere fort.*

Praxagoras mesloit les Auls avec du Coriandre, dans du vin, pour suruenir à la iaunisse. Hipocrates tient que le parfum des Auls, attire l'arrierefais des acouchees, ce que tesmoigne aussi Pline, dans lequel on a, ce me semble, mis mal à propos, les secōds enfans. Diocles, comme le recite le mesme Pline, affirmoit, que les Auls bouillis seruent de remede aux Nephritiques, là ou aussi on a commis vne autre faute, mettant phrenetiques au lieu de Nephritiques. Nous auons pour confirmation de nostre aduis Didymus, qui est vn autheur Grec qui a eserit de l'agriculture, lequel enseigne que les Auls prouoquent l'vrine, & guerissent la Nephritique ou mal de reins. Aucuns m'ont racōté pour vne chose bien experimentee, que les Auls bouillis, ou bien cuits sous la cendre, & broyez avec de la poix, tirent hors tout ce qui peut estre dans vne playe. Dauātage, que les dosfes des Auls nettoiez de leur escorse, & mis dans les parties naturelles des femmes, bien auant,

prouoquent les mois, mais il est bon de les  
lier avec vn filet, & les atacher à la cuiſſe,  
pour les pouuoir retirer quand on voudra.  
Ils diſoyent auſſi qu'on pouuoit faire le meſ  
me plus aiſément & avec moins de ſaſcherie,  
ſi on piloit les Auls avec huyle d'Aspic, ou  
avec huyle de Violier jaune, puis qu'on les  
mit dans vn petit ſachet de toile bien elere,  
longuet & rond, & qu'on le mit dedâs la ma  
trice de la femme bien auant, lequel on pour  
roit après retirer quand on voudroit. Iſt ils  
afferment qu'ainſi preparez, ils ont vne mer  
ueilleuſe vertu à prouoquer les mois, & ſi  
reſouillent grandement la matrice, & la net  
toyent: de forte que par ce moyē il y a eu des  
femmes, qui ont eſté rendues fertiles, au lieu  
qu' auparauant elles eſtoient ſteriles, & com  
me ſans eſpoir de porter enfâs. Je neveux pas  
oblir, qu'vne puerite douſſe d'Ail, priuee  
de ſa pelure, roſtée, & appliquee ſur la dent  
qui fait mal, la guert entièrement, pourueu  
que l'humour qui cauſe la douleur ſoit froi  
de. Ce que nous auons auſſi experimenté en  
la racine d'Esqſere, piloe & appliquee. Et qui  
plus iſt les Auls pilez, & broyez avec du vin,  
puis coulez, dont ſont fort viles contre la piqueu  
re des ſerpēs, ſi on les boit ſoudain apres, &  
qu'on frote le lieu mordu avec vn Oignon  
acré & fort: ou bien qu'on face vn emplâtre  
d'Auls, de ſeuilles de Figuier, & de Cumin, pi  
lez



lez ensemble, & qu'on l'appliqué dessus. Ce que pourra bien aussi seruir, és morsures des autres animaux venimeux. Les Auls avec de la Centauree, ou au double de Figues, seruēt pour faire vuidier les eaux, & vuidees desciher le vêtre aux hydropiques, cōme tesmoigne Diocles: mais on tient que l'Ail verd pilé avec de Coriandre, & broyé en vin, puis beu, est plus efficace en ceci. Sur quoy on peut produire les vers du poète herboriste, par lesquels il conferme ceci.

*Hipocrates tient que par la fimee*

*Des Auls bruslez, on pourra retirer*

*L'arrière fais: Praxagoras les faisoit bien piler*

*Avec Coriandre & vin pour la launisse.*

*Diocles veut contre le mal & vice*

*D'hydropisie qu'avecques Centauree,*

*On les aualle: & bouillis il recro*

*Les Nephritiques.*

Aucuns pour appaiser la douleur des dents prenent trois petites dernes d'Ail, & les pilēt dans du vinaigre, puis les mettent dans la cavité de la dent: D'autres ne font que se laner la bouche de leur decoctiō. A ceci nous pouons adiouster que les Auls broyez en vinaigre avec nitre, guerissent la tigne: Estans mangez, & tenuz en la bouche, ils seruēt contre la froidure de l'air, & cōtre les eaux troubles, & procedentes des neiges, & contre les incommoditez qui en procedent.

Mais entre les autres vertus des Auls, c'est bien vne honte qu'on ignore ceste-cy, asçavoir qu'ils rendent habile au icu d'amours: de sorte que si on frotte la nature des iumés avec des Auls, cela leur prouoquera l'urine retenue, & si seront plus propres à se joindre à leurs masses. Si on fait cuire les Auls avec des febues, iusques à ce qu'ils soyent tous en paste, puis qu'on s'en frotte les temples, ce sera pour guairir de la Migraine, & des douleurs de teste procedantes de froidure, comme il a esté experimenté: & si on distille l'Ail, meslé avec graisse de Canard, dedans l'oreille, c'est vn bon remede contre la surdité, ou durté d'ouye. Il corrige aussi la toux, la difficulté d'aleine, & la voix enrouée. Que si on le fait cuire avec de la bouillie, il seruira grandement, contre les enuies qu'on a de aller à selle sans y pouuoir rien faire, qu'on appelle vulgairement Espraintes: & cõtre les maladies froides des Polmons & procedâtes de Phlegmes. Au reste, Galien dit que les Auls cuits deux ou trois fois, ou bien bouillis, perdent leur acrimonie, mais aussi sont-ils de bien peu de nourriture, au lieu que deuant qu'estre bouillis ils n'en donnoyent du tout point. Il est toutesfois d'auis qu'on vse biẽ peu souuẽt, non seulement des Auls, mais aussi de toutes autres choses acres, principalement ceux qui sont de nature bilieuse: car elle

elles ne font propres finon à ceux qui abondent en humeurs gros, visqueux, & crus, & encores en doiuent-ils vser avec prudence & discretion. Ce que s'ensuit ne m'a pas semblé deuoir estre oublié. Didimus, qui est vn aucteur Grec, qui a escrit de la chose rustique, ou plustost Sotion, comme ie l'ay en mou exemplaire Grec, a laissé par escrit, que pour oster la mauuaise haleine que les Auls causét, quand on les a mangez, il ne faut que mâger apres vne febue. toute cruë. D'autres dient qu'il faut mâger vne racine de Reparee cuitte sur les charbons, & qu'il n'y faut autre chose: par lequel remede Menander, vn entre les Grecs, promet que la mauuaise senteur sera couuerte, comme nous l'auons remarqué cy deuant, quand nous auons traicté des remedes qu'on peut tirer de la Reparee. En nostre temps, on efface communément la senteur des Auls, en mangeant apres vn peu d'Ache verd. Si tu veux auoir des Auls qui n'infesteront aucunemēt le souffle de ceux qui les mangeront, mesmes qui corrigeront le mauuais souffle, & si seront doux, il te faut lire le second liure de nos secrets du Iardin, & là tu trouueras chose qui te contentera. Pour la fin, ie diray deux choses admirables: la premiere est que si on frotte avec des Auls, les dens des Mousteles & Escurieus, à grande peine oseront-ils rien mordre apres, de forte

G.i.

que par ce moyen on les pourra appriuoiser. La seconde est, que si on pend des Auls, aux brâches des arbres dôt les oiseaux viennent manger les fruits, ils n'en oseront approcher, si ce que Democrite a noté sur les Georgiques Grecques est veritable: & icy nous faisons fin à la tractation des Auls pour venir aux autres.

*Du Reffort ou Rauanet, & de ses remedes.  
Quarreau IIII.*

**L**E Reffort, que les François appellent vulgairement Rauet, Rauanet, ou Raphe, sert bien souuent aux villageois, pour recouurer l'appetit quand ils l'ont perdu, & qu'ils sont degoustez, le mangeât quelque fois tout seul, & quelquefois avec eau & sel. Florentinus Grec en ses commentaires qu'il a fait de l'Agriculture, dit que le Reffort est propre pour ceux qui sont phlegmatiques, & qu'il sert de remede au mal de Reins, & à la pierre: principalement si on prend l'escorce extérieure, & qu'on la face cuire en eau & vin, ou qu'on la pille, & l'ayant passée par un linge, qu'on la face boire au malade de matin à ieun, & qu'il continue cela quelques iours. On a de coustume de le faire prendre avec eau tiede, auant qu'auoir rien mangé, pour preparer les voyes au vomissement,  
bien

bien est-il vray, qu'à ces fins les medecins ordonnent plustost la semence que non pas la chair de la racine. Si pour le manger on le prepare avec huyle, cela garde qu'il ne produit pas tant de rots & ventositez, comme il a accoustumé autrement, la raison est, pour ce que l'huyle qui nage par dessus en l'estomach, garde les ventositez de sortir. Le suc de Reffort beu avec vin-cuit guerit la iaunisse: & avec miel, il guerit la toux: ce qu'on pourra aussi ordonner à ceux qui ont courte haleine, & qui respirent à peine. Vn certain Medien medecin, duquel Pline fait mention, ordonnoit à ceux qui crachoyent le sang, le Reffort cuit: l'aduis duquel suit Q. Serenus, ences vers.

*Si de sang bouillant la poitrine est remplie,*

*Le suc de Mentre y sert, ou la Reffort bouillie.*

Pline dit dauantage, que le Reffort cuit en eau & vin-aigre, remede aux morsures des Serpens, si on les applique dessus: Q. Serenus dit le mesme, hormis qu'il ne fait point de mentiõ de l'eau & vin-aigre, voicy donc ses vers, comme ie les ay tourne.

*Bon est de boire dans du vin le germe du Sehu broyé:*

*Ou la decoction du Reffort: ou bien pilé & lié.*

G. ii.

D'autres affirmēt, que toute la Racine est tellement contraire à tous venins, que si quelcun en mange à ieun, les venins ne luy nuiront aucunement: mesme que si on se frotte les mains avec son ius, on pourra apres manier les serpens, sans crainte d'en estre offensé: ce que ie conseillerois de croire plustost que de l'esproouer. Mais entre les autres choses ceci me semble fort notable, que si quelcun a mangé du Reffort, & puis qu'il soit piqué d'un Scorpion, il sera du tout hors de danger de sa vie: & si on iette du Reffort sur un Scorpion, il mourra soudain. Les Agriculteurs Grecs adioustent, que si quelcun a esté fouëtté, & que les playes & marques y soyēt demeurees, que pilant du Reffort & l'appliquant dessus, elles seront entierement effacees, & la liuidité estant ostee, la partie reprendra sa naïfue couleur, car mesme le Reffort efface les lentilles & taches du visage. Ceux qui ont la ficure quarte pourront recevoir santé & guerison, s'ils vsent souuent du Reffort pour se prouoquer à vomir. Il est aussi bon aux acouchees, & aux nourrices, pour leur faire venir abondance de lait: & prins à l'entree du repas, fait fort roter, & si prouoque à vriner. Ce que iusques icy nous auons traicté, est prins pour la pluspart de Florentins, un des premiers Agricul

Agriculteurs & medecins Grecs. Hipocrates (pour mesler parmi la medecine, quelque chose de Rustique) dit que le poil tombant aux femmes, il le faut frotter avec du Reffort pilé: dauantage que contre les douleurs de l'Amaris, il le faut appliquer sur le nombril. Praxagoras estoit d'avis d'en bailler à ceux qui ont mal de flancs: & Plistonius, à ceux qui ont la Colique. Prins avec miel, ils ne prouoquent pas seulement les mois, mais aussi chassent la vermine du ventre, & aident grandement aux inflammations du gosier si on les gargarise avec vin-aigre melé. Mais qui refusera d'entendre ce qu'en dit Galien? La racine du Reffort, dit-il, est entre les choses que nous mangeons ordinairement, & nous sert plustost de sauce que de nourriture. Plusieurs tiennent que le Reffort mangé ou beu, est grandement vtile à ceux qui ont mangé des Potirons ou Champignons, en danger d'estre estranglez. Vray est que le Reffort engendre vn sang acre & mordant, à cause de quoy il est fort contraire aux colériques & bilieux. Aucuns estiment qu'il est fort contraire à l'estomach, & qu'il engendre des rots, mesmes des cruditez, sinon que la faculté qui cuit la viande en l'estomach soit bien forte. Ce que doit estre entendu quand on en mâge par trop, ou qu'on ne mâge autre chose, ou bien peu: car mangé comme on

G.iii.

le mange auioird'huy, il ne peut pas beaucoup nuire : mesme on void souuent les paisans en manger tout leur faoul avec du pain seulement, sans que cela leur porte aucun domage. Galien s'esmerueille de ceux qui mangent du Refforta pres souper, pour aider à la digestion: car dit-il, encores qu'ils affirmēt l'auoir experimēté, si est-ce que personne ne les a seus imiter, sans en receuoir domage. Il semble donc bien que le poëte Heflus a bien escrit, disant,

*Plusieurs estiment bien meilleur de le manger  
deuant le past-*

○ Mais sur ceci il faut entendre ce qu'en dit Leuinus Lemnius: Le Reffort, dit-il, lequel par excellence & par epithete, on appelle Radicula, est coustumierement mis à l'entrée de la table: & ainsi il ouure l'appetit, & nuit moins à l'estomach: parquoy ceux-là sont à reprendre qui le mangent sur la fin du disner ou du souper: estimās par ce moyē, qu'il aide mieux à la digestion, au lieu qu'il est fort nuisible à l'estomach s'il n'est mangé à l'entree, acoustré avec sel & eau, car autremēt il cause des puantes ventositez, & des rots sentās le brullé. La decoction des ses feuilles est vtile contre les opilations du foye, & contre la iaunisse. J'approue donc bien ce qu'aucuns mettent dans le potage la feuille de  
Ref-



Reffort, au lieu de Chou, car le gouft n'en est pas moindre, ni moins falutaire. Le suc de Reffort, ou l'huyle tiré de fa femence, distilé dans les oreilles, chassent les ventositez, & le tintement d'icelles: & la femence broyee en vin blanc, puis passée par vn linge & beuë n'a pas moins d'efficace contre les venins que la Theriaque mesme: ce que nous auons souuent veu experimenter en temps de peste. La mesme femence broyee avec du vin-aigre, & appliquee sur les Gangrenes, y sert grandement: Et si quelqu'un a esté frappé ou fouëtté, de sorte que les marques & meurtrisseures y soyent demeurees, il faut prendre de la femence de Reffort, la broyer avec miel, & l'appliquer, & elles seront effacées. Si on pile la racine avec du vin-aigre, ce sera pour remedier aux inflâmations qui ne font que cômencer: & si on la pille avec racine de Blanc d'eau, ce sera pour appaiser les douleurs de la vescie: & si prouoquera l'vrine si on l'applique en façon d'emplâtre sur le penil. Si on melle le suc de Reffort avec du fromage salé, ce sera pour effacer les meurtrisseures & ternisseures. Je di dauantage que manger souuent du Reffort, augmente le lait. Je n'oublieray pas aussi ce que Pline dit, que le Reffort est acre, selon qu'il a son escorce espesse, & qu'il nuit aux dens, à cause qu'il les mine & consume.

G.iiii.

C'est vne chose admirable de la contrariété qui est entre les Refforts, & la vigne, car la haine est si mortelle, que s'ils sont plantez l'un pres de l'autre, il semble, à les veoir, qu'ils se fuyent l'un l'autre, par vne certaine inimitié naturelle. Que si on les met dans la fosse l'un de l'autre, ils ne prendront iamaïs, & de là ont conclu les Grecs, que le Reffort est vn bon remede contre l'yron-gnerie, tellement qu'ils n'ont point fait de distinction entre le Reffort, & le Chou, comme nous auons remarqué en nostre traicté des secrets des Iardins: toutesfois ils leur ont attribué diuerses facultez à l'endroiçt des vins: car on tient que si on met vn Reffort dans vn tonneau de vin gasté, il le corrigera, & attirera toute la corruption à soy: ce qui est tout au contraire du Chou, lequel mis dans le vin, tant s'en faut qu'il le corrige, qu'au contraire il le corrompt & gaste. Pierre Crescētius (afin que ie ne cache riē de ce que i'ay leu, ouy, ou obserué) enseigne de faire du vin-aigre medicinal avec du Reffort, en ceste sorte: pren dit-il, vn Reffort, & le fay seicher, puis le mets en poudre, & mets ceste poudre dans le tonneau ou est le vin que tu veux faire enaigrir, & les mesle tresbien ensemble, puis les laisse reposer quelques iours: car par ce moyen tu auras du vinaigre composé avec  
Reffort,

Reffort, duquel tu te pourras seruir avec grand profit pour diminuer & briser la pierre aux reins, & la faire sortir, & pour plusieurs autres choses. Il y a encore quelque peu a dire du Reffort: les anciens l'ont eu en telle estime, que Moschion Grec a escrit vn liure tout entier de ses louanges: dans lequel il dit qu'on l'a tellemēt preferé à toutes les autres viandes entre les Grecs, que au temple d'Apollo, qui estoit en Delphes, on presentoit le Reffort au pois de l'or, la Bette au pois de l'argēt, & la Raue au pois du plomb: Ce que Eobanus Hessus a doctement exprimé par ces quatre vers, parlant du Reffort en ceste maniere, comme ie les ay traduits.

*Apollo Delphien comme contient la fable,  
Cherissoit le Reffort plus qu'autre mets de table:  
Aussi luy offroit on au pois de l'or luisant:  
La Bette au pois d'argent, la Raue en plomb pesant.*

Deuant que mettre fin à ceste histoire, ie veux manifester vn secret du Reffort, que i'ay esproué & confirmé par plusieurs fois, contre la violence de la douleur de la grauelle, & contre la colique procedante de grauiers, ou ventositez: pareillemēt contre les difficultez d'vrine: & le veux franchemēt descouuir à ceux qui franchemēt le voudront recevoir: & ce remede seruira grandement, tant pour

preuenir le mal, & l'empescher auant qu'il vienne, que pour le guerir quand il est desia venu, comme ie l'ay souuent experimenté: & puis bien dire que i'ay refusé de l'enseigner à plusieurs qui estoient contens de m'en donner bonne somme d'argent. Voici donc quelle en est la composition. Il faut prendre de l'escorce de la racine de quelque Reffort bien acré & fort, vne once: de noyaux de Nefles. deux drachmes: les ayât rompues grossierement, il les faut faire tréper en quatre onces de bon vin blanc, l'espace de huit heures: puis les couler, & l'ayant vn peu fait tiedir sur le feu, le faire boire lors que le malade se leuera du liét, & le soir quand il se couchera: & si besoin fait il faudra reiterer le mesme breuage: augmentant & diminuant la quantité, selon l'aage & force du patient. Je m'assure que plusieurs me remerciérot de leur auoir enseigné vn si souuerain remede, ou plustost m'enuoyeront quelque bonne somme d'argent, ou pour le moins me feront quelque petit present. C'est aussi vne chose plaisante de scauoir que le Reffort a vne singuliere vertu de polir l'yuoire, comme on dit: pareillement que le Reffort enseveli dans vn monceau de sel, quelque grand qu'il soit, le fera fondre tout, & conuertir en eau salée soudainement: & si on le met dans du vin punais, il tirera toute la puanteur à foy, comme i'ay desia

desia dict. Vray est qu'il semble que ces choses soyent hors de nostre propos, parquoy ie pourfuiray au reste.

LE TROISIEME SILLON  
du Jardin medicinal, contenant quelques  
herbes odoriferantes, diuisé en onze  
Quarreaux.

*De la Sauge des iardins, & des remedes que  
on en peut tirer. Quarreau I.*

**I**L ne se trouue point, ou bien  
peu de iardins, soit aux châps  
soit à la ville, ou il n'y ait de la  
Sauge: elle est appelee des La-  
tins Salvia, pource qu'elle sau-  
ue & conserue en santé plusieurs: parquoy le  
poëte qui a fait la pluspart de ces vers en rith-  
me, s'esmerueillant des vertus & facultez sin-  
gulieres de ceste herbe, dit en demandant.

*Cur morietur homo, cui Salvia creseit in horzo*  
C'est à dire.

*Pourquoy meurt l'homme puisque la Sauge on a*  
A laquelle demande on fait vne responce  
bien a propos, a sçauoir

*Contra vim mortis, non est medicamen in hortis.*  
C'est à dire.

*Contre les assauts de la mort,*  
*On n'a remede ni support.*

La Sauge donc est vne plâte fort salutaire,

comme le mesme poëte semble l'auoir voulu  
monstrer par ces six vers qui se commencent.

*Salua saluatrix, natura conciliatrix &c.*

C'est à dire.

*La Saue saueresse, & de nature apointeresse.*

Sur tout on tient que la Saue est fort vtile  
a rendre fertile: à cause de quoy Agripa ne l'a  
pas sans cause appelé sacree: enseignant que  
les sages femmes en font tousiours prouisiõ,  
& la donnent à manger pour faciliter l'en-  
fantement. Aëtius n'a pas oublié de dire, que  
les femmes qui ont la matrice glissante, &  
qui font suiettes à ne retenir, reçoient grãd  
profit, si elles mangent souuent de la Saue:  
car elle retient l'enfant, & le rend vigoureux.

*Hemine  
est vne cer  
taine mesu  
re conte  
nant demy  
septier.*

Si vne femme prend vne hemine du ius de ce  
ste herbe, avec vn peu de sel, & qu'elle le boi-  
ue quatre iours apres auoir esté separee d'a-  
uec son mari, & vn quart d'heure apres l'a-  
uoir beu elle se conioint avec son mari, indu-  
bitablement elle conceura, ou les liures des  
anciens sont menteurs. Et pourtant ils disent  
qu'en Copto pays d'Egypte, apres vne gran-  
de mortalité, ceux qui estoient demeurez de  
reste, contraignoient les femmes de boire  
de ce ius, & que par ce moyen elles faisoient  
beaucoup d'enfans. Les medecins tiennent,  
qu'avec le parfum de Saue, on arrestera la  
trop grande abondance des mois, & tout au-  
tre flux des femmes, & que les nerfs en sont  
forti-

fortifiez: ce qu'auient aussi si on boit du mesme suc: car il desseiche fort les humiditez, par lesquelles ils sont rendus laches: & pourtant on tient que ce suc sert de remede contre le tremblement des mains. Nous adioustons que les fucilles de Sauge, mises dans ce qu'on boit, corrige toute la mauuaitié & malice qui y peut estre, ce qu'on declare par ce vers commun.

*Salvia cum Ruta faciunt tibi pocula tuta.*

C'est à dire.

*La Sauge & la Rue rendront ton boire assure.*

La Sauge aussi pillée, & appliquée sur les morsures des bestes venimeuses, y aide grandement, & si arreste le sang coulant des playes: Si on boit son ius tiède avec vin, il appaise la toux enuieillie, & la douleur de costé. La Sauge beuë, ou apliquée par dessous, purge la matrice, & si fait sortir l'arrierefais, qui demeure apres l'enfantement: mesme elle aide fort à la difficulté d'enfanter. Il est aussi fort bon de la boire avec Aluine, à ceux qui ont la disenterie: on tient aussi qu'elle pousse hors l'enfant qui est mort dans le ventre de sa mere, si on l'applique: & si fait mourir la vermine qui s'engendre dans les oreilles: & broyée avec huyle, elle profite contre les Serpens. Elle noircit les cheveux, & nettoye les vlcères sales: & avec vin, elle fait ruisseler les mois arrestez. Dauantage si on se bas-

fine bien avec la decoction, tant des tiges que de la fucille de Sauge, cela appaisera la demangeison des testicules, & de la matrice. Ce que le poëte herboriste à aucunement exprimé par ces vers suyans.

*En lauant avec vin ou aura cuit la Sauge  
Les parties naturelles de femelle ou de male  
Osteras la frison que ces parties la mange  
N'oirciras les cheueux, si bien souuent au hasle  
Tu les oins & les frottes avec le suc de Sauge.*

On fait du vin avec Sauge, qu'on appelle Saluiatum, duquel on se fert en plusieurs choses avec grande vtilité, duquel nous auôs amplement traité en nostre discours que nous auons fait des vins medicinaux. Mathiol fait vne certaine composition de pilules, pour les Tabides, en ceste forte. Pren du Nard & de Gingembre, de chacum deux drachmes, de semence de Sauge rostie, pilee, & criblee, huit drachmes: de Poiure lög, douze drachmes: de tout ceci mis ensemble avec suc de Sauge, il faut former les pilules: & en bailler au matin à ieun vne drachme, & autant le soir, & faire boire apres vn peu d'eau pure. Orpheus commâdoit de donner à ceux qui crachoyent le sang, du suc de Sauge meslé avec miel & le leur faisoit prendre à ieun, & par ce moyen il arrestoit soudain la violence du sang coulant. Aucuns vsent fort de la Sauge en leurs sauces & potages, afin de faire reuenir l'ap-



nir l'appetit perdu, principalement quand ils ont l'estomach répli de mauuais humeurs & de cruditez. Je ne veux pas oublier de dire ce petit mot en passant, alçauoir que la Sauge doit auoir en vn iardin toujours la Rue pour compagne, autrement elle est en danger d'estre infectée par les serpens, crapaux, & verdiers, dont ceux qui en mangerôt receuront grand dommage, car tel bestial s'aime fort aupres de ceste herbe: ce que Bocace a enseigné par le recit d'vne gentile histoire, & bien memorable: d'vn qui se iouant avec son amoureuse dans vn iardin, & s'estât frotté les genciues avec vne fueille de Sauge, les pensant nettoyer, il tomba soudainement mort, la femme qui se iouoit avec luy, & qui faisoit les preparatifs au ieu d'amour, fut incontinent soupçonnée de luy auoir donné quelque poison: le iuge donc l'ayant menée au mesme iardin, elle voulant monstrier comme l'homme estoit mort, & comme il auoit fait, print vn bouquet de Sauge, & fit de mesme qu'il auoit fait, & soudain elle mourut aussi, dequoy les regardâs, furent merueilleusement estonnez: & pourtant le iuge qui estoit homme prudent, & qui n'estoit pas ignorant des secrets de nature, print mauuaise opinion de ceste Sauge: parquoy il commanda qu'on l'arrachast incōtinent, aduint qu'è l'arrachant on trouua vn crapaut fort grand

& de couleur blafarde, qui se logeoit là dessous, lequel par sa mauuaise haleine & par sa baue & pernicieuse saliuue, auoit infecté toute la plante. J'ay bien voulu ici faire ce recit, afin que chacun en soit aduerti, bien que ie l'aye desia remarqué au recueil que i'ay fait de mille choses notables & memorables: & que deormais, on se garde de porter legerement & sans consideration, au nez ou à la bouche, les herbes qu'on trouue és iardins.

*De l'Hysope & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau 11.*

**L**HYSOPE est vne herbe assez cogneuë aux François, pour le moins en ce qu'ils s'en seruent fort pour donner goust à leurs viandes, & que quand ils mettēt à bouillir, ou qu'ils fricassent des febues fresches, ils en mettent ordinairement parmi, & non sans profit, car il corrige & dissout l'humidité veteuse qu'elles engendrent. L'Hysope cuit avec vin, & gargarizé, sert de remede contre la squinance. Il est aussi bon à ceux qui respirent avec difficulté: & si chasse la vermine du ventre: melleé avec huyle, il est bon pour guerir la galle & rongne des bestes: & cuit avec miel, Fignes, & Rue, il sert grandement contre l'inflammation des poulmons, cōtre les maladies du foye, les toux enuicillies, la difficulté

difficulté de respirer, aux pleuretiques, & à ceux qui sont sujets à distillations: ie ne veux pas oublier de dire qu'il fait mourir la vermine large du ventre, & qu'il fait sortir les vers prins avec Figues, & si est fort efficace cōtre la tigne ou rache. Le ius de sa decoctiō prins avec vinaigre mielé, a grande vertu d'inciser le phlegme gros & visqueux, & de le faire sortir par embas. Il sert cōtre l'hydropisie, & cōtre la tumeur de la ratte, si on l'applique avec Figues, Nitre & Glaycul: avec eau chaude il guerit les ternisseures & meurtrisseures, & la vapeur receüe, guerit le tintement des oreilles. La douleur des dens, de laquelle aucuns sont tormentez s'appaifera, si on se laue la bouche de la decoction d'Hysope encorsetiede, avec vn bien peu de vinaigre, principalement si la douleur procede de matiere froide. Le vin de sa decoction appaife les suffocations de matrice, & si la nettoye de tous humeurs superflus. Mais le poëte herboriste a en peu de paroles comprins toutes ces vertus en ces vers, comme ie les ay traduits.

*Si quelque fluxion se fait sur la poitrine,  
Qui la toux & la phrise engendre bien souvent  
La decoction d'Hysope sera pour medicine,  
Cuit avec Figues seiches, & miel ensemblemēt.*

Ceux là mesme pourront aussi vser de la poudre d'hysope incorporee avec miel, & reduit en forme de loch, ou bien avec vinaigre

H. i.

miel. Le mesme medicament chasse aussi & dissout les vérositez, & atténue les phlegmes gros & visqueux, & les rend plus aptes à expulsion. Mais il sera bon d'entendre ce que Jean Mesué, vn des plus excellens d'entre les Arabes, a dit de l'Hysope. Voici donc comme il en parle. L'Hysope, dit-il, nettoye la poitrine, les poulmons, & toutes les autres parties seruantes à la respiration, de toute phlegme, de tous humeurs pourris & corrompus, & de toute pourriture qu'y pourroit estre amassée: & d'autant qu'il a vertu d'inciser, atténuer, & modifier, il fait qu'on crache plus aisément: & pourtant il est salutaire aux Asthmatiques & pousifs, à ceux qui tombent du haut mal, pour trop grande abondance de phlegme, & a toutes autres maladies procedées de trop grande humidité de cerueau, si seulement on prend de sa decoction, avec vinaigre-miel scilitique. Il aide aussi la digestion, aide à la respiration, & fait auoir la couleur naifue. On le fait cuire avec vin, quand on s'en veut seruir pour amoindrir les tumeurs du foye, de la rate, & des autres entrailles. L'Hysope qui est le plus fort à l'odeur & au goust, est estimé le meilleur: & sera bon de le cueillir lors qu'il fleurit: voila ce qu'en dit Mesué. Il m'est venu en memoire & bien à propos, vn secret d'vn fort docte medicin bien aisé à faire & bien familier, duquel

quel il se seruoit pour faire fortir les pierres des reins, il n'y mettoit autre chose sinon du sirop d'Hysope, avec deux ou trois fois autant d'eau de Parietaire, & par ce remede, le quel il faisoit prendre en hyuer, à icun, l'espace de dix ou douze iours, il m'a assuré en auoir gueri plusieurs, & auoit chassé le grauiet & sable qui estoit aux reins. Il suffit d'auoir dit des facultez & vertus de l'Hysope, ce que nous en auôs discouru iusqu'ici: adiousteray seulement cest aduertissement, asçauoir que l'Hysope endure seulement d'estre moyennement cuit & pilé: mais encores ne sera il pas fascheux de remarquer ce que Pierre Pena à dit, asçauoir qu'en Angleterre se trouue es iardins d'Hysope, qui sans aucun artifice ni fard, a la moitié de ses fueilles & branches si blanches, qu'il n'y a neige ni chaux plus blanche, sans qu'il y ait point de bourre par dessus, l'autre moitié demeurant verte.

*De la Sauoree, & de ses remedes.*

*Quarreau III.*

**L**A Sauoree, que les François nōment cōmunément Sarriette, a vertu de prouoquer l'vrine & les mois, ceste herbe ensemble avec sa fleur mise sur la teste en façon de chapeau, refueille ceux qui sōt trop endormis & assoupis, On distile son ius avec huyle rosat

H. ii.

dans les oreilles, contre la douleur d'icelles:  
& appliqué avec farine de Froment, il est vri  
le à ceux qui ont la sciatique: & avec vin, il  
fert de remede contre les maladies du poul  
mon, de la poitrine & de la vefsie. Ceste her  
be broyee avec eau, & respandue, fait mou  
rir les puces. Elle fert aufsi pour bien faire  
purger les femmes, apres l'enfantement: & fi  
rend habiles, ceux qui font par trop lasches  
au ieu d'amour, de forte qu'aucuns estiment  
qu'elle a prins le nom duquel les Latins la  
nomment, des Satyres fort addonnez à pail  
lardise, comme qui l'appeleroit Satyreia, au  
lieu de Saturcia. Il ne faut pas oublier à dire  
qu'elle aide a la digestion de l'estomach, &  
oste le degoustement. Si on pestrit sa pou  
dre avec miel cuit, puis qu'on le lesche, ou  
qu'on le boiue avec vin, il fera cracher aisé  
ment les humeurs gros & visqueux qui sont  
en la poitrine. Le mesme prins en vin tiede,  
appaife les trenchees du vêtre. Tu recueilleras  
ceux qui sont surprins de mortel sommeil, si  
tu mesles la Sarriette avec vinaigre chaud, &  
que de cela tu bassines souuent la teste du  
malade. Sa Poudre prinse dans vn œuf molet  
refueille l'appetit de se iouer avec les dames.  
la Sarriette hachée menu avec du persil, & mi  
se parmi les febues, ou fresches ou seiches, &  
fricassée, fait vne viande merueilleusement  
plaisante au cœur tant à ceux des villes  
qu'aux

qu'aux payfans. Mais laissons parler de la cuisine aux cuisiniers.

*De la Mariolaine, & de ses remedes.*

*Quatreau. I I I I.*

**L**E S. François appellent Mariolaine, ce que les Latins nomment Sampsucus: & semble qu'ils ayent prins leur nô des Latins, l'appelât Mariolaine, pource qu'elle est cultiuee par les fêmes, avec plus grand souci & diligêce que plusieurs autres herbes, elle a vertu de eschauffer, & pourtant le bouillon de sa decoction est donné a boire, avec grand profit à ceux qui commencent à tomber en hydro-pisie: pareillement à ceux qui ont difficulté d'vriner, ou qui sont trauaillez de trenchees: les fueilles seiches enduites avec miel, guerissent les meurtrisseures: & appliquees par le bas en forme de pessaire prouoquent les mois arrestez, empeschent les inflammations des yeux: & avec Griotte ostent les enfleures. Enduites avec vinaigre & miel, elles resistent au venin des scorpions: & avec cire, elles seruent grandement aux delouëures. Le suc de Mariolaine tiré apres l'auoir broyee en vin, prins par le nez fait esternuer, & purge le cerueau de la phlegme. L'huyle composé avec Mariolaine, eslargit la matrice ferree, si seulemēt on en oint le col de la matrice, cōme dit Auicena. Certainement c'est vne chose admi

H. iii.

rable & digne d'estre remarquée, que les rats espient à grandes troupes les racines de Mariolaine (comme ie l'ay souuent obserué) comme si elle leur seruoit de quelque remede souverain, & que pour cela ils la cerchassēt: mais de scauoir dire pourquoy, & pour remede à quelle maladie, ie confesse que ie ne le scay pas encores. Pour la fin ie di que de la Mariolaine la plus menue, qui est aussi la plus delicate, & la plus odorante, qu'on appelle vulgairement prime Mariolaine, on fait de l'huy-le par distillation, lequel estant meslé avec caillé de lieure avec vn bié peu de vray musc, a esté vn fort bon remede à plusieurs qui ne pouuoient conceuoir, comme l'asseurent plusieurs doctes auteurs, qui ont recherché de bien pres les secrets de nature.

*Du Fenil & des remedes qu'on  
en peut tirer.*

*Quarreau V.*

**L**E Fenil est assez cogneu par tous les iardins, & grandement anobli par le moyen des serpens: car on tient qu'ayans mangé du Fenil, ils laissent leur vieille peau, & renouellent leur veüe: & de là on a prins argument, comme dit Plin, d'estimer que le Fenil pouuoit seruir contre l'esblouissement



ment de la veuë des hōmes. Quand les nourrices n'ont pas assez de laiçt, il leur faut faire boire sa femence, & elles auront incontinant les mammelles remplies de laiçt : ce qu'il fait comme dit Dioscoride, si on le baille avec ptifanne, voire mesme l'herbē. La mesme femēce de Fenoil broyee avec eau, arreste l'appetit de vomir, appaise les ardeurs d'estomach, & renforce l'estomach affoibli: & si est grandement profitable aux poulmons & au foye. Elle arreste le ventre, si on la mange par mesure, prouoque l'vrine, & si on le fait rostir, il appaisera incontinant les trenchees & douleurs du ventre. La decoction de sa fucille cheuelue profite grandement à la douleur des reins, & si prouoque les mois: & la racine prinse avec ptifane fait le mesme: laquelle estant beuë avec vin, porte vn merueilleux soulagement aux hydropiques, & a ceux qui sont retraits. Les fucilles enduites avec vinaigre, soulagent grandement toutes tumeurs avec inflammatio. Et la poudre de la femence broyee avec Menthe & graisse, allège les tumeurs des mammelles. Dauantage si quelcun a l'estomach refroidi, & s'il a besoin d'attenuer & inciser de phlegme grossier & visqueux, il sentira vn grand profit s'il prend six onces de l'escorce de racines de Fenoil cuittes en vne liure de vinaigre & de miel: apres qu'elles sont cuites, on les presse,

H. iiii.

& iette on là les racines, puis on met le miel dedans, & les fait encores recuire, iusques à ce qu'il soit assez espais, & de cela on en fait prendre trois cuillerees au malade, plus ou moins, selon l'aage du patient. Plusieurs v-sent de la racine de Fenail, incorporee avec cire, contre les meurtrisseures: avec miel, contre les morsures des chiens, & contre l'esblouissement des yeux: & avec vinaigre, contre l'enfleure qui suruient apres auoir receu quel que coup: & de ceci nous pouons produire vn bõ tesmoin, aũcauoir le poëte herboriste: lequel traitant du Fenail, en parle en ceste façon.

*Qui sur les yeux applique son suc avec du miel,  
Chasse toutes tenebres, void bien clair iusqu' au  
ciel.*

*Et si avec vinaigre l'enduit sur les tumeurs  
Venues de meurtrisseures, en resout les humeurs.*

La semence du Fenail est souuerainement bonne pour disiper & faire sortir les ventositez qui sont au vêtre, comme le vers cõmun composé en rithme le tesnoigne disant.

*Du bon Fenail la semence ouure les conduits du  
cul.*

Au reste il n'est pas bon de se taire ici de beaucoup de choses: premieremēt de ce que le Fenail prins en quelque façon que ce soit, augmente la semence genitale, car il est fort ami des parties qui seruent à la generation,  
foit

soit qu'on les bafine feulement de la racine cuite en vin: ou qu'on les frotte de la mefme racine broyee en huyle. On tire vn certain ius de fa femence encores nouuelle & tēdre, enſemble des fueilles, branches & iettons, le tout broyé & preſſé enſemble: lequel ſeiché au Soleil, eſt tenu pour vn ſingulier remede qu'on meſle parmi les autres qui eſclairciſſent la veuë. On peut faire le meſme, avec ſemblable eſſet, des racines qui viennent les premieres de la femence pilee. Aucuns coupēt la tige, lors qu'elle fleurit, & la mettēt au feu, & reçoüēt la liqueur qui en ſort par la chaleur du feu, comme vne gomme, laquelle on eſtime beaucoup plus profitable aux yeux, que non pas le ſuc precedent. Q. Serenus ſe ſert pour la meſme fin, de la liqueur du Fenouil meſlé avec miel, & voicy quels ſont les vers, ſelon que ie les ay tourne.

*Quand la veuë par vieilleſſe commence à ſ'obſcurcir.*

*Le ſuc du Fenouil tendre la pourra eſclaircir,  
Meſlé avecques miel.*

Paul Aegineta deſcrit vne certaine eau fort vtile pour les yeux qui ne voyēt gueres clair, & voicy qu'elle en eſt la compoſition. Il faut mettre dans vn pot de terre tout neuf, du Fenouil tout verd & fraiz avec eau de pluye, & les laiſſer là tremper quelques iours, puis les tirer dehors, & faut garder ceſte eau pour

122  
s'en seruent au besoyn, de laquelle il se faudra  
lauer les yeux tous les matin vn moys du-  
rant. Je ne veux pas oublier d'aduertir, qu'il  
ne faut pas vser du Fenoiil comme pour viã-  
de, mais bien cõme medicine: car il est de dif-  
ficile digestion, & si engendre peu de nour-  
riture, & mauuaise: Toutesfois on s'en sert  
quelquefois, pour corriger aucunement la  
malice & intemperature de quelques autres  
viandes: car cõme à la Laituë nous adiou-  
stons par fois du Persil, de Menthe, de Mar-  
iolaine, ou quelque autre herbe semblable, a-  
fin de moderer sa trop grãde froidure, sem-  
blablement nous mettons le Fenoiil parmi  
les Courges, & Naucaux, & les faisons cuire  
ensemble, afin de temperer leur malignité  
& mauuaise qualité. Ce qu'on pratique aussi  
quand on fait cuire plusieurs poissons, prin-  
cipalemēt de ceux de mer, lesquels on enue-  
lope par fois des fucilles de Fenoiil, par fois  
on les en farcit, pour leur donner bon goust,  
& pour esteindre le goust de la Maree, laquel-  
le les friants & delicats ont accoustumé de  
craindre. Mais ceci sent mieux sa cuisine, que  
sa medicine, parquoy ie suis content de n'en  
dire plus pas vn mot.

*De la Menthe des iardins, & de ses remedes.*

*Quarreau. VI.*

**L**A Menthe a retenu son nom Latin entre  
les François, laquelle Florentin (qui est vn  
excel-

excellent autheur entre les Grecs, qui a escrit de la chose rustique) tient pour vne herbe inutile, d'autant, dit-il, que si on la baille à manger à vn personnage blessé, elle gardera que la playe ne se pourra consolider ni refermer: on la baille toutesfois à boire à ceux qui crachent le sang, comme tesmoigne Q. Serenus, duquel voicy les paroles, que nous auons desia allegues ailleurs.

*Si de sang bouillonant la poitrine est remplie.  
La Manthe beuë y sert: ou la Ressort bouillie.*

C'est vne chose asseuree que ceste plante suruiët à plusieurs maladies des genitoires, si on les bafine de la decoction d'icelle opportunement: dauantage elle guerit les douleurs d'oreilles, & les aspretez de la langue, si on la mesle avec miel: & avec vin-cuit, elle haste l'enfantement: & avec sel elle guerit les morsures des chiens. Qui la mettra dans le lait, elle gardera que le lait ne se prendra point par la presure, ni n'especira point, quoy que on y mette du caillé, comme a escrit Florentin: lequel conclud par là, qu'elle resiste & empesche la generation, & pourtant qu'elle est peu profitable. Dautres la tiennent fort salutaire, de sorte que si on la met sur des Mammelles, le lait n'aura garde de se figer ni mettre en grumeaux: & pour-tant ils conseilent de la mesler par-mi le lait qu'on veut boire, pour empescher que le

laidt ne se prenne & caille dans l'estomach, en danger d'estouffer vne personne. Plusieurs m'ont assureé auoir experimenté, que les fromages frottez avec suc de Menthe, ou avec sa decoctiō, ne pourrissent ni corōpent point: parquoy il me semble, que le poète herboriste (apres les Grecs toutesfois) n'a pas escrit legerement ni sans bonne consideration de la Mēthe ce qui s'enfuit, comme ie l'ay tourné.

*Pour garder que les fromages ne pourrissent, faut le ius*

*De la Menthe: ou l'herbe mesme pilee & mise sus.*

Sa decoction prinse par trois iours, deliure tellement de la douleur de la Colique, comme on dit, que iamais elle ne reuiet apres: mesme Aēce recite & rend tesmoignage, qu'il en fut gueri par le moyen de ce remede. Le suc de Menthe meslé avec ius de Grenade, arreste les sanglots & les vomissements, tant de phlegme que de cholere, comme a remarqué Democrite en ses Georgiques. Prins avec Amidon & eau, il arreste les grāds assauts de la colique, & les trop abondantes purgations des femmes. Comme l'odeur de la Menthe refuseille l'esprit, aussi sa saueur ouure l'appetit des viandes. Le suc de la Menthe fresche tiré par le nez, corrige les vices des narrines: lequel sert aussi és douleurs de  
la

la teste, si on en enduit les temples. Le mesme prins avec vin-aigre retient le sang qui coule interieurement: Voire mesme aucuns disent, que la plâte guerit le feu volage, si seulement on la tiét en la main, ce que d'autres entendent du Mentastre. Il ne faut pas ici oublier ceste grande vertu que la Menthe a de fortifier l'estomach, & de corriger les corruptions & putrefactions qu'y suruiennent, & si chassé & par dessus & par dessous, la vermine qui monte souuent iusqu'en l'estomach, & qui tormēte grandemēt le vêtre: Dequoy nous auons pour tesmoin Salernitanus, lequel parle de la Menthe, en ses vers Rithmez en ceste sorte.

*La Menthe ment S'elle se monstre lache  
A chasser la vermine, qui ventre & stomach fasche.*

Mais il faut faire prendre sa decoction seulement (comme de l'Aluine) & nō pas sa substance. Cornelius Celsus tient, que cela doit estre entendu des vers longs, qui tormētent ordinairement les enfans, Dioscoride promet que le suc de Menthe donné en breuage avec vin-aigre produira le mesme effect. Mais on prendra plaisir d'entendre ce que Q. Serenus, a dit & philosophé, de ceste matiere.

*Quelle misere peut l'homme douter & craindre,  
Qui ne naisse avec luy? en son sein est la mort.*

*Le ver, la tigne, qui tant le pique & mord  
S'engendre en luy: le vient ronger & esprandre:  
Mesme montans souvent viennent ataindre  
Jusqu'à la gorge saisissant souffle & vie  
Mais Menthe beuë guerit & viuifie  
Dit Democrite-*

Estant beuë elle auance l'enfantement, augmente l'abondance du lait: & amollit les durtes des mammelles, si on la fait cuire & la met dessus en façon d'emplastre. Il ne faut pas laisser passer, qu'il se peut faire par art & par la culture, que la Menthe s'acquerra vn suc, lequel incitera merueilleusement l'appetit du ieu des dames: ce qui est commun à toutes les choses qui sont participées d'vn humeur à demi cuit, & qui est venteux: & ceci seruira pour bien entendre ce proverbe d'Aristote, qu'on interprete diuersement, asçauoir, La Manthe ne doit estre plantee ni mangee en temps de guerre: car ceux qui mangent de ceste herbe en quantité, sont fort adonnez à paillardise, laquelle affoiblit merueilleusement le corps, diminue les vertus & facultez, & si abestit l'esprit: lesquelles trois choses, comme chacun scait, sont directement contraires à la force & magnanimité. Toutesfois Aristote red vne autre raison de ceci, disant, que cela aduiet pource que la Menthe refroidit le corps, & allegue pour preuue de cela, que la Menthe consumant la semence genitale,



taie, refroidit par ce moyē le corps: or la froi-  
dure, cōme chacun cōfesse, est du tout cōtra-  
ire à magnanimitē & hardiesse. Quoy que  
ce soit, Dioscoride recommande fort la Men-  
the, pour la gaillardise au ieu d'amour, cōme  
nous auons ia dit: il ne se faut donc pas esba-  
hir si les anciens, durāt la guerre, defendoyēt  
aux soldats de māger de la Menthe, & si Ari-  
stote en a escrit en ceste façon.

*Ne mange point la Menthe, ni plante en tēps  
de guerre.*

Car les plus forts & robustes deuiennent  
mols & effeminez, pour estre trop addonnez  
à paillardise. Mais ie crain que ie ne me sois  
par trop arrestē a deduire ceste matiere, car  
ceci ne cōcerne point les remedes qu'vn me-  
dicin peut tirer de la Menthe.

*Du Thym, & des remedes qu'on en peut tirer.  
Quarreau. VII.*

**L**E commun des Frāçois appelle Thym, ce  
que les Latins nōment Thymus: plusieurs  
luy donnent le nom de Mariolaine d'Angle-  
terre: Les mouches à miel aiment merueilleu-  
sement ses fleurs, cōme chacun scait, car elles  
rendent vn miel de fort belle couleur, & de  
bonne odeur, comme la bien remarqué Vir-  
gile, disant,

*Le miel sentoit naïfement le Thym.*

La decoctiō du Thym faite avec miel, aide

à ceux qui ont courte haleine & qui respirent  
à peine : & mesmes pour faire cracher , tous  
les vices & empeschemens de la poitrine. Il  
esmout les mois des femmes qui sont arre-  
stés : fait sortir l'enfant mort dans le ventre,  
l'arrière-fais, & si prouoque les vrines . Si on  
pile l'herbe , puis qu'on en frotte les por-  
reaux & verruës, elle les effacera : avec vin &  
Griotte, elle sert de remede cõtre la sciatique  
& si est bon d'en faire prendre à ceux qui ont  
le haut mal : mesme i'ay souuēt ouy dire, que  
la senteur du Thym resueille ceux qui en sõt  
tombez : & qu'il est besoin que telles gës dor-  
ment sur le Thym mol. Les fueilles pilees, &  
saupoudrees sur de la laine , sont profitables  
aux delouëures , si on l'applique dessus avec  
huyle : & en enduit-on les brusleures , avec  
graisse de porc, nõ sans profit. Mais il ne faut  
pas vser du Thym qui est noir , ains prendre  
de celuy qui est enrichi d'une fleur de cou-  
leur perse ou blanche . Au surplus, i'ay croy  
qu'on prendra plaisir d'ouir le discours que  
Iean Mesué fait, touchant le Thim : Il eschau-  
fe, dit-il, atteneue, rend plus subtil, resout, ou-  
ure les obstructions, & dissipe les grosses vë-  
tositez : Il purge doucement la phlegme par  
le bas avec sel & vin- aigre ( dit Dioscoride )  
& selon aucuns, elle purge aussi la melanco-  
lic, mais fort lentement, si on y mesle du sel  
Gemmé, ou du sel Indique. Il attire le phleg-  
me

me gros & visqueux, de la poitrine, & des parties seruans à la respiration: voire mesme du cerueau: & pourtant il aide grandement aux maladies qui suruiennent à ces parties, & aux maladies des nerfs procedâtes de phlegme & de froidure: comme sont l'asthme, la toux, & quand on sent douleur aux poulmōs pour auoir eu froid: en quoy on se sert principalement de son sirop, ou de sa decoction, ou de l'huyle fait de ses fleurs cuites: lequel aussi a vertu d'esclaircir la vëue, & conseruer la santé. Le Thym fortifie les nerfs & les parties nerueuses par sa chaleur: son parfum corrige le tintement & bourdonnement d'oreilles. Il est fort salutaire aux gens vieils, contre la froidure de l'hyuer: il ouure l'appetit, aide la digestion: avec miel & nitre il fait mourir la vermine du ventre, il prouoque les mois, & l'vrine, & si sert de remède aux rigueurs & frissons des fieures. Sa trop grande chaleur est aucunement corrigee par le meslange des autres choses, soit qu'on le face cuire avec Raisins secs, ou qu'on le face tremper en vin aigre, ou en eau-miel, avec vn bien peu de sel gemmé, qui sert mesme pour accroistre sa vertu laxatiue. Il endure d'estre cuit & pilé mediocrement. Outre ces vertus & facultez recitees par Mesué, il ne nous faut pas laisser en arriere celles qu'Aëtius de Capa-

I.i.

doce luy attribue: L'experience, dit-il, a fait cognoistre que ces choses sont veritables, touchant le Thym. Baillez à ieun, à ceux qui sont tormétez des gouttes, quatre drachmes de Thym sec, mis en poudre tresdelice, avec vn Cyathe de vinaigre-miel: car ainsi prins il purgera la cholere, & les autres humeurs, & le sang corrompu & plein d'acrimonie: il est aussi propre cōtre les maladies de la vesic. Quand on aura le ventre enflé, asçavoir, lors qu'il commencera à deuenir gros, baillez à ieun vne drachme de ceste poudre avec vne cuilleree d'eau-miel. Contre les douleurs du rable, de la hanche, des costez & de la poiètrine, contre les suspensions des flancs, & quand il semble qu'on soit conffé, il en faut bailler au poids d'vne drachme, avec vne cuilleree de vinaigre-miel. On la baille aussi à ieun, ou deuant souper, à ceux qui ont les yeux chassieux, ou qui ont quelque grande douleur aux yeux. Semblablement aux melancholiques, à ceux qui sont troublez de leur sens, qui sont deuenus timides & craintifs, on leur en fait prendre vne drachme, avec vne cuilleree d'Oximel. D'auantage contre la goutte des pieds, voire quand mesme elle auroit presque osté tout le mouuement, on sentira vn merucilleux profit si on prèd de ceste poudre dās du vin: finalement on en peut bailler enuiron deux drag-

*Remede  
pour les  
gouttes.*

drachmes à ieun, à ceux qui ont les genitoires enfléz, & ils en sentiront grand profit. Iuf qu'icy nous auons assez amplement traité l'histoire & recit du Thym, laquelle nous auons vn peu amplifié, pource que c'est vne herbe de grãde vertu, & qu'elle se trouue par tous les iardins en abondance.

*Du Basilic des Iardins, & de ses vertus & remedes.*

*Quarreau VIII.*

**L**E Basilic des iardins, que les Latins appellent *Occimū* est vne herbe fort bien cogneue, voire tellement qu'a grãde peine void on fenestre de maison, ni iardin qui ne'n soit garni & qui ne soit rempli de l'odeur qui en prouiet, tãt il est de bõne & souẽfue odeur: ie parle de celuy des iardins, & non pas de celuy qui vient aux chãps & par-mi les bléz, qui sert bien souuent de pasture au bestail à cause de laquelle plusieurs ont estimé ceste herbe auoir prins le nom d'*Ocimum*, car *Oxō* en Grec signifie sentir bon. Les Grecs modernes qui ont escrit des herbes, suiuis Pselus, le nomment *Basilicum*, c'est à dire Roial, d'ou les François on prins le nom de Basilic dont ils l'appellent communemẽt: & peut estre qu'il a esté ainsi appelé, à cause qu'on

Lii.

le fouloit trouuer és iardins des Rois seulement, ou bien pource qu'il est digne des Rois, pour sa bonne & souefue odeur. Mais tout ceci ne fert de rien à ses vertus medicinales, desquelles il faut maintenant parler. Les anciens ne s'accordent gueres en ceci, a-  
sçauoir si le Basilic est bon à manger ou non. Chryssippe qui est vn medicin fort ancien, tient que le Basilic est nuisible à l'estomach : Gallien & Paul Aegineta, ont defendu d'en vsfer pour viande, à cause d'un certain humeur superflu, qui nuit aux parties interieures du corps : ce qui se doit entendre quand on en mange par trop : mais ils ne l'ont pas reietté pour s'en seruir exterieurement. Ceux qui maintiennent le contraire, comme sont Dioscoride & Plin, ne font que se mocquer de toutes ces choses comme inuentees à plaisir : car ils afferment qu'il est fort vtile à l'estomach, d'autant qu'il dissout & diisipe les ventositez qui s'y engendrent, si on le prend avec vin-aigre. Certainemet ie croy que tout ainsi que le trop grand vsage est nuisible, aussi si on en vse par mesure & sobrement, il est profitable : car si quelqu'un en vouloit vsfer en telle quantité que des autres herbes, il se peut asscurer qu'il sentira damage en ses entrailles : mais s'il en vse sobrement, & comme pour medicine, il  
en

en sentira du profit interieurement. Le Basilic amollit le ventre, dissipe les ventositez, pro-uoque l'vrine, & si engendre grande quantité de laiçt aux femmes. Si on le pile & qu'on le sente, il faiçt esternuer, durant lesquels il faut fermer les yeux. Par son odeur il resioit ceux qui sont tristes, & rend hardis les timides & pusillanimes : & si on le mesle parmi de l'ancre des courdouanniers il efface les verrues. Il refueille & incite au ieu d'amours, à cause dequoy on en baille parmi la viande aux cheuaux & aux asnes, au temps qu'ils se doyuent ioindre à leurs femelles. On a aussi cogneu par experience, que prins avec vin-aigre, il est fort salutaire à ceux qui ont defaillance de cœur: pareillement à ceux qui ont douleur de teste, procedante de froidure, avec huyle rosat, ou avec le vin-aigre mesme. Dioscoride soustient, que enduit avec farine d'orge bien delice, huyle rosat, & vin-aigre, il sert de remede souuerain contre les inflammations des poulmons : & que son suc dessèche les defluxions: & sa semence beuë, sert de remede contre la difficulté d'vrine : & qui plus est, qu'il aide grandement à ceux qui engendrent beaucoup d'humeurs melancholiques. Pline recite que Chrysippe medicin a fort crié contre le Basilic, & qu'il a deffendu aux hommes d'en vser, d'autant, dit-il,

L.iii.

que les cheures n'en mangent point: lesquelles mangeans de toutes autres herbes assez goulument, elles s'abstiennent de ceste-ci seule quoy qu'elles soyent affamees: ce qui a esté aussi remarqué par Sotion, qui a escrit de l'agriculture en grec: lequel adiouste encores, que quiconque vsera du Basilic, se mettra en danger de perdre le sens: & dauantage, que si celuy qui a mangé du Basilic, est mordu le mesme iour d'un scorpion, il ne pourra estre garanti. Auquel, & à Chrysipe, semble que Pline cōtredise directement, car il a laissé par escrit, que les cheures mangēt fort volōtiers le Basilic, & que iamais persōne ne fut troublé de son sens pour en auoir mangé: voire prins en vin, & vn peu de vinaigre, il sert de remede contre les piqueures de scorpions terrestres. Dioscoride enseigne, l'ayant tiré des enseignemens des Africains, que ceux qui ont mangé du Basilic, ne sentent aucune douleur, s'ils sont piquez des scorpions. Je laisse donc à penser, asçauoir si l'opinion de Sotion, qui nie le Basilic estre bon, est point à reietter. Diodore en ses Empiriques croit que le Basilic engendre les poux, si on en mange abondamment à cause d'un humeur superflu qui abonde en luy. C'est bien vne chose merueilleuse, & digne d'estre remarquee, ce que Iaques Holier medicin excellent, & qui a esté mon maistre, atteste auoir veu luy mesme



mesme, asçauoir qu'un certain Italien, pour auoir souuent senti du Basilic, s'engendra vn scorpion d'as la cerueau, lequel apres l'auoir longuement & grievelement affligé de douleurs, le fit en fin mourir. Je diray pour la fin ce qu'un mien ami, homme bien versé, m'a fait entendre auoir esprooué: Si vne femme est au travail de l'enfant, & qu'on luy face tenir vne petite racine de Basilic, avec vn tuyau de canne; elle enfantera soudain & sans douleur. Il y a plusieurs autres secrets excellents de ceste plante, qui sont encores cogneus à bien peu de gens, mais nous les reseruerons à publier, avec plusieurs autres, si seulement nous entendons qu'on aye prins plaisir à ceci.

*De l'Orual, & des remedes qu'on en peut tirer.*

*Quarreau IX.*

**L'**ORVAL est vne herbe fort odorante, laquelle les Parisiens appellent Toute bonne: d'autres la nomment Sclarea ou Scarlea, & d'autres Matrifaluia & Gallitricum: mesmes aucuns la disent l'herbe de saint Iean. Quant à ses vertus, tu apprèdras pour le present ceci de moy. L'herbe pilee fait fortir les pointes & espines, & si aide à celles qui enfâttent avec difficulté faisant fortir l'enfant: mise

I. iiii.

dans le vin, elle refouit l'esprit, & si rend plus habile au ieu des dames : vray est que si on en prend par trop, elle offence le cerueau. L'orual tant des iardins que le sauuage, sont medicinals: mais le sauuage, incite beaucoup plus à paillardise que l'autre, & pourtant on estime que c'est de là qu'il a prins son nom. Sa semence qui est noire, viét dans des petites gouffes, & cause pesanteur de teste, pour l'odeur forte & violente dont la plante ferit le nez & est toute pleine. La mesme seméce oste la chasieufeté des yeux, & si on la met dans l'œil, & qu'on la demeure longuement par dedans, en fin elle sortira comme pleine d'humeur, & chargée de petites peaux, & accompagnée de plusieurs ordures, faisant sortir hors avec soy & baliant tout ce qui estoit tombé dans l'œil, & qui faisoit de la fascherie. Ce qui est autant notoire à plusieurs, & ce par plusieurs experiences, comme la chaste Diane estoit cognéue de ses chiens. Dauantage, elle nettoye les taches & blanchisseures qui viennent és yeux, si on la mesle avec miel; & si on la tient pour estre fort profitable à ceux qui ont la toux. Les femmelettes s'en seruēt, & en vsent, contre l'esblouissement de la veuë, l'appliquāt dessus les yeux, & ne l'ostēt que premieremēt l'esblouissement ne soit osté. Or asçauoir si ceste plante est point celle que Pline nôme

Ale

Alectorolophos: ie m'en rapporte à ceux qui sont bien sauans & bien versez. Je ne veux pas laisser en arriere (encores qu'il semble n'estre pas bien conuenable à la matiere medicinale dont nous traitons) que la fleur & la semence de l'Orual des iardins mis en vn tonneau de vin, lors que le vin bouillit encores, fait que le vin a vne telle bonté, & saueur si plaisante, qu'on le prendroit pour vin grec de Cádiz, ou pour Maluoisie: dressez hardimét les oreilles tauerniers & vendeurs de vin, mais au moins ie vous prie ne trompez plus personne par vos brouilleries & meslinges meschantes & nuisibles: au grand dommage & perte & des ames & des corps, & qui deuroyent estre punies de la teste, & principalement en ceste ville de Paris, qui est la premiere ville de France, en laquelle ce mal regne fort, duquel ceux qui y viennent pour estudier reçouyent vn merueilleux dommage & incommodité.

*Du Rosmarin & de ses remedes.*

*Quarreau X.*

LES villageois, & apotichaires aussi nōment Rosmarin, ce qu'aucuns appellent Libanotis: c'est vn arbrisseau propre à vigneter, & à faire chapeaux de fleurs, duquel l'odeur approche aucunement de la senteur

de la Resine, ou de l'encës, & est si soucuc, & plaisante, qu'elle fait reuenir à eux ceux qui ont deffailâce de cœur. Son parfum arreste les fluxions & la toux: & sa decoction guerit la iaunisse. Et ce qu'il a de singulier entre les autres, c'est que par la sêteur qu'il iette quâd on le brusle, il rend vne maison asscuree, en temps de peste, corrigeant & repurgeant le mauuais aër par son parfum & vapeur salutaire. On tire par distilation vn huyle des plus hauts bouts des branches & reietôs de Rosmarin, & de ses fleurs, qui est de fort bonne odeur, & grandement vtile aux paralitiques, & à ceux qui ont des durtez és iointures. L'eau tiree du Rosmarin est fort propre au cœur, & à l'estomach: les fleurs confortêt grandement la teste & le cerueau: & pourtât leur vsage est fort efficace contre les maladies de la teste. Aucuns confissent ses fleurs avec sucre, puis les gardent, tant pour eux que pour leurs amis, pour en vser au besoin. Toute la plante est fort vtile à toutes maladies proenantes de froidure, d'autant qu'el le renforce & eschauffe les membres & les nerfs. Mais il nous faut ici philosopher plus particulieremēt, des aides & remedes du Ros

*Collire est  
vne sorte  
de remede  
pour le mal  
des yeux.* marin, qui sont experimētees & approuuees. Le suc donc tiré de ces racines & de ses fueilles estant rasis & purifié, & puis estant reduit en forme de Collire avec miel escumé, fert

fert de beaucoup contre les defluxions de la phlegme qui tombe sur les yeux. Que si la fluxion est chaude, on y pourra adiouster vn blanc d'œuf, avec le suc de quelque pomme de bonne sorte, & vn peu d'eau Rose, le tout bien battu & meslé ensemble. La semence du Rosmarin prins avec poire dans du vin, est vn singulier remede contre la iaunisse, contre les oppilations du foye, & quand il s'enfle & deuiet gros. Sa racine seichee, mise en poudre, & beue avec vin, appaise & adoucit les douleurs du ventre, quand ce seroit mesme la colique: ce que font bien aussi la Rue & la Sariette. Nous reseruerons le reste au traité ou nous parlerons des vins composez & medicinaux, & des autres choses des iardins.

*De la Lauande, qu'aucuns appellent Nard bastard, & de ses remedes.*

*Quarreau XI.*

**L**A Lauande, qui est appelee d'aucuns Nard bastard, & entre les François a pres que retenu le nom latin de Lauādula (pour ce qu'on s'en fert fort aux bains & estuues, pour lauer les corps, & y estant meslee, elle fait sentir fort bon ce qu'on y laue) est vn arbrisseau assez cogneu de chacun: lequel n'estant pas de moindre odeur que le Nard, a prins entre nous le nom de Spica & l'appe

lons Aspic:encores que plusieurs donnent ce nom à la grande Lauande . On met à Paris en poignes & en petits faissaux, les espics & sommittez, qu'on a accoustumé de tondre & rogner de la Lauande, qu'on va vendant par la ville, en Esté à belles chartees, & cheuaux chargez, pour s'en seruir à diuers vsages, cōme chacun sçait. Mais ceci ne sert de rien pour les remedes qu'on en peut receuoir, desquels ie vay maintenant discourir. Les Arabes escriuent, qu'elle aide grandement à toutes maladies froides du cerueau, mesmes aux paralyties, & aux retractiōs de nerfs ou spasmes, à quoy s'accordent les autheurs Grecs & Latins: dauantage elle renforce l'estomach affoibli, & deliure le foye de toutes obstructions & empeschemens . Elle aide aussi bien fort aux opilations de la ratte: eschauffe la matrice: & prouoque les mois, & fait sortir l'arrierefais. La Lauande a vne odeur fort aromatique, à cause de laquelle, sa semence & ses feuilles sont tant plus prisees és maladies & afflictions de la matrice: mesme si on en fait des fomentations ou lauemens, ou estans en poudre, ou seulement en infusion les faire prendre au dedans, elles seruent grandement aux suffocations de matrice, & aux esleuations d'icelle procedantes de quelques vapeurs pourries & corropues: & aussi pour haster l'enfantement . On tire vn huyle des fleurs

fleurs de la Lauande, par distillation faite en Alambis de verre, que les parfumeurs appellent huyle d'Aspic, lequel a vne senteur si forte & si bonne, qu'il surpasse toutes les autres senteurs, mesme fait qu'on ne les sent point: qui est la cause pourquoy les parfumeurs & apotichaires, le tiennent ailleurs qu'en leurs boutiques, afin qu'il n'efface la senteur du Musc, de l'Ambre, de la Ciuette, & des autres onguents & parfuns aromatiques: cest huy le a les mesmes vertus & facultez que la plante, & sert aux mesmes maladies, voire ses vertus sont plus singulieres que de l'herbe mesme, comme nous declarerons ailleurs.

Voila ce que ie puis pour le present mettre en auant des plantes & arbrisseaux de senteur qui sont es iardins. Le viens maintenant a traiter des herbes qui ressemblent à herbes ou arbrisseaux, & suiuray la mesme methode & ordre que i'ay tenu ci deuant en la tractation des autres: ie veux seulement aduertir le lecteur, que ie n'ay pas voulu mettre la Lauande entre les fleurs odoriferantes, pource que la fueille ne l'est pas moins que la fleur, ce que ne se peut pas dire des fleurs, dont nous traiterons au cinquieme fillon. Toutesfois pource qu'on peut bien cueillir la fleur separement de la fueille si quelcun la veut mettre entre les fleurs, ie n'y empescheray pas beaucoup.

LE QUATRIEME SILLON  
du Jardin medicinal, contenant la description  
des fruits Cartilagineux, prouenant  
sur plantes semblables à herbes ou arbrif-  
seaux: diuise en six Quarreaux.

*De la Courge & de ses remedes.*

*Quarreau I.*

**P** **VISQUE** entre les fruits  
ressemblans à herbes, & re-  
uestus d'une peau ferme com-  
me Cartillage. La Courge tiét  
le premier rang: ie traiteray  
aussi d'icelle en premier lieu. Bien est vray  
que Crylippus medicin, condamne entiere-  
ment les Courges, comme nuisibles & dom-  
mageables à l'estomach: mais c'est tout au  
contraire de ce que Diphilus en auoit dit, le  
quel tenoit, que les Courges estans cuites en  
eau & vinaigre, renforçoient l'estomach.  
Ceux d'entre les Africains & Grecs, qui  
ont escrit de l'Agriculture, tiennent que la  
Courge lasche le ventre: & que son ius disti-  
lé dans les oreilles, profite grandement con-  
tre la douleur d'icelles. La chair du dedans  
nettoyee de ses semences, sert de remede cõ-  
tre les clous, qui viennent es pieds: & le ius de  
sa decoction, r'affermit les dets qui branlèt,  
& appaise les douleurs d'icelles, procedantes  
de cha-



de chaleur. Elle amoliti aussi le ventre par sa grande humidité, encores qu'elle donne mauuaise nourriture au corps, cōme Heflus poëte l'a fort bien declaré par ces deux vers.

*La Courge froide estant humide de nature,  
Bien peu au corps humain donne de nourriture.*

Si on la prend comme pour médecine, elle refroidit & humecte; si pour nourriture, il sera bon d'y mesler quelque autre chose chaude, comme du Persil, d'Oignon, du Poiure, de Menthe, du Thym, & semblables: autrement elle engendrera vn humeur aqueux & qui se corrompra incontinent, mesmement si elle rencontre vn estomach froid. Les racleures de l'escorce pilees, & appliquees sur la teste des enfans, esteignent les ardeurs precedantes de l'inflammation du cerueau qu'on appelle Siriafis. Si on prend vne Courge crue & l'ayant cauce, on la réplit de vin, puis qu'on le tienne au secin, & l'ayant vn peu amorti, on le face boire à celuy qui est dur de ventre & qui ne peut aller à selle, celà luy fera bon ventre. La cendre de la Courge seiche, mise sur les brusleures, y sert de singulier remede. Mais ie vous prie que nous n'oublions point de remarquer en ce lieu, que la Courge cuitte a l'estufee, ou frite, est beaucoup plus saine que bouillie: car en fricassant, elle perd beaucoup de ceste humidité superflue dont elle abonde; aussi est elle de plus gran-

de & meilleure nourriture. Que si on la fait bouillir, il y faudra mesler quelque chose acre & picquante: autrement elle sera fade & sans faueur: tellement que pour luy donner goust il faut mettre avec, quelque chose aigre, aspre, salee, & autre semblable: la vertu de laquelle elle communique à nostre corps: & par ce moyen elle perd ce vice qu'elle a de prouoquer à vomir: comme a tresbien & doctement eferit Galien, grād en tout apres Hipocrates. Mais apres ces choses venons à deduire par le menu, les remedes qu'on a experimentez de la Courge. Quiconque donc fera brusler la Courge dans vn pot de terre, puis la broyera avec graisse de canard, il aura vn excellent & incredible remede contre les playes. Et le suc qu'on tire de ces raboteures pilees toutes seules, ou avec huyle rofat, guerit toutes brusleures de la peau. Mais entre tous les remedes cestuy-ci est merueilleux, asçauoir l'eau qu'on en fait, contre les fieures aiguës & ardêtes, en ceste façon. Courez vne Courge fresche de paste fraischement pestric, puis la mettez dans le four tout chaud, & la faite cuire tant que la paste de dessus soit cuite, puis la tirez & l'ouurez & recueillez l'eau que vous trouuerez dedans. Si vous voulez faire le mesme en vne autre forte, il faut mettre toute la Courge entiere en petites pieces, & la mettre dans vn pot de terre

*Eau singu-  
liere de  
Courge  
contre les  
fieures ar-  
dentes.*

terre tout neuf, & le bien boucher, puis le mettre dans le four, & le faire cuire, & garder apres l'eau qui en sortira. La façon d'vser de ceste eau, est de la prendre avec du sucre, pour rabatre les chaleurs violentes des fieures, pour defalterer & lascher doucement le ventre. L'infusion de la semence de l'herbe aux puccs, que les Latins appellent Pshyllum, ou l'eau ou elle aura trempé, avec sucre rosat, ou Iuleb violat fera le mesme, côme nous l'auons remarqué par plusieurs experiences. Je ne veux pas laisser ce que j'ay tiré d'Au-

*Aduertif-  
sement à  
ceux qui  
sont suets  
à la Coli-  
que.*

*L'endure & souffre playes que mon traitt mesme a fait.*

Au reste ce ne sera point sans profit ni hors de propos, si ie donne cest aduertissement: que la Courge estant de soy insipide & du nombre des choses que les Grecs appellent Apia, c'est à dire sans aucune qualité manifeste, elle reçoit facilement telle saueur & odeur, mesme telle couleur qu'on luy voudra donner: selon les choses qu'on mettera parmi. Or par quel moyen on la pourra rendre laxatiue sur le Courgier mesme, nous l'enfei-

*La Courge  
est de soy  
insipide &  
sans goust.*

K. i.

gnons au traité que nous auons fait des secrets des iardins, & par quel moyen on peut auoir des fruits, herbes, racines, raifins, & vins, qui purgeront le corps doucement & fans dommage.

*Des Concombres, & de leurs remedes.*

*Quarreau I I.*

**L**E Concombre est tellement cogneu & par ceux des villes & par ceux des châps, qu'à grand peine se trouuera il des fruits des iardins, vn autre plus cogneu. Matron en ces vers l'appelle fils de la terre, pource qu'estant cōme produit d'icelle, il demeure tousiours en son sein. Heraclite Tarentin luy a donné le nom d'Hedygeon, comme qui diroit douceur de la terre. Diphilus Caristius, me dicin fort excellent entre les Grecs, & bon agriculteur, aentierement defendu de le manger à l'entree de table, comme estant nuisible, à cause qu'il reuiet à la bouche, comme le Reffort: mais prins à l'issue de table, il estime qu'il sera plus aisé à cuire & digerer: autrement il est d'aduis de s'en abstenir du tout. Ceux qui ont escrit de l'agriculture & de la medicine, tiennent que la semence de Concombre a vertu de temperer aucunement l'acrimonie de l'vrine. Toute la chair du Concombre a vertu de refreschir, qui est la cause

la cause pourquoy il se distribue difficilement par le corps, & passe malaisément par les detours du ventre, esmouuant par fois les frissons de la fièvre, & esteignant les amoureuses chaleurs. D'ou est venu ce proverbe entre les Grecs : La femme tissant vn matoau, doit manger du Concombre : pource que celles qui sont estat de triste, si nous voulés adiouster foy à Aristote, sont pour la pluspart impudiques, & adonnées à paillardise. La senteur du Concombre sert grandement à ceux qui sont tóbez en sincopé, procédât de cause chaude; & sa semence aide grandement à ceux qui ont la vescie vlceree, ou qui sont tormentez pour auoir pris des Catharides, si on la leur fait prédre dás du lait, ou en du vin cuit: elle est aussi propre à ceux qui ont la toux; si on pile de ladite semence autant qu'on en pourra prédre avec trois doigts, avec du Cumin, puis qu'on la face boire avec vin. Elle profite aussi aux phrenetiques, prinse avec lait de femme, & à ceux qui ont flux de ventre avec sang prise au pois d'un acetabule. Item à ceux qui crachét pourri, prise au mesme pois, avec du Cumin. Tout le Cócobre a vne vertu abstersiue, & incisive, a cause de laquelle il embellit les corps, & les red luisans; & principalemēt si on fait seicher sa semence, qu'on la pile, & l'ayant criblee, on s'en sert

*Acetabule est vne certaine mesure pesant deux onces & douze scrupules, selon que Paul Aegine a escrit.*

147

K. ii.

nettoyer. Mais il sera bon & plaifant d'entendre ce que Claud. Galien difcourt de bonne grace ( comme il fait de toutes chofes ) touchant l'vfage des Concombres. Ceux, dit-il, qui peuuent bien cuire & digerer les Concombres, & qui fe fiâs en celà en mâtent fans crainte tout leur faoul, amaflent pour vn lôg tēps vn humeur froid & aucunement groflier, dâs les veines, lequel fe conuertit à grande peine en bon fang, par la faculté que les veines ont de châger les cruditez: & pourtât ie fuis d'aduis que chacun s'abftienne de mâger ces viâdes qui engendrent mauuais fang, quoy que aucuns ayent l'eftomach affez fort pour les cuire: car fans s'en prendre garde, telles viâdes caufent long temps apres vn mauuais fue dans les veines, lequel à la moindre occafion fe corrup & pourrit, & engendre des fieures fort mauuaises & difficiles. Ce font là les propos dorez de Galien, lesquels tous ceux qui defirent de conferuer leur fanté doyuent bien noter, & encores mieux pratiquer. Certes ce que i'ay leu autresfois dans les Georgiques des Quintilins, eft b'en memorable, & fi a esté experimenté heureufement par aucuns, comme i'ay entendu. Mais qu'eft ce pourra dire quelqu'un? Si vn ieune enfant, qui eft encores à la mammelle, ou vn peu plus grandet, a la fieure, & qu'on prenne des Concombres de fa grandeur, & que  
on les

on les mette auprès de l'enfant, lors qu'on le couchera, comme si on les vouloit faire dormir avec luy, il fera incontinent gueri, la chaleur de la fièvre estant du tout engloutie & esteinte par iceux. Athenæus escrit que les Concombres croissent és iardins, principalement en pleine lune, & que c'est lors que ils deuiennent gros, mesme ils se remplissent, comme nous voyons aux Herissons de mer, qui est vn tesmoignage manifeste d'vn humeur aqueux. Plin s'accorde avec Athenæus, adioustant que les Concombres estans comme effrayez toutes les fois qu'il tonne, ils se tournent & deuiennent secs: ce que i'ay cogneu par experience, en la presence de quelques miens amis, qui s'enquierent de la nature & secrets des choses, les voulans cognoistre par experience. N'oublions pas ie vous prie que les mulets, les chats, & les asnes, sont fort friands des Concombres, aufquels ils prennent vn merueilleux & singulier plaisir, mesmes ils les sentét de bien loin il faut donc bien bien fermer les lieux ou les Concombres viennét, de peur que ces bestes n'y entrent, gastent tout, & foulent tout aux pieds. Mais que fay ie m'esgarant ainsi de mon propos: ie reuien donc aux remedes qu'on en peut tirer. Si on prend des semées de Concombres, de Courge, & de Citrule, vne certaine quantité, autant d'vn que d'autre

K. iii.

de semences de Laituë & de Pourpié la moitié de la quantité de suc de Regalisse, la quatrième partie; & qu'avec de la Mucilage, tirée de la semence de l'herbe aux pucés, on en face des petits torchisques ou panicles, pour les tenir en la bouche, ou pour les dissoudre en quelque sirop aigrelet avec eau d'orge, ce sera un souverain remède pour estancher la soif, & la chaleur de la fièvre.

*Des Poupons, Melons, & Melopepons & de leurs remèdes. Quatrième III.*

**P**OURCE que ces trois fortes de fruits venans des jardins, sont presque de même nature & qualité, nous les traitons ici en même lieu, les comprenant tous sous le mot de Poupon: lequel on dit estre meur lors que la queue se separe du corps, & qu'il produit une senteur souëve, quand on approche du nez le nôbril. Diocles Caristhius a escrit en son liurè qu'il a fait des choses salubres, que le Poupon est de facile digestion, & qu'il plaist merueilleusement au cœur, mais qu'il n'aide pas beaucoup. Diphilus enseigne que il s'engrossit soudainement, & qu'il donne fort peu de nourriture: avec ce qu'il passe difficilement par le ventre. Phanius estoit d'aduis de mâger cru seulement: celuy qui est sans semence. Galien tenoit que toutes les fortes de Poupons ont vertu de refroidir, & replir de

*Pour con-  
gnoître  
quand un  
Poupon est  
meur.*



plir de force humeur: avec vne manifeste faculté de modifier, ce qui se mōstre clairement parce qu'il embelit & nettoye le cuir de toute crasse & ordure, & toutes lētilles & taches qu'y suruiennēt: mesme il effacē les taches qui viennēt au visage pour auoir estē au soleil, & ces macules blanches que les latins appellent Vitilignes, à quoy on se sert principalement de la semence: il dit dauantage, qu'ils engendrēt mauuais suc, encores que l'estomach les cuise bien. Outre ce qu'ils esmeuēt à plusieurs ceste maladie soudaine & dangereuse qu'on appelle cholere, chassant par dessus & par dessous grande quantité d'humiditez superflues. Il les faut māger à l'entree du repas, à la condition toute fois, que ceux qui sont phlegmatiques, boyuēt apres de quelque bō vin vieil: & les bilieux mangent deuant quelque viande aigrette, & par ce moyen on cuitera tout danger: car les Poupons mangē se conuertissent aisēmēt en humeur bilieux, ou en phlegme: parquoy le Melon qui est doux & bien meur n'est pas bon, mais nuit aux bilieux, & celuy qui n'est pas bien meur, nuit aux phlegmatiques. Plusieurs estiment plus les longs que non pas les ronds: mais & les vns & les autres esmeuent le ventre & prouoquent l'vrine, pourueu qu'ils soyent bien meurs: & pourtant on les estime vtils aux reins: mais sur tout la semence, laquelle

K. iiii.

on tient pouuoir chasser la pierre qui y seroit desia formee. Si on lie l'escorce de Poupon sur le front de ceux qui ont quelque fluxion chaude sur les yeux, elle l'arrestera fort bien. Le suc espessi, avec sa semence mise en poudre, font vne composition deterstue, fort propre à nettoyer la peau, & rendre la face fort polie & belle. Au reste toutes les especes de Melons prouoquent à vomir, si elles rencontrent vn corps qui y soit disposé: sinon qu'on mange, apres auoir mangé du Melon, quelque autre viande de bonne nourriture: car par ce moyen il descend plustost par le bas. Plusieurs medecins tiennent, que les Poupons amortissent les amoureuses chaleurs, & qu'ils amoindrissent la semence genitale. Aucuns ont escrit pour chose certaine & assuree, que si on met vne piece de Melon dans le pot avec la chair, il fera que la chair sera beaucoup plustost cuite: ce qu'on peut bien aussi faire avec la semence d'Ortie, ou de Moustarde, ou seulement avec vn surgeon de Figuier, comme nous dirons en son lieu. Pour la fin, les chats sont fort frians des Melons, il se faut donc bien prendre garde qu'ils n'approchent des Melonnieres. Je ne veux pas oublier que les semences de Melon nettoyez de leur escorce, & confites en sucre, sont de grande efficace, pour prouoquer l'vrine, & pour appaiser aucunement la douleur

*Secrets notables & bien remarquables.*

leur de reins. J'auois laissé, par mesgarde, de dire, que les racleures de Melon mises sur le deuant de la teste, soulagent grandemēt l'ardeur que les petits enfans ont au cerueau, qu'on appelle communement Syriasis.

*De l'Artichaut, ou Cardon de iardin: & de ses remedes. Quarreau IIII.*

**I**L y a aujourd'huy bien peu de iardins en France, qui n'ayent grande abondance de Artichauts: de sorte qu'on n'estimera pas vn bâquet magnifique, s'il n'y a d'Artichauts, ou ce seroit en saison qu'on n'en pourroit recouurer. Nous l'appelons Cardon qu'on plante en des iardins, pource qu'à la verité c'est vne espece de Chardon, mais par artifice & culture, on l'a rédu domestique, de fauuaige qu'il estoit: ce qui en a esté cause c'a esté la friandise des hommes, laquelle s'est bien secué approprier les choses fauuages & prodigieuses de nature, la viande des Asnes, mesmes celles que les bestes mesprisent, pour seruir à sa volupté & delicateffe: tât le plaisir de la bouche & de Venus, a transporté vn tas de Epicuriens, qui ne seruent que de fardeau sur la terre. Les François appellent communément ceste plante Artichauts, prenans le nō comme ie pense, d'vn article des Arabes Al, & de Cocalos, qui signifie (comme dit Ga-

lien interpretant le dire d'Hippocrates) le fruit d'une pomme de Pin, à laquelle l'Artichaut ne ressemble pas mal. On les fait cuire en bouillon gras, comme les Asperges, & on les apreste avec beurre, sel & vin-aigre, pour les seruir à la table des riches, comme chacun scait. Aucuns les mangent tous crus avec sel & poiure, ou poudre d'Anis ou Coriandre, & mangent ainsi ses escailles si bien agencees. Mais encores à ce coup ie m'ahurte à la mesme pierre, oubliant que ce n'est pas de la cuisine que ie traicte icy, mais de la medecine. Je reuien doncques à traiter des vertus & facultez de l'Artichaut: lequel Galien met entre les viandes de mauuaise nourriture, mesmement quand il est desia vieil & endurci, & desia prest à fleurir: car lors il engendre vn sang bilieux, il fera doncques meilleur de le manger bouilli que tout cru. On tient que ses pommes encores petites & tendres prouquent l'vrine: & si on les fait tremper en quelque vin puissant, elles refaillent l'appetit de Venus, comme le tesmoigne Hesiod: lequel dit aussi, que lors que l'Artichaut est en fleur, les Cigales chantent fort asprement, les femmes sont fort après le masse, & au contraire les hommes sont fort laches au ieu d'amours. Si on oste la mouelle de dedans sa racine, puis qu'on la face cuire en

re en vin, & qu'on la boyue, elle oſtera la mauuaife ſenteur des aiſſelles, qui ſentent cōme le Boucquin, laquelle ſenteur ſ'euaque & ſ'en va par les vrines, comme Xenocrates aſſeure l'auoir experimenté. La meſme racine cuitte en eau, fortifie l'eſtomach, & ſi profite aucunement à la matrice, pour faire conceuoir des maſles, comme l'ont aſſeuré Cherias Athenien, & Glaucias. Mais ſur ceci ie te laiſſe à diſcourir & coniecturer, aſſauoir ſi noſtre Artichaut eſt celuy meſme des Anciens. Il reſte ſeulement d'aduertir (encores qu'il ſemble hors de propos) que les Artichauts ſont rudement aſſaillis par deux fortes d'animaux, & qu'ils en ſont fort friands: premierement des Rats, leſquels eſtans vne fois aſſiandez de leurs racines, viennent à grandes troupes, & de bien loin pour en manger: Parcillement des Taupes, leſquelles nous auons quelquefois veu en vne nuit auoir gaſté toute vne Cardonniere & Artichaudiere à force de remuer la terre & cauer. Quant aux moyens pour remedier à ces maux, il les faut chercher en noſtre traicté des ſecrets des iardins. Ie reuien doncques aux remedes qu'on peut tirer de l'Artichaut. Sa racine eſtant cuitte en vin & beuë, fait vriner en abondance, & ſi l'vrine ſent fort mauuais, comme l'en ſeigne Oribaceſelle abolit auſſi la mauuaife

senteur qui procede du corps de plusieurs, qui sentét comme le Boucquin, comme nous auons ia dit ci deuant . Et pource Iean Langius tresdocte & biē expert medicin des Cōtes Palatins, a escrit auoir experimenté avec heureux suces, que ceste racine est vn remede souueraī cōtre ceste maladie que les medecins appellent Gonorrhœa. Au reste, les iettōs tendres des Artichauts, cuits dans du bouillon, & aprestez avec Beurre, resueillent ceux qui sont laches au ieu d'amour, soit homme soit femme: asçauoir les hommes en Este, & les femmes en hyuer, comme auoyent remarque deuant Pline, Hesiodē & Aristote. Ce n'est donc pas de merueilles, si les femmes sont si curieuses d'auoir des Artichauts, & si elles les nourrissent si soigneusement.

*Des Cardons saua-  
ges on en  
fait des  
artichaux.*

*Des Fraises & Framboises, & des aides &  
remedes qu'on en peut tirer.*

*Quarreau. V.*

LES François appellent communement le fruit du Fraisier, Fraises: & le fruit du Framboisier, Frâboises, cōme s'ils vouloyent dire, Fraises de bois, lesquelles ne sont gueres differētes des meures rouges, hormis que ce fruit a vne odeur & vn goust beaucoup plus plaisant: D'ou est venu que quand on veut louer vn vin, comme estant de bōne faueur,

on

on dit en nostre commun langage, il sent la framboise. Le fruit tant des Fraises que des Framboises se corrompt fort aisément & bié tost : parquoy ceux qui en mangent beaucoup, tombent facilement en fièvre. Toutefois les feuilles du Fraiser cuittes dans du bouillon, & beuës, seruent de remede aux rateux: leur suc prins avec miel a la mesme faculté & vertu. Les mesmes feuilles avec les racines, guerissent les playes & vlcères, arrestent le flux des femmes, & les disenteries & flux de ventre, & si prouoquent l'urine. La decoction tant de l'herbe que de la racine, profite grandemēt aux inflammations du foye, & si nettoye les reins & la vescie. La mesme tenue dans la bouche & gargarisée, renforce les genciues, r'asfermit les des brans lantes, & arreste les fluxions. L'eau de son fruit meur, tirée par distillation, efface fort, voire abolit du tout les dartres, & les lentilles qui gastent le visage des femmes. La mesme eau beuë aide grandement les graueux, & ceux qui ont quelque inflammation interieure: comme Pierre Pena medicin fort excellent l'a enseigné. Le vin qu'on tire des Fraises, ou par distillation, ou par pourriture, sert grandement à ces petis vlcères qui viennent en la face, de trop grāde chaleur de foye, & efface les varons ou bourgeons du visage, les toiles des yeux, & les defluxions chaudes qui

y furoient, si on s'en laue ou qu'on l'ap-  
plique dessus. Voire plusieurs m'ont asseuré,  
comme chose bien experimentee, que ce vin  
peut effacer les taches & tumeurs des ladres.  
Dauantage que l'herbe des Fraises, ensemble  
la racine, cuits en vin, & baillez à boire à ceux  
qui ont la iaunisse, à ieun, par quelques iours  
leur aporte vn secours asseuré. On confit les  
Meures du Framboisier, qui sont de couleur  
azuree purpurine, pour les manger avec plus  
grand plaisir, & pour estancher la soif.

*Du Groiselier tant blanc que rouge, &  
de leurs remedes.*

*Quarreau V I.*

**L**E Groiselier est fort commun, non seu-  
lement és iardins, mais mesme parmy les  
hayes & lieux champestres, principalement  
celuy qui porte son fruit blanc, & qui auant  
qu'il soit meur, a vne aigreur fort plaisante:  
à cause dequoy, tât les riches que les pauures  
le mettent ordinairement en leurs potages,  
lors qu'il est en sa saison, & dans les tartres  
& farces au lieu d'aigrets: pour cela aussi les  
femmes ençeintes en sont fort friandes. Il y  
a vn autre sorte d'Arbrisseau és iardins, qui  
est fort semblable au premier, lequel porte  
vne grande quantité de grains rouges pen-  
dans

*descriptio*

*des Groi-*



dans & amassez en forme de Raifin, qui sont <sup>les rouges</sup>  
 fort propres à refuciller l'appetit perdu (cô- <sup>ou raisins</sup>  
 me sont aussi les grains de la Grenade) que <sup>d'outre</sup>  
 nos François appellent communément Groi- <sup>mer.</sup>  
 fele rouge ou d'outre-mer. Il y en a plu-  
 sieurs qui la prennent pour le Ribes des A-  
 rabes. Au reste le fruit tant de l'un que de <sup>Vertu des</sup>  
 l'autre Groiselier, asçavoir tant du blanc <sup>groiseliens.</sup>  
 que du rouge, rafraeschit fort l'estomach trop  
 chaud, estanche la soif qui tormente coustu-  
 mièrement les febricitans & autres. Il arre-  
 ste les vomissemens, renforce l'estomach af-  
 foibli, appaise le flux de ventre procedant de  
 cholere, & si corrige les rongemens de ven-  
 tre & les extorsions qui viennent d'humeur  
 bilieux. Outre ce il adoucit la trop gran-  
 de chaleur de sang, amortit la violente acri-  
 monie de la cholere, retient la trop abon-  
 dante purgation des femmes, & si est gran-  
 dement utile à ceux qui sont tormentez de  
 colique & disenterie: voire à ceux qui sont  
 affligez de vomissement qu'on ne peut arre-  
 ster, procedant de cholere. Les vendeurs  
 de confitures confissent le fruit de l'un &  
 de l'autre, avec sucre ou miel, pour les gar-  
 der toute l'année. Je scay bien que plusieurs  
 tiennent que tout ceci doit estre entendu  
 du fruit de l'Aubespain, ce que ie ne veux  
 pas nier opiniastrément, mais aussi ie puis  
 bien dire que ceci conuient fort bien à nos

Groiselles, comme ie l'ay souuent experimenté.

### LE CINQUIEME SILLON

du Jardin medicinal, contenât le discours des fleurs, tant de celles qui sont odorantes, que de celles qui sont sans odeur, diuisé en neuf Quarreaux.

*Des Roses, & des remedes qu'on en peut tirer.*

*Quarreau I.*



**P**OURCEQVE les Roses sont par tout estimées sur toutes les autres fleurs, comme par vn priuilege special, tant à cause de la beauté de la fleur, que pour l'odeur souëfue: car elles resiouissent merueilleusement la veüe, & sont comme l'embellissement des iardins: pourtant traitant des fleurs, i'ay voulu premierement traiter des facultez des Roses, & à bon droit comme il me semble, pour à quoy paruenir, il m'a semblé bon de remarquer en premier lieu leurs parties. Or les anciens nous en ont proposé six bien notables, & lesquelles il ne faut pas negligier à ceux qui font la medecine. En la fucille, ou si tu aimes mieux, en la fleur, se trouue deux parties, l'vne est du costé

sté qu'elles sont attachées au bouton, ou petit calice, laquelle est blancheâtre, comme l'ongle: aussi l'appelle-on vulgairement l'Ongle des Roses: l'autre contient tout le reste de la feuille. Apres celles-ci s'yuent deux autres parties, lesquelles sont au milieu de la Rose, comme petites semences de couleur iaune, attachées à des petits filamens, les petits grains sont vne partie, & les filamens l'autre. Les autres parties de la Rose sont contenues dans le bouton ou petit calice, asçavoir l'vne tout au dessus, & l'autre au fond. Quât aux facultez de ces parties, les feuilles fortifient le cœur, l'estomach, le foye & la vertu retentrice, elles moderent les douleurs procedantes de chaleur, & resoluent les inflammations. Quant aux Ongles, elles sont propres à mettre dans les laucemens, fomentations disteres, qu'on fait pour arrester les defluxiōs. Les petits grains ou mouchets qui viennent au milieu, avec leurs filamens, ont vne vertu admirable pour arrester les fluxiōs des gēciues, & les blāches fleurs des femmes. Le Calice, qu'aucuns appellent teste ou bouton, avec tout le pied, arreste le flux de ventre & les crachemens du sang. Outre les parties des roses florissantes dont nous auons ia parlé: il s'en trouue encores trois autres au fruit, lors qu'il est venu a maturité. L'vne en la substance de la chair qui est rouge: l'au-

L. i.

tre en la semence : & la troisieme en ceste  
bourre qui est enclose dedans : toutes ces  
trois parties ont vne manifeste vertu de re-  
steindre , parquoy on les tient pour estre vn  
remede singulier contre les flux de ventre, &  
contre les purgations & vuidanges des fem-  
mes , de quelque sorte qu'elles soyent : sem-  
blablement contre la perte de la semence  
genitale, que les medecins appellent Gonor-  
rhoea , à laquelle elles seruent principale-  
ment. Apres auoir discouru aucunement de  
ces choses, ie viens à traiter plus particuliere-  
ment des remedes qu'on peut tirer des Ro-  
ses. Si on fait vn chapeau de Roses toutes  
fresches & recentes, & qu'on l'agence genti-  
ment sur la teste, celà seruira pour appaiser  
les douleurs d'icelle procedâtes d'auoir esté  
trop au Soleil, ou d'auoir trop beu: mais à fau-  
te de pouuoir recouurer des Roses fresches  
on pourra prendre des seiches, & les faire vn  
peu tremper en eau avec vn bien peu de  
vin-aigre, & s'en seruir, comme l'a ensei-  
gné Galien : lequel conseille d'vser de la de-  
coction de Roses seiches contre la chassieu-  
feté des yeux qui vient en esté, bafinant de  
cette decoction les paupieres, avec vne es-  
ponge. Le mesme est d'auis d'vser de Roses  
seiches pilees & broyees en vin blanc, & ap-  
pliquees sur les coins des yeux, contre la  
chassieufeté coniointe avec demangeison,  
proce

*Remede  
contre la  
douleur de  
teste.*

procedante du soleil & de la poussiere; mais il faudra oindre les yeux avec huyle; lors qu'il vouldra aller dormir, & si sera necessaire que le malade s'abstiene de toutes choses acres & fortes. Les Roses seiches bouillies en vin blanc; iusques à la consumption de la tierce partie, & donnees pour s'en lauer souuent la bouche, appaisent fort la douleur des dents, mesme-ment si elle prouient de matiere chaude. Les mesmes Roses bouillies en eau, seruent de remede souuerain contre les inflam-mations de la bouche, du gosier, & de la Luette. Que si tu prens trois onces de Ro-ses, deux iaunes d'œufs cuits durs, & que tu brôyes le tout en vin blanc, & puis que tu les incorpores avec Cerat Rosat, tu appai-  
*Cerat ro-  
sat est vne  
certaine co-  
position  
ainsi appe-  
les par les  
medicins.*  
 seras les grandes chaleurs & violentes dou-  
 leurs du fondement, comme aussi des He-  
 morrhoides. Mais auant que passer plus a-  
 uant, il sera bon & plaisant d'entendre ce que  
 Damascenus Mesucé a escrit des vertus des  
 Roses, fort doctement & en medicin, & voi-  
 ci son discours. La Rose est froide au pre-  
 mier degré, seiche au second, & est com-  
 posee de diuerfes substances, lesquelles on  
 peut separer: ascauoir de substance aqueu-  
 se moyennemēt, de substāce terrestre, laquel-  
 le est astringente: de substāce aēree, laquel-  
 le est douce & aromatique, & finalemēt de  
*Les diuer-  
ses substā-  
ces conte-  
nues en la  
Rose.*

L.ii.

substance ignee, en laquelle est contenue l'amertume, la rougeur, la perfection & la forme. Les Roses fresches tiennent plus de l'amertume que de l'astringtion, & à cause de ceste amertume, elles laschent le ventre, & mesmement leur suc: Mais estans seichees elles retiennent la faculté astringente & qui reserre, les blanches plus que les rouges. Elles ont vertu de resoudre, d'ouuir & de nettoier, & se corrigēt les intemperies chaudes, & forment les parties par leur vertu astringente, principalement ces petits poils, & la semence qui se trouue dans le bouton ou calice. Entre les deux sortes de Roses (asçavoir les rouges & les blanches) celles qui ont la couleur plus naïue, & qui ont moins de feuilles & lisses, sont les meilleures. Les blanches ne sont point laxatiues du tout, ou bien peu, mais elles sont plus astringentes & confortatiues que les rouges. L'eau ou les Roses font esté mises en infusion estans fresches, ou mesme leur suc, purge le sang des veines & arteres de l'humeur bilieux qu'y peut estre, ouure les obstructions de l'estomach & du foye, profite grandement à la iaunisse, remede aux fieures causees d'humeur bilieux, fortifie les entrailles, guerit le battement de cœur, entretient la faculté retentrice, amortit toute inflammation & appaise la douleur qui en procede, prouoque le son  
meil

*Plusieurs  
belles facultés de l'infusion & suc des Roses.*

meil & repos, referre l'Aluette prolongee, fortifie le gosier, ôste l'yürognerie, & si contraire fort aux catharres & fluxions. Au reste d'autant que c'est vn médicament benin, mais fort foible pour purger, on le fortifie ordinairement avec quelque autre chose, comme avec petit laiçt ou avec miel: car vne once de suc de Rosés, avec deux onces ou trois de petit laiçt, & vn biē peu de Nard purge cōmodémēt. Semblablemēt les fueilles de Rosés mises en infusiō dans du petit laiçt, & qu'en l'expressiō on adioustē vn peu de miel, cela purge sans aucune facherie. Les rosés confites en miel, nettoient, purgēt & fortifient: mais incorporees avec sucre, elles ne sont pas tant mōdificatiues, mais elles sont plus astringentes & confortatiues. Le vinaigre Rosat appaise toutes inflammations, il est incisif, il purge & cōforte. Les Rosés fresches ne peuuent souffrir d'estre rien cuittes, ou bien peu: car la vertu laxatiue & deterfifue qu'elles ont, s'en va incontinent au feu. Leur suc cuit moyennement se fait plus cler, & est rendu plus deterfif. Voila ce que Meüē en dit. Je reuien donc à mon propos, asçavoir à traicter des remedes qu'on peut tirer & receuoir des Rosés, en quoy ie ne laisseray rien de ce que i'ay leu dans les bōs auteurs, ou que i'aye aprins de ceux qui l'ont expérimenté, ou que i'aye obserué moymsme. Que

L.iii.

si quelqu'un se plaint de ce que ie suis si long en ce discours, qu'il considere que ie le fay à cause du populaire, qui ont leurs Iardins & leurs cofres tous farcis de Roses. Or pour ne rien laisser en ce recit, tant commun & vulgaire soit-il, ie veux descrire en brief la confervue de Roses, qu'on appelle : Laquelle on fait coustumierement de Roses rouges seulement, estans encores fresches, & leur ayant

*On appelle l'Ongle des Roses ce qui est blanc au fin bout de la fleur le en bas.* osté l'Ongle, les pilant dans vn mortier de pierre, puis y adioustant au double de sucre: Apres cela on les serre sans les rien mettre au Soleil: mais il ne faut pas du tout remplir le pot, de peur qu'il ne verse, & afin qu'il y ait assez d'espace pour pouuoir bouillir. Je reuien maintenant à traiter des remedes des Roses. Zoroaster en ses obseruations, Grecques d'agriculture enseigne, que celuy ne sentira aucune douleur aux yeux toute l'annee, qui aura remarqué tous les boutons des Roses, auant qu'elles espannissent, les touchant tout doucement, & se nettoyant les yeux avec trois desdits boutons, les laissant toutesfois sur le Rosier. Ce que plusieurs afferment estre veritable, en celuy qui premier remarquera les boutons cachez en leur plante. Quoy que soit, la rosee qui se trouue sur les Roses recueillie avec vne plume nette, ou avec vne spatule, & mise sur les cillons des yeux, guerit la chassieusete d'iceux. Le ius es-

pez



pez des Roses seiches cuittes en vin, & fort pressées, est fort estimé contre les douleurs de la teste, des yeux, des genciues & des oreilles. Il est aussi bon & profitable contre les maladies du fondement, & du boyau culiers si on l'en oinct avec vne plume, ou qu'on en verse dedans. La Rose pilee & appliquee apaise le feu qu'on appelle de saint Anthoine, & si adoucit la trop grande chaleur de l'estomach & de la poitrine. Elle arreste le flux de ventre, & la trop grande abondance des mois, soit qu'on la boiue avec vin, ou qu'on la siringue dedans. Il faut encors adiouster ceci, que la poudre des Roses seiches, sert de remede singulier contre les maladies de la bouche, appliquee toute seule, ou bien avec miel. Je suis content de passer sous silence sans faire aucune mention de l'eau Rose, laquelle on tire communément par la vertu du feu, avec diuerses sortes d'instrumens & alambics: mais celle est bien meilleure & de meilleur odeur, qu'on tire avec alembics de verre suspendus en vaisseaux d'eau chaude: ou à la façon des anciens dans le bain d'eau chaude mesme, qu'on dit communément Bain marie, comme nous le monstrerons ailleurs.

Je diray seulement pour la fin, que les Roses, comme aussi toutes autres fleurs, seiches au solcil qui ne soit par trop violent, ou au four

Comme il  
faut seicher les Roses & toutes autres fleurs.

L.iiii.

lors qu'on en a tiré le pain, retiennent mieux leur odeur & leur vertu, que si on les fait secher à l'ombre, pourueu qu'on ne les y laisse pas trop longuement. Il en est de mesme des herbes & racines odorantes. Je me contenteray doncques de t'en auoir aduertit à ceste foys, m'asseurant que tu entendras le mesme des autres fleurs. Il reste beaucoup de secrets & merueilles des Roses, lesquels ie te communiqueray quelque iour, avec plusieurs autres choses incogneues iusqu'à present, en nostre traitté des secrets des choses medicinales.

*Du Lis des iardins, & des remedes  
qu'on en peut tirer.*

*Quarreau II.*

**D'**Autant que le Lis suit de bien pres l'excellence de la Rose (comme l'a escrit Plin) & qu'il iette sa fleur enuiron le milieu de la recueille des Roses: nous le mettons aussi incontinent apres les Roses, comme voulis faire vn couple de deux excellentes fleurs, & comme disent les Grecs, que les fleurs des fleurs soyent mariees ensemble par vn lien estroit: à cause qu'elles produisent vn odeur continuel presque diuin. l'escriray donc tant plus volontiers de ceste noble fleur, d'autant qu'elle sert d'enseigne & marque à nos rois & à ceux qui sont sortis & issus de leur sang, mesme

mesme aucuns pour son excellēce l'appellent fleur royal, ou fleur de Iuno estant fort plaisante, à cause de sa naïue blancheur qui est sans aucune tache, & sa souëue odeur. Ses racines beuës en vin, seruent de remede singulier contre la picqueure des serpens: & auales avec vin-miel; elles purgent le mauuais sang par embas, & par ce moyen profitent grandement à la ratte. Elles effacent les dartes & peaux mortes de la face, & derident la peau. Cuites avec gresse & huyle, elles sont bonnes contre les brusleures, mesme font renaistre le poil es lieux bruslez; elles amoliffēt aussi les durtez de la matrice: les fueilles cuites en vinaigre s'appliquent avec profit sur les playes: & le suc qu'on tire en les pressant est fort vtile pour derider la matrice: pour prouoquer les sueurs, & pour faire meuir les apostumes. Les mesmes fueilles seruent de remede aux morsures des serpens si on les applique dessus, & aux brusleures si on les fait bouillir. Les racines rosties avec huyle rosat ferment les playes, & avec miel appliquées sur les nerfs coupez, & sur les parties deslouees, y seruent de souverain remede, & si effacent les taches blanches qui viennent au corps, que les Latins appellent Viti-gines: ce que font bien aussi les fueilles si on les fait bouillir & qu'on les reduise en forme de cataplasme. On tire vn certain suc des

*Remede cō  
tre les dar  
tes & bru  
sleures,*

*1771 un-4  
1771 un-4  
1771 un-4*

fleurs de Lis, qui sert à meurir les apostumes & à amollir la matrice, que les anciens ont appelé miel & Syrion, & non pas Syraon, comme plusieurs écrivent, qui est celle liqueur douce comme miel, qu'on fait de la decoction des Figues seiches, fort propre à mondifier & amollir. La racine du Lis qui est faite en façon d'Eschalote, cuite en vin & broyée, sert contre les clous qui viennent és pieds, mais il la faut laisser là sans l'oster iusques au troisieme iour. Les mesmes racines avec feuilles de Iusquiamé & farine de froment mellez, appaisent & adoucissent les inflammations des testicules. On tire vne certaine eau des fleurs de Lis, avec Alembics de verre au Balneum maria, merueilleusement exquisé pour polir & derider le visage des femmes, & le rendre blanc comme neige, laquelle nous descrirons en son lieu. La racine appliquee en quelque façon que ce soit, ouure les hemorroides: L'onguent qu'on en fait avec huyle d'Amandes ameres & cire blanche, deride merueilleusement, nettoye & polit le visage des femmes. La mesme racine cuite sous la cédre, & broyée avec huyle d'oliue sert de remede contre les brusleures, soit qu'elles soyent faites avec feu ou avec eau bouillante, comme tesmoigne Galien. Si on la fait cuire en vinaigre, elle corrigera les apostumes chauds des testicules: si on la broye avec

*Eau singu  
liere des  
Fleurs de  
lis.*

avec miel, elle nettoiera la teste des furfures & peaux mortes qui en sortent ordinairement, mais se faut tordre premierement, puis s'en oindre & frotter. Elle est aussi bonne contre la rache ou tigne. Les feuilles cuites en vinaigre, & appliquees sur la ratte, seruent de remede singulier contre la durté d'icelle, mais il faudra premierement boire vn peu de la decoction. Le suc aussi tiré d'icelles, pilé avec la semence, & beu, aide merueilleusement aux picqueures des animaux venimeux: Et le suc tiré des fleurs, aide grandement aux apostumes qui viennent en la matrice. Davantage, la racine cuitte sous la cendre, & broyee avec huyle: puis mise dans la matrice, avec vn linge en forme de Pessaires, prouoque les mois, amollit la matrice, & ouure l'amarré: outreplus la semence pilee dans du vin blanc, & beue, fait soudain fortir l'enfant mort dás le ventre. L'huyle qu'on fait des fleurs freshement fait, y adioustant vn peu de safran, resout toutes inflammations. Si on bafine les parties secretes des femmes avec eau de la decoction des feuilles & racines de Lis, ee sera vn bon moyen pour leur prouoquer les mois, & les purgations qui doyent fortir apres l'enfantement avec l'arriere-fais: Vray est qu'apres la fomentation il sera bon & profitable de tremper vn linge dás la mesme decoction, & le mettre iusques à l'orifice de

la matrice, & continuer cependant la fomentation au dehors. Que ceci soit la fin. La racine cuïtte avec des Auls, & broyée dans la lie de vin claiet, corrige fort bien la mauuaise couleur que les femmes ont apres l'enfantement, à cause des douleurs qu'elles ont eu: mais il faudra oindre la face de la femme le soir, & la lauer & nettoyer avec eau d'orge le matin, ce qu'il faudra reiterer iusques à ce qu'elle aye recouuré sa première couleur, voire encores plus naïfue. L'escri ces choses pour les villageoises, auxquelles les Auls sentent le musc, & non pas pour les mignardes des villes ou de la cour qui ne veulent rien sentir que Ciuette, Ambre & Roses: mais quoy? il ne sent sinon ce qu'il doit sentir, & tous ne prennent pas plaisir aux bonnes senteurs. Mais tout ceci ne fait rien à nostre propos.

*Des sortes de Violiers & de leurs remedes*  
*Quarreau III.*

**I**E trouue qu'entre les anciens les Violiers ont esté enpris apres les Roses & Lis. Toutes les especes se trouuent coustumierement (tant sous le nom de Violette que de Giroflee, pource qu'elles sentent le Giroflee) és jardins & en leurs murailles, comme aussi és murailles des maisons & des temples: & sur toutes les iaunes, que les Arabes & les Apothichaires

richaires appellent Keiri. Elles viennent incontinent au printemps, & sentent meilleur que pas vne des autres. On void aussi les fenestres toutes tapissées & les petits iardinetz de toutes les especes de Violiers diligemment cultiuez & nourris par les femmes, & par ceux qui habitent és cloistres & monastères, & c'est merueille de combien de diuerses couleurs on en trouue: car il y en a de blanches, de rouges, de couleur cœleste, de iaunes comme safran, & de bigarrees & marquetees, & c'est vn plaisir que de les veoir & sentir leur odeur plaisante, mesme de bien loin, & toutes les especes sont fort fertiles. Mais les plus estimees s'ont les iaunes, lesquelles viennent les premieres, & ont vne odeur si forte que bien souuent elles font mal à la teste & faschent le nez. Ces Violettes iaunes hyuernent d'elles mesmes parmi les murailles, & ne craignent pas l'hyuer, la glace, la neige, la gresle, ni les autres iniures de l'aër: elles ont leur racine dure comme bois, & qui a beaucoup de filaments, par le moyé desquels elles sont tellement attachees & enlaccées aux fentes & creuasses des murailles que difficilement les en peut on arracher. No<sup>s</sup> en auõs veu quelquesfois de fleuries en uiron Noé: Bien est vray que toutes ces choses ne seruent de rien aux facultez & remedes des violiers, desquels nous voulons à present

sent traiter. Les fleurs seiches du Violier estans bouillies prouoquent les mois, avec miel guerissent les vlceres de la bouche, avec cerat corrigent les fentes & creuasses du fondement, & les trop grâdes purgations, comme escrit Dioscoride, elles sont de merueilleuse vertu contre les inflammations de l'amarri. Les racines enduites avec vinaigre diminuent la ratte, & aident grandement ceux qui ont la goutte aux pieds. La semence prise avec vin au pois d'une drachme, ou enduit avec miel sur les parties naturelles des femmes, attire les mois. l'arriere fais, & l'enfant encores qu'il soit mort, La plante de tous les Violiers, comme dit Galien, a vne vertu detersive, & est de subtiles parties: mais principalement les fleurs, & les seiches ont plus de vertu que les verdes, pource que toute l'humidité superflue est consumée: aussi ont elles ceste faculté d'amoindrir & subtilier les cicatrices des yeux, quelques espesses qu'elles soyent. Si quelcun reprime avec force eau, ou autrement, la grande force qui est cachée es fleurs, il aura vn médicament fort propre contre les inflammations, tant de la matrice que des autres parties: principalement contre celles qui pour estre enuieillies, se sont endurcies: & avec cerat il seruira de remede singulier pour refouder les vlceres qui sont difficiles à consolider. Aucuns pour guerir  
les in-



les inflammations endurcies des iointures, font cuire la racine du Violier, la pilent & l'appliquent dessus. La semence du Violier iaune pilee en vin blâc(s'il n'y a point de fieure) & beuë, prouoque efficacement les mois:& si on s'en bassine elle soulage grandement les douleurs de la goutte froide. Les fleurs du mesme Violier iaune prinës à la mesure d'vn demi Ciathe, avec trois ciathes d'eau, seruët aussi pour prouoquer les mois si on continue d'en prendre quelques iours. Le me suis aduisé de faire ici cest aduertissement, que i'auois oublié en nostre discours des secrets des iardins, asçauoir que par la diligence des iardiniers, & en replantant souuent les Violiers, soit les iaunes, les rouges, ou les autres, on fera que leurs fleurs viendront si grandes & leurs fueilles si espesses, qu'elles ne seront gueres moindres qu'vne Rose musquée.

*Le Ciathe est vne certaine mesure qui se douze drachmes qui font vne once & demie comme dit Orisafus.*

*De la Violette de Mars, & des remedes que on en peut tirer. Quarreau IIII.*

**E**NTRE les Violettes que nous appelõs de Mars, pource qu'elles viennent pour la pluspart au mois de Mars & font l'entree du printemps, il s'en trouue non seulement de couleur violette, mais aussi de blanches

qui ne font pas pourtant de moindre odeur  
que les autres, quoy que Mathiol medicin  
tresdocte & fort diligent soit d'autre aduis,  
comme il le testifie en ses commétaires que  
il a fait sur Dioscoride. Quant à leurs vertus  
& facultez, Tarentinus autheur bien versé &  
experimenté en l'agriculture & medicine  
des Grecs, escrit que les fleurs des Violettes  
de Mars refroidissent, à cause dequoy elles  
seruent de remede contre les inflammations  
comme aussi l'huyle & le vinaigre. qu'on en  
fait comme nous dirons incontinent apres  
L'eau de leur infusion & ou elles auront trep  
pé quelque temps, sert de remede pour sou  
lager les petits vlcères & apostumes qui vien  
nent en la bouche des petits enfans: & si aide  
grandemât les pleuresies, Squinances, & les  
apostumes & tumeurs qui viennent en la poi  
trine. La senteur de ces fleurs seulement, est  
bonne contre l'yurognerie & pesanteur de  
teste, ou bien agencees en forme de chapeau  
& mises sur le deuant de la teste. Je di dauan  
tage, que ceux qui sôt suiets au haut mal, sôt  
fort resiouis par la seule senteur de la Violet  
te ( ce que peut estre se doit entendre du Vio  
lier iaune) mesme en sôt aucunement soula  
gez, & principalement les enfans: & non pas  
seulement de l'odeur, mais s'ils boyent de  
l'eau ou ses fleurs auront trempé. Ses racines  
broyees avec Mirrhe & Saffran, aident mer  
ueilleu-

*Squinance  
est le mal  
de la poi  
trine que les  
Latins nom  
ment An  
gina, qui  
est une in  
flamma  
tion du go  
sier.*

meilleusement aux inflammations des yeux:  
 & les feuilles pilees avec miel & vinaigre,  
 guérissent les vlcères de la teste. Les mesmes  
 feuilles bouillies guérissent toutes les tumeurs  
 de la matrice, si on la baigne avec la deco-  
 ction encorée siccide. Elles sont aussi bonnes,  
 meslées avec Cerat: cōtre les fentes & creual-  
 les enuicillies du fondement, qu'on appelle  
 Rhagadies. Les semences pilees avec vin blanc  
 soulagent la goutte chaude, si on s'en lait:  
 mais apres la bomentation il faut mettre des-  
 sus les feuilles pilees en huyle rosat, lesquelles  
 il faudra appliquer avec vn lingo, & les chan-  
 ger souuent. Le m'estoit presque oublié de dire  
 que les semences broyées en vin blanc (pour-  
 ueu qu'il n'y ait point de sieure, & beuës,  
 purgent l'estomach, de la cholere, comme  
 seroit le Rhubarbe, ce qu'on attribue aussi  
 aux feuilles verdes, & aux fleurs trempées lon-  
 guement en eau ou Oximel, & chargées son-  
 uent. Voirc elles aident aussi aux maladies du  
 costé & des poulmons, engédrees d'humour  
 bñeux ou de sang, comme nous auons ia dit  
 & appaisent la toux & difficulté de respifer  
 des petits enfans. Les mesmes feuilles, toutes  
 seules, ou avec Grisoite seicht, appliquées ser-  
 uēt de remede cōtre l'ardeur de l'estomach,  
 contre les inflammations des yeux, & contre  
 la descente du fondement. Le desir & affe-  
 ction que l'ay d'aider à la posterité, me con-

*Oximel est  
 une depo-  
 sition faite  
 avec miel  
 & miel.*

M i.

traint de ne laisser point en arriere vn ou  
deux secrets des Violettes, lesquels m'ont  
esté communiquéz familièrement depuis  
peu de temps par vn medecin Italien, les-  
quels neantmoins j'ay depuis leuz vn au-  
theur digne de foy, & que j'ay bien remar-  
qué. Si l'os de la teste disoit-il, a receu quel-  
que coup violent, soit en vn ieune homme  
ou autre, baillez luy incontinent à boire des  
Violettes pilees, & continuez par quel-  
ques iours. Outre ce, si quelcun a le pied  
droit blessé & offensé, qu'il lie sous la plan-  
te du pied gauche des Violettes pilees a-  
uéc du vin: que si la blessure est au pied gau-  
che, qu'il les lie au pied droit, ces choses sont  
assez aisées à esprouer: à ceux qui les vou-  
dront experimenter, & qui seront curieux  
de tels secrets. Mais il sera bon de mettre en  
auant ce que Mesuë a dit touchant les Violet-  
tes. La Violette, dit il, recente est froide &  
humide au premier degre; mais estant sei-  
che elle ne l'est pas tant: car en celle qui  
est toute fresche, l'humidité superue qui  
est en la superficie, & qui rendant les par-  
ties glissantes purge, & amandrit la chaleur:  
mais estant seiche, tolle humidité se resout,  
de sorte que la chaleur se manifeste d'auan-  
tage, de laquelle procede toute l'anierume  
qui purge par attraction. La Violette donc  
fresche & recente refroidit; appaise les dou-  
leurs

*la violettes se  
douce se sue.*



De l'Ouillet des iardins, qu'aucuns appellent  
 Gyrofle, & des remedes qu'on  
 en peut tirer. *Quarreau V.*  
 Le commun peuple François appelle ce-  
 ste fleur dont nous auõs à discourir main-  
 tenant, Ouillet; à cause de sa forme: laquelle  
 est en tel pris & estime entre les femmes & les  
 iardines, à cause de son odeur plaisante & de  
 sa couleur vive, qu'ils la nourrissent & culti-  
 uent avec vn soin & diligence nonpareille,  
 non seulement es iardins, mais aussi dans des  
 pots de terre & en des caisses quasi par tou-  
 tes les fenestres. Ces fleurs sentent naïfue-  
 ment le Gyrofle, d'où est venu aussi qu'on  
 leur a donné le nom de Gyroflees, & leur peut  
 on donner encores vn odeur plus plaisant,  
 par l'artifice que nous auons monstré en no-  
 stre traité des secrets des iardins. C'est mer-  
 ueille qu'une fleur si remarquable, tant plat-  
 sante & belle, & qui peut bien debatte con-  
 tre la Rose & pour la beauté & diuersité, &  
 ie ne scay mesme si elle emportera le pris, à  
 neantmoins est enseuclie sous silence par les  
 anciens: car à la verité elle ne doit rien à la  
 Rose, ni en couleur ni en odeur, sauf que la  
 Rose se fait sentir de plus loïn; mais aussi a-  
 pres estre cueillie elle ne se peut garder fres-  
 che qu'un iour au plus, au lieu que l'Ouillet  
 se gar-

se gardera frais & beau quatre iours ou plus: Je scay bien qu'aucuns estiment que c'est le *Lychnis coronarius*, dont les anciens ont écrit. Quant à ses vertus & facultez, & aux remedes qu'on en peut tirer, encores que les anciens medicans & agriculteurs n'en ayent dit pas vn mot, pour le moins que ie sache: si suis ie deliberé d'en dire ce qu'André Mathiôl en a escrit. Il est aisé à coniecturer, dit il, que l'Oeillet a vne faculté chaude & seiche tant par sa bonne odeur que par l'amertume qui est en luy: ses fleurs, principalement les rouges, sont bonnes contre toutes les affections du cœur, comme sont defaillances & tremblemens de cœur. Elles seruent aussi contre les tournoyemens de tecte, contre le haut mal, la paralytie, le retirement des membres qu'on dit conuulsions, si on les boit avec decoction de Betoine ou de Marjolaine: on en fait de la conserue avec sucres, comme on fait des Roses: & sont fort profitables non seulement pour les choses susdites, mais aussi contre tous venins & morsures venimeuses. On en baille communément pour faire mourir les vers du ventre, & contre la contagion & infection de la peste: Vray est que le suc tiré de toute la plante pilée & pressée, est meilleur & de plus grande vertu contre ces choses: car ce suc estant beu au poids de quatre onces, mesme apres qu'on est saisi

M. iii.

du mal, il guarétit. On fait aussi de ses fleurs  
du vinaigre fort exquis.

Tout ce qu'on recite du Hyacinthe, n'est  
rien au pris de ce qu'on peut dire de l'Oeil-  
let. Quant à l'Oeiller sauvage & ses facultez,  
outre ce qu'en a esté traité par les auteurs  
Grées & Arabes, il y en a vn traité fort beau  
& proprement décrit, que Anth. Musa médi-  
cin d'Auguste en a fait, qu'il a dédié à M.  
Agripa.

*Des Pensées, & des Marguerites*  
*des jardins appeles autre-*  
*ment Pasquettes, & de*  
*leurs remedes.*

*Quarrese VI.*

**C**ELLE plante & celle fleur sans odeur  
que les François appellent vulgairemēt  
Pensées, & les apotichaires herbe de la trinité  
à cause que sa fleur est cōposée de trois cou-  
leurs, est à mon a dūs le Phlogium. Pierre Pé-  
na médecin tresdocte & bien disant, l'appelle  
Viola flammea. Elle fleurit au printēps incō-  
tinēt apres la Violette de Mars, & porte vne  
fleur fort propre pour faire chapeaux & bou-  
quets, qui est faite a trois quarres, & est enri-  
chie de plusieurs couleurs, encōre qu'elle  
soit sans odeur, comme nous auōs ia dit: elle  
dure fort long temps entre les autres fleurs,  
car on



car on en trouue en nos iardins iusques en  
automne, voire iusques en hyuer, ie di en ces  
quartiers ou l'air est fort doux & les iardi-  
niers soigneux de les cultiuer. Quant à ses  
vertus & remedes, ie puis bien dire le mesme  
que i'ay dit de la fleur precedete, a sauoir que  
ie n'en trouue rié escript ni és auteurs grecs,  
ni és Arabes, ni és Latins qui ont escript de la  
medecine, que ie sache. Je diray neantmoins  
par l'experience qu'aucuns en ont fait, que  
cette plante est fort bonne pour consolider  
les playes, tant appliquer au dehors comme  
prise au dedans: pareillement aux relaxa-  
tions & descentes des hoyaux: & pour ce fai-  
re ils font prendre de la poudre de ceste her-  
be à la mesure d'vn demi cuillier, en vin  
brusc & rude, & s'en trouuent bien. Aucuns  
disent que ceste plante porte grand soulage-  
ment à ceux qui respirent avec difficulté, &  
aux inflammations de poulmons: voire ils as-  
seurent qu'elle guerit & nettoye la galle &  
& toutes autres maladies & affectiōs du cuir.  
On tient aussi que l'eau qu'on en tire par di-  
stillation, est fort bonné contre les trenchées  
de ventre qu'ont les petits enfans. On appli-  
que aussi toute la plante, ou bien on la fait  
manger aux porceaux qui ont l'esquinance.  
Le vien maintenant à traiter de la Belis  
des iardins (car il s'en trouue aussi bien de  
fauuage par les prez en grand abondance) &

Virtu de  
La Peste.

M. iiii.

auant que discourir ses facultez, ie veux donner cest aduertissement, a sçauoir que les François appellent ses fleurs Marguerites, & nos Bourbonnois Pasquettes, pource que, comme ie croy, elles viennent enuiron Pasque, ou bien pource que par leur couleur plaisante & tant bigarree, elles paissent les yeux, encores que elles n'ayent point d'odeur. Mais tout ceci ne sert de rien a la medecine, il est donc temps d'y venir & traiter en breue que les modernes en ont obserué & remarqué, car ie ne trouue pas aussi que les anciens en ayent rien escrit. Les Pasquettes donc pilees toutes seules, ou bien auec Armoise, guérissent gentiment les escrouelles. On en fait aussi cas contre les gouttes des pieds, contre la sciaticque & la paralysie, d'ou est venu qu'aucuns l'ont nommée l'herbe de la paralysie. Elle est aussi bonne contre les fractures de la teste, & contre les playes de la poitrine, lesquelles entrent iusques à la cavitè du thorax: & pour ceste fin est bon de faire mêler leur suc parmi les brauages. Les sucilles estans maschées guérissent les petites vescies vlcerees tant de la bouche que de la langue: & pilees elles amortissent les inflammations des genitoires & les resoluent. L'herbe mesme mangée en salade, amolit le ventre reserré: ce qu'elle fait semblablement si on la fait cuire en bouillon gras ou bien auec beurre frais. Aucuns mettent

Remedes  
des Pasquette  
tes.

mettent ceste plañte au nombre de la petite  
 Consoüde.

*Du Glayou Glayeu ou Flambe; & des*

*remedes qui en ont esté trouvez.*

*Quarreau. VII.*

**L**E Glay ou Glayeu est ainsi appelle en-  
 tre les François à cause qu'il a sa feuille  
 pointue & faicte en forme de glaue: & à  
 cause de la couleur de sa fleur composee de  
 couleurs diuerses, comme l'arc en ciel, on  
 l'appelle Iris. Et outre les fleurs violettes  
 qu'il porte ordinairement, on en trouue  
 des blanches, des pallees, des jaunes, & des  
 rouges, le tout par le moyen & artifice que  
 nous auons monstre & enseigne en nostre  
 traicte des secrets des iardins. Aux champs  
 on l'appelle en quelques lieux Flambe, à cau-  
 se, comme ie croy, de la couleur reluisante  
 comme feu dont elle a quelques rayes & li-  
 gnes, desquelles elle est marquee & enri-  
 chie: ou bien pource qu'elle eschauffe, com-  
 me la flambe du feu, ce qui se void clairemēt  
 en ces racines encorres fresches. Ces racines  
 sōt cōposees de plusieurs nœuds, & sōnt fort  
 odorantes: parquoy aucuns enuiron la fin du  
 Printemps les arrachent, & les ayant coup-  
 pees en petites roelles les enfilent & les font  
 seicher à l'ombre pour les garder: D'autres

le font tremper dans de la lexuë, afin de consumer l'humidité superflue, à cause de laquelle elles sôt fort subiettes à vermoulisseure, & apres cela ils les font seicher: car ces racines sont tellemēt suiettes aux vers & à la tigne, qu'elles n'en font pas seulement gastees estans seiches, mais mesme estans encores verdes & en terre. Estās dōc ainsi acoustrées on les garde dans les armoires, cofres, & garde-robes, afin qu'elles fassent sentir bon les habillemens & le linge. Mais laissons deduire ces choses, si ainsi vous semble bon, aux femmes, & venons à discourir diligencemēt les vertus & facultez medicinales du Glay. La racine a vne vertu qui eschauffe & attenne, à cause de laquelle on l'estime propre contre la toux: car elle subtilie les humeurs gros qui font mal-aïsez à cracher, parquoy on la tient pour vn bō remede cōtre les tréchees. Avec vin-aigre elle profite à ceux qui ont la ratelle grosse & enflée, aux tranfis de froid, à ceux qui ont les nerfs retirez, & à ceux qui perdēt leur semence. Cuite avec vin & beuë, elle prouoque les mois arrestez, & fait cracher aisément: on l'enduit avec grād profit sur la longe & sur la hanche, meslée avec Resine: & la poudre est propre à mettre dans le nez pour faire esternuer, aussi est bien le suc: Elle purge le cerueau, fait larmoyer, & par sa decoction guerit la difficulté de respirer: Estant machée

machée elle oste la puâteur du soufflé, & si on s'en laue & bafine, elle oste la puanteur & mauuaife senteur des aiffelles. Le vin de sa decoctiõ guérit la toux, & prouoque vn doux fõmeil. Sa poudre prinse avec du vin, s'il n'y à point de fièvre, fait sortir la matiere purulente qui nuit aux entrailles pres du cõeur, & qui empesche la poitrine. La mesme poudre avec vin-aigre appaise les grandes tranchées. On fait quelques compositions de ses racines avec miel, qui sont fort efficaces pour faire sortir l'arriere-fais. En la douleur de la hâche, le suc de la racine fresche, clistérizé apporte grand alegement, si fait bien aussi si on se bafine de sa decoction: Elle oste entierement les ennuis & empeschemens des femmes, amollissant les durtez qui suruiennent à leurs parties secrètes, & les relâchant si elles sont retirees. La mesme racine seichee & mise en poudre, nettoye les vices, & remplit les fistules & cauités ou il y a faute de chair. Elle sert aussi contre les apostumes qui viennent à la racine des ongles, que les medecins appellent Paronychia, & cõtre les clous & verruës, avec vin. Elle fait sortir les os rompus, si on l'applique avec miel, & les reuestit de chair quand ils en sont desnuez. Les lentilles & traches du visage sont effacées par le moyen d'icelle, & la douleur des dents appaisée, si on les laue & bafsi-

ne de la decoction de ces racines, & si la matiere qui cause la douleur est froide: Elle remplit de chair les vlcères caues: & si on la mesle avec du miel, elle les mondifie & nettoye: Ce qu'on peut aussi faire (comme on dit) avec la poudre d'un os humain brûlé, incorporée avec Aloës & miel, & mise dans la cavité de l'ulcère, cōme l'a escrit Rhafis: Mais ces choses doivent estre reseruees au traicté que nous voulōs faire des secrets de Medicine. La racine de Glay mise en poudre, incorporée avec huyle d'Aspic, iusques à ce qu'elle aye la consistence d'un liniment, purge le cerveau de toutes superfluites phlegmatiques, si on la tire par le nez, & si a vne odeur fort plaisante, mais il faudra premierement purger tout le corps. Le suc de la mesme racine mis dans le nez, corrige la puanteur qui en sort, & beu avec vin-aigre abolit les douleurs de la rate. Il est temps de proposer ici ce que Jean Mesué en dit. La racine de Glay, dit-il, est chaude & seiche au troisieme degré, voire elle est acre, Elle deterge & mondifie, resout, meurt, adoucit, ouvre, appaise les douleurs, purge la phlegme & l'humeur bilieux qui est parmi, voire les eaux claires, & le tout doucement & sans facherie. Elle cuit & meurt les matieres grosses & visqueuses qui sont en la poitrine & aux poulmons, elle les attenué, & les rend plus propres à cracher aisément,

ment, & si mondifie toutes les entrailles. Elle oste toutes les obstructions & empeschemens, du foye, de la rate & des parties voisines, & tous les accidens qui en peuuent suruenir, cōme hydropisie, douleur, tension, durté, & semblables, pour le moins les amoindrit. Elle digere & resout toutes tumeurs dures, mesme les Escruelles, & principalement es nerfs & jointures, & mesmemēt avec ius de Bette ou de Chou, ou avec vin, miel, & huyle de Camomile. Outreplus elle guerit le mal de teste enuicilli, principalement si estant reduite en cataplasme on l'applique dessus, & qu'on tire son suc par le nez: car elle fait esternuer, & par l'esternement les humeurs qui estoient prests à tomber sur quelque partie, sont mis hors par des conduits & voyes secretes. Prinsc avec vin: cuir elle aide grandement à la vieille toux causee par vñ humeur grossier & gluant, & à la difficulté de respirer qui en procede. Dauantage elle purge la matrice: & appliquee en forme de Pessaire, ou en façon d'emplastre appaise les douleurs d'icelle, prouoque que les mois, & fait auorter la fême. On la met es clisteres, ou on l'applique en façon d'emplastre à ceux qui ont la Sciatique. Si on se laue la bouche avec vin-aigre ou elle aura bouilli, il oste la douleur des dens & arreste la defluxio: mise en façon de suppositoire ouure les hemorrh-

*Pessaire est  
une forme  
de medica-  
ment qu'on  
estellemēt  
approprié  
qu'on le  
peut metre  
dās la ma-  
trice de la  
femme.*

des. Son suc incorporé avec farine de febues & de Chiches & enduit, nettoye la face, & la mōdisse de toutes taches & macules. Au reste, pour empescher qu'elle ne nuise à l'estomach, on la prēd avec eau-miel & vn peu de Nard, ou avec petit laiēt, miel & Maltic. Jusqu'ici nous auōs recitē ce que Mesuē en dit. Paul Aegineta enseigne que prinse au pois de huit oboles, ou de quatre scrupules qu'el le purge comme l'Agaric, sinō que la racine soit enuieillie & vermoulue: Dioscoridē met vn peu plus grāde quātité. On la peut piler & faire cuire mediocrement. Pour la choisir il faut prēdre celle, qui a force neuds, qui est mās siue, de couleur roussastre ou blāche tirāt sur le rouge, mal-aisē à rōpre, ayāt l'odeur de la Violette aromatique, d'vn goust acre & piquant, & qui fait esterneuer quād on la pile. En toutes ces choses celle de Florēce & celle qu'on cuillit en Prouence & Languedoc, est plus à estimer, que celle qu'on trouue en nos quartiers: & vne autre marque de bontē est, quād elle a la fleur violette, car celle qui a la fleur blanche, cōme aussi les autres couleurs, est moins estimee, d'autāt que cela se fait par artifice. Il la faut cueillir lors que la fleur cōmence à cheoir. On en fait de l'huyle, qu'on appelle huyle de Glay, qui est fort bon & de grande vertu en plusieurs choses, cōme nous dirons, Dieu aidant, quelque iour en vn petit œuure



œuvre que nous deliberons, faire des huyles  
qui se peuuent cōposer des herbes des iardins.

*Du passe-velours & de ses remedes.*

*Quarreau, VIII.*

**E**Ncores que Pline appelle le Passe-velours  
pl<sup>r</sup> propremēt Espi purpurin: que nō pas  
fleur, si ne laisseray-je pourtant de le mettre  
ici entre les fleurs: car il surpasse par sa relui-  
sante couleur les plus belles fleurs: parquoy  
les François n'ont pas mal rencontré de l'ap-  
peler Passe-velours: car il ne cede en rien en  
couleur, au velours cramoisi, il est neātmoins  
sans aucune odeur: Et c'est merueille que  
lors que toutes les autres fleurs defaillent, si  
on met ceste, cy tremper dans de l'eau elle re-  
uerdit, & enrichit les chapeaux & bouquets  
qu'on fait en hyuer à cause dequoy plusieurs  
l'ont appellee Amaranthus, pource qu'il ne  
se fust point, tellement que les Latins ont ain-  
si emprunté le nō Grec. Les modernes medi-  
cins le tiennēt pour froid & sec: & pourtant on  
croit que sa fleur benē dās du bouillō, aide à  
ceux qui ont la disenterie ou la colique: d'a-  
uantage qu'elle arreste la trop grande abon-  
dance des mois. Et qui plus est elle profite à  
ceux qui crachent le sang, principalement  
s'il procede de quelque veine rompue es  
poulmons ou en la poictrine, comme l'a e-  
scrit André Mathiol tresdocte & tresexpert  
medicin, en ses commentaires qu'il a faits sur

*clap*

Dioscoride il y a plusieurs qui disent qu'il est contraire à l'estomach, encorcs que beuë avec vin elle arreste les vomissemens & les defluxions. Si on fait tremper ceste fleur d'as de l'eau, elle prendra vne telle couleur qu'on la prendroit pour du viid, qui est vne bonne tromperie pour ceux qui ont la fleur, & par ceste inuention nous en auons trompé plusieurs qui s'en sont bien trouuez. Que ce soit ici la dernière chose que je diray du Passelours, & ce pour faire plaisir aux ieunes filles. La fleur du Passelours seichee dans le four après que le pain en est tiré, retient vne couleur merueilleusement belle, pour faire fustons & chapeaux en hyaer, & se pourra bien garder ainsi beau & de couleur auifue, iusques à sept ans ou plus.

*De la Soulcie, & des remedes qui en sont bons & peut vire.* *Quatre au.* *X.* *Quatre au.*  
**P**lusiéurs se trompent bien lourdement, Prenans la Soulcie pour le Heliotropiu, soit pour le grand ou pour le petit. Non pas que la Soulcie ne suie le Soleil, comme nous dirons tantost; mais d'autant que la description d'Heliotropium ne luy conuient aucunement. Les Apotichaires l'appellent communément Cafendula; pour ce qu'elle fleurit presque tous les mois, le premier iour de  
quels

quels on appelle Calenda, ou cōme d'autres estiment, pource qu'elle germe & produit tous les mois: Les poètes la nommēt Caltha, & les François Soulcie, qui vient du mot Latin Solsequiu, pource que ceste fleur suit no- toiremēt le Soleil à mesure qu'il s'en va d'O rient en Occident, cōme si elle se resiouif- foyt de le veoir, tant il y a de conuenance entre ces fleurs & le Soleil. D'ou est venu qu'on appelle ceste fleur l'horologe des paisās, la fiācée du Soleil & l'herbe du Soleil, cōme nous auōs amplemēt mōstré en nostre trai- té des secrets de nature, & ailleurs. Je vien maintenāt à traitter des remedes qu'on peut tirer de la Soulcie. Le parfum de ses fleurs sei- chées, reçu par les parties naturelles des femmes, fait sortir l'arrière-fais: & les mēmes fleurs fresches, broyees avec du vin & beuēs, prouoquent les mois: mais le suc de l'herbe est biē de plus grāde vertu pour celā: duquel si on se laue la bouche avec vn peu de vin ou vjn-aigre vn peu chaud quand on a douleur de dents, ce fera vn bon & soudain remede: Le mēme fera la fucille amollie vn peu avec les doigts, & appliquée sur la dēt malade, mais il la faut premierement vn peu monstrier au feu pource que le froid (cōme dit Hypocra- tes pere de la me dicine) est ennemi des nerfs, des dents, des os, du cerueā & de l'espine, & leur est fort contraire. Aucuns affirment que

N.i.

l'eau de Soulcie est bonne à toutes maladies des yeux, soit qu'elles procedēt de chaleur ou de froidure, & qu'elle oste les douleurs de teste. Peu s'en a falu que ie n'aye ici laissé passer fans en dire mot, vn grand secret souuent esprouué par moy & par mes amis, qui faisons estat d'experimenter les secrets de nature. Si vn personnage se sent saisi d'une sieure pestilentielle, & que tout au cōmencement il boiue deux onces de suc de Soulcie, & puis qu'il se couche dans son liēt & se faisant bien couvrir qu'il sue, il se releuera tout garenti d'une telle contagion: ce que comme ie confesse franchement l'auoir prins d'Alexander Benedictus, aussi le te presente-ie liberalemēt. Il y a bien d'autres secrets medicinaux de ceste plante, cogneus à bien peu de gens, lesquels avec plusieurs autres, iusques ici incogneus, nous produirons quelque iour en lumiere. I'estois sur le point de mettre fin à ce discours de la Soulcie, lors qu'un medecin mien ami & familier me vint visiter familièrement, cōme c'est sa coustume, lequel ayant leu ce recit des facultez de la Soulcie, m'asseura auoir cogneu vn Moine, qui guerissoit les sieures quartes, en baillant à boire deuant l'accès, du vin blanc dans lequel on auoit broyé sept grains de Soulcie, reiterant ce brusage par quelques iours: ie suis esté biē aise de t'aduertir de ceci, ensemble de ce que les  
fueil-

feuilles de Soulcie se mettent ordinairement dans les potages, qui n'y donnent pas mauvais gouft ni mauuaife odeur: Les femmes les meslent aufsi parini les falades, comme elles font aufsi les fleurs, contre les maladies du cœur, contre la iauniffe, les pales couleurs des filles, & contre la difficulté de respirer. On a aufsi trouué par experiécé que le suc & les cymes de la Soulcie, reduites en forme de tourteau auéc iaunes d'œufs, & mangées, arrestent les fleurs trop-abondantes des femmes; & les prouoquent si elles sont arrestees. L'auteur de ceci est Pierre Penna medicin tresdocte; & bien versé en la cognoissance des simples.

**LE SIXIESME SILLON DV**

Jardin medicinal contenant, le discours de quelques herbes qui ne sont pas bonnes à manger diuise en onze Quarreaux.

*De l'Aluiné ou Forr, & de ses remedes.*  
*Quarreau I.*



E veux icy ensuiure nature qui est la mere qui produit toutes choses, car côme elle mesle ordinairement les choses facheuses parmy celles qui sont plai-

N.ii.

fantes, & les ameres parmi les douces : ainsi  
 veux-je faire en ce discours des remedes ti-  
 rez des iardins, ie messleray les choses plaifan-  
 tes parmi celles qui ne le font pas, & les cho-  
 ses facheufes parmi les agreables: Et pourtāt  
 apres les herbes & fleurs de bonne senteur ie  
 veux descrire quelques herbes sans odeur &  
 de gouft mal-plaifant, cōmençant par l'Ab-  
 finthe, lequel comme chacun scait, est facheux & au gouft & à l'odeur. Les anciens en  
 ont fait de trois fortes, & ont appellé l'vn  
 vulgaire, que les François nomment Aluine,  
 pource qu'il a vne grande amertume, cōme  
 l'Aloës: nos Bourbonnois l'appellent fort, à  
 cause de sa forte odeur & faueur, auquel est  
 semblable le pōtique, comme dit Galien: Le  
 second est celuy qu'on dit Scriphiū ou Ma-  
 rin, de la semence duquel les medecins se fer-  
 uent pour faire mourir les vers qui s'engend-  
 rent dans le corps, à cause dequoy ils l'ap-  
 pelent Semen contra: le cōmun peuple Fran-  
 çois l'appelle Barbotine & la mort aux vers,  
 & les Apotichaires entendent fort bien ce  
 langage. Le troisieme est nommē par quel-  
 ques vns Romain, nous l'appellons Sain-ton-  
 geois, à cause qu'il croist en abondāce en ce  
 pays là: or cestuy-ci, comme c'est le plus pe-  
 tit, aussi est-il moins amer, il a ses fueilles  
 blanchastres, polies & plaines: il a aussi vn o-  
 deur plaifant & vn gouft qui n'est pas trop  
 fa-

facheux. Il est auourd'huy fort frequent en nos iardins, & le mesle-on parmy les salades d'ou il reuiet vn grand profit pour l'estomach & pour le foye. Mais laissant ces choses ie vien à traiter de ses facultez & remedes. Le parfum de la decoction d'Aluine oste la douleur des dents & oreilles: & si est bõ d'en distiler dedans, si elles iettent de la bouë. Plusieurs condânent d'en faire breuuages, pour ce disent-ils, qu'il cause douleur en l'estomach & à la teste, principalement le cõmun, quoy qu'il y profite si on l'applique dessus. Il corrige les cruditez, prins avec Poiure, Rue, sel & vin: il nettoye la poitrine si on le prẽd avec Clay, mesmemẽt le Saintongeois. Cuit en eau de pluye, & refroidi à l'aër, est reputé auoir vne singuliere vertu pour renforcer l'estomach & le foye, & prouoque l'vrine si on le boit. Il est bon & profitable de le boire avec Ache, ou avec Capili veneris, contre la iaunisse: Et si prins avec miel, ou appliqué avec de la Laine, il profite pour prouoque les mois. Si on se laue de sa decoction, il oste la demangeison: & beu avec vin empesche les souleuemens de cœur qui traueillẽt ceux qui vont sur la mer, ou si seulement on le sent, ou qu'on le pende droit sur la region de l'estomach. Toutes les autres facultez & remedes de l'Absinthe sont compris & clereẽment exposez par le poëte herboriste, en ces vers

N.iii.

comme ie les ay traduits.

*Ben avec du vin-aigre il suruient à la rate.  
Et beu avec du vin dechasse le poison  
De la Ciguë Mortelle, du malin moufferon  
Et la mauuaise dent qu'enuenime & qui gaste.  
Si sur les lieux meurtis on le met il profite:  
L'esquinance guerit, pourueu que bien tu l'ayes.  
Méslé avec nitre & miel: si à la façon ia dite  
Tu l'appliques dessous, guerit du chef les playes  
Si avec linge prins en façon de ceinture  
On s'environne & ceint sans doute il guerira  
De l'Eine molle la tumeur & enflure.  
Et avec siel de boeuf elle dissipera  
Tout tintement & bruit qui fasche les oreilles.  
Que, si la Rate est dure o les grandes merueilles  
Il l'amollit font bien, si comme un cataplasme  
On l'applique dessus: & cuitte encoras verde  
Avec de l'huyle aide fort l'estomach.*

Voilà ce qu'en dit ce poëte, l'ayant pres  
que tout prins de mot à mot des Arabes. Je  
m'estois presque oblié de dire que la cendre  
de l'Aluine meslec. avec onguent rosat, est  
bonne pour noircir les cheueux: & qu'une  
branche d'iccluy mise sous la teste, par la seu  
le odeur fait dormir, pourueu que le malade  
n'en fache rien. Le vin prend le gouft de l'A  
luine, lequel on appelle apres, vin d'Absin-  
the, qui est la chose la meilleure qu'on sau-  
roit trouuer contre les maladies & affectiōs  
de l'estomach, comme nous dirons en no-  
stre



stre traicté desvins medicinaux. Il ne faut pas cacher que l'Absinthe mis dans les coffres & parmy les habillemens, les preserue des Artrés & autres animaux qui les gastent: d'auantage que si on destrempe l'encre des imprimeurs avec l'infusio d'Aluïne, les rats ne mangeront ni ne rongeront les liures, cōme Plin ne l'a remarqué l'ayant prins de Dioscoride, dans lequel aucuns auoyēt mis des mouches au lieu des rats, asçauoir Muscis au lieu de musculis. C'est vne belle chose dit Ægineta, de boire de l'infusion d'Absinthe, auant que boire autre chose: car on le met entre les remedes qui empeschēt l'yurongnerie: Quāt à la façon de le faire boire, les Anciens faisoÿēt boire le suc aux enfans, enduisant seulemēt le bord du gobelet avec du miel, cōme le poëte Lucretius l'a bien monstré par ces vers.

*Comme les medecins qui veulent faire boire  
L'Aluïne trop amer aux bien ieunes enfans,  
Enduisēt tout premier de miel le bord du voirre.*

D'autres bailloyent ses fueilles dans vne Figue pour couvrir l'amertume, & pour luy donner vn peu meilleur goust, qui est vne fort salutaire trōperie. Si on le fait cuire avec Roses dās du vin rude, puis en balsiner l'estomach, oste les douleurs d'iceluy, ou qu'ō y applique toute la decoctiō: Et si on l'applique avec raisins secs sur les yeux, il corrigera la douleur d'iceux cōiointe avec battemēt: ce q̄ fait biē

N.iiii.

aussi le parfum de sa decoction en vin blanc, si on le reçoit les yeux ouuers. Galiē escrit que le bondonnement & tintement d'oreilles se peut guerir par le moyē de la decoctiō d'Aluine si on s'en bailline: ou bien si on y distille du suc de Reffort meslé avec huyle rosat. D'auantage que l'herbe pilee, puis mise sur vne tuile biē chaude & arrosée de vin, elle guerit es coups, playes & meurtrisseures: outre cē sa decoctiō faite avec Son, Chamomile, Melilot, Malue, vin & eau, y adioustāt d'huyles sedatifs de douleur, d'huyle Rosat, de Lis, de Aneth, ou de Chamomile. Appliquee sur les contusions & foulemens des muscles y sert merueilleusement. Et si on applique les fueil les pilees avec miel, sur les parties naturelles de la femme, elles serōt ruisseles mois. Si on fait cuire la semēce d'Aluine avec racinē de Glay, puis qu'on la face boire, elle nettoyera la poitrine, & seruira grandemēt cōtre la iaunisse: Mais ce sera vn plaisir d'entendre Iean Mesuē, recueillāt toutes ces choses & plusieurs autres en peu de paroles. L'Absinthe dit-il, est composé de deux substances, l'vne chaude amere, & nitreuse, à cause de laquelle il est laxatif, & ouure les opilatiōs: l'autre est terrestre, astringente & par icelle il cōforte & fortifie les parties, principalement quand il est sec. Or pource que la substance chaude est en la superficie, quand on le boit elle fait

fait premierement son operation, & puis la substance terrestre & astringente la fait apres: par laquelle aucuns ont pensé qu'il la-choit le ventre, asçavoir en serrant & pressant, mais ils se sont trôpez: car il purge l'humour bilieux & les eaux qui sont en l'estomach, dans les boyaux, au foye, & dans les veines, mesme quelquesfois par les vrines. Mais quât à la phlegme, il ne la purge point ou bien peu, quoy que Auenzoar l'ait mis entre les medicamens qui purgent la phlegme: Il empesche toute corruption & pourriture: si tous les iours on prend vne once ou deux de vin ou eau dans lesquels on l'aye fait tremper ou cuire, ou bien de son eau distilee. Enduit avec miel & vn peu de Cumin, & chauffé puis mis sur les parties meurtries & frappees, y aide grandement. Si on fait tremper vne esponge dans du vin, ou d'eau, ou d'huyle, ou l'Aluine aura cuit, & l'ayant vn peu pressée, on l'applique sur les temples, ce sera fort bon pour guerir la Migraine, qu'on appelle. L'orcille aussi parfume de la decoction de Absinthe, soit vin ou eau, sera deliuree de toute douleur, tintement, & durté d'ouie qui y pourroit estre. Dauantage le vinaigre ou le vin dans lequel l'Aluine aura cuit, avec es-corce de Citron, corrigera la puanteur de la bouche procedante de la pourriture des dets ou de quelques matieres corrompues en l'e-

stomach: ce que fait bien aussi son eau distillée. S<sup>o</sup> suc meslé avec noyaux de Pesche, tue & fait sortir les vers qui s'engendrent aux oreilles, & es autres parties du corps. Mais sur tout voici vn electuaire qui est singulier pour faire mourir les vers: D'Absynthe deux onces, d'Euphorbe vne drachme & demie, de corne de cerf bruslee demie once, de miel autant que besoin fera. On fait vn breuuage fort propre contre la gratte & la rongne, qui est composé d'Aluine, de Fumeterre, de Raisins secs nettoyez des petits pepins de dedās, & de Mirabolans citrins. Et d'autant qu'il purge trop doucement, on y adiouste fort bien a propos le petit lait, la Fumeterre, le Nard, les raisins secs mondez, afin qu'il purge mieux & plus seurement. Il fortifie l'estomach & le foye, ouure l'appetit, ouure les opilations, & oste les maladies qui en procedent, comme sont l'hydropisie & la iaunisse, il profite aussi contre les fieures putrides & longues. Il faut cueillir l'Absynthe au printemps, & en tirer le suc sur le milieu du printemps, & le faire seicher au soleil ou sur les cendres chaudes, dans vn pot de verre, comme on fait l'Aloës. Quant à la fleur, il la faut cueillir à l'entree de l'Esté, elle endure d'estre moyennement cuitte. Iusques ici nous auons produit ce que Mesué dit touchant l'Absynthe, par le dire duquel nous acheue-

rons

rons l'histoire au discours de laquelle si nous nous sommes vn peu eslargis, & auons esté vn peu longs, qu'on en impute la faute à ce qu'vne herbe si commune a tant de remedes & si singuliers qu'on ne les peut pas tous reciter en brief.

*De l'Auronne, & des remedes qu'on en peut tirer.*

*Quarreau II.*

**P**OVRCE que l'Auronne a la mesme amertume de l'Aluine, ie l'ay aussi voulu descrire incontinent apres. On le diuise communement, comme chacun scait, en male & femelle: laquelle plusieurs appellent Cyprez, ayant les feuilles blanchastres, mais le male n'est pas ainsi blanchastre. Les Parisiens appellent l'vn & l'autre Auronne, petit Cypres de Garderobe, pource que mis dans les cofres, contregarde les abillemens des artres & tignes. Les anciens l'ont tenu pour vn contrepoison, si on le boit avec du vin: & enduit avec huyle il est bon aux transis & roides de froidure: voire contre tous venins qu'on baille pour rendre l'homme inhabile à habiter avec les femmes: mis dans le liçt ou parfumé seulement, chasse tous serpens & bestes venimeuses qui se traient. Sa cendre incorporee avec huyle de Reffort,

de Palma Christi, ou de Saunier, fait fortir la barbe qui est trop tardive à venir: & la decoction de ses fucilles aide grandement aux maladies des nerfs & de la poitrine: & pour-tant on estime qu'il sert de remede à ceux qui respirēt avec difficulté, à ceux qui ont la toux & aux douleurs de la longe & de la matrice, si on le boit avec vin & vn peu de miel. Et en ceste sorte il remede aussi a la sciatique & aux mois retenus. On tiēt que l'Auronne apaise les frissons des fieures, si on le boit avec eau tiède auant que la frisson commēce: ou bien si on se fait frotter l'espine du dos avec son huyle, apres du feu. D'autres pour ce faire pilent les fleurs & summittez de ses branches, & les reduisent en forme de liment, avec d'huyle, duquel apres ils oignent les plantes des pieds, le poignet des mains, & l'espine du dos. Avec la semence d'Auronne on fait mourir les vers, comme l'experimentent iournellement les femmes mesmes. Je di dauantage, que la mesme semence prise au pois d'vne drachme, avec quelque peu des fucilles, & pilez dans du vin blanc, y adioustant vne noix & vn peu de Bol armeniē, puis coulez & beus, est vn remede admirable contre les venias, cōtre la peste, comme moy & plusieurs autres l'auons souuent heureusement experimenté. La semence de l'Auronne, bien broyee & destrēpee en vin blanc fait  
fortir

fortir les mois. Que veux tu dauantage.

*Si la douleur & chaleur de tes yeux*

*Tu veux guerir, applique sur iceux*

*L'Auronne cuit en pure eau de riuere*

*Coins, me de pain, en voila la maniere.*

Il fait fortir toutes espines, esguillōs, & au tres choses qui sont plantees en la peau, si on l'applique tout seul, ou bien broyé avec graisse. Dauantage, soit qu'on le prenne par la bouche, ou qu'on l'applique, ou qu'on le clisterize, il chasse & exterminie la vermine du ventre, aussi bien que l'Aluiné: on dit aussi qu'il rend hardi au ieu d'amours, si seulement on le met sous le cuisin: or de dire si cela est vray ou non: i'ayme mieux en douter que de assurer opinialement & temerairement ceux donc qui sont mariez le pourront esprouuer.

*De la Rue des iardins, & des remedes qu'on en peut prendre. Quarreau III.*

**I**L ne se trouue point de iardin soit à la ville ou aux chāps, qui n'aye la Rue tousiours verdoyante, & d'odeur forte & malplaisante. Pline & Pallade tiennent que sa nature est telle, qu'elle vient mieux quand elle est desrobée, & se plaist d'estre sous l'ōbrage d'un Figuier: parquoy Theophraste estimoit la meilleure Rue estre celle, qui estant fichée

206  
en l'escorce de Figuier, estoit apres enterree.  
Ce que Plutarque a bien aussi recogneu, es-  
criuant en ceste sorte en s<sup>on</sup> traité des festins:  
La Rue dit-il qui croist sous vn Figuier, ou  
qui vient tout ioignant, est estimee plus plai-  
sante & de meilleur goust. Dioscoride n'est  
pas beaucoup esloigné de l'opinion de ceux-  
ci, recommandant d'vser és viandes & potta-  
ges de la Rue qui croist pres d'vn Figuier, &  
reiettant l'vsage de toutes les autres: Voila  
qu'elle est la conuenâce qui est entre la Rue  
& le Figuier, laquelle Pline a tant magnifié:  
& au contraire la grande cōtrariété d'entre  
la Rue & la Ciguë, de laquelle nous auons vn  
manifeste argumēt, en ce que ceux qui veulēt  
cueillir la Rue, se frottent premierement les  
mains avec jus de Ciguë, pour empescher  
que la Rue ne leur cause des mauuais vlcères  
aux mains: ce qu'il faut entendre auoir esté  
escriit de la Rue sauuage, commol'expériēce  
mesme, qui est la maistresse des choses dou-  
teuses, le fera cognoistre. Mais tout ceci ne  
fert en riē aux facultez & remedes de la Rue,  
lesquels estans excellēts, aussi les veulx ie trai-  
cter amplement & au long. Florētinus tres-  
diligent interprete de l'agriculture grecque  
dit, que si on bousche les oreilles avec la  
mouëlle de la Rue, ou avec vn de ses bour-  
geons nouueaux, elle fera cesser la douleur  
de la teste: Si on oint les yeux avec son suc  
mellé



meslé avec bon miel, ou avec du lait d'une femme qui ait enfanté ou qui alaitte vn male, il osterá tous esblouissement & obscuritez de la veüe: ce qui se pourra bien aussi faire par le moyen du suc tout seul, le mettant sur le coin des yeux: & ceci seruira non seulement pour les hommes, mais aussi pour les brebis & pour les cheuaux. Ce que Salernitanus n'a pas oublié disant ainsi en ses vers.

*La Rue est noble qui fait veoir clair les yeux  
Car par icelle clair void le chasteux.*

Et le poëte herboriste,  
*La Rue mangée rend les yeux nets & purs:  
Encores mieux si avec les liqueurs  
De Fenil tendre, de fiel & miel ensemble  
Les yeux malades tu oints quand bon te semble.*

Le mesme suc beu avec vin, résiste aux venins des serpens, & aide à ceux qui sont affligés du haut mal: mesme la Rue cuite avec des Figues iusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié, est bonne aux hydropiques: & sert de beaucoup contre les douleurs de la poitrine, des flancs, & de la longe: voire contre la toux & contre les maladies des poulmons, du foyé, des reins & contre les frissons & tremblemens des fiures qui viennent par interuales. La mesme Rue cuite en vin & Hysope, aide merueilleusement pour apaiser les tréchees de vêtre & à

prouoquer les mois, soit qu'on la prenne par la bouche ou qu'on s'en bafine: Mise dans le nez elle arreste le sang qui en sort: & flairee souuent guerit celle maladie que les medeins appelleent Ozena: & si on s'en laue, elle profite grandement aux dents. La semence est fort estimee de plusieurs medeins, contre la goutte, contre les amas de chair qui s'engendrent dans la matrice des femmes, & contre les humiditez d'icelle. Chacun scait que le Basilic, qui est vne espeece de serpent, guette & espie l'homme & les autres animaux pour leur nuire: & qu'il infecte par son attouchement & par son souffle venimeux, les fruits & les plantes: & qu'il n'y a aucune sorte d'animal qui l'ose attaquer au combat sinon la Moustelle: laquelle par le moyen de la Rue qui luy sert de contrepoison & de deffence, ne fait point de difficulte de l'assaillir, & quand elle le treuve hors de son creux le fait mourir: le Basilic estant mort, si la Moustelle ne se retire soudain ailleurs, & si elle ne preuient le mal, en mangeant de la Rue, elle est en grand danger d'estre suffoquee par l'infection de l'aer qui est au tour. Et pourtant il me semble que ceux la sont bien aduisez, qui plantent force Rue à l'entour des maisons champestres, des estables ou ils hebetent le bestial, pres des maisons & loges des bergers, puisque par sa vertu & faculte elle

resiste

resiste aux venins, & que nul serpent n'ose habiter en lieu où son ombre seulement puisse paruenir: comme Plin eſcrit auſſi du freſne. Que ſ'il aduient que quelcun aye mangé de la Mandragore, du Iuſquiam, de la Ceruſe, de l'Opium, ou quelque autre choſe ſemblable qui par ſa grande froidure cauſe vn aſſoupiffement mortel, il pourra eſtre guerrien beuant du ſuc de Rue, ou du vin de ſa decoction. Mais il ne faut pas oublier que la Rue par ſa grande chaleur & bruſlante faculté, nuit au corps, ſi on en prend trop grande quantité, ou ſi on la ſnait trop longuement: d'où eſt venu, comme i'ay ſouuent remarqué, que en temps de peſte, ceux qui portoyent ordinairement de la Rue pour la ſentir, ſe faiſoyent venir des petites veſcies aux leures, au nez & aux parties voiſines, comme nous l'auons deſia remarqué en noſtre traicté des remedes & ſecrets contre la peſte: car ſi on la met ſur vne partie exterieure, elle l'ulcerera, & ſi on ſ'en frotte ſeulement, elle fera leuer des petites veſcies. Parquoy il eſt fort bon de la mettre ſur les charbons & autres tumeurs de la peſte: car elle attire le venin au dehors, & ne laiſſe point retourner au dedans les mauuiſes & venimeuſes vapeurs. Et à ceſte fin on la pile, avec du leuain bien aigre & de la graiſſe de porc, voire avec vn Oignon & des Figues on la fait cuire, y

O. i.

adioustant vn peu d'Ammoniac, de chaux viue, de faon, de cantharides & vn peu de Theriaque, on en fera vn emplastre fort fingulier, lequel estant mis bien à propos sur la partie malade, fera soudain rompre les tumeurs pestilenciales: ce que tu trouueras estre veritable, si tu en veux faire l'experience, & seras ioyeux de l'auoir apprins. Mais d'autant qu'en nostre traicté, dont i'ay ci deuant fait mention, i'ay mis en auant vn grand nombre de tels remedes, ie suis deliberé & d'aduis de n'en adiouster ici plus pas vn mot, mais de poursuyure les remedes de la Rue par bon ordre, & le plus brieu que faire se pourra, mesmement ceux où il ne faut pas beaucoup d'artifice pour le preparer. Si on fait chauffer le suc de la Rue dans vne escorce de Grenade, puis qu'on le mette dans l'oreille, il en osterá la douleur, corrigera le tintement d'icelle, & fera mourir les vers qui s'y sont engendrez. Les fueilles maschees ostent la puanteur de la bouche, causee pour auoir mangé des Auls ou des Oignons, mais il se faudra apres, lauer la bouche avec du vinaigre. Si on fait cuire les fueilles de Rue, puis qu'on les pile avec du souphre, & vn peu de vinaigre, & qu'on les applique sur les mammelles en façon d'emplastre, laissant le bout du tetin, il dissipera le laict figé, & toutes les tumeurs qu'y peuuent

uent estre. Galien escrit que la Rue resiste fort à tous vlcères malins, soyent pourris & corrompus ; ou corrosifs : mais en vn corps delicat, il la faudra faire cuire & piler avec mie de pain ou farine d'Orge. Mais en vn corps robuste & grosier, il conseille plustost d'vsur de la Rue sauuage, que non pas de celle des iardins. Sa semence cuitte en vin & beuë, corrige les sanglots qui sont causez & engendrez par la phlegme, & deliure de tout danger de suffocation qui s'en pourroit ensuyure. Les fueilles pilees & mises sur les escruelles en façon d'emplastre, anantissent entierement leur durté. Et les meismes fueilles seiches & prinſes en vne certaine quantité avec la moitié d'autant d'encens, & beuës avec du vin ou avec sirop de Menthe, arreste les vomissemens, si on mange quelque nombre de fueilles fresches, puis qu'on boyue vn traict de quelque bon vin, cela ne guerira pas moins la morsure de la mouſſelle, que fait vne ſebue maschee & appliquee soudainement, la morsure du chat & du ſinge. Si on forme aussi vn pessaire, comme parlent les medecins, avec ſuc de Rue, il attirera puissamment les mois. Et les fueilles pilees & cuittes avec huyle de Lis, & avec graisse de poule ou de canard, & appliquees bien chaudement deuant & derriere sur la region de la matrice en façon d'emplastre,

O. ii.

corrige les suffocations & subuersions de l'Amarris: lequel remede est aussi singulier contre les inflations du colon, de la matrice & du lōg boyau. Mais les fucilles sèches meslees avec les graiffes susdites ont bien plus grāde vertu. Ce que dit Arnaud de Villeneuf uest bien remarquable, asçauoir que la Rue trempee en vin blanc ou en eau rose, puis pilee & chauffee, iette vne vapeur qui se conuertit aisément en eau, & pourtant si on la recueille avec vn vaisseau de verre, qu'on mettra dessus, on aura vn remede fort propre pour guerir les maladies des yeux. Ce que i'ay leu en Auicena n'est pas moins digne d'estre notté. Si quelcun, dit-il, prend des fucilles de Rue & de la semence, vne Noix avec vn peu de Bol armenien, & que il pile le tout en du bon vin blanc, & que l'ayant passé il le boiue à ieun, il sera asseuré que nul venin ne luy pourra nuire ceste iournee là, non pas mesme la contagion de peste quelque grande & forte qu'elle puisse estre. Les mesmes fucilles pilees seruent grandement contre les morsures des animaux venimeux, voire quand ce seroit vn chien enragé: pourueu qu'on les applique avec miel & sel sur la morsure, ou qu'on les face cuire avec vinaigre & de la poix, pour s'en seruir à mesme vsage, mesme il s'en trouue plusieurs qui afferment, que si vn person-

nage

nage s'est frotté avec suc de Rue, ou s'il porte de la Rue avec foy, il ne pourra estre offensé par les animaux venimeux. C'est bien vne chose assuree que ceux qui en mangent, sont rendus mal propres à la generation, parquoy les femmes qui desirent d'auoir lignee de leurs maris doiuent hair la Rue comme la mort: car elle ouure la matrice & prouoque les mois. Je di dauantage que mangée ou beuë, elle esteint & consume la semence genitale, amortit le desir d'habiter avec les femmes, & principalement aux hommes. Et pourtant les Grecs l'ont appellee d'un mot qui signifie cela, asçauoir que par sa grande chaleur & siccité, elle consume la semence genitale la rendant seiche & aride, & pourtant la semence estant comme caillee & diminuee ils sont rendus steriles, principalement les hommes, ce qui aduient tout à rebours aux femmes, comme Salernitanus l'a remarqué par ces vers que i'ay ainsi tournez difant.

*La Rue esteint aux hommes le desir d'habiter  
Avec femme: & à elle le ley peut augmenter.*

Estant pilee avec miel elle ouure toutes suffocations de matrice, si on enduit toute la partie qui est depuis le penil iusques au fondement. Ce qui est bon aussi contre les douleurs des iointures: & avec huyle pour chasser la vermine du ventre. Si on la fait cuire

O. iii.

avec fauilles de Laurier, ce sera vn bon remede pour oster l'inflation des genitoires, estât enduite dessus: & avec miel & alum, elle est fort bonne pour froter les dartres & feux vollages. Avec Poivre & Nitre elle efface les taches blanches qui viennent sur le corps qu'on dit vitilignes: & si on prend quelque nombre de ses fauilles auant le repas, avec vne Figue sèche, & des vieilles noix, y adioustant vn bien peu de sel, cela rabattra la force des venins, & rendra l'homme assure des incommodiens qui en pourroyent suruenir, & si restera au mauuais aër & contagieux. Et attribue on ceste inuention à Mitridates, tellement qu'on appelle ceste composition le Diatessaron de Mitridates, lequel & moy & plusieurs autres auons heureusement esprooué au milieu de grandes pestes & contagions. Mais il sera bon d'entendre le poëte herbieriste discourant & philosophant de la Rue.

*Beüe avec vin ou mangée crüe surmonte  
Tous les venins: comme ce Roy de Ponte  
Mitridates l'a souuent esprooué:  
Car de matin soudain estait leué,  
Mangeoit vingt fauilles de Rue avec du sel,  
Deux Noix, deux Figos rendu come immortel  
Contre poisons par ce beau Antidote.*

Mais nous deduirons ces choses plus amplement, quand ce viendra a parler de la Noix quand nous traiterons des arbres. Theopompe



pompe attribue semblables & pareilles vertus à la Rue qu'au Citron, contre les venins: disant que Clearchus qui estoit tyran en la ville d'Heraclee, auoit de son temps fait mourir plusieurs avec de l'Aconit, & que ses suiets pour se garentir de sa rage & violence, ne sortoyent de leurs maisons que premicrement ils n'eussent mangé de la Rue, par le moyen duquel remede ils furent guarentis de la violence de Laconit: plusieurs attribuent cela au Citron, comme nous monstrerons ci apres en son lieu. Il ne faut pas ici oublier ce que Hyppocrates & Galien disent de la Rue & de la Menthe, asçavoir qu'estans verdes elles engendrent ventositez, & rendent habile au ieu d'amours, mais qu'estâs seiches ou frites, principalement leur semence, dissipent les vétositez, redent l'homme lasche a se iouër aux dames, & arrestent la perte de semence que les medecins appellent Gonorrhoea: & encores qu'il seble que ceci cõtrarie aucunemēt à ce qui a esté dit ci deuant, toutesfois si on y regarde de bien pres, & qu'on examine le tout diligemment, on trouuera qu'il n'y a point de contradiction. Luc. Apulee Platonique escriit que la Rue verde cuitte en huyle, & en duite avec cire neufue, a vne singuliere vertu contre les douleurs des Aines, mais il la faudra appliquer avec vn linge en forme de Cerat. La mesme Rue pilee avec Griote appaisé

O. iiii.

les defluxiōs des yeux appeles des medecins  
Epyphora: enduite avec vinaigre & huyle, el  
le esteint le feu saint Antoine: & la rosee du  
matin cuillie sur la Rue & distillee dans les  
yeux, en oste tout esblouissement & obscu-  
rité: ce qu'on peut faire aussi par le moyen  
de la vapeur qui en sort, quand elle est trem-  
pee & mise sur le feu. Si vn homme perd sa fe-  
mençe genitale sans y penser, qu'il mange de  
la Rue cuitte en vin avec quelque chose gras  
se, ou avec beurre frais, ou avec huyle fresche  
d'Amēdres douces. Si tu veux arrester le flux  
des femmes (comme enseigne le mesme Apu-  
lee) enuironne la Rue avec or, argent & yuo-  
re, & l'ayant ostee attache la deffous le talon.  
Aristote & Pline enseignent que la Moustel  
le ayant a combatre le serpent ou le crapaut,  
quand elle les trouue estant à la chassé des  
rats, elle mange premieremēt de la Rue com-  
me vn bon & souuerain preseruatif. Et pour  
tant tous les anciens ont tenu la Rue cōme  
vn excellent cōtrepoison, contre tous enfor-  
celemens, venins & contagions: & Pythago-  
ras s'est abusé quand il a iugé qu'elle estoit  
dommageable aux yeux: car au contraire les  
tailleurs, graueurs & peintres, en vsent ordi-  
nairement pour leur aider à la veuē: elle est  
tellement contraire aux serpens qu'ils n'ont  
garde de se loger auprès, mesme l'odeur les  
fait fuir bien loin, & pourtant i'ay esprouné  
qu'estant

qu'estant appliquee auéc vn peu de sel & d'Oignon, sur la morsure venimeuse des serpens, y sert de singulier remede. Ceux-là donc font à mon aduis, sagement, qui enuironnēt les fillons de leurs iardins, de Rue, afin de contregarder les herbes potagieres des animaux venimeux. Que ceci soit pour la fin, encores qu'il ne semble gueres appartenir à la medicine. Les chats n'approcherōt point de la voliere ni des poufsins, si on les frotte avec suc de Rue, ou biē si on garnit la voliere tout à l'entour de l'herbe mesme : ce que tu pourras aisēmēt esprouuer, ensemble ce que dit Democrite, asçauoir qu'on chassera les mouscherōs & qu'on empeschera qu'ils n'approcherōt aucunemēt, si on arrose la maison ou la chambre d'eau, avec vn rameau de Rue verte, ou qu'on l'arrose de la decoction de l'herbe mesme. Ce qu'aucuns raportent aussi aux puces, & disent pour l'auoir experimenté, qu'il est vray. Pourtant ce que le poëte herboriste a escrit se trouuera veritable, asçauoir,

*La Rue cuite deschasse, les puces & leur race.*

Or c'est assez discouru des facultez & remedes de la Rue: que j'ay voulu traicter amplement & au long, pource qu'elle est fort commune es iardins, & neantmoins elle est enrichie de beaucoup de vertus singulieres,

qui ne font pas cogneuës de chacun, mais font comme des merueilles, le discours de-  
quelles nous referuons ailleurs, afin que ie ne  
sois trouué trop long, & sans pouuoir trou-  
uer le bout.

*De l'Ortie, & des remedes qu'on en peut tirer.  
Quarreau. IIII.*

**P**Ource qu'en plusieurs iardins, tant de la  
ville que des champs, il vient ordinaire-  
ment vne grande quantité d'herbes (si les iar-  
diniers font negligens de les arracher) qui ne  
font pas seulement inutiles à mettre és pota-  
ges, mais mesme sont facheuses à la veüe, au  
toucher, & au sentir: voila pourquoy ie  
veux ici en traicter, entant qu'elles peuuent  
seruir à la medicine, car elles ne laissent pas  
d'auoir de grandes facultez, pour secourir le  
corps humain. Je commenceray doncques  
par l'Ortie, laquelle a cela de particulier, que  
sans auoir aucuns aiguillons ni espines, mais  
seulement vn certain poil folët & certai-  
ne bourre, laquelle pique de telle façon & a  
vne vertu tellement bruslante, que pour peu  
qu'on la touche, elle fait sortir des petites ve-  
scies semblables aux brusleures du feu: ie croy  
que les gramairiens Latins luy ont donné ce  
nō d'Vrtica qui signifie bruslâte: & les Grecs  
luy ont donné le nō d'Acaliphe & de Cnide,  
vou-

voulans dire qu'il ne la faut point toucher ni manier, à cause de la douleur & demâgeison qu'elle engēdre, par ce poil folet dont elle est reu: stur, quoy qu'il semble delié & mol. Mais ceste mordacité & aspreté (laquelle se peut guerir avec d'huyle seulement) ne se manifeste pas incontinent, mais à mesure quelle croist elle se montre: car au commencement du printemps, ceste plante n'est pas trop mal plaisante au goust, mesmes aucuns en mangent, estimās que cela les preserue de maladie tout le reste de l'annee, Nicander assure que la semence d'Ortie est du tout contraire à la Ciguë, aux potirons, à l'argēt vif, au Iusquiam, aux Serpens & Scorpions. Ses feuilles pilees & mises dans le nez, arrestent le sang qui en coule, & sur tout sa racine: ce que fait aussi son suc enduit sur le front. Phanius medecin fort renommé entre les Grecs, a descrit les louanges de l'Ortie, & dit qu'elle est fort profitable si on la fait cuire parmy les viandes, ou si on la confit. Avec vn bien peu de sel elle aide à la morsure des chiens: cuite en huyle, elle fait suer: cuite avec des Limaces ou coquilles elle lasche le ventre: avec prisane nettie la poitrine: avec Thym ou Poliot, prouoque les mois: arrestez: avec sel arreste les vlcères rampantes. Mais l'aspreté & mordacité qu'elle a, fait retirer la Luette prolōge, la matrice

qui est cheute, & le boyau des ieunes en, fans quand il fort par le fondement, si seulement on les en touche: & si fait que les bestes à quatre pieds s'eschauffent à chercher le masle. Ce que le poëte Macer (que ie nomme ordinairement le poëte herboriste) a bié sceu, a usi si nel'a-il pas oublié, disant.

*S'on frotte la matrice avec fueilles d'Ortie  
Soudain retourne amont: la beste refroidie.  
Qui ne veut nullement le masle supporter  
Qu'on l'en frotte hardiment, pour nature eschauffer.*

Plusieurs disent qu'on pourra esueillir les Lethargiques, si on leur frotte les cuisses avec quelque Ortie bien forte & piquante. & encores mieux le front. Dioscoride escrit & Galien consent à son dire, que les fueilles d'Ortie corrigent les Gangrenes, voire les chancres qu'on appelle malins. Outre ce elles guerissent les Escrouelles, les vlcères sales, les apostumés & tumeurs, & remettent les deloëures: les mesmes fueilles pilees avec vin & vn peu de mirrhe & appliquees, prouoquent efficacement les mois: & avec Cerat, elles aident fort à la Rate. Prinse dans du bouillon elles irritent aucunement le ventre, à cause qu'elles le chatouillent & ont vne certaine vertu detersiue. La Sauuage (que les Grecs appellent Agria, & est nommée des François Ortie Griche) beuë en vin, efface les

tu-

tumeurs qui viennent au visage, comme de ladrerie: ce qu'aucuns attribuent aussi à l'Ortie mauuaise & mordante: le suc de laquelle, comme on dit, prouoque l'vrine arrestee, rôpt la pierre, & si fait retirer l'Aluette prolongee pour quelque inflammation qui y est suruenue. Aucuns estiment pouuoir faire <sup>Remede</sup> fortir les choses qui sont plantees dans le <sup>concre</sup> la corps, par le moyen de sa racine, y adioustant <sup>Pierre.</sup> seulement vn petit de sel: & avec les fueilles, broyees avec graisse, dissiper & dissoudre les Escrouelles: que si elles se viennent à suppu- rer, ils disent lors qu'elles sont completes. Plusieurs broyent l'Ortie avec huyle vieil, & l'enduisent aux gouteux, & à ceux qui ont douleurs de jointures, pour lequel vsage la ra- cine pilee avec vin-aigre, est estimee fort profitable.

*La semence avec miel sert fort à la Colique* <sup>Vertus de</sup>  
*Et à la vieille toux si souuent on la boit:* <sup>l'ortie.</sup>  
*Au polmon refroidi & au ventre tumide:*  
*Et si fait uriner qui avec eau-miel la boit.*

La mesme semence beuë semblablement en eau-miel, au pois de deux oboles, qui sont vn Scrupule, fait qu'on vomit aisément apres <sup>Vn scrupule est le tiers d'once.</sup> souper: & beuë avec vin cuit remede aux in- flatiôs de l'estomach: elle profite aussi à ceux qui respirent avec difficulté, si on la prend avec miel, car elle nettoye la poictrine. Elle est aussi bonne au mal de costé, si on la

fricasse avec semence de Lin & Hysope . On fait vn certain liniment composé de fucilles d'Ortie, d'huyle & de sel, lequel contregarde le corps de toutes froidures & frissons violentes, encores qu'elles procedent de la fieure, si seulement on s'en oinct l'Espine, la plante des pieds & le poignet des mains. Il est bon aussi contre les vlcères causees de froidure & glace. J'ay cogneu plusieurs grands chercheurs des secrets de nature, qui pour rabatre aucunement la grande chaleur du cœur, procedante de la fieure, & pour le rafraeschir, ils prenoyent le suc d'Ortie, & en enduisoyent les arteres, y adioustant vn peu d'onguent de Peuplier, que les apothichaires appellent Populeum. D'autres pour ce mesme effect, pilent seulement les fucilles d'Ortie & les appliquent sur le poignet, & sur les temples, avec vn bien peu d'huyle Violat ou d'huyle de Pauot. J'auois presque oublié de dire, que la vapeur procedante de la decoction des Orties, receuë par les narines, les ouure & deliure de tout empeschement: Ce que fait bien aussi l'Auronne, mais ie l'auois oublié en traictant son histoire, de haste que j'auois de venir au reste, ce qui est adueni par negligence, afin que ie ne die pas par imprudëce. Les fucilles d'Ortie pilees & appliquees sur la matrice, en forme d'emplastre, la font retourner en son lieu, si elle est sortie.



fortie . La semence beuë avec vin cuit ouure les suffocatiōs de matrice:& le suc de ses fueil les avec vn bien peu de myrrhe, esmeut puiffammēt les mois. Au surplus il ne faut pas cacher, que si quelcun a de l'apostume dans le corps (que les medecins appelēt Empyique) qu'il prēne vn scrupule de semēce d'Ortie reduite en poudre, avec quelque sirop pectoral l'auant peu à peu, il crachera aisēment c'est humeur gluant, & en sentira vn merueilleux soulagement . Quant à l'Ortie qui ne pique point, à cause dequoy on l'appelle morte, plusieurs disent qu'elle a de singulieres vertus cōtre les escruelles, les chācres & gangrenes. Ils enseignent aussi touchant la sauuage, laquelle à sa semence cōme le Lin, que ceste semēce est fort propre pour inciter & nettoyer la phlegme grosse & gluante cōme colle, quād on craint de tumber en vn Asthme, ou grande difficulté d'aleine: car non seulement elle prepare l'humeur gluāt qui empesche, mais aussi l'euacue particulieremēt, cōme fait la semence de Carthame, prins' au mesme pois. Voici pour le dernier, encores qu'il semble ne conuenir gueres à la medecine: Les racines d'Ortie cuittes avec la chair, la font cuire plus soudainement. Et la racine de Blancd'eau mise dedans les pois qui cuisent, les fait tous sortir l'vn apres l'autre, sans qu'il en reste pas vn, comme si le pot mesme

les chassoit. Il sera bien aisé de l'esprouuer,  
quant à moy ie ne l'ay pas encores essayé.

*Du Plantain & des remedes qu'on en pent  
receuoir. Quarreau. V.*

S'Ensuit maintenant le Plantain, lequel on  
trouue par tous les iardins les louanges  
duquel, sont amplement recueillies par The  
mison medicin, duquel Plinè fait men  
tion. Si quelqu'un prend les feuilles apres les  
auoir faites tremper en eau-miel, ou bien a  
pres les auoir broyees & pressées, deux heu  
res deuant l'acces, au pois de deux drachmes,  
il rendra les acces. des fieures tierces beau  
coup plus courts & plus aisez: ce que fera bié  
aussi le suc de sa racine trempée ou pilee: ou  
la racine mesme trempée en eau ferree. Au  
cuns baillent trois racines à boire en trois  
ciathes d'eau, ou comme dit Dioscoride, en  
trois ciathes moitié eau & moitié vin, à ceux  
qui ont la fieure tierce: & quatre racines &  
autant de ciathes d'eau & de vin à ceux qui  
ont la fieure quarte. Les feuilles sont fort bô  
nes pour mettre sur les gouttes chaudes,  
pour les rafraeschir, & sur tout au commen  
cement. Son suc guerit les vlcères de labou  
che, si on s'en laue: voire la feuille mesme ap  
pliquée, ou sa racine machée, encores  
qu'il tombe de la defluxion en la bouche.  
On don

On donne le Plantain à ceux qui ne sentent point la viande, c'est à dire, qui n'en tirent point de nourriture (que les Grecs appellent Atrophous) à diuers iours: & pourtāt on tiēt qu'elle guerit la Pthise, si on la fait cuire en vin & qu'on la baille à boire. Il aide à ceux qui ont le haut mal, à ceux qui respirent avec difficulté, & sert de remede contre les Escrouelles, si on y adiouste vn peu de sel. Auec le Plantain on guerit les brusleures, si on le mesle avec blāc d'œuf, de telle sorte qu'on ne s'apperceura pas de la cicatrice. Il arreste le sang qui coule d'une playe: & pilce elle fait ouurir les charbons. On la donne avec profit à ceux qui ont disenterie & flux de vētre, l'ayant premierement faite cuire en vin aigre & sel: ou bien son suc avec Ris ou Froumentee: on le peut bien aussi clisterizer. Auec terre Cimolienne & Ceruse, il sert de remede au feu sainct Anthoine, encores qu'il auroit desia occupé la moitié d'vn homme, lequel mal on appelle Zoster, & s'il enuironne vne fois vn homme il le fait mourir. La semence pilee beuë en vin brusc & rude (pourueu qu'il n'y ait point de fieure) arreste fort bien tous crachemens de sang, aucuns disent toutes euacuations & pertes de sang, soit par la bouche, par le ventre ou par la matrice: si fait bien aussi le suc des fueilles beu ou clisterizé: lequel aussi siringué dans les

P.i.

fistules, leur sert de singulier remede. On fait cuire le Plantain avec la Lentile de marais, comme on fait la Bette, pour s'en seruir contre l'hydropisie. Et si vn homme est affligé de celle maladie que les medecins appellent Leucophlegmatia, que nous pouuons appeler mauuaise habitude, il luy faut faire vser du Plantain bouilli, apres toutesfois que le malade aura mangé du pain tout sec, de sorte que le Plantain se trouue comme au milieu de la viande. Les feuilles pieces ostent la douleur & l'enfleure des desflouëures, y adioustant vn peu de sel. Elles amoindriuent aussi les gros bords des vlcères, & arrestent les vlcères corrosifs: bref, elles remedient à toutes sortes d'vlcères, principalement des femmes, des gens vieux & des enfans: mais, si on les fait vn peu amollir au feu, elles en seront meilleures: & pour le mesme vsage on se pourra seruir du suc avec Cerat: Lequel beu tout seul sert aux suffocations de matrice, & distilé dedans les oreilles sert aux douleurs d'icelles: & est bon pour mettre és colires qu'on fait pour les chafsioux, & pour ceux qui ont inflammation aux yeux. Il proufite aussi contre les genciues sanglantes, si on s'en laue la bouche: & mis és lieux naturels des femmes avec de laine, les garde de tomber en suffocation de matrice,

&amp;c

& arreste les fluxions dicelles , encores qu'elles soyent avec sang. La racine machée appaise la douleur des dents, si fait bien aussi si on se laue de la decoction d'icelle . Laquelle sert contre les vlcères de la vefcie & contre les maladies des reins, si on la prend, ensemble les fueilles , avec vin cuit . Aucuns difent que si quelqu'un attache vne de ces racines avec vn filet , & qu'il la porte pendue au col, cela dissipera les Eferouëlles & les gardera de croistre . Je reuien à parler des fueilles, lesquelles guerissent les vlcères vieux & inegaux , si on les met dessus : outre ce elles consolident les fistules , & remedient à la morsure des chiens : & apropiées avec laine en forme de pessaire , elles purgent la matrice . Sa semence pilee & saupoudree sur les playes & vlcérés, les guerit bien tost : Son suc donné à boire avec eau miel, deux heures deuant l'acces de la fièvre quartte , y aide fort , & si on le continue en fin la fera perdre, ce que plusieurs ont expérimenté , comme j'ay entendu . Les fueilles du moindre Plantain pilees avec sel , & appliquées en façon de cataplasme, adoucissent peu à peu la douleur des nerfs & l'enfleure de la goutte: l'emplastre aussi composé de son suc, d'un blanc d'œuf, & de Bol armenië, appliqué sur le front, arreste le sang qui coule du nez : & le suc beu ou siringué dedans

P.ii.

la matrice retient la trop grande abondance des mois.

*Son suc guerit l'ulcere qui vient aupres des yeux*

*Si avec laine molle on le met sur iceux*

*Et par neuf diuers iours souuent on le rechange:*

*Que si par long chemin quelque douleur estrange*

*Vient aux pieds, dont souuent on est bien tormenté:*

*Le Plantain en vin rude te donnera santé.*

Les feuilles ont vne vertu admirable pour refroidir, nettoyer, & desseicher, comme l'ont tesmoigné Dioscoride & Galien: & pourtant on les enduit avec heureux succes sur les vlcères malins, & sur les tumeurs de la lepre: & si sont bonnes aux vlcères humides, & à ceux qui pour la grâde abondance d'humours que s'y amasse font malaisez à nettier. Je ne puis que ie ne die que i'ay souuent experimenté vne vertu singuliere du Plantain contre la contagion de peste, en quelque sorte qu'on le print: d'auantage ie puis bien affirmer, pour l'auoir bien experimenté, que s'il s'engendre des vers dans vne playe ou vlcere, il ne faut sinon les saupoudrer avec de la poudre de Plantain sec, car cela les fera mourir. Tu trouueras d'autres secrets & remedes bien certains & esprouez pour cela mesme,

mesme, en nostre traicté des secrets de nature, & en nos Centuries des choses memorables, qui seront bien tost acheuees.

*De l'Armoise & de la Tance, & des remedes qu'on peut tirer & de l'une & de l'autre.*

*Quarreau. VI.*

**I**E me suis prins garde que plusieurs dames riches, plantent & nourrissent soigneusement l'Armoise en leurs iardins, à cause des commoditez qu'elles en reçoient, comme nous monstrerons ci apres: & c'est ce qui m'a donné occasion, de recueillir ici en peu de paroles les remedes qu'on en peut prendre. On en void en nos quartiers de deux sortes: L'une icte force branches, comme l'Aluine ayant les fueilles grandes, & de couleur de verd-brun, & c'est celle qu'on appelle communémēt Armoise. L'autre vient le long des leuces & fossez, voire parmy les champs labourables, ayāt les fueil les plus petites, & c'est celle qu'on appelle communément en France l'herbe de saint Iean. Toutes les deux, selon dioscoride & Galien, ont vertu d'eschauffer, de desicher, & d'attenuer, & les met-on avec profit es remedes qu'on fait pour les defauts des femmes, pour faire sortir les mois, l'enfant, & l'arrierefais: elles laschent les retrefissemens

P.iii.

de l'amarris, appaise les inflammations de celle; rompt la pierre, & fait yriner. Pour faire venir les mois arrêtez, il faut mettre de poignées d'Armoise toutes chaudes sur le penis: ou bien faire boire de ses feuilles au pois de trois dragmes. Les feuilles de la petite Armoise bien pilee avec huyle d'Amâdres ameres, & mises sur l'estomach, appaisent la douleur d'iceluy: & son suc avec huyle Rosat, guerit la douleur des nerfs. Toutes les deux fortes pilees en huyle de Glay, avec des Figues & de la Myrrhe, est vn bon remede pour la matrice, car cela la purge & nettoie, soit qu'on la siringue dedans ou qu'on l'applique. Le suc meslé avec huyle violat, & oinct sur l'espine, corrige les chaleurs des fieures des enfans.

*Aux Escrouelles avec suif Pline fait la recommande,*

*Pour l'appliquer: ou la boire avec du vin il commande.*

La racine beüe purge tellement les femmes qu'elle fait sortir mesme les enfans morts. Les feuilles cuites, & appliquees sur le petit ventre avec farine d'Orge, font sortir les mois & l'arrierefais: Et si vne femme est au travail d'enfant & qu'elle ne puisse deliurer, il luy faut mettre ces feuilles cuites & encores chaudes sur le nombril & sur les cuisses, & tu verras l'enfant sortir comme par



par miracle. On baille aussi la decoction des deux Armoises, faite en vin doux, contre la grauelle, & contre la difficulté d'uriner. Aucuns tiennent que si quelqu'un porte de l'Armoise avec soy, il ne pourra recevoir dommage d'aucun mauvais médicament, ni d'aucune beste, non pas mesme du Soleil. Et si ceuy qui a à cheminer la porte avec soy, il ne sentira point de l'asitude. J'oublois icy vne chose bien notable & bien belle, asçavoir que l'Armoise broyee entre les doigts, ou autrement pilee, puis mise dedans les parties secretes d'une femme en forme de pessaire, seruira de beaucoup pour deseicher la matrice de celles qui l'ont trop humide & glissante. La mesme, comme nous auons desia dit, estant cuite & appliquee sur le petit ventre, voire sur le dedans de la cuisse, attire l'enfant & l'arriere-fais: mais il la faudra oster bien tost, autrement elle attireroit la matrice aussi. Si tu broyes le suc de l'Armoise avec quelque nombre de iaunes d'œufs euits, & que tu mette tout cela sur la matrice, incontinent tu appaiseras les douleurs qui suyent l'enfantement.

Plusieurs prennent la Tance pour vne troisieme espeece d'Armoise, & luy attribuent mesmes facultez: A quoy cōtre-disēt plusieurs excellens medecins, disant que la Tance est

P.iiii.

plustost le Parthenium malle. Les facultez & vertus aprouees duquel sont, qu'il dissout les ventositez de l'estomach & du ventre, & chasse la vermine. Plusieurs s'en seruent aussi comme d'un souuerain remede pour rompre la pierre, & pour faire vriner. Mais comme la Tance est plus propre pour les hommes, aussi la Maronne est meilleure pour les femmes, laquelle les Latins appellent Matricaria, pource qu'elle remedie & guerit les douleurs de la matrice. Les Parisiens la nomment cōmunément Espargoutte: pource que ses fucilles estans pilees & appliquees à la bouche & aux oreilles contre la douleur des dents, elles espartent les gouttes de la phlegme, & attenuant la salüe la font sortir.

*De la Chelidoine ou Esclere, & des remedes qu'on en peut tirer.*

*Quarreau VII.*

**L**A grande Chelidoine (car c'est d'icelle que nous voulons parler principalement icy) croist en plusieurs murailles des iardins & es lieux vmbreux: on l'appelle communément en France Esclere: pource quelle esclarcit la veü & en chasse toute obscurité & esblouissement. Quant au nom de Chelidoine, elle l'a prins des hirondelles (que les Grecs appellent Chelidones) pource que cō-

me

me dit Theophraste, elle fleurit quand les hirondelles viennent, & quand elles s'en retournent, elle flestrit & se meurt. D'autres, comme Aristote & Plin affirment, que la vertu de ceste plante a esté cogneuë par le moyen des hirondelles, car elles font venir la veuë à leurs petits, qui naissent aueugles, avec ceste herbe: que si les petits estans encores dans le nid on leur pique les yeux avec vne espingle, tellement qu'ils ayent la veuë perdue, ils la recouureront par le moyen de ceste herbe que la mere apportera, & leur en touchera les yeux: mesme Dioscoride dit, que quelques vns ont bien esté de cest aduis: mais Cornelius Celsus tient cela pour vne fable & pour vn côte fait à plaisir, & dit que si la veuë de ces oyselets est blessée par quelque chose externe, qu'avec le temps elle retourne peu à peu en son premier estat, & se guerit: de sorte qu'on attribue à la mere par le moyen de ceste herbe, ce qui se fait de soy-mesme: de là on a recueilli que le sang des hirondelles sert de remede contre les blessures des yeux, par quelque cause externe, ne plus ne moins que celui de palumbes & de pigeons, au deffaut de celui d'irondelle. On tire vn certain suc de la fleur de l'Esclere, lequel estant mis en vn pot bien net, avec de bon miel, on le fait cuire sur les cédres chaudes, & s'en sert on apres pour oster l'esblouif

fement des yeux. Sa racine beüe avec Anis dans du vin blanc remedic à la iaunisse, & aux obstructions & opilations du foye, & sert aux vlcères rampantes, si on l'applique dessus, voire à ceux qui sont enuieillis, & qui sont conuertis en fistule: ce que Q. Serenus à confirmé par ces vers.

*Si vieille playe en fistule se tourne*

*L'esclere & miel fort bon secours luy donne.*

Je ne me taiseray pas ici de ce que plusieurs tiennent pour vn grand secret: asçauoir que l'herbe de la grande Chelidoïne portée dessous la plante du pied, guérit ceux qui ont la iaunisse, comme on dit, mais il la faut porter nuit & iour & la changer souvent. Ils disent aussi que si on applique la mesme herbe sur les mammelles des femmes, qu'elle arrestera l'abondance des mois: Et dauantage que l'herbe pilee avec la racine, & bouillie avec huyle de Chamomile elle oste les trenchecs de ventre, & les douleurs de l'amari: & la poudre de toute la plante, guérit les playes & vlcères. Les verrues tomberont & seicheront, si on les frotte souvent avec suc de Chelidoïne. Si quelcun desire d'en scauoir dauantage, qu'il lise nostre Chiliade des choses memorables. Mise sur les mammelles elle arreste fort bien la trop grande abondance des mois: & desseiche tellement les vlcères que plusieurs s'en seruent au

uent au lieu de Spodium : meſme on l'applique ſur les vlcères qu'on ne peut guerir, uec graiſſe. Galien dit qu'elle a vne vertu chaude & fort deterſiue, & que ſon ſuc eſt fort propre pour eſclaircir la veüe: principalement à ceux auſquels s'amaiſſe ſur la prunelle quelque choſe d'eſpez, qui a beſoin d'eſtre digéré & diſſipé, Pluſieurs ſont d'aduiſ de n'en gueres vſer au dedans, mais qu'il eſt plus commode d'en vſer au dehors, comme contre la gratelle & le mal S. main ddes enfans & pour les remedes des metaux dont les Alchimistes vſent.

*De la Mercuriale, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau V I I I.*

**C**E S T E herbe a retenu entre les François le nō meſme latin : & en fait on de deux fortes, aſçauoir maſle & femelle: La femelle a les fueilles plus blanchaſtres, & le maſle les a chargees de couleur plus brune. C'eſt merueille de ce qu'on dit de l'une & de l'autre, aſçauoir que le maſle fait qu'on engendre vn maſle, & la femelle fait auſſi qu'on engendre vne femelle, ſi incontinent apres auoir conceu on boit leur ſuc avec vin cuit, & qu'on mange leurs fueilles cuittes avec huyle & ſel, ou biē crues avec vinaigre: Dioſcoride eſt d'accord en cela avec Plinē, ſinon qu'il

dit qu'il faut boire ce suc incontinent apres la purgation des mois, & qu'il faut appliquer les feuilles pilees sur les parties seruans à la generation: l'experience y a adiousté ceci, ajsauoir qu'un iour ou deux apres les purgations il faut faire prédre à la fême ce suc par trois diuers iours, & le quatrieme, apres que elle sera fortie du bain, auoir sa compaignie. Q. Serenus medicin autant docte qu'ancien: discourât sur ceci tant de la conception que de l'enfantemēt, en a ainsi parlé en quelques vers, comme ie les ay traduits.

*Si le fruit des enfans, qu'on cherche au mariage*

*Et l'espoir de lignee plusieurs ans te deçoit:*

*Par les Mercuriales grand profit on reçoit*

*Si ensemble on va coucher soudain apres l'usage*

Hipocrates, comme le recite Pline, a fort magnifié l'une & l'autre Mercuriale pour l'usage des femmes, l'appliquant avec miel, ou huyle rosat, ou huyle de Glay, ou huyle de Lis, pour faire concepuoir, pour prouoquer les mois, & pour faire sortir l'arrierefais: & dit qu'il aduiendra le mesme, si on la boit ou qu'on s'en bafine. Il distiloit aussi le suc dās les oreilles de ceux qui oyent dur, & les oignoit avec vin vicil: il mettoit aussi les feuilles cuittes avec graisse fresche, à ceux qui auoyent difficulté d'vriner, l'appliquant sur la vefcie. Pour lascher le ventre, encores qu'il y ait de la fieure, on en prend vne bonne poignée,

gnée, & la fait on cuire en deux sestiers d'eau, iusques à ce qu'il n'en reste que la moitié: ou bien on boit le suc avec miel, y adioustant seulement vn petit de sel: ou bien on fait aussi cuire l'herbe avec de la Malue, dans vn bouillon de poulet, ce qui est bien meilleur. Dioscoride ordōne de la faire cuire dans le potage, pour lascher le ventre: & dit que le bouillon purge l'humeur bilieux & les eaux par le bas. Le suc meslé avec vinaigre remedie aux maladies rampantes. La semence de l'vne & l'autre Mercuriale, mise dans ce qu'on boit, ou cuite avec Aluine ou Chiches, guerit la jaunisse, & ses fueilles enduites ou son suc, ostent toutes sortes de verruës, nettoient la poitrine, mais elles nuisent à l'estomach. Galien enseigne que chacun vse de la Mercuriale, pour lascher le ventre & pour purger: que si on s'en veut seruir en cataplasme, on trouuera qu'elle a vne vertu digestiue. L. Apulee Platonique donnoit la semence de Mercuriale broyee en vin cuit, à ceux qui auoyent le ventre dur: & appliquoit les fueilles avec vin blanc vieil, à ceux qui auoyent des defluxions sur les yeux, & à ceux ausquels les yeux larmoyent continuellement. Outre ce il distilloit le suc tiede dans les oreilles de ceux qu'y auoyent de l'eau qu'y estoit entree

*De l'herbe appelee Parietaire & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau I X.*

**C**ESTE herbe a prins son nom de Pa-  
rietaire, des parois ou murailles où elle  
croist le plus souuent, encores qu'on en trou-  
ue bein aussi pres des hayes & parmi les vi-  
gnes. On l'appelle aussi Helxine, pource que  
elle a des petites boulettes aspres & piquan-  
tes, par le moyen desquelles elle se prend &  
attache aux habillémés, D'autres la nommēt  
Perdicium, pource que les perdris en font  
fort friandes, & se veautrent volontiers sur  
icelle. Elle s'apele pareillemēt Vrceolaris ou  
Vitreola pource qu'elle est fort propre pour  
nettoyer les cruches & verres. On tiēt que si  
les griues, pigeōs, & poulets mangēt de ceste  
herbe, ils en font degouttez vn an entier: On  
l'applique avec profit sur les gouttes, avec  
suif de cheure ou de bouc, & contre les rom-  
pures, cheutes, precipitations & renuersemēs  
de chariots, elle y sert diuinemēt. Elle guerit  
les apostumes & inflammatiōs, & toutes bru-  
stures. Son suc incorporé avec Ceruse, dis-  
sout les tumeurs qui viennent en la gorge, &  
les goitres qui ne font que commencer: frit  
te avec beurre frais, ou avec graisse de cha-  
pon fraische, & mise sur le ventre toute chau-  
de en façon de cataplasme, appaise la violēte  
douleur de la colique, mais il la faut chāger  
souuent: cōme aussi elle appaise les douleurs  
de la grauelle, & les cruels tormēs de la pier-  
re, si on prend son suc avec du vin blanc, &  
mezlez



mezlez avec d'huyle frais d'Amâdres douces, on les mefle bien ensemble, puis on le boit. Elle guerit aussi les inflammations de ces glandes qui sont à la racine de la langue que les medecins appelēt Tonfile, si on la mefle avec huyle rosat. Les fueilles, comme dit Dioscoride, ont vertu d'incrasser & refroidir, & pourtât enduites elles guerissent le feu saint Antoine, comme nous auons desia dit: & corrigent aucunement le mal qui vient au fondé mēt, qu'on appelle le mal saint Fiacre, & tous vlcères qui rampent & s'elargissent. Tant l'herbe que le suc: enduits ou gargarizez, profitent grandement aux maladies du gosier & distilē dans les oreilles enflambees avec huyle rosat, les soulage fort, & bien souuent les termine du tout. Elle a aussi vne faculté deterisine, comme on le peut aisément cognoistre es pots de verre qu'elle nettoye si biē: pareillement elle a quelque astriction, coniointe avec vne humidité aucunement froide: par quoy elle guerit toutes inflammations, si on l'y met au commencement ou en l'augmentation, & iusques à ce que la maladie soit arrestee. L. Apulee la faisoit cuire en eau: de laquelle il bafinoit la partie affligee de goutte, & quant à l'herbe ainsi cuitte, il la piloit avec graisse & la mettoit dessus avec vn linge en façon de cataplasme. Au reste i'ay appris par l'experience certaine, & qui a esté

esproué d'aucuns que la Parietaire verde pillée avec pain, huyle de Lis, huyle Rosat, ou de Chamomile, & vn peu chauffez, seruēt grandement aux apostemes des mammelles des femmes.

*De la Malue & Guimaue, & des remedes qu'on en peut retirer. Quarreau X.*

**N**OUS escrirons ici amplement & autāt que touche la medicine de l'vine & de l'autre Malue, asçauoir de celle des iardins & de la sauuage: car elles sont toutes deux fort en vsage, aussi sont elles fort communes. Anciēnement on la plantoit és iardins, & s'en seruoit-on pour mettre és pottages, & pour se nourrir, avec ce qu'elle tenoit le ventre lasche & mol, d'oū est venu le nom Grec de Malachi & le nom Latin de Malua: ce que le poëte tesmoigne plaisamment, disant.

*Ma fermiere m'apportoit Malues pour lacher le ventre.*

Et l'autre poëte, comme nous l'auons desia remarqué, au commencement quand nous parlions de la Laituë.

*Phebe tu as la face d'un qui est dur de vêtre  
Mange donc de viande ou Laituë & Malue  
entre*

C'est bien vne chose admirable de ceste herbe, asçauoir que non seulement la fleur  
mais

mais aussi la feuille (comme a escrit Theophraste) suit & remarque le soleil, encores qu'il soit caché & couuert de nuées: tellement que c'est comme vne vraye marque & signal pour cognoistre où est le soleil: & à cause de ce on le nomme entre les herbes qui seruent le soleil, comme nous en auons aduertit il n'y a pas long temps, en nostre traité des secrets de nature & ailleurs. Damageron qui est vn auteur fort celebre entre les medecins & agriculteurs Grecs, a laissé par escrit à la posterité, que le suc de Malue est bon pour adoucir l'aspreté de la gorge: & qu'il corrige les cuissons qui suruiennent à la peau: Item qu'il aide à la fâcherie des reins, & suruient grandement aux irritations de la vesie. Si on la mange bouillie elle esclairec fort la voix, & avec huyle & murete de poisson, que les medecins appellent Garum, elle lasche le ventre. Je n'ay pas voulu oublier ni passer sous silence ce que Pierre Pena a escrit en son liure des plantes. Les medecins, dit-il, & les apothicaires plus experimétez de Venise, font des petites tablettes avec de la mucilage tiree de la racine de Guymauue, lesquelles ils font durcir les faisant cuire avec du sucre, mais il les faut toujours remuer de peur qu'elles ne bruslent: & se seruent de ces tablettes contre les defluxions subtiles & delices des poulmōs: nous ne sont pas bien experts pour les bien

no 11

Q. j.

faire à cause de la lenteur & viscosité qui est en la mucilage. Les feuilles de Guymauue ou de Malue pilees avec vne brâche de Saulx font vne emplastre qui empesche les inflammations de venir ou de croistre, & si arreste le sang qui coule. Estant aussi pilee avec Oignons ou Pourreaux, elle guerit les picqueures des serpens, si on l'applique dessus. Son suc distilé dâs les oreilles, appaise la douleur d'icelles: & beu avec miel sert de remede à ceux qui ont douleur de foye: le mesme suc assiste à ceux qui sont affligez du haut mal: & sert de remede singulier aux graueleux & à ceux qui ont la sciatique. Si quelcun est oint avec suc de Malue sauuage & huyle, ou qu'il porte la plante avec soy, il n'a garde d'estre piqué des mouches guéspes. Que s'il a esté picqué depuis n'agueres, mesme que l'esguillon y soit demeuré, le mesme suc y seruira de secours, ou l'huyle seul. Le bouillon de la Malue ou Guymauue bouillie beu, fait cesser les difficultez d'vriner, & deliure la femme qui est au travail de l'enfantemêt. On a trouué par experience, que piquer les dents qui font mal, avec la racine de la Malue qui n'a qu'une tige y sert beaucoup: pareillement qu'une femme deliure plus aisément, si on luy met des feuilles de Malues dessous: mais incontinent que elle sera deliurée il les faudra oster, de peur que la matrice ne sorte aussi: à quoy sert aussi si on

si on leur fait prendre à ieun du suc avec vin. Aucuns ont enseigné, que si les femmes prennent vne poignée des fueilles avec huyle & vin, que cela les purgera suffisamment. Elle guerit aussi les escrouelles, les parotides, oreillons, & enflures de la gorge, y adioustant vn peu de salie humaine, sans aucune playe. Aucuns attachent sa semence pilee, au bras de ceux qui ne peuuent contenir leur semence genitale. Xenocrates a bien remarqué ceci ( pourueu que ce soit d'vne Malue n'ayant qu'vne tige ) qu'estant saupoudree sur les parties secrettes des femmes, cela leur accroist merueilleusement le desir d'habiter avec le male. Quoy qu'Olympias de Thebes die que les Malues font auorter, si on les met dâs la matrice en forme de pessaire, avec graisse de canard: ce qu'il eust peut estre mieux vally taire. Dioscoride dit que celle des iardins est meilleure à manger que la sauage, mais qu'elle nuit à l'estomach: les tiges de laquelle comme elles sont aisees au vêtre & aux entrailles, aussi sont elles fort propres pour la vescie. Sa semence cuitte dans du vin & de l'eau, & vn bien peu de vinaigre, profite grandement contre les piqueures & morsures des animaux venimeux, si on en boit vne partie, & qu'on applique l'autre sur la partie blesee. Et aussi les fueilles toutes

Q. ii.

crues pilees avec huyle rofat aidēt grādemēt aux brusleures, comme aussi l'eau de leur decoction. Les mesmes fueilles avec pain s'appliquent avec vtilité contre la vehemēce des playes. Le suc beu tout à par soy, ou siringué avec huyle de Lis, amollit la matrice. Je di d'auantage que la fomentation de la decoction de Maluc, ou Guymauue, oste les durtez de la matrice, & ouure ses conduits. Aucuns tiēnent que sa racine portee, retiēt l'enfant conceu au ventre, voire si elle touche la matrice: ce que plusieurs attribuent aussi à la Parietaire. Il y en a qui la pilēt avec huyle rofat & l'appliquent chaudement, contre la tumeur des māmelles. Elle a vne singuliere vertu, cōme nous auons dit contre toutes piqueures des mousches guespes, des mousches à miel & scabables. Si on la laisse pourrir dans l'vrine, elle guerira la mauuaise rache: elle guerira aussi les dartres & feux volages, & les petits vlcères qui viennent en la bouche des enfans, avec miel. Quintus Serenus semble attribuer à la decoction de sa racine vne singuliere vertu contre les furfures & peaux mortes qui tombent de la teste quand on se pigne, escriuant de cela fort proprement en ces vers comme s'ensuit.

*La racine de Malue cuite peut guerir bien  
seurement*

*L'abon-*

*L'abondance de peaux mortes qui tombent en se pignant*

Ses fucilles pilees en huyle rofat & bouillies, profitent grandement au feu S. Antoine & aux brusleures, si on les enduit dessus: Et la semence beuë en gros vin rouge, deliure de la phlegme, & de tous appetits de vomir: & clisterizee ou beuë, aide grandement à ceux qui ont vn desir continucl d'aller à selle sans y pouuoir rien faire, & aux dissenteries: pareillement aux asthmatiques, & aux melancholiques: aufquels toutesfois, cõme aussi à ceux qui sont transportez de leur sens, aux graueleux, & à ceux qui sont trauallez d'inflation, & qui ont le col retiré vers les espauls, sans se pouuoir plier (que les Grecs nomment *Opistotonos*) le suc leur est beaucoup meilleur, soit qu'ils le boyent ou qu'ils l'enduisent. La racine de celle qui n'a qu'une tige, sert de remede aux maladies des tetins, si on la lie avec laine noire: & prinse avec lait en façon de breuuage, elle corrige la toux en peu de temps. Le bouillon de toute la plante racine & tout, est de grande efficace contre toutes choses venimeuses, si apres l'auoir beu on le vomit. Hippocrates (selon que Plin l'a remarqué) faisoit boire le ius de la racine cuitte, à ceux qui auoyent receu plusieurs playes, & qui estoient alterez pour auoir perdu beaucoup de sang, dequoy ils receuoient

Q. iii.

grand foulagement: il appliquoit aufsi ladite racine avec miel & refine, fur les playes avec falutaire fucces: comme il faisoit aufsi aux de flouëures, cõtufions & meurtriffures, & aux enflures des mufcles, & aux nerfs & iointures malades. Mais c'est merueille que l'eau dans laquelle on aura pilé la racine de Malue & laiffé tremper quelque temps à l'aër, se prædra & caillera comme laiët, ce que nous fauons bien pouuoir feruir à plusieurs choses, & tant plus fresche & recente elle est, tant meilleure elle est aufsi. Je fçay bien aufsi que Theophraste attribue cela plustoft à la Guy mauue, que non pas à la Malue.

*Du Lathiris, ou petite Catapuce, ou Espurge & du Tiquet ou Palme Christ, ou grande Catapuce, & de leurs remedes.*

*Quarreau XI.*

**E**N ce recit des remedes medicinaux que l'on peut tirer des iardins, il reste seulement à traiter de deux herbes, aſçauoir l'Espurge & le Tiquet, defquels nous deliberôs de traiter avec meſme methode & ordre que nous auons traité les autres. J'auois certes de liberé de n'en dire mot & les paſſer ſous ſilence, à cauſe de ceux qui en abſent, au grâd dommage de plusieurs, mais l'importunité & les frequêtes prieres de quelques miens amis m'ont induit à en traiter, leſquelles ſont cauſe qu'on change bien ſouuent d'aduis, meſme es



me és bons confeils. Je desirerois bien, Dieu le fait, que ces plantes tant dangereuses fussent entieremēt arrachees des iardins, & que on ne print pas tant de peinc, ni qu'on n'eust si grand soin de les cultiuer, mais i'espere que parce que i'en discourray ici, on apprendra à n'en plus abuser, & qu'on apprendra quel en est le legitime & vray vsage. Puis dōc qu'il a semblé bon, mesme aux grāds, que ces plantes fussent au nombre des herbes des iardins, ie suis content d'en traiter avec le mesme ordre & methode que i'ay fait les autres: Je commenceray dōc par la Lathyris, que les François & les laboureurs appellent Espurge pource qu'elle purge le ventre. Les apotichaires la nomment petite Catapuce, pource, si ie ne m'abuse, qu'elle porte la semence en petites boulettes rondes comme pilules, que les Latins appellent Catapotia, ou bien pource que plusieurs, non seulement entre paysans mais aussi plusieurs grāds & courtisans se seruent assez inconsiderément de ceste semēce, pour se purger le vêtre, & faire vomir, au lieu de pilules. Toute la plāte abōde fort en lait, & ses fueilles aprochēt fort des fueilles d'Amandrier, de forte toutesfois que celles qui sont aux plus hautes brāches, sont beaucoup moindres que celles qui enuironnēt le trōc, elle porte semblablement au plus haut des petites boulettes, lesquelles sont miparties

Q. iiii.

249  
en trois petits espaces: & dans ces espaces & cautez on trouue sept ou huit grains separez par les petites peaux qui y sont: lesquels grains sont ronds, & vn peu plus gros que la semence d'Ers: quand ils sont despouillez de leur peau & esforce, ils se montrent blancs, & ont vn goust doux: vingt de ces grains bous en eau pure, ou en eau miellee, guerissent les hidropiques: ceux qui veulēt estre purgez dauantage, prennent ces grains avec leur escorce & gouffe: mais d'autant qu'ils nuisent bien fort à l'estomach, on a inuenté le moyē de les prendre avec bouillon de Pois, ou bouillon de poulet. Il est permis d'en prendre sept ou huit grains en pilules, pour vider le ventre, mais il y faut mesler quelque chose parmi, de celles qui ont vertu de fortifier l'estomach, comme sont la Canelle, le Mastic, l'Anis, ou le Fenail, autrement elles tormentēt & troublent l'estomach & les boyaux. On les mange aussi coustumierement avec Figues seiches, Raisins secs, ou Dattes, mais il faut boire apres de l'eau froide, ils euacuent les eaux, la cholere, & la phlegme. On fait aussi cuire les feuilles avec vn poulet, ou parmi des autres herbes, ou en quelque autre bouillon, pour la mesme fin & vsage. La quantité est vingt grains des petits, & quinze des plus gros, plus ou moins ayant esgard à l'age, & à la force du malade. Ceux aussi qui desirēt  
d'estre

d'estre purgéz d'auantage, selon que dit Aëc, doiuent macher les grains: ceux qui ne le veulent pas tant estre, les doiuent aualler tous entiers, mésmement ceux qui ont l'estomach foible & debile. Quoy que ce soit i'admoneste chacun d'en vser fort peu souuent, & avec discretiõ & bon aduis.

La plante du Ricinus est nommee des modernes herbõristes, grande Catapuce, pource que ses semences, sont enclõses dans des boulettes & pilules plus grandes que non pas la petite: ou bien pource qu'elle purge comme feroiēt des pilules. Le commun peuple François l'appelle avec les apotichaires Palma Christi, pource que sa feuille est formee en facon d'vne main d'homme. On la plante en plusieurs iardins, pour l'opinjõ qu'on a que elle chasse les taupes, qui gastent & renuersent la pluspart des iardins. Ceste plante croist grande comme vn petit arbre, ayant la feuille fort aprochate de celle de vigne, plus noire toutesfois: ses tiges sont creuses & caues dedans comme d'vne Canne, la semence est enclõse dans des gousses piquantes, comme vn herisson de chastaignẽ, & est appellé des apotichaires Kerua. Or ceste semence estant ostee de dedas la gousses, ressemble entierement cest animal vilain & de couleur liuide que les Latins appellent Ricinus, & les François Tiquet, & n'y a autre difference si-

*De la grã  
de Catapu  
ce & de  
ses appela  
tions.*

non que c'est animal a vie, & la semence n'en a point: & de la est venu qu'on a donné à ceste plante le nom de Ricinus ou Tiquet. Trente grains de ceste plante, ou bien comme Iean Mesué trouue bon, & que l'approuue aussi, quinze grains pour le plus, & sept pour le moins, nettiez & mondez de leur escorce, purgent l'humeur bilieux & les eaux par le bas & par vomissement, si on les boit: ils font aussi vriner, mais le breuage en est fort mal plaissant, comme en parle Dioscoride: & si apres l'auoir beu il y suruient vn facheux renuement d'estomach. La mesme semence pilee & enduite corrige les bourgeons & les taches qui viennent au visage par l'ardeur du Soleil: & les fueilles pilees avec Griote, appaisent les tumeurs & desfluxions qui viennent es yeux, & repriment les inflammations & tumeurs des mammelles. Enduites avec vin-aigre elles amortissent le feu saint Anthoine, & appliquees toutes seules les trois iours durant nettoient la face. Mais on prendra plaisir & profit d'ouir ce que Iean Mesué discourt de ceste plante, qu'il appelle grain Roial, & des ses vertus & facultez. Le Ricinus, dit-il, euacue avec violence le phlegme, & quelque fois l'humeur bilieux tant par le bas que par vomissement: il attire aussi les matieres & eaux des iointures. On baille à boire ses grains pilez & cuits en bouillon

bouillon d'un vieux poulet ou chapon: ils font vtils contre la colique, & contre les douleurs des iointures, cōme font la goutte des pieds & mains, & la Sciaticque: Ou biē on les fait cuire en petit lait, ou on tire du lait de Cheure dessus & les coule-on, & ainsi on le baille à boire aux hydropiques, dont ils reçoient grand profit. L'huyle qu'on tire de ses semences par expression, & que les medecins appellent Cicinum ou Ricinum, est fort profitable à la colique causee de phlegme & de ventositez, & aux maladies des iointures. La mauuaitié de ceste plante, se peut corriger en la mesme façon que nous auons dit de l'Espurge. La quantité qu'il en faut prendre est depuis sept grains iusques à quinze, comme nous auons dit ci deuant. Mais il est deormais tēps de mettre fin au discours de ces herbes des iardins, & venir à la description des arbres domestiques, & de leurs fruits, lesquels nous pourfuyrons avec le mesme ordre & methode que nous auons fait les herbes.

## LE SEPTIESME SILLON DV

Jardin Medicinal, contenant le discours  
des arbres portans fruitz qui ont l'escor-  
ce d'lice & tendre, & de leurs fruitz. Des-  
parti en treize Quarreaux.

*Du Pommier & de son fruit, avec les reme-  
des qu'on en peut tirer.*

*Quarreau I.*



**V S Q V E** S icy nous auons  
discouru ( ie desire que ce soit  
heureusement ) des herbes po-  
tagieres des iardins, des raci-  
nes bonnes à manger, des her-  
bes odoriferantes, des fruitz qui ont nature  
d'herbes, des fleurs tant de celles qui ont o-  
deur que de celles qui n'en ont point, selon  
nostre petite portee. Il reste donc que par  
mesme ordre & methode, nous traictiōs des  
arbres fruitiers qu'on trouue es vergiers, des  
quels l'homme peut tirer quelque commodi-  
té, & principalement de leurs fruitz, com-  
menceant par ceux qui ont leur escorce de-  
lice & tendre, que les Latins appellent d'un  
nom general Poma: apres lesquels nous vien-  
drons à ceux qui estans paruenus à maturité  
sont reuestus d'une peau & escorce dure cō-  
me bois, lesquels les Latins nomment d'un  
mot general aussi Nuces. Nous commen-  
cerons

cerons donc par les Pōniers, l'arbre desquel  
les est fort commun, tant aux champs qu'és  
jardins, vergiers & lieux de plaisir qui sont  
pres des villes. Diphilus medicin & agricul-  
teur Grec, dit que les Pommes qui ne sont  
encores meures, engendrent vn mauuais suc  
dans le corps, & produisent abondance d'hu-  
meur bilieux, & force maladies, & esmeuēt  
les causes des frissons: mais celles qui sont biē  
meures, dit-il, sont de meilleure nourriture  
& engendrent meilleur suc: car elles sortent  
plus aisément par le bas, à cause qu'elles ne  
sont pas si aspres ni rudes. Les aigres engen-  
drent mauuais humeurs, & sont plus altrin-  
gentes. Et pour dire en vn mot, nous devons  
vser des Pommes sobrement & prudemment  
selon que nous pourrons cognoistre leur na-  
ture & faculté par la diuersité du goust. On  
pourra vser de celles qui sont austeres & as-  
pres, lors que l'estomach est affoibli par  
trop grande chaleur ou par trop grande  
abondance d'humidité: Des brusques &  
rudes, quand ces choses sont fort acreuës:  
Des aigres, lors que tu crains que dans l'e-  
stomach ne se soit amassé vn humeur gros,  
lequel neantmoins n'est pas par trop froid:  
car l'humeur froid ne peut pas estre cor-  
rigé ni veincu, par choses aigres, mais par  
choses acres & fortes. Celles qui se sont gar-  
dees tout l'hyuer, le printemps, & iusques en

Esté, sont bié souuēt fort profitables és maladies, mais il les faudra couvrir de farine pestric avec eau, & les faire cuire dans le four, ou les faire vn peu cuire sous les cédres chaudes, ou les faire vn peu mortifier à la vapeur d'eau chaude: Et est bon de les manger incōtinent apres le repas: quelquefois aussi on les fait manger avec du pain pour renforcer l'estomach, & le ventre de ceux qui sont de sapetissez, & qui cuisent difficilement la viande, ou qui sont molestez de vomissemens ou flux de ventre, soit avec sang ou sans sang: & pour celà les aspres sont propres: car apprestees comme i'ay dit, elles sont moyennement astringentes. Il me semble que ce ne fera point hors de propos (encores que ne touche pas la medicine) de remarquer icy ce que Pline a dit, asçauoir, que les Pommes chargent tellement les iuments qui les portent sur le doz, qu'encores qu'il n'y en ait pas beaucoup, & que les bestes soyēt assez puissantes pour en porter beaucoup d'auantage, neantmoins elles defaillent sous le fais: ce qu'Apulee autheur Latin atribue à la senteur, laquelle les fasche de telle sorte que le cœur leur en faut. Ce que ie croy deuoir estre plustost entendu des Coings qui ont vne odeur forte & violēte: quoy que soit, il sera bien aisé de l'experimenter qui voudra. Le fouuerain remede, à cela est de leur donner  
du



du pain; car incontinent qu'elles en auront mangé, comme l'a escrit Plinè, elles reprendront cœur. Quant aux diuers moyens pour bien garder les Pômes, tu les pourras voir en nostre traitté des secrets des iardins. Peu s'en a falu que ceci ne me soit oublié: asçauoir, que la Pôme douce & de bõne odeur, estant mondée au dedans de ses semées, & réplie d'Encens, puis qu'on remette la piece qu'on en auoit ostée pour la pouuoir monder, & qu'on la face cuire sous la cendre, puis qu'on la face manger à celuy qui est detenu de Pleu- Remede  
excellent  
contre la  
pleuresie.  
resie, on verra qu'elle fera vne opperatiõ admirable: ce que nous auons experimenté vne & deux fois, en des personnes deplorées.

*Du Poirier & de son fruiit & des remedes qu'on  
en peut receuoir. Quarrean. II.*

**S**I on fauoit rapporter aux Paires ce qu'auõs dit des Pômes, il ne seroit ia besoin de nouueau discours: car on scait bien qu'entre les poires il y en a aussi des aspres, des brusques, des aigres, des douces, & beaucoup d'autres qui ont vn goust meslé de ceux-ci. Il y en a aussi qui n'ont point de qualité notable qu'on puisse remarquer, parquoy estans aqueuses & de moins de goust, elles n'ont aucune vertu pour renforcer: L'usage des Paires sera semblable à celuy des Pômes, cõme l'a

tresbien escrit Galien : lequel attribue pres-  
 que à toutes les sortes de Paires vne douceur  
 aqueuse, avec vne aspreté lente: qui est vn ar-  
 gument manifeste de diuers temperamens,  
 parquoy il tient que la Poire mangée à la fin  
 du repas, profite à l'estomach, mais si on la  
 mange deuant, elle resserre le ventre. Certai-  
 ne ment l'vsage de toutes les sortes de Poi-  
 res crues, quoy qu'on soit robuste & ait bon  
 estomach, est facheux, mesmement si on les  
 mange à ieun: mais estans cuittes elles sont  
 beaucoup plus saines. Aucuns les mettent en  
 quartiers, & les font seicher au Soleil, ou au  
 four, apres auoir osté les grains de dedans,  
 puis en hyuer ou en Careme ils les mangēt,  
 les faisant tremper en vin ou en eau chaude,  
 & mettant force sucre par dessus, qui est vne  
 viande fort plaisante. Toutes les sortes de  
 Paires astringentes, sont propres à mettre  
 dans les cataplasmes repercussifs: Elles sont  
 aussi contraires aux Mousserons & Champi-  
 gnons, car elles les chassent par leur pesan-  
 teur, & par leur suc qui presse & restraint.  
 Aucuns ont laissé par escrit que si dans la chá-  
 bre d'une femme qui est au travail d'enfant y  
 a des Paires, encores qu'elles soyent cachees,  
 cela fera qu'elle deliurera avec plus de peine:  
 Mais cela doit estre entendu des Coings, cō-  
 me nous dirons ci apres, & comme quel-  
 ques miens amis m'ont asseuré, qui se dele-  
 ctent

*chose no-  
table.*

Etent à experimenter les secrets de nature.

*Du Coignier & de son fruit, & des remedes qu'on en peut tirer. Quatreau III.*

**O**N ne peut pas deſcrire la forme de ce fruit comme des precedens; car il s'en trouue les vns qui ont des rayes, & leur couleur eſt aprochante de la couleur d'or, d'où eſt venu que les Grecs les ont nommez Chryſomela, & Vergile Pommes d'or, comme pluſieurs eſtiment. Les autres ſont plus blanchiſtres, & ont vne ſenteur excellente. Il y en a des autres qui ſont ſurnommez Struthea, qui viennent plus tard & plus gros, & ont ie ne ſcay quelle ſenteur plus plaiſate que les autres. Il y en a auſſi des ſauuages, qui ſont petits, & qui viennent en abondance eſ hayes. Toutes les fortes ſont couuertes d'vne certain bourre ou cotton, & ont vne odeur fort plaiſante au nez, & qui conforte le cerueau. Plutarque autheur fort eſtime, a laiſſé par eſcrit que les Pommes de Coing, par leur odeur plaiſante rabatēt la violēce des venins mortels, & leur oſtēt la force: Il adiouſte que le Pharicum, qui eſt vn venin, fort violent & qui tue ſoudain, ayant eſté mis dans vn vaiſſeau qui ſentoit encores le Coing, ou ſa cōfiture, il perdit ſa force & violēce, meſmes que ayant delaiſſé ſon naturel, il n'eut aucune vi-

R. i.

gueur:& par ce moyen tous ceux qu'on vou-  
loit empoisonner furent garentis & sans  
dommage:ce qui fut apres descouuert par  
ceux-mesmes qui auoyent vendu le poison,  
qui s'apperceurent du faict & comme le tout  
alloit . Les Coings tant cuits que crus pro-  
fitent à ceux qui ont l'estomach debile , de  
forte que la viande s'en va par embas sans e-  
stre cuitte :à ceux qui ont la disenterie , dif-  
ficulté d'haleine , qui abondent en humeurs  
bilieux , & à ceux qui crachent pourri . Ils  
font fort bonne haleine , & pour ce Solon  
commandoit aux femmes , comme Plutar-  
que le recite, qu'elles n'allassent point cou-  
cher avec leurs maris,qu'elles n'eussent pre-  
mierement mangé du Coing.La liqueur d'as  
laquelle les Coings auront trempé , sert aux  
fluxions de l'estomach & du ventre . Ceux  
qu'on confit tous crus dans le miel sont pro-  
pres à faire vriner:& le miel prend & reçoit  
leur nature,afçauoir de restraindre & espes-  
sir. Mais ceux qu'on confit au miel les fai-  
sant cuire,font vtils à l'estomach,& plaisans  
au goust, mais ils perdent la vertu qu'ils ont  
de restraindre:Les Coings tous crus reduits  
en forme de cataplasme , arrestent le ventre  
par trop lache , & renforcent & fortifient  
l'estomach s'il est trauaillé de vomissemens,  
ou bruslant par grande chaleur . Simeon Se-  
thi, envn liure qu'il a cōposé des viandes, en-  
seigne

seigne que les Coings portez en la chambre ou il y a vne femme qui est au travail d'enfant, ou mesme s'ils y sont cachez, font que non seulement la femme demeure plus longuement à enfanter, mais elle deliure avec plus grande difficulté, & neantmoins si durant sa portee elle a souuēt mangé de Coings, elle enfantera des enfans fort ingenieux & de bon esprit, cōme ce mesme autheur à remarqué. Quant à la cōfiture qu'on fait des Coings, qu'on dit vulgairement Cotignat, pour le faire excellent (afin que i'aduertisse de ceci en passant) il faut fendre les Coings, & les bien nettoyer dedans, puis les mettre en petites pieces, sans rien oster la peau de dessus qui est de fort bonne odeur, & les faire cuire en eau iusques à tant qu'ils soyent mols: estans ainsi cuits il les faut passer par vn linge, & les serrer & presser bien fort, puis les faire recuire, asçauoir ce qui sera passé, avec bon Sucre. Que si pendant qu'il cuit tu y adioustes vne suffisante quantité de poudre de bon Rhabarbe, tu feras vn Cotignat non-pareil, non seulement pour lacher le ventre & purger le corps, mais aussi pour renforcer l'estomach, le foye, & toutes les entrailles: beaucoup plus seurement & avec plus de profit, que non pas avec celuy que on fait à Lion où on met de la Scammonue & du Diagridre, lequel aussi ie conseille

R.ii.

de fuir comme la mort, à ceux qui font curieux & soigneux de leur santé, à cause des grans & dangereux accidens que nous auons souuent veu aduenir à ceux qui en vsoyent, auec perte de leur vie, sans y pouuoir remédier en sorte que ce fut: Ce sera asses que l'en aye aduerti, se seruira de l'aduertissement qui voudra. Ce que ie veux dire maintenât est bien plaisant & confirmé par l'expérience que plusieurs en ont fait: fendez vn Coing par le milieu, & le nettoyez bien de toutes les semences & pelures de dedans, puis réplissez la caité de quelque bon Rhabarbe, mis en poudre fort delice, ou de semence de Carthame mōdee ou d'Agarie trochisque ou de l'autre, ou d'Epithyme, ou bien de feuilles de Sené oriental, ou de quelque autre simple medicamēt laxatif, tel que te semblera bon: cela fait tourne assembler les deux pieces, & les enuolope dans du papier, & apres les auoir bien liees ensemble, fai les cuire dās le four ou au foyer, iusqu'à tāt que le Coing soit deuenu mol: Apres que le Coing sera cuit il le faut ouuir, & ietter là le medicament qu'on auoit mis dedās & manger seulement la chair du Coing: Il purgera sans aucune facherie ni dōmage (voire en purgeant il rēforcera) l'estomach, le foye & tout le corps, de l'humeur qui est propre au medicament qu'on aura mis cuire dedans: Que si tu y mets des medicamens diuers & de diuer-

diuerse faculté, tu euacueras aussi diuer-  
ses humeurs. Mesme si le Coing est gros,  
tu pourras eslargir la cauité & la rendre plus  
ample que n'est pas celle où sont les grains,  
afin qu'il y ait plus d'espace pour mettre les  
medicamés que le medicin bien expert aura  
ordonnez: mais il sera meilleur de le prendre  
plus petit, afin qu'ayant eslargi la cauité on  
puisse apres manger tout ce qui restera. Et  
tout cela se fera sans aucune facherie ni mal  
de cœur, si tu veux croire à ceux qui l'ont es-  
sayé, & qui m'ont remercié de ce que ie leur  
auois enseigné vn si gentil secret, duquel m'a  
semblé bõ te faire participât gratuitement. Je  
poursui maintenant les autres facultez & ver-  
tus des Coings. Si tu fay cuire le suc des  
Coings astringens avec pareille quantité de  
miel rosat, & qu'avec cela tu enduises les glâ-  
des qui sont à la racine de la lague enflâmées  
ou la Luette enflamée, ou les putrefactions  
de la bouche, tu en sentiras vn grand secours:  
Padiouste encor' que la decoction des Coings  
entiers sert grandement à ceux qui ont des  
trêchees, ou qui ont la disenterie, soit qu'on  
la leur face boire ou qu'on leur en baille des  
clisteres. Le suc des Coings crus, est vtile aux  
douleurs des mammelles, & la decoction des  
fleurs de Coignier, empesche que la matrice  
ne tombe, ou que l'enfant ne glisse, si on s'en  
balsine. La decoction de la chair ou poulpe

R.iii.

de Coings, arreste la cheute du fondemēt & de la Matrice, & les contregarde de tomber en inflammation, Mais c'est assez parlé des Coings.

*Du Prunier & de son fruit & des secours & fa cultez de l'un & de l'autre.*

*Quarreau. IIII.*

**L**A diuersité des Prunes est entre nous presqu'infinie, & mal-aisémēt les peut-on nōbrer: mais les plus estimees de toutes, sont celles qu'on appelle Prunes de Damas, pource qu'on les a aportees de Damas mōtagne de Syrie, cōme dit Galie, qui sont neantmoins auiourd'huy fort communes entre nous. Les Prunes Dates tiennēt le secōd reng, lesquelles s'estime auoir prins le nom de ce qu'elles sont longues cōme le doigt: elles sont de figure presque ouale, & ont leur chair fort plaisante. On en trouue aussi qui sont entees sur vn Noyer, lesquelles tiennent de la forme & du goust de la Noix, aussi sont elles appelees d'vn nō cōposé des deux, asçauoir Noixprunes. Mais tout ceci ne sert de riē aux remedes des Prunes. Les prunes donc, mesmēmēt les douces, cuites en eau-miel ou autre, & prises deuāt le disner laschent doucement le vētre: mais il ne faut pas disner ou māger incontinent apres les auoir māgees, ains mettre vne petite demie heure entredeux. Celles qui sont aigrettes doiuent estre presentees à l'issue  
du



du repas, afin de renforcer l'orifice de l'estomach. Les feuilles du Prunier cuites en vin seruent à la Lurette, aux gencives, & aux glandes qui sont à la racine de la langue, quāt elles sont molestees de quelque defluxiō, mesme les resserre si on s'en gargarise ou qu'on s'en laue la bouche. Les pruneles sauuages seiches quād elles sont meures, font le mesme: Que si on les fait cuire en gros vin rude, elles arrestēt le flux de ventre, & appaisent les trāchees. La Gōme qui viēt au pied des pruneliers & des Pruniers, a vertu de cōsolider, & beuē dās du vin rōp la pierre: & si on l'enduit avec vin-aigre, elle guerit les Dartres & feux volages des enfans, cōme l'escrit Dioscoride. Mais il est tēps d'entendre ce que Jean Mesuē traite en medicin & assez subtilemēt, des facultez & vertus des Prunes, & voicy ce qu'il en dit. Les Prunes laschent le ventre & l'esmeuent, mais les blanches, les iaunes & les rouges, ont moins de vertu que les noires: entre lesquelles celles qui sont de moyen goult, ascauoir aigres-douces, esmeuent d'auantage. Les douces lachent d'auātage le ventre, toutesfois & les vnes & les autres laschēt le ventre, les vne plus les autres moins. Celles de Damas & les Armesines font & l'vn & l'autre, mieux que pas vne des autres, mais mieux estās fresches que seiches: bien est vray qu'estās fresches elles se corropēt plustost en

R.iiii.

l'estomach quand elles sont seiches. Toutes les sortes de Prunes ont vertu de nettoyer, adoucir, rafraichir, & euacuer l'humeur bilieux: par quoy elles sont bones aux fieures & autres maladies causees d'humeur bilieux: elles nuisent à l'estomach, & sont de peu de nourriture. Pource qu'elles lasché le ventre trop foiblement, on y adioste principalement en infusion la Caille la Manne, les Tamarins, & les Violettes confites. On fait vn electuaire de la chair des Prunes cuites, qui est propre à tout cela. Au reste si tu perces le tronc du Prunier en deux ou trois lieux, de sorte que les pertuis soyent distans l'un de l'autre d'une palme, puis que tu mettes dans ces trous de la Scamonce, & que tu les bouches tresbien avec de terre grasse, les Prunes qui viendront apres seront plus laxatiues. Iusques icy nous auons recité ce qu'en dit Mesue. Je diray ceci pour la fin, pour faire plaisir aux malades: Si tu fais cuire vn peu les Prunes seiches, & que tu les piques en plusieurs & diuers lieux, puis que tu les faces tréper en eau fresche, tu les verras enfler & deuenir fort poulpes: Il t'auindra le mesme sans les rien faire cuire, si tu les piques en plusieurs lieux, & que tu les faces tremper deux iours entiers en eau fresche. On peut faire le semblable des raisins secs & des autres fruiçts. Mais nous escriurons de ces choses plus amplement en peu de iours.

*Des Cerisiers, de leurs fruits, & des remedes  
& facultez d'iceux. Quarreau V.*

**L**E Cerisier porte le fruit le plus plaifant de tous les autres arbres fruitiers, & les plus diuers, & de plus de sortes, aufi leur a on dōné diuers noms & diuerfes appellatiōs, lesquelles ie ne me trauaille pas beaucoup de raconter, me contentant feulemēt de dire que les François appellent Cerife ce fruit qui vient en vn arbre de moyenne stature, le quel fruit est rond, & pendu à vne queuē courte, lequel on voit rougir parmi les fuil les verdes comme vne scarboucle quād il est paruenu à maturité: lequel a beaucoup de chair, molle & pleine de suc, l'vfage duquel est fort plaifant à caufe de fa petite aigreur: & partant il refiouit merueilleusement les malades qui font defgouttez, & les fēmes enceintes qui font defapetiffées en font fort friandes, deuāt mefme qu'il foit du tout meur. DiphilusSiphnius, qui a eſté vn medicin fort renommé quelque temps après Hippocrates (car il viuoit du temps de Lyſimachus qui eſtoit ſucceſſeur d'Alexandre) eſcrit ainſi des Cerifes. Les Cerifes, dit-il, engendrent bon ſuc, mais elles ſont de peu de nourriture: elles ſont plaifantes à vn eſtomach par trop chaud, & luy ſeruent de remede, ſi on les prend en eau froide: mais les rouges ſont les

meilleures, & les Milesiènes, pource qu'elles prouoquent l'vrine:voila ce qu'il en dit. Or j'ay esté bien aise de remarquer le temps de ce Diphilus, afin de rembarrer l'erreur de ceux qui disét que les Cerises ont prins leur nom d'une certaine ville de Ponte nommee Cerasunta, ou Cerasuntia, laquelle iouissoit de mesmes priuileges que la ville de Rome, & que Lucul<sup>s</sup> les porta premieremēt en Italie apres auoir vaincu Mitridates. Mais ie reuien aux remedes qu'on peut tirer de ce fruit. Les Cerises qui sont douces laschent le ventre & le rendent mol, au lieu que les aigres & les seiches le referrent & arrestent, lesquelles, asçauoir les aigres, refroidissent & restraignent, d'où vient qu'elles amortissent l'humour bilieux, & deliurēt le foye de tous empeschemens. La gomme qui sort du Cerisier destrempee en vin, adoucit les aspretez de la gorge, rend la couleur de la peau plus recommandable & belle, esclarcit les yeux, sert de remede à la vicille toux, guerit les dartres & feux volages des enfans si on la destrempe avec vinaigre: Et prinse en vin blanc profite beaucoup aux graueux, comme plusieurs ont experimenté avec leur grand profit. J'auois presque oublié vne chose qui me semble bien memorable & digne d'estre nottee: L'eau tiree par distilation des Cerises, peu de temps apres qu'elles sont cueillies, mise  
dans

dâs la bouche de celuy qui tûbe du hautmal, toutes les fois que l'accès le prendra, cela empeschera la violence & impetuosité du mal: chose certes fort à priser, & qui a esté souvent approuuee par Iean Manard, qui estoit vn medicin fort renommé en la ville de Ferrare. Il reste encores quelque petite chose à dire: Je trouue dans les auteurs, dit Pline, que si quelcun auale de matin quelque nombre de Cerises avec leurs noyaux, lors que la rosee est encores dessus, le ventre luy est tellement alegé que les pieds sont deliurez de maladie. Aucuns les font seicher à l'ardeur & chaleur du soleil, iusques à ce qu'elles soyent ridees. D'autres font le mesme dans le four, le faisant chauffer moderément, & estans seichees les gardent pour en vser, tant pour les sains que pour les malades.

*Du Meurier & de son fruit, & des aides & facultez de l'un & de l'autre.*  
*Quarres. VI.*

**E**NTRE tous les arbres domestiques, cõme Pline l'a escrit, le Meurier fleurit tout le dernier: car il ne iette ses bourgeons que bien tard, & lors que le froid est du tout passé: & de là est venu qu'on l'a appelé le plus sage de tous les autres arbres, quoy que les Grecs luy ayent donné vn nom qui signifie

fol & sot, car ie croy qu'ils ont fait cela par vne antiphrase. Le suc de la feuille du Meurier ou de sa racine est fort vtile contre l'esquinance, & contre le danger d'estre suffoqué si on s'en gargarise: & les feuilles enduites avec vinaigre, seruent de remede aux bruleures. Si aucun prend des Meures à demi meures, vne once: de Roses seiches autant, & qu'il mesle le tout avec miel, il aura vn medicamēt fort bon contre les inflammations des glandes qui sont à la racine de la lague, de la luette, & contre les putrefactions & corruptiōs qui viennent en la bouche, mais il les faudra vn peu faire cuire & presser apres les auoir meslez avec le miel. Le suc de sō escorce peut consolider & refermer les playes. Quant à la nature du fruit de cest arbre, qu'on appelle Meures, si elles sont paruenues à maturité elles laschent le ventre, & le font glissant, mais elles se corrompent soudain en l'estomach: Elles humectent aussi & rafraichissent quelque peu, sinon qu'on les mange actuellemēt froides: que si on ne mange point d'autre viā de apres les auoir mangees, elles s'enflent aisément. Et encores qui plus est, quand elles ne sont pas meures, elles referrent le ventre: que si on les fait seicher au soleil, ou dans le four chaud, & qu'on les reduise en poudre, elles ne seront pas seulement plaisantes pour mettre parmi les fauces, mais aussi seruiront de re-

de remède à ceux qui ont flux de ventre, ou  
dissenterie: elles seront aussi bonnes contre  
les vlcères qui s'elargissent & rongent les  
parties voisines. Aucuns lauent la bouche de  
ceux qui ont les dents & les gencives pour-  
ries avec ceste poudre destrépee en vin. Les  
feuilles de l'arbre pilees & enduites avec huy  
le, seruent contre les brusleures: Les mesmes  
feuilles cuittes en eau de pluye, avec les feuil-  
les de vigne noire & de Figuier, seruent pour  
noircir les cheueux. Si on fait tremper ces  
feuilles dans de l'vrine, elles seruiront pour  
oster le poil des cuirs. Si on rôpt vn rameau  
de l'arbre à la premiere lune, lors qu'il com-  
mence à produire son fruit, il profite contre  
la trop grande abondance des mois (comme  
disent les magiciens, & Plin l'a remarqué) si  
on l'attache au bras de la femme: mais il ne  
faut pas que ce rameau ait iamais touché à  
terre ni deuant ni apres: il dit dauantage, que  
ce rameau n'arrestera pas seulement les mois  
des femmes, mais aussi le sang qui coulera  
d'une playe, de la bouche, du nez, ou des he-  
morroïdes, & pour ces fins plusieurs gardét  
ce rameau fort soigneusement: si queicun le  
veut experiméter il sçaura s'il est vray ou nō.  
Plusieurs ont senti grand soulagement à la  
douleur des dents, en se lauant la bouche de  
la decoction des feuilles & de l'escorce. Je  
ne me taisera point ici d'une chose admira-

ble que Pline dit du Meurier, encores qu'il semble n'estre gueres a propos de la matiere que nous traitons. Le Meurier, dit-il, le Laurier & le Lierre frottez l'un contre l'autre, font aisément du feu: ce qui a esté trouué par les gardes des armées, & par les gardiens du bestail: car n'ayans pas tousiours la commodité de trouuer de la pierre à feu, ils frottent vn bois contre l'autre, & avec d'amorce bien seiche, reçoivent le feu: Mais il n'y a rien meilleur que le Lierre frotté contre le Laurier & le Laurier contre le Lierre. C'est assez parlé du Meurier & des Meures.

*Du Peschier & de son fruit, & des remedes  
& vertus de l'un & de l'autre.*

*Quarreau VII.*

**N**OUS auons en ces quartiers trois sortes de Pesches. L'une est appelee Auât-pesche, pource qu'il vient long temps deuant les autres Pesches: d'où aussi il a prins le nom d'Abricot entre les François, qui est autant à dire que primerouge: anciennemēt on l'apeloit Armenien: il nous est assez commun au commencement de l'Esté, car lors on en mange à force. L'autre est populaire & cogneu de chacun, lequel meurt sur la fin de l'Esté, plus tost ou plus tard selō la diuersité des regions & climats. Le troisieme est appelle Pesche dur, à cause qu'il a la chair dure & ferme,



ferme, laquelle est tellement attachée au noyau, que mai-aisément l'en peut on separer: d'où est venu qu'on l'a appelé vulgairement *Pesche pressé*, pource que la chair estant cōme attachée au noyau, semble estre pressée: Entre lesquels on en trouue qui ont la chair rouge comme sang, & quand on les fend, le noyau de dedans s'ouure en deux, & se mi-part par le milieu, lequel on trouue tout couuert d'une chose blanche comme farine ou sucre iointe avec la poulpe. De laquelle forte on en trouue grande quantité, & plus gros qu'en autre part, au terroir de *Moluffō*, qui est le lieu de ma natiuité au duché de *Borbonnois*. Il s'y en trouue aussi de ceste troisieme forte & de la seconde, qui sont fort iau nes & dehors & dedās, cōme sont les *Coins*. Il y en a bien d'autres fortes qui sont venues par l'artifice des iardiniers, & par la diuersité d'enter, lesquels ie laisse tout à esciēt pour venir au discours des remedes qu'on peut tirer tant de l'arbre que du fruit. *Galien* semble condamner toutes les fortes de *Pesches*, cōme estās de mauuaise nourriture, à cause que ils se corrompent fort aisément. Ce que ie croy deuoir estre entendu des *Pesches* communs, cōme aussi les doctes l'ont interpreté, lesquels du temps de *Pline*, à plus forte raisō du tēps de *Galien*, estoyēt incōtinēt gastez, tellemēt que le plus qu'on les pouuoit garder

c'estoit deux iours, à cause dequoy ils estoient  
contraints de les vendre incontinent, cōme  
encores aujourdhuy nous en voyōs qui sont  
de ceste nature là. Et pourtant Galien estoit  
d'aduis de les manger incontinent à l'entree  
de table, principalemēt ceux qui ont la chair  
humide, & la poulpe aqueuse: car si on les mā  
ge à l'issue, ils nagent sur l'estomach, & en se  
corrompant ils corrompent tout le reste de  
la viande qu'on a mangé: mais si on les a man  
gez deuant, ils rendent les voyes & conduits  
glissans, afin que le reste de la viande passe plus  
aisément. A cause dequoy on estime les Abri  
cots, & les Pesches qui n'ont la chair nulle  
ment humide, comme sont à Paris les Pes  
ches de Corbeil, les moins nuisibles: car elles  
ne se corrompent pas aisément, ni s'enaigrif  
sent facilement, & pourtant elles sont plai  
santes à l'estomach. Le peuple François se fait  
à croire que le noyau de Pesche corrige la  
nuisance que la chair pourroit auoir appor  
tee: & ne sont pas trop mal fondez, car le no  
yau a vne vertu incisive, deterfiue & aperiti  
ue, par le moyen desquelles il corrige la mau  
uaitié de la chair. On peut bien aussi corri  
ger la mauuaitié de la Pesche, avec quelque  
bon vin & puissant, soit qu'on le boyue apres  
auoir mangé la Pesche, ou qu'on la face trem  
per dedans auant que la manger. Ce qui est  
souuent mis en auant és festins & banquets  
ou on

où on allegue vn certain vers fait en rime par  
vn prebître

*Perre, quid est pesca? cum vino nobilis esca.*

C'est à dire,

*Qu'est-ce pesche ie te demande?*

*Avec vin fort bome viande.*

Les noyaux de pesche seruent beaucoup  
en temps de peste, sont mourir les vers, &  
ouurent les obstructions. Mesme plusieurs à  
cause qu'ils sont amers & mal plaisans à la  
bouche, les confissent avec sucre pour s'en  
seruir. Pilez avec huyle & vin-aigre, s'ot bōs  
contre les douleurs de teste si on l'enduit,  
mais à quelles douleurs de teste, ni de quel  
le cause, Pline n'en dit mot, qui est assez cou-  
stumier de mettre en auant des remedes, sans  
rien specifier, & pourtant il le faut lire avec  
prudēce & bon aduis. Les fleurs du Peschier  
laschent le ventre, soit qu'on les mange ou  
qu'on les mette dans le bouillon: mais ce  
n'est pas sans fascherie, & sans dommage de  
l'estomach & du foye: Ce qu'on pourra fai-  
te avec moins de dommage, faisant tremper  
ces fleurs ameres en eau: & les changcāt par  
sept fois, y en mettant à chaque fois des  
nouuelles, faisant apres cuire ceste eau avec  
sucre, iusques à ce qu'elle soit reduite en for-  
me de Iulep. Car outre ce que ce Iulep lasche  
le ventre, il chasse aussi & fait sortir les vers:  
lesquels on fait mourir pilant les fueilles du

S.j.

Peschier, & les appliquant sur le nombril des petits enfans. Je ne veux pas icy oublier que les pesches qui viennent en lieux aquatiques & arroufez, nuisent grandement aux dents, au cœur, aux yeux & aux poulmons : & ceux qui viennent és lieux secs au contraire, comme a fort bien remarqué Albert, à bon droit surnommé grand. Je ne veux pas aussi oublier, que qui remplira vn pot de terre de fleur de peschier, & l'ayant bien bouché, le laissera ainsi dans terre quelque iours, ou les fera pourrir dans le fumier, il en tirera apres vne huyle duquel si on en oinct les poux, les temples, & l'espine deuant l'access des fleurs putrides, indubitablement il les guerira, comme l'experiēce l'à fait cognoistre: Ce que ie confesse franchement auoir apprins d'vn certain medicin Alemand.

*Du Neflier & du Sorbier, de leurs fruits & des vertus & remedes de l'un & de l'autre.*

*Quarreau VIII.*

**N**Ous descrirons icy ensemble les fruits de deux arbres que nous pouuons appeler plustost sauuages que domestiques, à sçauoir du Meslier & du Sorbier. Le premier est nommé des François tantost Neflier, tantost Meslier: duquel on trouue de deux sortes: l'vn qui est semé d'espines picquantes, & vient ordinairement parmy les lieux espi-  
neux,

heux, parmi les bois & viues hayes, comme estant sauuage : aussi a-il son fruit fort petit, & si rude au commencement, qu'il est bien malaisé de le pouuoir manger, sinon que par la froidure del'hiuer il soit deuenu mol & cõ me cuit. L'autre a son fruit plus gros, de sorte qu'il vient quelquefois aussi gros qu'une pomme, sans qu'il ait point d'espines : lequel est deuenu tel pour auoir esté souuent enté & bien cultiué, tellement que de sauuage il est deuenu domestique & priué.

Le Sorbier est appelé des François tantost Sorbier tantoist Cormier; duquel on trouue de quatre sortes: car les vnes sont ronds comme pommes: les autres vont en appointant comme vne poire: les troisiemes sont languettes comme vn ceuf: les quatriemes sont surnommées torminales, approuuées seulement pour seruir de remede, comme il en escrit. Je viens à discourir des remedes tant du Neflier que du Sorbier. Chacun se sert du fruit du Neflier encores verd, pour arrester le flux de ventre. Mesme plusieurs se seruent des fueilles seiches & reduites en poudre, pour mettre és elisteres de ceux qui sont trauaillez de disenterie, de quoy ils sentent vn grand soulagement. C'est veritablement vne chose remarquable & fort esmerueillable, que encores que la chair des Nefles soit fort astringente ( ie di

S.ij.

des verdes) neantmoins sa poudre rompt efficacement la pierre au reins: Ce qu'Antonius Musa medicin tresdocte & bien expert en la ville de Ferrare, dict auoir experimenté luy-mesme. Je scay bien qu'aucuns assurent le mesme des noyaux, entre lesquels est Brassauolus, & d'autres, qui disent l'auoir souuent esprouué par experience bien assuree, & de moy i'en ay souuent fait prendre pour la mesme fin, en faisant boire vne cueileree en vin blanc, avec de la poudre d'Anis. Mais nous parlerons plus amplement de ces choses en nostre Chiliade des choses memorables. Quant au fruit du Sorbier, Galien dit qu'il a mesme vertu & faculté que le fruit precedent: & est d'aduis de ne manger pas beaucoup de ces fruits ni tout à la fois, comme on fait des figues & des raisins: car nous n'auons pas grand besoin de mâger de ces fruits pour viande, mais seulement pour medicament. Dioscoride faisoit fendre les Sorbes auant qu'elles fussent meures, & les faisoit seicher au Soleil, pour s'en seruir comme d'un remede assure pour arrester le flux de ventre. On se sert pour mesme usage de la poudre des Sorbes seiches, pilees dâs vn mortier, laquelle poudre on prend en façon de Griotte seiche, ou bien on le mesle parmy les bouillons & potages, ou parmy de la bouillie, & dans les clisteres: à quoy sert pareillement

ment la decoction des Sorbes verdes, cōme assurent ceux qui l'ont experimenté. C'est bien aussi vne chose bien memorable, & qui ne merite pas qu'on l'oublie, que si quelque vn a esté autresfois mords d'un chiē enragé, & il demeure couché sous vn Sorbier, il se met en dāger de retomber en sa rage: car on tiēt que l'vmbre de cest arbre a faculté de reueiller la rage desia passée & amortie. Duquel arbre, comme aussi du precedent, c'est assez parlé, car on ne les void encores gueres planter parmi nos iardins & vergers de France.

*Du Citronnier, de son fruit, & des remedes de tous les deux. **Quarreau IX.***

**E**N ce recit medicinal des arbres portans pōmes, il nous reste a traiter de quelques arbres notables, & de leurs fruits. Lesquels encores que difficilement peuuent-ils venir es iardins de nos quartiers Septentrionaux, si ne laisserons-nous pas pourtant d'en traiter, afin que chacū puisse recueillir profit de nostre œuure. Entre ceux-ci nous mettrons le Citronnier en premier rang, le fruit duquel est appelé par fois Medien ou Persien, & d'autres Afsirien, cōme Theophraste appelle l'arbre Medien & Persien, & Pline le nōme Afsirien. Or plusieurs ont anciennemēt beaucoup trauaillé d'atirer & le fruit & l'arbre en leurs quartiers, à cause de l'excelen-

S.iiij.

ce des remedes qu'on en peut tirer, mais leur labour a esté vain . Du temps de Pline il n'y en auoit encores point en Italie : & tient on que Paladius Neapolitain fut le premier qui en apporta l'engeance de Mede en Italie, & là par vn soin & diligence merueilleuse il le nourrit: lequel a depuis esté suyui par l'industriouse polterité, mesmes qu'on en a porté en Espagne, & és parties meridionales de la Gaule . Du temps de Theophraste on ne mangeoit point ce fruit, ni aussi du temps de Plutarque, cōme l'a escrit Atheneus. Les plus notables d'entre les Parthes faisoient seulement cuire les grains parmi leurs viandes, pour auoir bonne halaine, ce que plusieurs rapportēt aussi aux feuilles, qui ne sont pas moins odorātes que le fruit mesme: par quoy on mettoit ordinairēmēt & l'un & l'autre parmi les coffres des habillemens, cōme le monstrēt bien Homere & Neuius, quand ils donnent aux habillemēs ce beau titre, sans le Citron . Mais d'autant que tout ceci semble estre hors de nostre propos & intention, ie suis deliberé de venir à la description des remedes qu'on peut prendre des Citrōs. Tous ceux qui ont escrit de la medicine & de la chose rustique entre les Africains, Arabes, Grecs & Latins, disent tous d'un commun accord, que le Citron est ennemi des venins, & pourtant qu'à bon droit on s'en sert contre



contre iceux, cōme d'un Antidote & cōtrepoison. Ce qu'Atheneus confirme par le recit d'une histoire bien notable. Un certain Roy d'Egypte, dit-il, ayant condamné deux hōmes de neant & malfaiçteurs, pour punition de leurs maléfices, fuyant les loix & ordonnāces d'Egypte, à estre exposez en proye aux aspics: aduint d'adventure qu'ils mangèrent par chemin, allans au supplice, vne pomme de Citrō, laquelle vne certaine taurniere leur auoit dōnee, aduint qu'estans entrez dedans le parc ou les bestes estoient, ils furent mordus en plusieurs parties de leurs corps par ces bestes cruelles & affamées, mais ils n'en sentirēt aucun dōmage: le Preuost estāt estonné, cōmença à demander aux officiers à sauoir si on leur auoit point baillé quelque contrepoison & preseruatif, à quoy fut respondu qu'ils n'auoyent rien mägé sinon vn Citron, qu'on leur auoit donné sans y mal penser, pendāt qu'on les menoit au supplice. Le lendemain le mesme Preuost commanda qu'on fit mäger du Citron à l'un & nō pas à l'autre, puis qu'on les ramena dans le parc receuoir la peine de leurs maléfices. Ce que estant exccuté, celuy qui auoit mangé le Citron estāt mordu comme l'autre n'en receut aucun domage, mais celuy qui n'en auoit point mägé ayant esté mordu, deuint incōtinent tout violet, & mourut sur le chāp. Estāt

S.iiij.

depuis expérimenté par plusieurs, & approuvé, on a en fin trouué vray & ca esté recogneu que le Citron est vn remede excellent & bien soudain contre tous venins, quelque mortels qu'ils foyent, & qu'estant pris par la bouche il resiste à toutes morsures venimeuses, iusques à tant qu'il soit cuit en l'estomach. Si quelcun tient ce recit pour vne fable, & n'y veut adiouster foy, qu'il regarde ce q̄ Theopompus de Chio, auteur bien veritable & fidelle, dit de Clearchus d'Heraclee tyrân de Ponte, lequel ayât fait mourir plusieurs par poison, estoit en volonté d'en faire encores mourir dauantage, & n'eust esté que le peuple se seruit du Citron pour se cōtregarder, ayant esté aduertí de sa vertu & faculté: ce qu'aucuns attribuent aussi à la Rue, comme nous auons dit au recit & discours de ses remedes. Les Citrons donc resistent vertueusement aux venins; & mesmement leur semé ce beué en bon vin. Leur suc fera le mesme, car il fait sortir la poison par embas. Il ne faut pas aussi oublier que l'escorce du Citron corrige la puanteur de l'haleine. Surquoy il ne fera pas hors de propos de mettre en auant le tesmoignage de Virgile, comme ie l'ay tourné.

*Mede produit Citron qui a ius aigre & lent  
Citron heureux, propre medicament  
Pour s'en aider, si par cas d'aduenture*

*Poison*

*Poison au pot mettoit maratre dure  
Ou nuisante herbe, ou parole enchantee  
Par ceste pomme elle sera dontee*

*Et vn peu apres il adiouste.*

*Les Mediens leur haleine en fomentent*

*Leur bouche aussi quand puantement sentent.*

*Aux bons vieillards qui respirent à peine.*

Si on mâge les Citrons tous crus, ils font de difficile digestion, & s'y engendre vn suc gros, & espais, parquoy les mediciens trouuent meilleur de les manger confits au miel ou au sucre: car par ce moyen ils eschauffent & fortifient l'estomach: A quoy ne regardent pas ceux de nostre aage, estans par trop addonnez à leur gorge & à leur plaisir, car ils les donnent à manger tous crus en leurs festins & banquets, ce qu'ils font assez imprudemment. Quoy que soit nous auons cogneu que le Citron sert de fort bon remede contre l'humeur melancholique & contre les maladies longues qui en prouiennent. Son suc reprime l'humeur bilieux, & chasse toute contagion de peste: à cause dequoy les modernes mediciens vsent contre les fieures pestilenciales, du sirop composé de ius de Citron, avec heureux succes. La semence profite merueilleusement contre la picqueure des Scorpions, soit qu'on la boyue, ou qu'on l'applique dessus. Si quelcun fait cuire vn Citron tout entier dans du bouillon, ou dans

quelque autre liqueur, & ayant pressé le dedās, il boit le suc, il aura l'alcine fort souuēue & plaisante. Si aussi on fait cuire le mesme tout entier, dans de l'eau rose & du sucre, iufques à ce qu'il soit tout creué & conuertie en suc. Celuy sera garenti de tout venin & contagion qui prendra tous les matins, vne ou deux petites cuillerees de ce suc, ou decoctio ou si tu l'aimes mieux appeler electuaire : ce qui a esté expérimenté & approuué par moy & par mes amis singuliers, par plusieurs fois en temps de peste. Toutesfois pource que à Paris & en plusieurs autres villes les Citrōs se recourent difficilement, & s'y en trouue bien peu, il ne sera pas mal fait de prédre des limons au lieu de citrōs, & la faute n'en sera pas fort notable : ie di ces limons qu'on crie par les rues sous le nom de citrons.

*Des Orangers & Limonniers, & de leurs  
fruits, & des remedes & secours qu'on  
en peut prendre. Quarreau X.*

**C**ES deux sortes de fruits, & les arbres qui les portent se plaisent si peu en ces quartiers de la Gaule septentrionale, que quoy qu'on les y mignarde & cultiue avec grand soin & diligēce, si ne s'y peuuēt-ils appriuoiser, encore qu'on leur cherche les lieux les plus doux & plus à l'abri, & qu'on y face tout son possible pour les nourrir, tant a de  
vertu

vertu l'amour de la patrie & du lieu de la natiuité. Mais laiffans la longueur de ces prefaces, venons au faict, & enfermons ces deux fortes de fruits, cōme dans vn meſme coffret, c'eſt à dire traitons les tous deux enſemble. Les Oranges ont pris leur nom, & à bon droit, de ce qu'ils ont vne couleur luyfante comme fin or: & de là auſſi pluſieurs eſtiment, que Vergile a pris occaſion de les nommer Pōmes d'ōrice que aucuns aimēt micux entendre des Coings, comme nous l'auōns remarqué en traitāt leur hiſtoire. Quant aux limons, on en met de trois fortes, leſquelles nous pourrōs recognoiſtre par les vers fort elegans de Iouinian Pontanus en ſon iardin des Heſperides: voici doñc comme il diuiſe les Limons.

*L'vn a ſon fruit petit, & ſon ſuc fort faſcheux,  
L'autr' avec fruit plus gros iette auſſi plus de ſuc:  
Et tous les deux eſtans longuets en leur figure,  
Le tiers iette ſon fruit fort gros de ſa nature  
Et de figure ouale reſſemblant au Citron  
En ſes replis & boſſes: mais n'eſt nullement bon  
Au gouſt.*

Ces choſes ainſi diſpoſees ie vien au diſcours & recit des remedes & facultez de l'vn & de l'autre. On trouue de trois fortes d'Oranges, aſcauoir des douces, des aigres, & des moyēnes qu'ō dit cōmunēmēt aigre douces les douces ſont chaudes en toutes leurs par-

ties : mais le suc des autres deux rafraeschit, plus ou moins selõ que l'aigreur est plus grã de ou moindre, ce qu'on pourra cognoistre au goust:parquoy on fait fort bien de dõner le ius des aigres à ceux qui ont la fièvre, pour leur estancher la soif. L'escorce de toutes les fortes d'Oranges,est fort chaude & ardente, ce qui se peut bien cognoistre au goust, car il est acré & amer:& de là vient que le suc qui sort de l'escorce quand on la presse contre la flamme de la chandelle, reçoit incontinet le feu, & passe soudain à trauers le verre, & le vin en reçoit le goust, encores qu'on le iette de bien loin, à cause de la subtilité de sa substance. Les Limõs sont plus aigres beaucoup que ne sont pas les Citrons ni point d'oranges;parquoy leur suc est aussi plus froid & plus sec:duquel on fait vn syrop fort propre pour amortir l'ardeur de l'humeur bilieux: pareillement fort bon aux fièvres pestilenciales, & à celles qui sont contagieuses. Mais il ne faut pas oublier ceci, assauoir que

*Le Limon mis au feu, & enuël tout à son aise,  
Perdant force & vigueur se conuertit en eau:  
Fort propre à nettoyer le visage & la peau  
De la pucelle, afin que tant mieux elle plaife.*

Auiourd'huy on tire dans le Bain marie (qu'on appelle) avec alãbics de verre, de l'eau du suc des Limons, laquelle outre ce que les femmes s'en seruent fort, pour se faire belles,

&

& pour blâchir & derider la peau de leur visage, elle efface toutes taches, en quelque partie du corps qu'elles soyent, tous varous & autres macules, encores qu'elles seroyent causees de ladrerie. Laquelle aussi meslee parmi les syrrops propres, sert de remede aux fieures aiguës & contagieuses: ce que nous auons heureusement experimenté souuent. Pour faire plaisir aux ieunes filles & ieunes femmes, qui prennent si grand plaisir de se faire blanches & belles, & en sont si soigneuses, ie ne m'espargneray, ni ne refuseray point de leur enseigner ici vne sorte de fard fort exquis, & digne de quelque Roine que ce soit. Il faut prendre vn Limon de bonne grosseur, & l'ouuir par dessus, de sorte qu'on puisse oster de la chair & de la mouëlle de dedans, la grosseur d'vne petite noix, puis faut remplir la cavitè de sucre rofat, ou de sucre candi, & de quelques fueilles d'or, & remettre la couuerture dessus: puis le faut mettre sur les cèdres chaudes, & pendât qu'il bouft mesler bien le tout puis le retirer du feu. Le moyè d'en vser, c'est de trèper vn linge dans ceste mixtion, & s'en lauer tout doucement la face & tu verras vne belle face. Yestoye sur le point de faire fin, lors qu'il m'est souuenu bien à propos, que si on fait trèper des perles toutes entieres dans du suc de Limôs, passé & coulé deux ou trois fois, & qu'on les mette apres au Soleil, on

trouuera qu'en cinq ou six iours elles seront tellement fondues, qu'elles seront reduites à la consistence du miel, & de ceste matiere tu en pourras apres former ce qu'il te plaira, & en peu de temps deuenir riche: dequoy est autheur Ierosme Cardan, auquel nous sommes beaucoup tenus, voire si tout ce qu'il dit est vray. Il y a encores vne autre chose admirable, que i'ay leu & remarqué en Leuius Lemnius medicin fort docte, ascauoir que les Limons ont leur suc si aigre & de nature si corrosiue, que si tu fais tréper dedans quel que espace, vne pièce d'or, tu trouueras qu'elle sera amoindrie de pois. Mais nous passons legèrement ces choses, pource qu'elles sont hors de nostre propos: mais nous en discourons quelque iour plus amplement, quand l'opportunité & occasion s'en offrira, s'il plaist à dieu nous en faire la grace.

*Du Grenadier & de son fruit, & des reme-  
des qu'on peut prendre d'eux. Quarreau XI.*

**L**E fruit du Grenadier est au nombre des fruits que nous manions, que nous mangeons, voyons, & auons en grand estime: mais quant à l'arbre qui les porte, nous ne scauons que c'est, & en ce quartier de la Gaule septentrionale nous n'en auons point. Aucuns estiment que la Grenade a prins son nom de la grande multitude des grains dont elle est remplie: d'autres tiennent qu'elle est ainsi nommee,



me, à cause du Royaume de Grenade, qui est en Espagne, où il en vient en fort grande quantité. Mais laissons, si vous le trouuez bõ toutes ces questions & controuersës aux grammariës qui n'õt gueres a faire, & qui sont assez opiniastres, & venõs au discours des remedes qu'õ peut prẽdre des Grenades & de leurs vertus & facultez. Pline tiët q̃ les Grenades douces sõt inutiles à l'estomach à cause qu'elles cõsent, & nuisent aux dẽts & aux gẽciues. Mais celles qui approchèt du goust de celles ci (qu'on dit vincufes) elles arrestēt le vẽtre p trop lasche, & si sont fort profitables à l'estomac, poutueu qu'on n'en mange gueres. Aucuns ne sont nullement d'aduis d'en dõner à ceux qui ont la fieure, car ni leur suc, ni leurs grains ne sõt nullement vtiles, parquoy elles ne sõt aucunemēt bõnes à ceux qui sont affligez de vomissemēs, ou qui iettēt de l'humeur bilieux: voila ce qu'en dit Plinc: avec lequel n'est pas d'accord Dioscoride, car il dit que toutes les sortes de Grenade sont de bonne nourriture, & vtiles à l'estomach, biẽ est vray qu'elles sõt de peu de nourriture: les douces cõme elles sõt tenues pour les pl<sup>o</sup> vtiles à l'estomach, aussi y causēt elles quelque peu de chaleur, & des inflatiõs: qui est la cause pour quoy on les defẽd à ceux qui ont la fieure: les aigres seruent grandement à l'estomach par trop chaud & brullant, & prouoquēt l'vrine

vray est qu'elles nuisent aux dents & aux gencives. L'escorce (qu'on appelle vulgairement Malicoriū, à cause qu'il est fort propre pour conroyer les cuirs, ou bien pource qu'il sert de cuir & couverture à ce fruit) cuitte dans du vinaigre: y meslant vn peu de Noix de galle, raffermist les dens qui branslent. Et si on met vne Grenade toute entiere dans vn pot de terre tout neuf, puis layant bien couuert, on le met dans le four, & que là on le laisse tellement rostir, qu'on la puisse mettre en poudre, elle seruira pour arrester le ventre, & pour guerir les trenchees si on la boit avec du vin. Ce qu'on pourra aussi faire par le moyen d'vne Grenade toute entiere cuitte, en beuant la decoction ou bien la clisterisant. Les fleurs (qu'on appelle balauftia) arrestit les mois des femmes si on les boit, & guerissent les vlceres de la bouche si on s'en laue: dauantage elles donnent grand secours aux glandes qui sont à la racine de la langue enflées, à la luette, aux crachemens de sang, & aux desuoyemens de l'estomach & du ventre: & corrige les vlceres des parties seruant à la generation, & de quelque autre partie du corps que ce soit. La poudre de ces fleurs pilees, a deliuré de mort plusieurs personnes affligées de disenterie. Les grains de Grenades aigres estans seichez, & mis en poudre & la poudre mise parmi les viandes, ou cuites

feu-

seulement dans les potages, referrent le ventre par trop lasche, arrestitent les vomisseinés: & si il est bon que ceux qui crachent le sang en prennent: outre ceils sont fort vtiles au flux disenterique, & aux humiditez & sales fluxions de la matrice, que vulgairement on appelle fleurs blanches. Dioscoride enseigne que celuy qui auatera trois biē petites fleurs de grenadier, il ne fera chassieux de toute ceste annee là. On fait vn vin medicinal des grenades, dont voici la façon de le faire, <sup>tr̄ in fort</sup> <sup>cō-</sup> <sup>proficable</sup> me nous l'auons desia descrit en nostre trai- <sup>Jan de Gre</sup> <sup>nades</sup> té des secrets des vins. Il faut tirer les grains hors de l'eforce, lors qu'ils sont meurs, & les bien môder de toutes pelures, les mettre au pressoir & les presser tresbiē, puis on fait passer le vin par des sacs propres à cela, & le met on dans des phioles ou autres vaisseaux conuenables, iusques à ce que la lie soit rassise, & en fin on met le clair à part, lequel on garde, & pour le conseruet de corrompre, ou s'enaigrir, on met de l'huyle par dessus. Aucuns le gardent en des barraus sans y mettre point d'huyle, mais quand l'esté vient il s'enaigrir aisément. Nous enseignerons ailleurs d'autres moyens, Dieu aidant, avec les facultez & remedes de ce vin. Ce sera pour la fin, quand nous aurons monstré que l'eforce de la Grenade cōuertit le fer en acier, comme a fort biē remarqué Hierome Car-

T. j.

dan, lequel neantmoins a teu le moyen con-  
me il le faut faire, mais ailleurs où nous ver-  
rons estre conuenable nous le declarerons:  
car d'autant que ceci semble plustost conue-  
nir à vn mareschal, que non pas à vn medicin  
traitant des remedes des iardins, ie ne passe-  
ray pas plus outre, afin que chacun se mette  
de son mestier. Je laisse donc les Grenades &  
vien à discourir des Figues. Mais comme ie  
suis oublieux, ie laissois vn secret souuent es-  
prouué par moy & par mes amis. Tu me de-  
manderas, quel est ce secret? Si tu passes vne  
Grenade douce toute entiere avec son escor-  
ce, apres l'auoir bien pilee, & que sur six par-  
ties de son suc tu y en mettes vne de miel, &  
que tu les face cuire iusques à ce qu'il soit es-  
pessi, tu auras vn remede singulier contre les  
inflammations de la bouche, de la luette, &  
du gosier, encores qu'vne personne seroit sur  
le point d'estre suffoquee: pareillement con-  
tre les vlcres du nez, cõtre le poupe, contre  
la puâteur de la bouche, & à plusieurs autres  
maladies qui me seroyent longues à racon-  
ter, mais tu les pourras aisément penser.

*Des Figiers, de leurs fruïts, & des re-  
medes qu'on en peut tirer.*

*Quarreau XII.*

On peut

ON peut bien cognoistre que le fruit du Figuier estoit fort cogneu & commun, non seulement à nostre aage, mais aussi anciennement, par le recit qu'on fait de la dextérité d'esprit & prudence singuliere de Caton: car luy estant ennemi capital de la ville de Cartage & curieux de la seurte de sa posterité, & qui ne faisoit que crier iournellemēt au senat qu'il falloit raser Cartage, apporta vn iour en plein senat vne Figue primerouge, qu'on auoit apportee de la prouince des Cartagiinois, & la monstrant aux Senateurs (comme l'a escrit Pline) leur dit. Je vous demande depuis quand pensez vous que ceste Figue ait esté cueillie? or chacun voyoit bien qu'elle estoit toute fresche. Il leur dit lors, scachez qu'il n'y a que trois iours qu'elle a esté cueillie à Cartage, tant auez vous l'ennemy pres de vos murailles: & soudain apres fut entreprise la troisieme guerre contre les Cartagiinois, en laquelle la ville de Cartage fut rasée & destruite, & l'annee apres Caton mourut: lequel par vn argument fondé sur vne Figue, qui est chose admirable sceut bien persuader & en fin obtenir la ruine & subuersion d'une si triomphante, tant renommée, & opulente ville: laquelle auoit par l'espace de six vingts ans, esté parangonnee sur toutes les villes de la terre, à la ville de Rome.

Mais tout ceci ne sert de rien au recit

T. ii.

des remedes des Figues, auquel ie vien maintenant, apres toutesfois vous auoir donné ce petit mot d'aduertissement, ascauoir que anciennement les Figues tant fraisches que seiches, seruoÿēt de pain & pour toute autre viande: de sorte que les anciens luiteurs ne se nourrissoÿent d'autre viande, iusqu'à ce que Pythagoras leur enseigna de manger de la chair: on auoit aussi trouué le moyen de les garder salees, & les manger au lieu de fromage, selō le dire de Plin. Les meilleures & plus saines, sont celles qui ayans senti la chaleur du soleil, se sont meuries de leur propre naturel. Celles qui ont grande abōdance de lait ou qui ont vn fruit aqueux, encor qu'elles se blēt plus plaisātes à la bouche & à l'estomac, si sont elles neātmoins plus fāscheuses & pesātes: & à cause de ce, elles descēdēt plustost & laschent le ventre, cōme font les noix fraisches. Demetrius Sceptius dōne cest aduertissement, que ceux qui desirent auoir bōne voix se doÿēt garder de māger de Figues: propose pour exēple Egesianactis Alexandrin, qui deuint excellēt ioueur de tragedies, pour s'estre abstenu de māger des Figues dixhuit années entieres. Cuites avec Hysope elles purgent le corps, guerissent la toux enuieillie, & corrigent les lōgues maladies des poulmōs. Avec Rue, elles sont fort vtilēs cōtre la colique, & contre les trenchees, soit qu'on prēne  
la deco-

la decoctiō par la bouche, ou qu'on la cliste  
rise. Pilees, & appliquees, elles dissipent les  
durtez qui viennent au corps, soit qu'on les ap-  
plique seules, ou bien avec huyle de Lis, ou  
quelque autre huyle propre & cōuenable: &  
ainsi aprestees amolissent les escrouelles &  
les frōcles. Cuittes en vin avec Aluine & fari-  
ne, & biē pestries, sont propres aux hidropi-  
ques, si on les enduit: & bruslees avec de la ci-  
re, seruent de remede aux mules qui viennent  
aux talōs. Je di encores q̄ les Figues meslees  
avec farine de Fenugrec & vinaigre, s'appli-  
quēt avec profit à ceux qui ont la goutte aux  
pieds, & à ceux qui sōt tormētez du mal des  
dens, prenant leur suc tout frais avec de laine  
ou coutō, & l'appliquant. Le mesme suc effa-  
ce les verrues, si on les en oinct tout autour:  
mesmemēt celles qu'on furnōme Myrmecies,  
pource qu'on sēt vne petite piqueure cōme si  
on estoit mordu d'une formi: les autres peu-  
uēt estre ostees par le moyē des fueilles de Fi-  
guier, si on les en touche seulement, & puis  
qu'on enterre lesdites fueilles cōme on dit: Les  
figues cuites en vin, pilees & appliquees sur le  
fōdemēt, guérissent les apostumes qui suruiē-  
nēt, les excroissances de chair (q̄ les medecins  
nōmēt cōdyloma) & les creuasses d'iceluy: si  
on les māge à ieun avec des noix, du poiure,  
ou des Amandes ameres, elles ouurēt les opi-  
lations du foye, fortifient l'estomach & le

T. iij.

nettoyent. Eubolus medicin defendoit de  
mâger des Figues à gouster, pource qu'elles  
causent maladies, disoit il, & que la fièvre s'ë  
ensuit soudain, laquelle prouoque vn vomif  
semët d'humeur bilieux: parquoy Aristopha  
nes ayant vn iour d'Esté visité vn malade, co  
gneut incontinent qu'il auoit mangé des Fi  
gues à gouster: ce que ie pense deuoir estre  
entëdu des Figues fraisches: ou des nouvelles  
& qui ont encores leur lait, lesquelles font  
fuer, & causent eschambouilleure, aussi les  
tient on pour fort mal saines en autõne. On  
fait vne lexiue de cendres de Figuier, apres a  
uoir fait brusler ses branches, laquelle tant  
plus est reiteree & enuieillie, tant meilleure  
elle est: ceste lexiue, dit Dioscoride, est fort  
profitable aux vlceres qui sont en danger de  
tomber en gangrene, mesme pour consumer  
les excroissances de chair: La façon d'en vser  
c'est de trëper vne esponge dans ceste lexiue  
puis l'appliquer soudain. Ceste mesme lexiue  
sert aux vlceres grâds & cauerneux, si on les  
en laue bien fort: car elle les consolide, rem  
plit de chair, restraint, nettoye, & r'assemble  
les leures separees, ne plus ne moins que fe  
roit vn emplastre de ceux qu'on applique sur  
les playes sanglantes. Elle sert aussi pour dis  
soudre le sang figé en l'estomach, si on en  
boit vne drachme avec vn peu d'huyle. Mais  
ie croy qu'on prendra plaisir d'ouir Galien  
discourant



discourant des vertus & facultez des Figues  
cōme s'ensuit:encores que les Figues engen-  
drēt moins de mauuais suc que pas vn des au-  
tres fruiçts, non seulemēt de ceux qui ne sont  
pas de garde, mais ausi de ceux qui viennent  
en autōne:si ne sont elles pas exēptes de tou-  
te nuifance:& bien que tous les fruits d'autō-  
ne soyent de bien petite nourriture, si n'en  
est il pas ainsi des Figues: bien est vray que  
elles n'engēdrēt pas vne chair ferme ni serrée  
comme fait le pain ou la chair de porc, mais  
aucunemēt enflē & lasche, telle que l'égēdrēt  
les febues. Au reste elles ont vne vertu de  
terfiue, d'oū viēt que les grauellex fōt force  
grauier apres en auoir mangé. Les Figues sei-  
ches ont plusieurs vtilitez, mais si quelcun en  
māge quātité il en receura dōmage: car elles  
n'engendrent pas bō sang, ausi voit on que  
elles produifēt grāde quātité de poux à ceux  
qui en vsēt. Ce grād antidote tāt renommé de  
Mithridates, cōtre les venins & cōtagion de  
peste, est cōposé de Figues, Rue, & de Noix,  
nous l'auōs desia dit ci deuāt. le dis que si on  
fait cuire des tendres bourgeons de Figuier  
parmi la chair de bœuf, cela fera qu'elle sera  
plustost cuitte, qui sera vne grande espargne  
de bois, dequoy Pline est authcur: ce qu'o at-  
tribue au Figuier sauuage. Columela dit que  
si on fait cuire des figues sauuages, & qu'on  
baille à māger aux poules ou autres oyseaux

T. iiii.

parmi leur mangaille, on les degouftera de  
 manger plus de Figues, desquelles autremēt  
 ils sont fort friāds. Outre ce Africain, qui est  
 l'vn des agriculteurs Grecs, fort renommé,  
 enseigne que si on fait vn bien peu chauffer  
 le laiēt, puis qu'on le remue avec vn baston  
 de figuier, il se prendra & caillera incontīēt.  
 Ce qu'on pourra bien faire ausi, si on met  
 dans le laiēt le ius qui sort du Figuier quand  
 on fait vne ouuerture à l'escorce: ou bien le  
 laiēt que le Figuier domestique iette, mais  
 non pas celuy du Figuier sauuage. Il m'estoit  
 quasi eschapé de la mémoire, de dire, que les  
 Figues brulées corrigent les mules des talōs  
 & la tigne: si on les melle avec Cerat. Et le  
 laiēt du Figuier, enduit sur la picqueure des  
 scorpions, y est grandemēt salutaire. P'estois  
 sur la fin quand deux choses merueilleuses,  
 (œures toutefois de nature) me sōt venues en  
 memoire, lesquelles ne m'ōt pas sēblé dignes  
 d'estre oubliées ni cachees, encores qu'elles  
 sēblēt n'estre gueres conuenables au recit  
 des remedes qu'on peut prendre des Figues.  
 La premi ere est que les taureaux quelques fa  
 rouches qu'ils soyent, seront apriuoifés & rē  
 dus dociles si on les attache cōtre vn Figuier  
 de forte qu'ils ne bougerōt point: ce que Pli  
 ne me sēble auoir attribué au Figuier sauua  
 ge, si on le met autour du col. L'autre est, q  
 la chair des volailles & autres animaux morts  
 se rend

aux cho  
 rremar  
 ables du  
 mier.

se rend en peu de tēps fort tendre & friable, si on la pend seulemēt à vn figuier: Plutarque rend raison de ceci en son traicté des conuiues, disant: Aduint qu'entre les viandes d'Aristion, le cuisinier seruit vn Coq qui auoit esté offert à Hercules, tout freschement tué, & neantmoins fort tendre & friable, ce que Aristion attribuoit au figuier, affirmant que la volaille morte, quelque dure qu'elle soit, deuiendra tendre si on la pend à vn figuier. Ce qui n'est pas sans raison, car le figuier iette vne certaine vapeur penetrante & digestiue, par laquelle la chair est cōme cuite & attédrie: il aduiedra le mesme, afin que ie die cela en passant, si on les couure ou enseuelit du tout en vn mōceau de bled. Or c'est assez parlé du figuier. Mais ie suis fort oublieux, peu s'en a fallu que ie n'aye oublié ce que Plutarque n'a pas dissimulé ni caché. C'est que les cheuaux & asnes tumbēt en cœur failli, si on leur faict porter des figues ou figuiers sur le dos. Mais le remede est encores plus esmerueillable, par lequel on secourt & à ees bestes, & aux hommes: Si les cheuaux sont presque morts, & les hōmes quasi trespassez pour estre tumbez en cœur failli, ils serōt soudain reuenus à eux, si on leur presente du pain, pour peu qu'ils en mangent, ils reprendront leur vigueur & poursuyront gayemēt leur chemin entrepris.

*De l'Oliuier de son fruit, & des remedes  
qu'on peut tirer de l'un & de l'autre.*

*Quarreau XIII.*

**L**E vulgaire François appelle l'arbre qui porte les Oliues, Oliuier, lequel comme chacun scait, a souuent serui pour coronner les cheualiers en leurs triumphes & magnificēces, avec grād applaudissemēt & resiouissance. Les rameaux de cest arbre portez, estoyēt marques & enseignes de paix, d'oū est venu que les poētes luy ont donné à bon droit le titre de pacifique. Mais le mal est, que nous n'auons pas cest heur, nous di-ie, Septentrionaux d'auoir c'est arbre vrayemēt doré, en nos iardins & champs, & encores moins de recueillir son fruit en abondāce: mais quoy? Dieu par vn conseil admirable regit ainsi ces choses, ne donāt pas tout à tous mais seulement ce qu'il cognoit estre bō & expedient. Pour cela donc ie ne laisseray pas de mōstrer ce qui est necessaire de sauoir de cest arbre, de son fruit & de l'huyle qu'o en tire, que i'ay aprins des medecins, tant anciens que modernes, & que i'ay cogneu par l'experience mienne & de plusieurs autres, ce que ie feray franchement & fidelement, cōme ie fay tout le reste, Sans m'amuser donc d'auantage aux paroles ie vien au fait. Les fucilles de l'Oliuier machees, & mises sur les vlcères y apportent grand secours. Leur decoction  
avec

avec miel, arreste le flux de sang, soit qu'on la boyue ou qu'on l'applique: elle oste aussi les croustes & esquarres, & efface les cicatrices. Le suc qu'on tire des dites feuilles aide merueilleusement aux vlcères enflamez, comme charbons, qui viennent pres des yeux aux pustules, à la cheute de la pruncle, & à la chassieufeté & larmoyement enueilli. La façon de le tirer c'est de mettre par dessus les feuilles apres qu'on les a pilees, du vin blanc avec de l'eau de pluye. Et le marc, on le pourra faire seicher au Soleil qui voudra, & puis le ferrer pour s'en seruir au besoin. Appliqué sur la matrice avec laine, en forme de Pessaire ou autrement, arreste les mois par trop abondans: & si est fort vtile aux Erisipeles & feu saint Antoine, & aux vlcères qui rampent & s'elargissent: pareillement aux oreilles, soit qu'elles soyent vlcérées ou boueuses. L'humidité qui sort du bois d'Oliuier verd, lors qu'on le brusle, guerit les dartres & & feus volages, les surfures, le mal saint main, & la tigne ou rache. L'escorce prise de sa racine, la plus delice qu'on pourra, sert de remede merueilleux à ceux qui crachent le sang, & qui crachent pourri, s'ils la machent souuent ou la lichent avec miel rosat. Et la cendre de la mesme escorce, meslee avec graisse, fait refoudre les tumeurs, & oste le vice des fistules.

Voila ce que i'auoy à dire de l'arbre, selon que ie l'ay prins de Dioscoride, de Pline & de Galien: il faut maintenant dire quelque chose du fruit. L'oliue qui est encores iaune & fresche, est vtile à l'estomach, mais difficile au ventre: mais quand elle est noire & paruenue à maturité, <sup>se</sup> se corrompt aisément & pourtāt elle est fort nuisible à l'estomach. La fresche mēgee toute seule, auant qu'on la mette confire, à vn fort bon vsage, car elle aide à ceux qui font du sable parmi l'vrine, à ceux qui ont les dents cassées, & à ceux qui ont les membres retirez. La saumure où les oliues auront trempé, resserre les gensiuës si on s'en laue, & rasfermit les dents branflantes & prestes à cheoir: Le grumeau qui se trouue dans le noyau des Oliues, meslé avec graisse ou suif & farine, est propre pour oindre les ongles raboteuses. Quant à la liqueur qui sort des Oliues, qu'on appelle communemēt huyle simplement ou huyle d'Oliue, qui n'a son pareil entre toutes les liqueurs que nature à produites, apres le vin, voicy ce que i'en veux dire pour le present. C'est vne chose cogneue & confessée de tous ceux qui ont escrit de la medicine & de l'agriculture, soit Cartaginois, Arabes, Grecs & Latins, que l'huyle d'oliue fres, & qui ne soit point gasté ni corrompu, sert grandement pour restaurer & pour cōseruer les forces, si on s'en oinct

oinct exterieurement : ce qui est cōfirmé par l'exemple bien remarquable de Polion Romaine : lequel estant desia aagé de cent ans ou plus, comme dit Pline, aduint que D. Auguste qui estoit son hoste, luy demanda le moyen cōme il s'estoit conserué en vne telle vigueur de corps & d'esprit si longuement. Sa responce fut : par vin mielé au dedans & huyle au dehors : ce qu'il pouuoit auoir appris de Democrite, comme Diophanes le dit en ses Georgiques Grecques : Car ce Democrite estant enquis, comme les hommes pourroyent viure sans que leur fanté fust offensee, & conseruer la vigueur du corps & de l'esprit longuement en son entier, Il respond, s'ils fortifient le dehors avec huyle & le dedans avec miel. L'huyle d'Oliue donc sert pour conseruer les forces du corps, & pour se garder des grandes froidures : ce que cognoissant fort bien ce magnanime & nonpareil Annibal, qu'on appelloit autresfois l'effroy des Romains, ayant a passer les Alpes commanda à tous ses soldats d'oindre leurs corps avec huyle, pour se preseruer de grandes froidures & geales : scachant bien que l'huyle seul est propre pour guarétir les hommes d'estre offencez des glaces, avec ce qu'il les rend plus habiles & dispos. Si on le prend par la bouche pourueu qu'il soit frais, il amortit le ventre par trop dur, & si amortit aucu-

nement la violence des venins, voire les fait fortir par vomiffemens. Si on le boit tout chaud avec suc de Rue, il appaifera soudain les trâchees: & si est fort bõ clifterizé à ceux qui ont l'Iliaque paffion, & qui font fubieçts à la colique. Il nettoye fort bien la face: mis dans les narines des bœufs, iufqu'à ce qu'ils ronflent, appaife l'inflatiõ. Je laiffe les autres remedes qu'on peut tirer de l'huyle d'Oliues, de peur que ie ne foye trop lōg, & pour pouuoir dire quelque chofe de la lie: laquelle estoit fort en viage entre les ruffiques & vilageois. Or la lie n'est autre chofe que la crasse des oliues qu'on a pressé, & la fõdraille de l'huyle: laquelle M. Caton dit auoir des vertus fingulieres fur toute autre chofe: defquelles vertus nous en remarquerõs icy quelques vnes, nous arreflans principalement à celles qui peuuent feruir aux hõmes ou aux beftes. Les bœufs qui font degouftez, & ont perdu leur appetit, le recouureront fort bien si on arroufe leur mangeaille de la lie d'huyle, car gueris par ce moyen ils feront difpos, & s'il y a quelque maladie elle fera chaffée. Si on oinçt les beftes à quatre pieds & les brebis apres estre tondues, avec de la lie meffee avec eau de la decoçtion de Lupins, de forte qu'elles fuent deux ou trois iours: apres lesquels on les laue d'eau falee, elles n'ont garde de deuenir galeufes, & si les Tiquets ne  
les



les tourmenteront point . Mais nous laissons ces choses rustiques sans passer plus avant, esperant d'en discourir plus amplement ailleurs . Il reste seulement trois choses, lesquelles sont vrayement plustost domestiques & du mefnage, que non pas de la medicine. La premiere est , que si on tient les habillemens dās vn coffre ou garderobe , le fons de laquelle soit engraisé de lie d'huyle & bien seiché apres, les Artres & Tignes n'y touche ront aucunement ni y feront aucun dommage. La seconde est, que si on frotte le meuble de bois avec lie d'huile, on le rēdra fort beau & luisant, tellemēt que ce sera vn plaisir que de le voir. La troisieme, que si on fait tremper le bois ou qu'on l'oigne seulement avec lie, la fumiere ne le gastera point . Voila en somme ce que j'auois à dire de l'Oliuier & des autres arbres portās fruit & à escorce deliee, ce sera donc assez, pour faie place au discours des arbres portans noix.

**LE HVICTIESME SILLON**  
du Jardin medicinal, cōt enant le discours  
des arbres portans noix & de leurs fruits,  
Desparti en cinq Quarreaux.

*Du Noyer, de son fruit, & des remedes qu'on  
peut prendre des deux.*  
*Quarreaux I.*



Es anciens gramariens appelloient le Noyer Juglans, comme qui diroit gland de Iupiter, mangeant seulement quelques lettres : mesme plusieurs disent qu'il print ce nom bien peu de temps apres la creation du monde: car les hommes ayant vescu quelque temps de gland, ayans en fin trouué l'arbre qui portoit des noix, & les ayans goustés & trouuées de si bon goust, les nommerent incontinent gland de Iupiter, à cause de leur excellence & bonté. Les gramariens qui sont venus apres l'ont appelé noix, comme s'ils vouloyent dire nuisante : car la forte odeur & penetrante de ses feuilles offense le cerueau, & la mauuaitié de son vmbre nuit grandement à ceux qui dorment sous cest arbre. Il n'y a point d'arbre apres le Cerisier qui vienne plus aisément ni mieux que le Noyer. Ce qu'il tesmoigne de luy-mesme en Ouide, se plaignant en ceste sorte.

*Le prouien de moy-mesme en terroir mesprisé:  
Pres le lieu ou ie germe, est le chemin froissé.*

Les François en leur langue vulgaire l'appellent Noyer: l'vmbre duquel, comme Plin le tesmoigne, est vrayemēt marastre non pas nourrice, de tout ce que s'y rencōtre: car par sa mauuaitié elle empoisonne & gaste tout ce qu'elle touche: parquoy és champs & iardins où il vient on le met tousiours au  
bord

bord: comme le mesme Noyer en fait sa cõ-  
plainte en Ouide, en ce sens.

*Pour l'estime qu'on a que ie suis dommagea-  
ble,*

*On me met tout au bord de terre Labourable.*

Mais sans nous arrester d'auantage à l'ar-  
bre, venons (si bon vous semble) au fruit: le-  
quel cõme chascũ scait, est couuert de double  
couverture. La premiere est verde & tendre  
cõme herbe, & l'autre ferme cõme bois, ioin-  
te avec vne autre petite peau delice par de-  
dans, qui contient le noyau, de sorte qu'il  
est enucloppé d'autant de peaux qu'est l'en-  
fant dans le ventre de la mere, comme Plin  
l'a subtilemẽt escrit: Et cela a esté cause qu'o-  
n a estimé les Noix saintes & sacrees en tẽps  
de nopces. Elles ont esté autresfois transpor-  
tees de Perse par les Roys, d'oũ est venu  
qu'on les a surnommées Royales & Per-  
siennes. Heraclides Tarentin demandoit, a  
scauoir s'il falloit mager les Noix à l'ẽtree de  
table ou à l'issuc: Il est bien certain que si on  
les mange à l'issuc, comme est la coustume,  
mesmement estans seichees, elles feront ve-  
nir l'appetit de boire, & par le moyẽ du boi-  
re elles se mesleront parmy la viande, de for-  
te que l'estomach estant desia tẽdu & plein,  
& par leur pesanteur chassant la viande, elles  
causeront des ventositez & inflations, & cor-  
rompront la viande: car à cause de la substance

V.j.

huyleuse qu'elles ont, elles nagent sur l'estomach, & font mal-aisees à cuire, & de là viennent les cruditez, & les euacuations extraordinaires du ventre. Diphilus Siphnius dit que par cela elles engendrent douleurs de teste, & qu'elles nagent par dessus le reste de la viande: avec lequel s'accorde Diocles, adioustant que la noix par sa graisse refait ceux qui sont maigres & clancez, pourueu que leur estomach la puisse cuire. Quoy que soit, quand elles sont fresches, & qu'on en mange sobremēt, elles sont bien plaisantes à l'estomach, mais quand elles sont seiches, elles sont nuisibles, bilieuses, mal-aisees à cuire, & causent douleurs de teste, si on en mange quantité. Elles sont aussi fort côtraires à ceux qui ont la toux: mais fort propres à ceux qui vomissent fort souuent à ieun. Rosties, elles fachent moins la personne: & c'estoit ainsi que Mnesitheus Athenien disoit qu'il les faisoit manger, la substāce huyleuse estant cōsumee par le feu & par la chaleur. Pilees avec vn Oignō du sel, & du miel, elles seruent de remede cōtre la morsure des chiens, des hommes & des animaux venimeux. Et avec vn peu de miel & de Rue, elles aident fort aux douleurs de mammelles, aux inflations, & aux deslouēures, si on les y applique. Bruslees avec leur escorce, & appliquees sur le nombril, elles appaisent fort bien les trachees de ventre, celles

telles qui sont fort enuieillies, remediēt proprement aux gangrenes, aux charbons, & aux meurtrisseures & ternisseures. La cendre des noyaux bruslez, incorporee en vin, & appliquée par dessous aux femmes, arreste la trop grande abondance des mois. Les mesmes noyaux maschez, & enduits tout soudain qu'ils sortēt de la bouche, font reuenir le poil aux places peelees qui sont en la teste, mais il le faut reiterer souuēt. Aux espreintes pour faire fortir le phlegme, on les mange avec grand profit. Je di encores, que les marques de ceux qui ont esté battus ou frappez, & les meurtrisseures qui restēt apres auoir eu du fouët, s'effaceront fort biē si on les oinct du suc de l'escorce des noix fresches. Que si on fait cuire ce suc avec vn peu de miel, ce sera vn fort bō remede contre les maladies de la bouche, cōme aussi contre les grandes inflammations des glandes qui sont à la racine de la langue, & contre les dangers d'estre suffoqué & estouffé. La lexiue faicte de ses escorces, sert pour noircir les cheueux & pour les brunir. Mais il ne me semble point mauuais de rafraeschir la memoire & parler de rechef plus à pleïn, de cest excellēt cōtrepoison de Mithridates, composé de quatre choses, dōt auons fait mention au discours de la Rue. Cneus Pōpee (dit Pline) ayāt vaincu Mithridates, trouua dās sō cabinet, en vn liure à part,

V.ij.

escriit de sa propre main, la compositiō d'un  
preseruatif de deux noix, autant de figues,  
vint feuilles de Rue, pilé le tout ensemble  
avec vn bien peu de sel: promettant que qui-  
conque mangeroit tous les matins à ieun ce  
ste composition, il ne luy falloit craindre au-  
cun venin de tout ce iour là. Les vers de Q.  
Serenus poëte & medecin fort ancien, s'ac-  
cordent fort bien au dire de Pline, desquels  
voicy la teneur.

*On tient que l'antidote dont Mithridate v-*  
*soit,*

*Fust trouué par Pompee, lors qu'il s'en retournoit*  
*Victorieux & fier: mais voyant ce meslange*  
*Simple de petit pris, & non de pays estrange,*  
*Il ne fit que s'en rire: car il ne voyoit là*  
*Que vint feuilles de Rue, de sel vn petit grain,*  
*Deux noix, & puis trois figues, rien autre que*  
*cela:*

*Puis il le falloit boire à ieun avec du vin*  
*Pour ne rien apres craindre, ne poison ne venin.*

Ce mesme Antidote ou preseruatif, sert  
merueilleusement cōtre la contagion de pe-  
ste, cōme pourroyent bien tesmoigner plu-  
sieurs personnes cogneues & incogneues à  
moy, qui se sont garenties au milieu des plus  
grādes pestes & les plus mortelles qu'on scau-  
roit penser, par le moyē de ce seul preserua-  
tif, duquel ils vsoyēt par mon aduis & cōseil.  
Je ne veux pas oublier en ce lieu, que les noix  
encores

encores verdes , & cuillies enuiron la fin de Iuin, auant que l'escorce deuienne dure, confites avec sucre ou miel, & gardées, cōme nous dirons tantost, sont fort vtilés à l'estomach, & plaifantes à la bouche. Voire on fait vne certaine eau de ces noix là, laquelle est fort propre à plusieurs choses, & mesmemēt à guerir les fieures tierces. Gargile Martial en son traitté des Iardinages, que Seruius Virgilianus luy attribue, affirme auoir experimenté, qu'on aura les noix toutes fresches vn an apres auoir esté cueillies, si apres auoir osté leur pelure, on les plonge dans du miel: & dit dauantage, que ce miel là acquerra vne telle vertu & faculté, que le breuage qu'on en fera. seruira de remede aux maladies de la gorge & de la Canne du poulmō. Mais ie ne veux pas icy oublier ceste confiture tant excelente des Noix, laquelle tu pourras parfaire en vn iour en ceste sorte. Il te faut prédre de noix tendres & verdes, auât que l'escorce s'endurcisse, & oster la pelure verde de dessus, iusqu'au blanc, avec vn couteau, & quant & quât afin qu'elles ne se noircissent, les faut ietter dans de l'eau clere, & les faire cuire iuf qu'à ce qu'elles deuiennent tendres & molles, puis les percer a trauers avec canelle & Gyrosses: & en fin les faut mettre dans le sucre reduit en sirop cuit parfaitement, & leur faire faire trois ou quatre bouillons ensemble.

V.iiij.

ble : & afin de leur laisser prendre le sucre, les y faut laisser tremper troys ou quatre iours: Et d'autant que le sucre se rend liquide & creus, à cause de l'humeur duquel les noix estoient abruuees, il faut faire recuire le mesme sucre a part, & reiterer cela par deux ou troys fois: Voyla ce que dit Pierre Pena medecin en Angleterre, hōme docte & bien disant. Au reste ie ne veux pas qu'on me puisse dire, que i'aye oublié ni caché deux choses que mes amis mesmes m'ont rapportee, & qui ont esté esproouees pareux par plusieurs experiences, & que les anciens ont bien remarqué en leurs liures & escrits. La premiere est, que si on prend vne bōne noix vieille, qu'on la pille biē, & qu'on l'applique sur la morsure d'un chien, qu'on soupçonne de rage, le mesme iour qu'on a esté mordu, & qu'on la laisse là quelques heures, puis le ayant ostée on la donne à manger à vne poule ou coq: si il la mange & qu'il ne meure point, c'est signe que le chien n'estoit pas enragé: mais si elle meurt, c'est vn tefmoignage que le chiē estoit enragé. Parquoy dās troys iours pour le plus tard, il faudra faire diligence de penser le malade, & y employer les remedes les plus propres qu'on pourra trouver, autrement il est à craindre qu'il ne tombe en la crainte de l'eau, laquelle est apres incurable. La seconde chose que i'auoye à te communi-



munique, c'est : Vne noix rācie de vieillesse est de grande efficace à effacer les meurtrisseures & ternisseures : & pour ce faire, il la faut peu à peu brusler à la flāme, ou avec vn fer chaud, pour en faire sortir l'huyle, lequel sera fort propre à cela. Que peux-tu souhaiter d'auantage? Or pendant que ie m'employois à escrire ces choses de la noix, & que ie relisoys ce que i'en auoys desia escrit, comme ie suis accoustumé à y adiouster quelque chose, ie suis d'adventure tombé en la lecture de l'Antidote de Mithridates, dont i'ay cy deuant fait mention: lequel a esté corrigé par Rasi, medicin Arabe, & enuoyé à Almanfor Roy des Sarrasins . Voicy doncques sa vraye description. Pren de noix vieilles bien mondees de leurs peleures tant de dehors que dedans, vne portion: de sel & de feuilles de Rue, de chascun la sixiesme partie d'vne portion: de figues trempées en vin-aigre ou bien en vin, autant qu'il en faudra pour mesler tout le reste: & tout bien pilé & bien meslé, faites vostre preseruatif. La façon d'en vser, c'est d'en prendre de la grosseur d'vne noisette commune, beuuant apres vn bien peu de vin blanc, si bon vous semble. On ne scauroit exprimer combien est grande la vertu de ce contrepoison, non pas sculemēt contre les venins, mais aussi cōtre toutes infectiōs & cōtagiōs de peste: Des  
V.iiij.

quelles nous vueille preferuer celuy qui est  
sauueur de tous.

*De l'Amandier, de son fruit, & des remedes  
qu'on peut tirer de l'un & de l'autre.*

*Quarreau I L.*

**L'**AMANDIER est tellement cogneu  
de chacun, qu'il n'y a rien micux cogneu.  
On tient que sa nature est telle, qu'il est plus  
fertile en sa vieillesse qu'en sa ieunesse, &  
moins fertile tout seul qu'en cōpagnie. Quāt  
à son fruit qu'on appelle Amandes, elles sont  
couvertes de double couverture ainsi que les  
noix, comme chacun scait: la premiere est v-  
ne escorce verte, après laquelle vient l'autre  
qui est dure comme bois, remplie de petites  
fentes & trous, dans laquelle est contenu le  
noyau ferme & solide, lequel les vnes ont  
doux & de bon goust, les autres l'ont amer  
& fâcheux au goust: mais propre a chasser  
l'yurognerie, comme dit Plutarque, duquel  
voici les paroles. Il y auoit vn certain medi-  
cin chez Drusus fils de Tibere Cesar, lequel  
mangeoit d'ordinaire des Amandes ameres,  
puis il assailloit chacun à boire, & n'y en a-  
uoit pas vn qui fut plus vaillāt au combat du  
vin que luy: en fin on s'apperceut que auant  
que boire il mangeoit cinq ou six Amandes  
ameres, pour se garder d'estre surpris de vin.  
Or aduint que ses compagnons beueurs le  
garderent de manger ces amandes, telle-  
ment

ment qu'il se trouua le plus foible à boire, & ne pouuoit resister tât soit peu en ce cōbat. Atheneus est d'accord avec Plutar que en ceci, & en attribue la cause à l'amertume, laquelle dessèche & consume l'humidité, empêchant que les veines ne se remplissent, du remplissage & troublement desquelles ils estiment que vient l'yurogenie, à cause des vapeurs chaudes, & fumées obscures qui empêchent le cerueau, siege de l'entendement & raison. Nous auōs de ceci vn argumēt manifeste, en ce que le renard ayant mâgé quel que chose d'amer & par conséquent d'Amâdes ameres, il mourra soudain (comme dit le mesme Plutarque) s'il ne trouue de l'eau pour boire incontinent, l'humidité interieure estant consumée par ceste amertume. Ce que Dioscoride & Pline ont aussi attesté par leurs escrits. Mnesitheus Athenien au traicté qu'il a fait des aliments, defend de manger toutes sortes de noix, si premierement elles n'ont senti le feu, hormis d'amâdes fresches: mais quelquefois il commande de les rostir, d'autrefois de les cuire parmi l'autre viande, afin que le feu cōsume, & emboyue leur graisse & substance huyleuse. Les Amandes beuës en eau, seruent de remede aux maladies des poulmons & des reins: & prises en façon de loch avec tormentine, seruent de remede aux graueleux: & pilces en vin-cuit, aidēt à ceux

qui vrinent avec difficulté. La gomme qui sort de l'arbre a fort grande vertu d'incrasser & espesir les matieres, & aident fort à ceux qui crachent le sang. Dauantage elle sert à effacer entierement les grates & feux volages, qui viennent sur la peau, si on les en oint avec du vinaigre. Les Amandes ameres peelees, pilees, & liees dans vn linge, & mises dans les lieux secrets des femmes, purgent & nettoient la matrice de tous humeurs corrompus. Si on les pile dans du vin, & qu'on s'en laue la teste, elles la guarétissent des surfures & peaux mortes qui y abondent. Que si on les brulle toutes entieres, & qu'on les face tremper en fort vinaigre, & les ayât bien broiees, on les enduise sur la teste, elles gueriront la pelade, & les places vuydes de poil qui y suruiennent par fois, selon l'aduis de Galien. Si on les fait tremper en vinaigre, puis les ayât bien pilees: on les met en petites panettes & trociques, les faisant seicher à l'ombre: on aura vn fort bon remede pour effacer les taches & bourgeons qui viennent au visage: pour lequel usage, il les faudra destremper en vinaigre, toute les fois que besoin sera, les enduire: & apres qu'elles serôt seichees les nettoyer avec du fauon. La mesme composition seruirá aussi pour les gratelles, dartres & feux volages, en fleurs de la face, qui sont comme preparatifs à la lepre & meselerie. On tire de  
l'huyle

l'huyle des Amâdes, tant douces qu'ameres:  
Les vertus & facultez duquel i'ay micux aimé  
laisser, que non pas d'en traiter seulement en  
passant, esperant d'en traiter amplement ail  
leurs en lieu propre.

*Du Pin & de son fruit, & des remedes qu'on  
peut tirer de l'un & de l'autre.*

*Quarreau III.*

**C**omme les Grecs ont appelé les noix du  
Pin, Coin & Striboli (cōme le tesmoigne  
Galien) aussi Hippocrates a nommé les pōmes  
du Pin Cocali : d'où les Artichauts on pris  
leur nô, cōme nous l'auons monstré ci deuant  
au chapitre des Artichauts ou Cardons de  
iardin. Ces noix sont attachees à l'arbre fort  
haut de terre, & contiennent dans leurs es-  
cailles & creux de petits noyaux, couverts  
d'une peau de couleur comme de fer enrouil-  
lé : lesquels on peut garder à peine s'ils ne  
sont mondez. Aucuns assurent que si on les  
enseuelit avec leur peau dans des pots de ter-  
re neufs remplis de terre, ils se garderont fort  
bien. Le Pin est réputé pour estre de nature  
contraire au Noyer; car on tiét qu'il profite  
à tout ce qui est plâté au dessous. Les noyaux  
encores qu'ils soyēt malaisez à cuire en l'esto-  
mach, si sōt ils de bōne nourriture, si n'estoit  
qu'ils engédret vn humeur grossier. Ils apai-  
sēt la soif, adouciēt l'acrimonie & rōgemēs

de l'estomach, renforcent ceux qui sont foibles, & tiennent qu'ils sont profitables aux reins, & à la vefcie: il semble néanmoins que ils rendent la gorge aspre, & qu'ils irritent la toux: encores qu'ils chassent l'humeur bilieux, si on les boit en eau, en vin-cuit, ou en decoction de Myrabolans. Contre les rongemens violens de l'estomach, on mesle avec iceux de la greine de Concobres & du ius de Pourpié: & mesme contre les vlcères de la vefcie & des reins, car ils font vriner, & amortissent l'acrimonie de l'urine. Ces noyaux repri-mēt les humeurs corrompus & pourris, qui s'amassent en l'estomach. Et estans encores fraichement tirez de l'arbre, si on les pile en vin-cuit, on les pourra vn peu faire cuire pour s'en seruir avec profit contre la vieille toux & pour ceux qui deuiennent tabides & secs, mais il faudra boire tous les iours de ceste decoction là. Et de là ont pris argument plusieurs graues auteurs de dire, qu'il est bō à ceux qui deuiennent etiques, de conuerfer parmi les bois de Pin, qu'on racle ordinairement pour en tirer la poix & la raisine: & pareillement à ceux qui sortans de quelque longue maladie, ne se peuuent remettre: de sorte qu'ils assurent qu'vn tel aër leur seruira plus que la nauigation iusqu'en Egypte, ou que de boire quelque lait medicinal qu'on voudra. Mais ce sera assez dit du Pin & de son

son fruit, aufsi bien ne s'en trouue il gueres,  
és iardins de nos quartiers septentrionaux.

*De l' Auellanier & de son fruit, & des reme-  
des qu'on peut prendre des deux.*

*Quarreau IIII.*

**L** E S noix Auellanes, sôt produites par cest  
arbre qu'on appelle Couldrier, lequel est  
assez frequent és iardins. Elles sont premie-  
remêt reuestues d'vn petit gobelet mol & tē-  
dre, puis apres d'vne escorce ressemblant au  
bois, mais fort aisee à rompre, sous laquelle  
on trouue vne escorce deliée qui enuironne  
le noyau qui est rond, au milieu duquel s'en  
trouue vn autre enclos tout separé: Les mon-  
tagnes de France mesmement celles où il y a  
du bois, sont toutes remplies de Couldriers,  
où il vient des Auellanes languettes & rôdes  
en si grande quantité, que les villageois les  
portent vendre à pleins sacs dans les villes.  
Il est tout notoire, que celles qui sont lōguet-  
tes sont meilleures & de meilleur goust que  
non pas les rondes, & principalement celles  
qui sont fort rouges & dehors & dedans, &  
qui ne sôt pas mal aisees à casser: car elles ont  
le noyau plus ferme, & se gardēt plus longue-  
ment. On les a nommees fort diuersement,  
car premierement on les appelloit Auellanes  
comme s'ils eussent voulu dire Abelines, pre-  
nant ce nom d'vne certaine ville de Campa-  
nie (comme disent les Gramariens) où elles

vindrent premierement en abondance : Or  
les a appeles Pōtiques, à cause qu'ō les apor  
ta de Pōte en Asie & en Grece. Les Grecs les  
ont nommees Heracleotiques, Prenestines,  
& Leptocarya. Les villageois Frāçois les ap  
pelent Noifetes, Noifilles, & Auelanes. Quāt  
à leurs vertus & facultez & aux remedes qu'ō  
en peut tirer: Galiē soustiēt qu'elles ont plus  
de substance terrestre & froide, que n'ōt pas  
les Noix: elles sont aussi de plus de nourritu  
re, car elles sont plus fermes & moins huyleu  
ses & grasses. Philotime en son liure qu'il a  
fait des alimēts, dit qu'elles causent douleur  
de teste, mais moins que ne fōt pas les Noix:  
il dict aussi qu'elles nagent en l'estomach  
par dessus les autres viandes: si toutesfois on  
les passe par le feu, elles sōt moins nuisibles,  
d'autāt que le feu consume la substance huy  
leuse, qui est ce qui nuit. Elles engendrent  
donc douleur de teste si on en mange trop &  
mal à propos, & si sont contraires à l'esto  
mach le remplissant d'inflatiōs & vētositez.  
Elles font renaistre le poil és lieux qui en sōt  
desnuez, si on les messe avec grasses, ou suif  
d'ours. Avec ce elles seruēt aux distilatiōs, si  
on les fait premierement rostir: pilees en eau  
mielee & beuēs, elles soulagēt la vieille toux:  
Rosties avec vn peu de poiure, puis pilees &  
beuēs avec la mesme eau mielee, elles meu  
rissent les distilations, comme Dioscoride  
Pa cl-



l'a escrit. D'autres font d'aduis de les boire en vin-cuit. Il y a mesme des auteurs qui ont laissé par escrit, que pour noircir la prunelle des yeux aux enfans qui l'ont perle, il ne faut qu'incorporer la cendre des creuses d'Auelanes avec huyle, & l'appliquer sur le derriere de la teste. Dauantage elles sont fort bones pour faire deuenir gros, & gras, & ne scauroit on croire combien elles sont propres à celà. Diocles fort renommé entre les Agriculteurs Grecs, à laissé par escrit à la posterité, que les Auclanes sont de moindre nourriture que les Amandes, & qu'elles nagent en l'estomach par dessus les autres viandes, comme nous auons ia dit : que si on en mange en quantité, elles feront mal à la teste : il dit toutesfois, que verdes elles sont moins nuisibles que seiches. Mais il ne nous faut pas ici oublier ce que les payfans mesme ont obserué, ascauoir que si on frappe vn serpent avec vne verge de coudrier, il demeurera là tout engourdi, & en fin mourra. Plutarque dit dauantage, qu'vn scorpion n'entrera iamais en l'habitation où il y aura vne noisette pendue au plancher. Ces deux choses sont bien aisées à experimenter qui voudra, pour en scauoir la verité.

*Du Chastaignier, de son fruit, & des remedes  
qu'on peut prendre des deux.*

*Quarreau V.*

Encores

**E**Ncores qu'il puisse sembler que le Chastaignier soit plustost arbre sauuage que domestique : & qu'il deuroit plustost estre nombré entre les arbres portans fruiçts à escorce deliee , que non pas entre les noix & fruits à dure escorce: si suis-je deliberé pourtât, d'en faire ici vn sommaire discours, à cause qu'en hyuer on en void d'ordinaire les tables des riches & des poures toutes chargees: avec ce que tous les escriuains les mettent au nôbre des noix: bien est vray qu'elles seroyét mises plus proprement au reng des glands, comme mesme quelques auteurs Grecs ont bien recogneu, lesquels ont appelé les Chastaignes Glâd de Iupiter : mais il me semble que ce nom conuient mieux aux noix , pour les causes que nous auons deduites ci dessus, quand nous auons parlé du Noyer : mais ie laisse debatre ces choses aux Gramairiens & non aux medecins . Il se trouue en nos quartiers de deux fortes de Chastaignes: les vnes sont domestiques & cultiuees, lesquelles sôt beaucoup plus grosses que les autres , & les appelle-on communément Marrons: pource qu'on les tient entre les Chastaignes comme les mâles, lesquels en toutes choses sont tousiours mieux nourris que les femelles, cōme l'enseigne Galien. Les autres sont beaucoup moindres, & les tient-on comme les femelles, aussi sont-elles plus maigres que non pas

pas les Marrons. Les Marrons donc seruent pour defferte aux riches: les petites des bois seruent pour faouller les pauures quand ils ont faim. Les riches font cuire les Marrons à la braise ou sous les cendres chaudes, & les pauures font cuire les petites dás l'eau, pour appaiser la faim qui les presse: d'où est venu q Pline les apele populaires & aisées à cuire, mais auât que faire cuire ni les vnes ni les autres, il les faut fêdre avec vn cousteau iusques à la chair, de sorte que la peau soit perçee, afin que par l'ouuerture, le vent que le feu agite & esmeut, puisse sortir, autrement elles feront vn bruit comme vn tonnerre, qui ne sera pas sans faire peur, & mettre en danger ceux qui seront presens. Bien est vray que tout ceci resset mieux sa cuisine, que la médecine: Le vien donc à traiter des remedes. Les Chastaignes sont propres à arrester les fluxions tant du ventre que de l'estomach, selô le dire de Dioscoride: & principalement l'escorce desliée qui passe entre la chair & l'escorce. Quand elles sont seiches, elles sont vtiles à ceux qui crachent le sang: pilees avec sel, & pestries avec miel, sont propres pour appliquer sur la morsure des chiens enragez. Enduites avec Griotte & vinaigre, elles dissipent les durtez des mammelles. Fraischement cuittes, & vn peu saupoudrees de poiure, reueillent l'appetit d'habiter avec les femmes.

X. i.

à cause de l'humidité veteuse qu'elles ont. Si toutesfois on en mäge par trop, elles causent douleur de teste, conlient, reserrent le ventre & font de mauuaise digestiõ, principalement si elles rencontrēt vn estomach foible & debile. Bien est vray, que celles qu'on fait cuire à la braise sont moins nuisibles, mesmement si on les mäge avec du sel, du sucre, d'anis, ou canelle. Aucuns se seruent des Chastaignes trempées en vin, pestries avec farine & reduites en forme de pessaire, pour arrester les mois. Quoy que Galien ait escrit que les Chastaignes sont de grande nourriture, si ne sont elles pas fort bonnes à manger: car soit qu'on les mange bouillies, ou rosties, ou frites, elles nuisent tousiours à celuy qui en mange souuent, & encores plus quand on les mange crues. Je scay bien que ceux qui habitent es montaignes, & qui n'ont pas prouision d'autres viures, viuent tout l'hyuer pour la pluspart de Chastaignes, lesquelles ils ont fait premierement seicher sur vne claye à la fumee, & mondees de leurs peaux & escorce: voire ils en font de la farine, de laquelle ils font du pain, qu'ils font cuire pour le mäger, ou bien avec du lait ou autre bouillon, ils en font de la bouillie, de laquelle ils remplissent leur ventre: & cela les nourrit fort bien, & sont en bon point, mesme n'en sentent aucun dommage à cause du grand exercice & trauail

travail qu'ils font, pource aussi qu'ils habitent en vn aër fort salubre.

*Du Laurier & de ses Bayes, & des vertus & remedes d'iceux. Quarreau V I.*

**L**E Laurier qui est proprement dedié aux triomphes : & comme dit Pline, c'est le huisier des Empereurs & des Papes, seruant de pareure & tapisserie à leurs palais, & d'embellissement & garde en leurs portes: se pourroit iustement plaïdre de moy, si ie l'oublois en ce discours & recit des remedes des arbres: mesmement veu qu'il est non seulement cogneu par son nō entre les Frâçois mais aussi deligemment cultiué & bien cheri. Je tourne donc ma plume pour en escrire & suis delibéré d'en discourir assez amplement, & vn peu dauantage que ie n'ay pas fait des arbres precedens: tāt à cause de son excellence, que pource aussi qu'en nostre traicté des secrets des iardins nous n'en auons pas touché vn seul mot, nō plus que des autres arbrisseaux suyans. Mais soit assez parlé, il faut venir au faict. Le Laurier est vn arbre de fort bonne odeur, reuestu d'vne escorce polie & lissée & deliée, estant tousiours verdoyant, qui a son piedou, tronc fort haut, abondant en vn suc gras, & qui a fort peu de nœuds. Il produit des fleurs petites & toffues fort sembla-

X. ii.

bles aux fleurs d'Oliuier, de couleur iaune tirant sur le blanc: desquelles sortent apres les Bayes qui sont verdes au commencement, mais effans paruenues à maturité, elles sont noires, & ont au dedans vn noyau gros. Le Laurier ne vient point en lieux froids, ni es lieux suiccts aux geles, d'autant qu'il est chaud. Il vient de semence, ou bien si on replante vn surgeon qu'on aura arraché d'vn autre arbre: son bois est fort propre pour faire bastons pour appuyer les gens vieux, car ils sont beaux & legers. On le tient pour estre vn arbre de diuination: qui est la cause pourquoy on le dit estre sacré à Apollo plein de lumiere, & ardent, comme tesmoigne Porphire en son liure du sacrifice & de la magie: parquoy il chasse le feu en petillant (selon que dit Pline) & resiste manifestement aux foudres enflammez & bruslans, comme nous dirons ci apres. Il est aussi aucunement dédié à Iupiter: car toutes les fois qu'on se reioissoit de quelque victoire obtenue, on mettoit le Laurier dás le giron de l'image de Iupiter au temple des payens. Cest arbre pacifique, a tousiours esté l'enseigne des victoires & messager de ioye: à cause dequoy, les soldats en ornoyent leurs armes, les Pontifes leurs palais, & les Empereurs leurs sceptres & bastons imperiaux. Ce que le poëte n'a pas ignoré, comme il estoit de gentil esprit,

aufs

aussi l'a il exprimé introduisant Apollo, parlant à son Laurier, & s'adressant à luy en ces paroles.

*Mon Laurier tu seras toujours à may sacré*

*Verd en toute saison: & mon arc & ma lyre  
Seront faits de ton bois: tu seras consacré  
Pour servir aux triôphes de ceux qui leur empire  
Ont orné de victoire, non de fureur & d'ire.  
L'entrée des grands palais ta presence ornera  
Et gardienne loyalle on t'en renommerra:  
Comme donc de cheueux mō chef blond est tressés,  
Ainsi de verds rameaux tu seras entassé.*

On le tient aussi pour estre vn arbre de bon ne fortune:& comme contraire aux malins esprits: car en quelque lieu que le Laurier soit, les malins esprits s'en retirent, comme ie l'ay trouué remarqué, & escrit dans Casius Dionisius d'Vtique, interprete de l'agriculture de Magon. Il dit dauantage, que les esprits, ni quelque maladie estrange, ne pourrôt nuire au lieu où le Laurier sera, non pas mesme la foudre, laquelle est souuent dardee par les malins esprits qui sont en l'aër, par vne iuste permission de Dieu. On dit aussi de cest arbre qu'il cause la fanté: d'où venoit la coutume que le peuple Romain obseruoit de donner aux magistrats le premier iour de Ianuier, des fueilles de Laurier avec des Figues seiches, pour vn signe de bon encontre

X. iii.

*Notes la  
gentille fi  
lle.*

comme Plin en parle. Anciennement quād on presentoit deuant l'armee des ennemis des branches & rameaux de Laurier, c'estoit vn vray & assureté tesmoignage de paix. Entre tous les arbres cestuy-ci seul fut enuoyé du ciel par Iupiter à Rome, afin d'en coronner les empereurs: Car Liuia Drusila (laquelle fut puis apres appelee Auguste, à cause du mariage) estant promise & fiancee à Cæsar, aduint qu'elle estât assise en son iardin, vne aigle luy laissa choir en son giron vne poule de blancheur exquisite: elle donc regardant celà d'un visage assureté & avec vne assureté merueilleuse, il y survint encores vn autre miracle, car on s'apperçeut que ceste poule portoit en son bec vne branche de Laurier toute chargee de bayes: Or ayant rapporté ceci aux deuins & pris leur conseil, ils furent d'aduis de garder soigneusement ceste poule & les petits qu'elle produiroit, & quāt au rameau qu'on le deuoit planter & bien garder, ce qu'estant fait il creust & multiplia de telle sorte (encores qu'il n'eut point de racines) qu'il produisit en peu de temps vn grād bois: duquel Cæsar print la brâche qu'il portoit en sa main, & la couronne qu'il auoit sur sa teste lors qu'il triōpha: Ce qui fut depuis obserué, & fait par les autres Empereurs: & de là vint aussi que des lors on planta plusieurs bois de Lauriers à Rome: mesme celà  
vint



vint en coustume de planter la branche de Laurier que les Empereurs auoyēt porté en leur main : & se print on garde que la mort d'un empereur approchât, l'arbre qui auoit esté establi par luy, s'affoiblissoit : & la derniere annee de Nerō, la forest & toutes les poules moururēt, selon que dit Suetone en la vie de Galba. Entre les argumens qu'on a que le Laurier est fort plaissant aux Dieux, cestuy-ci en est vn, aſcauoir qu'entre tous les arbres plantez à la main & domestiques, cestuy-ci seul n'est point frappé de la foudre : encores que nous voyons souuent la foudre sans auoir esgard ni à la dignité, ni à la grandeur & magnificēce des Empereurs, ne laisser d'abatre les hautes tours des temples, ruiner entièrement les palais superbes & magnifiques du monde, & bien souuēt consumer mesme les personnes, sans oser toucher tāt soit peu au Laurier, ou ce seroit vne chose prodigieuse & vn presage de quelque grand malheur : mesme on dit que la foudre ne touchera point aux maisons où il y aura des rameaux de Laurier. Parquoy Tibere Cæsar, qui craignoit extrememēt les foudres, quād il oyoit tonner, faisoit mettre vne couronne de Laurier sur sa teste à la façon des poētes, les temples desquels on a accoustumé d'environner de Laurier verd, comme pour le pris & recōpense de ceux qui s'adonnēt aux

X. iiii.

Muses d'Apollo. Le pris & recompence que ie donne ordinairement à Phebus, dict Maro, sont le Laurier, & le rougissant Iacinte avec bonne senteur. Anciennement on n'auoit point acoustumé de poluer le Laurier ni l'Oliuier, les employans à vsages cōmuns & prophanes: mesme on ne s'en seruoit point pour brusler sur les autels, quand on vouloit sacrifier & apaiser les Dieux. Au reste les corbeaux ayās combatu & occis le Chameleon, aualent vne petite branche de Laurier, pour amortir la malice du venin. Par le moyen du Laurier les gays, les pigeons ramiers, les merles, & plusieurs autres oyseaux, font passer le desgoutemēt qu'ils ont tous les ans. Je di d'auantage, que les rameaux de Laurier verd, ont vne si grande force & vertu, que si on les plāte parmi les terres labourables, la rouille qui est vne peste fort dōmageable aux bleds, en sera ostee & sera transportee (si ce que Plīne & les anciēs agriculteurs en ont escrit est vray) aux rameaux mesmes de Laurier. D'auantage ie ne veux pas laisser en arriere que ie ne die que le Laurier a vertu de produire feu de soy-mesme: car si estant sec on frotte quelque temps vn bois cōtre l'autre, mettāt vn peu de souffre en poudre par dessus, ou quelque autre amorce bien feiche, on en verra sortir le feu: vray est que Plīne est quelque peu differend à Mathiol en ceci. Si, dit-il, on frotte

on frotte le Laurier contre le Lierre, & le Lierre contre le Laurier, on en fera sortir du feu: de sorte que le frottement d'un bois contre l'autre bois, conçoit la flamme, laquelle on reçoit avec quelque amorce seiche, comme seroit du champignon ou des feuilles: l'usage de ces choses a esté inuenté par les gueses & espies qu'on met és armées, & par ceux qui gardent le bestail, d'autant que pour auoir du feu on n'a pas tousiours commodité de recouurer des pierres. Aucuns attribuent la mesme vertu au Meurier, & à plusieurs autres arbres, desquels on fait des fusils. Peu s'en est failli que ie n'aye oublié ce qu'on dit d'un Laurier qui estoit en Ponte au pres d'Heraclee, & qui couuroit le sepulchre du Roy des Bebryciens, lequel on nommoit Laurier fol: d'autant qu'il si on en prenoit un rameau ou une branche, & qu'on la portast dans le nauire, il y auoit continuel debat iusques à tant qu'on l'eust iette là. Les feuilles de Laurier seruent pour conseruer les figues seiches comme l'a escrit Pierre Crescence Agriculteur assez renommé: lesquelles sont propres, comme dit le mesme auteur, pour mettre parmi la gelee, pour la faire sentir bon, pourueu que celui qui la doit manger n'ait point de fièvre. Il y a mesme aucuns qui la meslent parmi le Cotignat: mais laissons traiter de la cuisine aux cuisiniers, & nous arrestons à traiter

ce qui touche la medicine. Je vien d'oc à traiter des vertus & remedes du Laurier & de ses Bayes, tirez des escrits & obseruatiōs des Grecs, des Latins, & des Arabes. Galien dit que l'escorce de la racine de Laurier, rompt la pierre & profite au foye, si on en boit au pois de trois oboles avec bon vin odorant. Les cymes les plus tendres du Laurier pilees avec Calament & vn peu de sel, puis, beuēs en eau tiede, laschent le ventre, purgent la phlegme, & font soudain fortir les vers. Les mesmes cymes bouillies en vin avec Nard, guerissent la durtē d'ouye & les tintemens des oreilles, si seulement on reçoit la vapeur de la decoction encores chaude, dans les oreilles avec vn entonnoir. Le Laurier (ce que ie deuois bien auoir mis au commencement) à vne facultē & vertu d'eschauffer & amollir tant en ses fueilles, qu'en son escorce & en ses Bayes. Parquoy le bain de sa decoction aide à la matrice, & aux maladies de la vesicie. Sa fueille verte pilee & enduite, resiste aux piqueures des mousches guespes, des freistōs & des mousches à miel: & pareillement au venin des serpens. Cuite en huyle elle aide aux mois des femmes: & avec pain & griote, appaisē les inflammations. Trois fueilles biētendres, māga es par trois diuers iours avec beurre, guerissent la toux. Les bourgeons broyez avec griotte aident aux inflammations

tions des yeux : avec huyle rofat & Rue , aux inflammations des genitoires : & avec huyle de Glay aux douleurs de teste . Les mesmes bourgeons pilez avec miel, sont bons à ceux qui respirent avec difficulté : mais estans beus ils font vomir . Quoy que l'escorce de la racine soit tenue pour vn propre remede pour rompre la pierre, si faut-il bien que les femmes enceintes se gardent d'en boire, car elle fait mourir l'enfant dedans le ventre. Entre les remedes dont on se sert quand la Luette est alongee, la decoction des fueilles ou des Bayes de Laurier faicte en trois parties d'eau, & gargarisee toute chaude , en est l'vn : La mesme decoction beue est propre aux douleurs de ventre & des boyaux. Les fueilles de Laurier broyees & souuent flairees, empeschēt la contagion & infectiō de la peste: & encores mieux si on les brulle. Aucuns estimēt que la racine de Laurier sert beaucoup pour haster l'enfantemēt, si on la prend à la mesure d'vn acetabule avec eau, mais elle est meilleure à ceci fresche que seiche: les fueilles encores biē tēdres, pilees en vin & enduites, ostēt la demāgeisō de nuict. Les bayes de Laurier que les Grecs nōment Daphnides, eschauffēt beaucoup plus que ne font pas les fueilles. Prinſes avec miel ou vin cuit, ou en forme de loch avec eau miel, elles profitent à ceux qui deuiennent tabides &

secs: & en ceste mesme forte, elles seruent à toutes defluxions de la poitrine: car elles cuisent la phlegme, & font qu'on la crache aisément. Elles remettent la luette prolongee, si on les mesle avec pareille quantité de Cumin, d'Hysope, d'Origan & d'Euforbe, & qu'on incorpore & assemble le tout avec miel, puis qu'on l'applique tout chaudement sur le sommet de la teste. Les mesmes Bayes pilees avec son de froment, grains de Geneure Auls, & mis sur vne tuile chaude, les arroufant souuent de vin, appliquees sur le penil prouoquent l'vrine arrestee. Si on les broye en nombre imper, avec huyle, & les ayant chauffees qu'on les applique, ce sera pour soulager les douleurs de la teste. Beues en vin, seruent de remede contre la piqueure des Scorpions: Pilees & appliquees, ou beues en bon vin, pourueu qu'il n'y ait point de fieure, prouoquent les mois. Enduites avec huyle, elles effacent les petits vlcères qui viennent d'eux mesmes sur la peau, que les Grecs nomment Epinyctides, & les taches blanches qu'on nomme Vitilignes, & guarissent les lentilles, la tigne & vlcères de la teste, & les furfures ou peaux mortes qui tombent quand on se pigne. Leur suc corrige la demangeison & gratelle qui viēt à la peau. Si la femme qui approche son terme d'acoucher, aualle sept Bayes de Laurier le soir quād elle s'en va coucher, cela

cela rendra son enfantemēt aisé & heureux. Elles guerissent la toux & la difficulté d'ha-leine. Les Bayes de celle sorte de L'aurier qui a les fueilles plus menues, resistēt aux ser-pens, araignes & scorpions, si on les prend en vin : & est bon de les enduire sur la rate & sur le foye, avec huyle & vin-aigre: sem-blement aux gangrenes si on les enduit avec miel. Le suc de ces Bayes fresches est bo pour mettre dans les oreilles avec vin vieil & huyle rosat, pour appaiser la douleur d'i-celles, oster la durté d'ouye, & le tintement. Aussi pour oster les lasitudes, & guerir ceux qui sont gelez par la froidure, il les faut oindre du suc des Bayes, & y adioustant vn peu de Nitre, & cela leur profite grandement. Si quelqu'vn est oinct d'huyle Laurin, les ani-maux venimeux n'ont gardé d'en approcher lequel seul est fort propre pour refoudre les maladies des nerfs, dissiper les douleurs de costé, & si est bon aux fieures procedâtes de matiere froide : semblablement pour guerir la durté d'ouye, si on le fait vn peu chauffer dans l'escorce d'vne grenade. La façõ de fai-re cest huyle est telle. Il faut faire cuire vne bonne quantité de ces Bayes bien meures, dans de l'eau chaude, & apres les auoir fait bouillir longuement, il faut ioliemēt recuil-lir avec vne plume, l'huyle qu'elles aurõt ren-du, & qui nagera par dessus, & le ferrer dans

vn vaisseau propre, pour s'en seruir au besoin. I'adiousteray ceci pour le dernier que i'ay prins de Pline & de Columela, & qui à la verité ne semble pas conuenir au propos precedent. Ses Bayes seruent de viande fort propre aux poules qui sont trauailles de phlegmes, quand elles ont biē faim: ou si on les fait ioucher à la fumee faite de Laurier, ou bien de Saunier. Je mettray donc ici fin au discours du Laurier, pour venir au Geneure, à ses Bayes & à sa gomme, qu'aucuns appellent Vernix.

*Du Geneure, de ses Bayes, & de sa Gomme, & des remedes & facultez d'iceux.*

*Quarreau VII.*

**I**E discours tant plus volontiers en ce lieu du Geneure (cōme il est appelé entre nous François, d'autant que ses branches & sa tige seruent d'apuis & eschelas pour soustenir les vignettes & treilles qu'on fait es jardins, les belles & magnifiques loges que les riches y dressent. D'autāt aussi qu'on en apporte à Paris à belles batellees, pour s'en seruir à diuers vsages, & puis les crocheteurs le vōt criāt par les rues à qui en veut acheter, l'ayāt premierement mis en beaux petits fagots, desquels on fait du feu pour resiouir par sa chaleur & bōne odeur, & le corps & l'esprit car en les brullant ils produisent vne senteur qui



qui n'est pas mal plaisante. Le Geneure par son odeur souüue chasse le mauuais aër & la cõtation de la peste, & nettoye l'infectiõ. Mais ie vien au recit de son histoire. On trouue de deux sortes de Geneure entre nous, si fait-on bien ailleurs, qui croissent ordinairement es montagnes. Les vns sont bas & ont leurs rameaux qui trainent par terre, sans se leuer iamais gueres haut de terre: leurs fucilles sont piquantes comme espines, & sont fort semblables à celles du Rosmarin, plus estroites toutesfois: leurs Bayes sont verdes au commencement, mais estans paruenues à maturité elles deuiënt noires & en void-on ordinairement des nouvelles parmy les vieilles. Les autres viennent plus hauts, & ont leur tige plus haute, & leur escorce fort fraisle & entr'ouuerte en plusieurs lieux: leur bois est iaune & de bonne odeur: ses rameaux s'estendent plus au large, & sont environnez de force espines: & les Bayes sont du tout semblables aux Bayes de l'autre. Et l'vn & l'autre sont facheux, & armez d'espines qui menacent de piquer ceux qui en approchent, ils sont verts en toute saison, & ne portent point de fleur. Ils aiment tous deux les montagnes, & les lieux pierreux & pleins de rochers: mais à la plaine il y vienët fort difficilement, & à l'ine, ou s'il y vient il est petit

& bas, & sert d'un giste fort plaisant aux con-  
nils : car ils sont fort friands de ses Bayes &  
grains : aussi dit-on communément, quand  
on les sert sur la table, qu'ils sentent le Gene-  
ure. Au reste encores que le Geneure germe  
& bourgeonne au printemps, comme les au-  
tres arbres, si produit-il son fruit bien tard :  
car le fruit nouveau se void es Geneures en  
automne, & ce nouveau fruit succede en la  
place du vieil, comme nous auons ia dit, de  
forte qu'il demeure deux ans sur la plante, y  
en suruenant d'autres, qui y demeurent aussi  
deux ans, que si on les laisse sur l'arbre sans  
les cueillir ils se seichent & flestrissent : par-  
quoy on les cueillit, & les garde-on quelque  
temps, pour s'en seruir aux vsages que nous  
dirons ci apres. Le bois de Geneure est v-  
ne matiere fort propre pour faire bastimens  
& ourages, tant dans terre que hors de ter-  
re, car il dure plusieurs centaines d'annees,  
sans se gaster ni corrompre : ce que nous fe-  
rons clairement cognoistre par le recit d'un  
ne histoire memorable, dont Plin fait recit.  
En Espagne, dit-il, les Saguntins tiennēt que  
le tēple de Diane Ephesienne, qui fut appor-  
té par Zacynthus & par les autres qui on ba-  
sti Sagunte, fut dressé deux cens ans deuant  
la ruine de Troye, selon le recit de Bochus,  
& qu'il estoit au dessous de la terre : le quel tē-  
ple fut espargné par Annibal, lors qu'il bru-  
la Sa-

*Histoire  
notable.*

la Sagunte, estant esneu par religion, & les poutres & solivataux qui estoient de Geneure durent encores auourd'huy, dict Plin. Il ne se faut donc pas estonner si les alchimistes assurent qu'un charbon de Geneure allumé & couuert de ses cendres, gardera son feu vn an tout entier. Mais c'est assez parlé de l'arbre, parlons maintenant de sa gomme. Aucuns tiennent que le Geneure iette vne certaine larme au temps des grandes chaleurs, laquelle estant desseichee & endurcie par la chaleur, se couertit en gomme, à laquelle ils ont donné le nom de vernix: Il est de couleur blanche quand on le cueillit & quelque temps apres, mais quand il est longuement gardé il iaunit, & estât fort enuieilli, il deuiet du tout rous. Le meilleur est celuy qui est cler & luisant, & que mis sur le feu iette vne senteur qui n'est rien moindre que l'odeur de l'Encens. Les escriuains s'en seruent pour polir & lisser le papier: Si les teinturiers meslent quelque peu de ceste gomme parmi leurs teintures & couleurs, el les prendront tellement qu'elles ne s'effaceront pas aisément apres: Que si on iette par dessus vn peu de ceste gomme puluerisee, elle leur donnera vn merueilleux lustre. Je ne veux pas oublier que de ceste gomme destrempee en liqueur de semence de lin, on fait vn vernis, lequel on se sert pour

Y.j.

donner lustre aux peintures, & pour polir le fer: Il est bon aussi contre les brulleures, mais son principal usage c'est contre les douleurs & enflures des hemorrhoides: mais ceci devoit estre reserué au traitté des remedes du Geneure, desquels il est temps de parler: Mais avant qu'en venir là, & avant que entrer au recit des remedes qu'on peut tirer du Geneure, il me semble que ie feray fort bien de donner c'est aduertissement à ceux qui font estat de la medicine, de peur que au lieu d'un remede salutaire, ils ne donnent un venin, a sçavoir que là où les Arabes ordonnent en leurs compositions de la Sandaracha, il faut entendre de ceste gomme de Geneure: mais quand les auteurs Grecs parlent de la Sandaracha, il faut prendre ce mineral qui est roux & fort semblable à l'orpiment. Car du tēps de Dioscoride, ni de Galien, la gomme de Geneure n'estoit point encores en usage, sinon qu'elle le fut, sous le nom de Succinum, auquel elle est fort conuenable & en ses vertus naturelles & en ses facultez. Il est temps maintenant de m'arrester à la deduction des vertus du Geneure & de ses parties.

Si on fait de la lexiue des cendres du Geneure avec du vin, & qu'on en face boire au poids de quatre onces, cela prouoquera fort bien l'vrine: par lequel remede, a veu mes  
rs qu  
la Sa-

me des hydropiques gueris, en peu de iours, sans autre remede. Ceste mesme lexiue guerit la rogne, & oste la demangeison, si les malades s'en lauent. On fait aussi avec du Geneure, vn bain qui a vne vertu singuliere & admirable contre les gouttes, duquel voicy la façon. Pren du bois de Geneure rapé & limé menu, douze liures: fay-les cuire avec eau en vne grande chaudiere, iusques à ce que la troisieme partie soit consumee: puis iette la decoction & les raboteurs du bois aussi, dans la cuue, & y fay entrer le patient iusques au nombril, & que là il bafine & laue bien les membres tormentez de douleur, mais il faut auoir purgé le corps premieremēt. Nous auons veu (dit Mathiol) des goutteux en Boheme, qui estoient tourmentez d'une douleur continuelle, & gifans ordinairement au lict, lesquels ayans vsé quelque temps de ce bain: sont deuenus tellement sains & dispos, qu'ils estoient plus propres à faire leurs negoces, qu'ils n'auoyent esté auparauant. On fait aussi vn certain huyle qu'on tire du bois de Geneure, ( per descensum que disent les Alchimistes ) mettāt deux pots de terre l'vn contre l'autre, ou deux vaisseaux de verre: lequel estant mis tout chaut dedans la bouche: appaise merueilleusement la douleur extreme des dents, si elle procede de la defluxion de quelque matiere froide: Bien

Recepte  
pour les  
gouttes.

Y.ij.

est vray que celuy qu'on tire de ses Bayes est meilleur; & est fort plaifant à l'odeur. Le suc tiré de ses fueilles, est bõ cõtre les morsures des viperes, soit qu'on l'enduise dessus, ou qu'on le boiue. La cédre de l'escorce du Geneure efface la ladrerie: & la senteur des fueilles & du bois de Geneure alumez, chassent les serpens. Il nous faut maintenant parler des Bayes. Les Bayes ou grains de Geneure, seruent contre les douleurs de l'estomach, de la poitrine & des costez, soit qu'on les boiue ou qu'on en bassine seulement ces parties là. Si on prend sept de ses Bayes, & autant de Bayes de Laurier, & de canelle cõmune, vne drachme, & qu'on les pille grossierement, puis qu'on les mette dãs le vêtre d'une tourterelle, & pendant qu'elle rostira la faudra arrouser de graisse de poule, & en fin la faire manger à la femme qui dãs peu de iours doit acoucher, le soir, vn iour & l'autre non, cela fera que ceste femme deliurera fort aisément & sans travail: qui est vn remede bien facile à faire & bien plaifant. Les mesmes Bayes beuës en gros vin rouge, arrestēt le vêtre, & les tumeurs d'iceluy, & si profitent aux suffocatiõs de matrice: Confitēs en sucre, ou cuites en quelque vin puissant, elles dissipent les inflations, les tranchees, & les douleurs qui en procedent: meurissent la toux, & prouoquent l'vrine: Estans concassees on les fait cuire

cuiré en vin blanc, ensemble avec des Roses, des noix de Ciprez, & des feuilles de Meurte, contre les douleurs des dens: il est bien certain que si quelqu'un se laue la bouche de ceste decoction chaude, y adioustant seulement vn petit d'eau de vie, ou bien s'il y fait seulement tremper vn linge & qu'il l'applique sur la dent, il experimentera combien ce remede est soudain & merueilleux. Il est bon à ceux qui sont subiects à la sciatique, de prendre en vin blanc, quatre Bayes ou grains de Geneure. Je di encores d'auantage, que la decoction, tant des Bayes que des feuilles beuë, prouoque & fait sortir efficacemēt les mois. Mais c'est assés parlé des Bayes, pour donner lieu au discours que nous voulons faire de sa gomme, de laquelle on se sert à plusieurs usages. La gomme de Geneure, qu'on appelle vernix, comme nous auons dit, est bonne pour arrester le sang coulant du nez, si on la broye avec vn blanc d'œuf, & qu'on l'applique sur le front & sur les temples: Elle arreſte la violence des vomissemens bilieux qui tormentent l'estomach, si on met sa poudre dans vn œuf molet & qu'on le boyue: & en ceste mesme façon elle arreſtera le flux de ventre sanglant. Elle aide grandement à la resolution des nerfs, caufée d'humeurs froides: arreſte les defluxions du cerueau, si on s'en parfume: enduite supprime les hemor-

Y.iiij.

rhoides qui fluent : & meslee avec quelque matiere conuenable , elle retient le crachement de sang . meslee avec poudre d'encens , & vn blanc d'œuf , appaise les vomissemens : si on l'applique chaudement sur l'estomach : elle arreste aussi le flux de ventre , si on s'en oinct . Jointe avec huyle rosat , ou huyle Mirtin , elle guerit les fentes & creuasses du fondement : si fait bien aussi les creuasses des pieds & des mains , engendrees de froidure . Le parfum de ceste gomme arreste les Catarrhes , & empesche qu'ils ne tombent avec violence sur les parties basses . Elle d'apestre avec grand vertu , l'estomach & les boyaux , de la phlegme qu'y est attachee : & retient fort bien l'humeur qui tombe soudainement du cerueau sur les parties basses . Sa fumee receuë par vn entonnoir appaise la douleur des dents , soudain qu'elle parviendra aux dents qui font mal . La poudre de ceste gomme mise dans les cauites des fistules humides & moites , les desseiche , & arreste l'abondance des mois . Son parfum aide grandement à la distillation du cerueau . Bref , ceste gomme à les mesmes vertus & facultez que le Succinum , comme nous auons ia dit : car elle est chaude & seiche au second degre , avec quelque peu d'amertume , ce que

fera pour la fin. *Du*



*Du Sureau qui croist en arbre, & de celuy qui est  
comme vn'herbe, appelé Yeble: & de leurs  
facultez & remedes.*

*Quarreau VIII.*

L'Arbre que les Latins appelēt Sábucus, ou selō Q. Serenus, Sabucus, & les Grecs Acte, & les François Sebu ou Sureau ou Sureau, est de deux sortes. L'un est fort cōmun & frequent parmy les hayes & clostures des iardins & des vignes, & à force mouëlle, il porte vn mouchet de fleurs fort blâches: lesquelles ont vne senteur si plaisante, que ceux de nostre nation en font du vin-aigre qui est fort plaisant, les faisant tremper dedans: Sa semēce, ce sont des petites Bayes ou grains mols, remplis d'un humeur gluant, qui teignent les mains de couleur de sang. La matiere ou bois du Sureau est merueilleusemēt ferme & solide, à cause dequoy elle est propre à faire boucliers ou targes, comme affirme Pline: Car estant transpercée (comme le mesme authour dit le semblable du Figuier, du Tillet, du Saulx, du Bouleau & des deux Peupliers) elle se referre incontinent, à cause dequoy le fer le perce mal aisément, ou si elle est percée, on n'en peut apres retirer le fer, qu'avec difficulté. L'autre sorte de Sureau est sauuage plustōst que domestique ou croissant és iardins, & est appelee des Grecs Cha-meacté, pource qu'il n'est pas si haut de

Y.iiij.

terre que l'autre, comme s'ils vouloyent dire, petit Sureau: les Latins le nomment Ebulus, & les François Yeble: il approche plus de la nature des herbes, que non pas des arbres, sa tige est quarrée, ayant force nœuds, desquels sortent ses feuilles par intervalles, lesquelles feuilles sont fort semblables aux feuilles d'Amâdier, hormis qu'elles sont dételes tout autour en façon de scie. Ceste plante fait soulever le cœur, & fait venir appetit de vomir, par sa forte odeur & mal plaisante: elle a la fleur, les grains & le mouschet, semblables au Sureau, mais l'odeur en est du tout diuersé. Elle vient és lieux ombrageux, moires & aquatiques. Voila ce que i'ay bien voulu dire sommairement de la forme & figure de l'un & de l'autre Sureau: il reste maintenant que d'un mesme train ie poursuyue à discourir de leurs facultez & remedes, selon ma petite portee. L'eau distilee des racines tât du Sureau que de l'Yeble, aide merueilleusement à ceux qui sont detenus de celle forte d'hydropisie qu'on appelle Timpanite: si on prend de ceste-ci deux onces, & de celle là quatre onces, & si ayât le tout meslé ensemble le patient continue d'en boire trente iours durant. Les feuilles tendres du Sureau, cueillies incontinent qu'il commence à germer, avec le mesme poids de racines de plantain, pestries & broyces avec vieil oïng, appaisent soudainement

nement les douleurs de la goutte. Le suc tiré de ses feuilles adoucit les apostumes & amas d'humeurs qui se font au cerueau, & principalement en la membrane qui enuironne le cerueau, si on le verse par dessus. Sa decoction comme aussi du yeble refroidit l'ardeur & inflammation des brusleures nouvellement faites: & avec Griotte il guérit les morsures des chiens, si on y applique des feuilles les plus molles. L'eau tirée des fleurs de Sureau, appliquée sur le front & sur le deuant de la teste, amoindrit les douleurs causees par vn humeur chaud. On fait manger les feuilles tendres, & les ieunes germes & bourgeons avec sel, pour euacuer la phlegme & l'humeur bilieux: les grains seruent à teindre les cheueux: La decoction faite en vin, des feuilles de la semence, ou de la racine de l'vn & de l'autre Sureau, & beuë à la mesure de deux ciathes, purge les eaux par embas: biē est vray qu'elle nuit fort à l'estomach, si on se soit pre-muni par choses confortatiues & par dehors & par dedās. Le suc tiré de l'esorce de la racine prouoque fort à vomir, & fait sortir l'eau qui est entre la chair & la peau: autant en fait le suc de la racine mesme: les feuilles de Sureau bruslees & mises en poudre, arrestent le sang qui coule par le nez. La decoction de la racine, faite en vin, vuyde du tout les hydro-piques: & la decoction de ses feuilles amolit

les parties secrettes des femmes & la matrice, si elles s'assent dedans. Les fucilles beuës en vin, resistent aux picqueures des serpens: & les tiges appliquees avec suif de bouc, profitent grandement aux goutteux. Mais l'Yeble est de plus grande vertu & efficace, à toutes ces choses. Le suc tiré des grains de l'un & de l'autre, rassis, & purifié, cuit avec miel, iusques à ce qu'il ait la consistance d'un iulep, oste les douleurs d'oreilles, si on le met chaudement dedans. Les exeroissances qui ressemblent à champignons, qu'on trouue au bas du tronc du Sureau (qu'aucuns appellét l'oreille du traistre Judas) trempées en eau Rose, appaisent les douleurs de teste, & les inflammations de la luette. Je ne veux pas oublier longuement qu'on fait du Sureau, qui est la chose la plus exquisite qu'on pourroit dire, contre les brusleures, & voici la façon comme on le fait. Il faut prendre de l'escorce verte du Sureau, laquelle on trouue incontinent apres la premiere petite peau, & qui est de couleur d'herbe, vne liure (ou tant qu'il te plaira, ayant esgard à la quantité des choses suyuantes) d'huyle lauë par plusieurs fois en eau distillee des fleurs de Sureau deux liures: faire bouillir cela ensemble quel que espace de temps, & apres qu'on les aura coulez & bien pressez, il y faut mettre de cire neufue & bien odorante, ensemble du suc tiré

tiré des tiges du Sureau, de chacun quatre onces: puis les faire encores vn peu de temps bouillir, iufques à tant que tout le suc foit entierement confumé: cela fait, les faut retirer de deffus le feu, & les bien remuer avec vne spatule, afin que le tout foit bien mefflé: fur la fin, il y faut adioufter deux onces de vernix liquide, & deux blancs d'œufs, apres les auoir longuement batus avec vn cuillier: & finalement meffler le tout bien enemble, & le ferrer en vn pot bien net, pour s'en feruir au befoin: I'ay prins ceci de Mathiol. Le vien maintenant au recit des facultez de l'Yeble. Les reiettons tendres, & les cimes du Yeble, qu'on peut aufsi pareillement nommer Sureau, cuits avec beurre frais, ou avec huyle & fel, lafchent le ventre: & si on arroufe de la simple decoction des fueilles, elle fera mourir les puces. Le suc tiré de fes racines fait retirer le fondement qui fort, guerit l'esquinance si on l'applique chaudemēt sur la gorge, & qu'on mette au dehors vn lin ge trempé dans ce suc. Si on laue tant & tant de fois la femence, que le suc noir, qu'elle a autour s'en foit allé, elle fera apres fort propre pour donner dans la decoction de Champepytis, aux goutteux & à ceux qui ont la Sciatique, & aux verolez ou mal de Naples: car par fa vertu laxatiue, elle appaife grandemēt les douleurs, diuertiffant en parties humeurs

qui tombent sur les parties malades, & les e-  
uaquent aussi en partie. La racine cuite en  
vin, & baillée à mâger, aide aux hydrôpiques,  
ouure les conduits de la matrice, & corrige  
les maux qu'y suruiennent. Aucuns tirent le  
suc des racines d'Yeble, & quant & quant le  
mettent au soleil, & le formēt en petits pains  
ou trociques, pour les garder, afin de s'en  
feruir au besoin. Ce suc estant mis dans les  
clysteres, aneantit les douleurs tant des bo-  
yaux que de la hanche, si elles sont caufees de  
froidures ou de ventositez. Il est aussi vtile à  
prouoquer les mois: si on le met aux parties  
secrètes des femmes, mesmement si on le  
reçoit avec laine, laquelle on mette après de  
dans leurs lieux naturels. Il est fort bon &  
profitable d'estuuer, & parfumer avec la de-  
coction d'Yeble: ceux qui ont esté detenus  
de l'ogné maladie, à cause de laquelle ils sont  
tôbez en vne mauuaise habitude: mais il fau-  
dra ce pendant fortifier l'estomach & le foye  
avec choses odorantes & astringentes pro-  
pres & conuenables à celà.

*Epilogue ou Conclusion.*

**I**USQVE S ici nous auons traité autant  
briueuement qu'il a esté possible, mais non  
pas si soigneusement que nous eussions bien  
desiré, les remedes qu'on peut tirer des iar-  
dins

dins, & les facultez des plantes qu'y font, avec la methode & ordre le plus conuenable & le plus clair, qu'il a esté possible: nos contentans neantmoins d'enseigner, & non pas enrichir par beaux discours. Et nostre principal but à esté de pourueoir aux pauures gens, tant de la ville que des champs, comme la charité chrestienne le nous cõmande: qui ne peuent pas auoir les medecins toutes les fois qu'ils voudroyent bien: & qui n'ont pas le moyen d'acheter bien cherement les drogues des apotichaires. Dauantage j'ay bien voulu faire ouuerture à ceux qui sont soigneux de la medecine, pour s'employer à dresser de tels iardins medecinaux à leurs patries & parës, selõ la diuersité des lieux, & les enrichir encores dauantage s'il en a le moyen. Si ils se proposent ce but, ils donneront ordre & s'employeront à ce que l'ancienne medecine & l'usage ancien de medeciner soit repurgé de toute tromperie & imposture, & remis en sa premiere splendeur comme de nouveau: dequoy la posterité receura vn grand & indicible profit.

FIN DV IARDIN  
MEDICINAL.

358  
**METHODE ARTIFI-**  
**CIELLE POVR AVOIR**  
**DES FRVITS ES IARDINS, D'HER-**  
**bages, racines, raisins, vins, chairs, & bouil-**  
**lons, qui purgeront doucement & beni-**  
**gnement le corps, & par le moyen des-**  
**quels on pourra se courir à plusieurs & di-**  
**uerfes maladies sans fascherie, & sans que**  
**ils fassent mal au cœur.**

*Composée par Antoine Mizault docteur  
 médecin de Moulsson en  
 Bourbonnois.*

*Epistre de l'auteur au lecteur debonnaire.*

**I**L m'est souuent venu en la pen-  
 sée (amy lecteur) d'où pouuoit  
 proceder ce qu'aujourd'huy  
 on a les remedes de medicine  
 si à contrecœur, si iamais on  
 les eut, & mesmement les composez: voire  
 plusieurs les haissent de sorte, que pour les a-  
 uoir, ie ne di pas veus ou goussez, mais seule-  
 ment entendus nommer, ils tremblent sou-  
 dain, le cœur leur souleue, & deuiennent pa-  
 lles comme s'ils estoient à demi-morts. Et  
 cest pource que la medicine est venue tant di-  
 uerse & embrouillee (laquelle seule commã-  
 de aux Empereurs & Monarques (dit Pline)  
 que



que pour chasser & guerir vne maladie tant petite soit elle, il faudra faire vn amas d'herbes, racines, semences, fleurs, & autres choses qui ont bien souuent vn goust, & vne odeur bien fort mal plaisante, & entasser tant de diuerses sortes de medicamens, qu'apres auoir ordonné vne chartee de telles drogues tant bigarrees & diuerses, comme si c'estoit pour faire vne farce: il faudra aussi que l'apotichaire les mesle, les trouble, les vire & tourne, & puis que les malades aualent cela qui est assez pour leur faire rendre leur gorge cent fois: au lieu qu'anciennement, comme Seneca mesme le tesmoigne, la medicine estoit simple & consistoit en la cognoissance de peu d'herbes, au contraire auourd'huy elle est venue à vn tel meslange de drogues & medicines, que le seul regard d'en ouyr seulement parler, ou de les sentir, prouoque la pluspart des hommes à rendre leur gorge, ou pour le moins leur fait soufleuer le cœur comme nous auons ia dit par ci deuant: & bien souuent ils se deschargent & par dessus & par dessous, ne plus ne moins que s'ils auoyent prins quelque medicine laxatiue: selon que la vertu expultrice de leur estomach s'esmeut ou en haut, ou en bas. Et sur ceci Antoine Guainier medicin bien experimenté en la ville de Pauie, escrit qu'il a veu vn medicin du Duc de Sauoye, lequel en

rapportant des pillules d'une boutique d'apothicaire, pour les auoir seulement senties, il fut aussi bien purgé come s'il eust pris les pillules mesmes. Mais il me semble que le recit qu'Antonius Musa medicin fort renommé entre les Italiens fait, tant de foy que de sa mere & de sa sœur, n'est pas moins admirable que remarquable, & voyci quel il est. Il m'est aduenü que moy maniant de la Coloquinte, & l'ayant ouuerte en la presence de ma mere & de ma sœur, moy pour l'auoir seulement maniee, & elles pour l'auoir sentie, eufmes le vêtre esmeu, de forte, qu'il n'y eut personne de nous qui n'allast dix fois à selle avec grande emotion. Il ne se faut donc pas esmerveiller, puisque ainsi est que par l'odeur des compositions ou ces medicamens forts & violens, & mesme i'oserois dire venimeux, entrent, & pour les auoir touchez ou sentis, ou goustez, le ventre en est esmeu, si l'imagination ou apprehension en offence quelques vns, & si fait en eux l'operation que feroit, s'ils auoyent pris vne medicine laxatiue. Et à ce propos ie veux reciter ce qui m'est aduenü à moy mesme quelques fois. J'auois vn iour ordonné à vn certain prestre des pillules, lesquelles il haysoit fort, mais la maladie de laquelle il estoit pour lors affligé requeroit vn tel remede : Or luy ayant pris l'ordonnance par escrit, il porta toute ce iour vn billet en sa main

main

main estant en grand souci, ne pensant à autre chose sinon au moyen comme il se pourroit descharger de ses pillules, qui luy estoit vn fardeau fort pesant, & eust bien desiré, que quelcun autre les eust auales pour luy. Or sur le soir estant pressé du mal, & s'acheminant à regret vers l'apotichaire, aduint que le ventre luy fut tellement lasché & se deschargea d'une telle quantité de matiere, que le lendemain il s'en reuint tout ioyeux vers moy, & me rendit mon escrit, disant, que pour l'auoir seulement porté, il auoit esté sept fois à selle la nuit precedente, tellement qu'il se portoit bien, & qu'il me remercioit bien fort. Tu entens lecteur, tu entens combien peut, non pas seulement l'odeur ou le goust de tels medicamens, mais la seule apprehension, en plusieurs corps. Je feray vn autre recit que j'ay veu moy mesme de mes yeux, d'un personnage de scauoir, qui toutes les fois qu'il passoit pres d'une boutique d'apotichaire où on faisoit quelque medicament laxatif, l'ayant seulement senti, à grand peine auoit il loisir de retourner en sa maison, que il auoit le ventre tellement lasché, qu'il sembloit qu'il eust pris le medicament mesme. J'en cognois aussi vn autre, qui est d'assez bon lieu, & d'une maison notable, que s'il demouroit tant soit peu en la boutique d'un apotichaire, il sentoit son ventre tellement

Z. i.

esmeu, qu'il estoit contrainct de fortir soudain, pour s'aller descharger, la faculté expultrice estant irritée par l'odeur de quelque médicament fâcheux & puant, ou bien par l'aprehension de quelcun qu'il auoit en horreur, ce qui luy estoit cōmun avec plusieurs autres. Mais ie me suis assez arresté à ces choses, par lesquelles tu peux aisément recueillir (amy lecteur) que l'usage des médicaments est tellement odieux & fâcheux à plusieurs, & contre leur naturel, qu'ils aymeroient micux mourir cent fois, que d'estre ainsi bourrelez (car voila comme ils en parlent) vne fois seulement, par ces drogues: & ce pour les raisons que nous auons ci deuant amenees. Moy donc recognoissant cela, suyuant les traces des anciens, & m'accommodant à la mignardise de ces gosiers tant delicats, seruant aussi aux estomachs douilletts & sēsibles: & pour plaire à la veuë & au goust de tous, me suis employé à recueillir ce petit traicté, de plusieurs bōs & notables autheurs, & les mieux receus & approuuez, lequel i'ay accru, corrigé, & augmenté en plusieurs endroits: lequel i'ay mis en lumiere pour le bien public. Ie desire & prie Dieu qu'il en puisse fortir beaucoup de bien.

*Methoda*

*Meihode pour faire par artifice: que les fruits des iardins, aſcavoir les herbes, racines, raiſins, vins, chairs & autres, purgeront tout doucement, & ſans aucune faſcherie ni dom-  
mage.*

## P R E F A C E.



E grand & tant renommé médecin Arnâud de Villeneuve, enſeigne au traité qu'il a fait des reigles generales de la curation des maladies; qu'un prudent & fidele medecin doit donner ordre & trauailler ſur tout, de chaffer les maladies, pluſtoſt par viandes qui ont quelque vertu medicinale, que par pures medicines. Il faut donc que le medecin bien aduiſé & ſage, employe là toute la dextérité de ſon eſprit & tout ſon eſtude, que le gouſt & l'odeur & meſme la couleur des medicamés laxatifs qu'il veut faire prendre ſoit aux ſains, ſoit aux malades, ſoit plaiſante & agreable, afin que les yeux de ceux qui les doyuent prendre n'en ſoyent point offencez, qu'ils les ſentent ſans regret, & les ſauourent avec plaiſir & non pas à cōtre-cœur, & ainſi que l'eſtomach, avec le contentemēt de toutes les parties du corps, la reçoie avec contentemēt: ce qui ſe doit faire avec raiſon; car cōme les choſes de mauuaiſe odeur & mal plaiſantes renuerſēt l'eſtomach

Z. ii.

& le faschent, aufi les choses de bonne odeur & plaisantes le refiouiffent & fortifient: car la bonne odeur fait que le medicament n'est pas feulemēt plus plaisant, mais aufi les esprits animaux & vitaux en font fortifiez avec plaisir: & voila aufi pourquoy les fains & les malades, fuyent volontiers les choses de mauuaife odeur. Les medicamens laxatifs donc doyuent estre biē plaisans entant qu'il se peut faire, afin qu'estans receus volontiers par l'estomach, & retenus ioyeusement, ils puissent tant mieux faire leur operation: & que pour estre mal-plaisans, ils ne causent appetit de vomir, ventofitez & agitation de l'estomach. Si ceci qui est à la verité bien difficile, fut iamais à fouhaiter, c'est de nostre temps: auquel les estomachs ne font pas si fa cheux, comme les palaiz font delicats, & mal aifez à contenter, intractables & ennuyeux: car s'ils oyent feulement le nom de medicament, comme si on leur parloit de quelque bourreau, fans l'auoir ni veu ni goufté, ils tremblent soudain, le cœur leur soufleue, ils font efmeus, ils tressuent, deuiennent pasles, tellement que s'ils estoient morts ils ne changeroient en rien. Ce que moy considerant de pres, i'ay estimé que ie ferois vne bonne œuvre si selon ma petite portee, ie propofois quelque aifee & briefue methode, par laquelle on fust guidé & conduit pour desormais

mais pouuoir précéde en nostre iardin, sans aller plus loin, des herbages, racines, fruits, raisins, & pour dire en vn mot les viandes accoustumées desquelles on se pourra seruir au lieu de dogues & medicines laxatiues, & ce sans dommage & avec plaisir: lesquelles n'estans point moins plaisantes pour cela, seruiront pour tromper ceux qui puis apres en receuront vn benefice qu'ils n'attendoient ni esperoyent pas, pour le moins ceux qui n'en scauoient rien, qui fera vne bonne tromperie pour eux. Car soit qu'on les mange, ou qu'on les prenne en decoction ou autrement, ils purgeront le corps si doucement, & sans fascherie aucune, & le deschargeront de toutes superfluités, & excremens qu'il luy faschent, que celuy qui les a pris, estimera n'auoir rien pris que les viandes accoustumées, ordinaires, & celles mesmes qu'il mange tous les iours, n'y ayant rien qui deplaise à la veüe à l'odeur, ni au goust, & l'estomach le receuant avec plaisir, & avec contentement de tout le reste du corps. Or il apert clairement que les premiers inuenteurs d'un si notable artifice & industrie, furent il y a deux mille ans, ou plus, les plus experts & industrieux agriculteurs d'entre les Cartaginois & Grecs, qui estoient aussi bien versez en la medicine: desquels comme de main en main ceste belle & salutaire inuention, paruint à Marc Caton

Z. iii.

lequel l'orna grandement : Dioscoride l'approuua , Columela la cogneut , Pline la propofa , Iean Mefué l'entendit , Palade ne l'oublia pas & Arnaud de Villeneufue l'a enrichie grandement , mais l'experience des medecins modernes , qui font estat d'efprouuer les chofes , & s'y prendre garde diligemment , l'a fort bien confirmee , & merueilleufement acreue . Bien heureux font les medecins dit ce grand philofophe & medecin Arnaud de Villeneufue , aufquels Dieu a defparti la fcience des fecrets de nature , & qu'il a fait tefmoins priuez de fes merueilles . Honore , dit-il , tels perfonnages , car le fouuerain les a choifis , & les a quafi voulu faire compagnons de nature . Mais le malheur eft , dit il , qu'il y en a plusieurs d'appelés à la medecine , mais bien peu d'elcus . Puis d'oc que les chofes font ainfi difpofees , il nous faut toucher la chofe avec le doigt , comme on dit , & montrer à chacun par vne façon bien aifée , comme on pourra deormais auoir en fon iardin tant pour luy que pour les amis , des remedes pour fe purger doucement & fans falcherie ni dommage . Je vien donc des paroles au fait , comme on dit .

*Comme il faut faire pour choifir & recouurer des matieres medicinales conuenables à faire ce que nous en voudrons faire .*

CHAP.



## CHAP. I.

**A**vant toutes choses, il faut tascher  
s'il est possible d'entrer en amitié avec  
quelque médecin fidelle & bien versé: & en sa  
presence aller vers quelque apothicaire ou  
herboriste, qui soit bien fourni de toutes ses  
drogues seruās à la médecine, & si on ne peut  
faire autrement, il faudra choisir & mettre à  
part, ce petit nombre de simples medicamēs  
suyuans, propres à purger le corps: afin que  
tu experimentes les matieres des iardins qui  
ont diuerse faculté de purger: mais il faut que  
ces medicamens soyent frais, & tant que faire  
se pourra bien nourris & choisis entre plu-  
sieurs, & non pas sans suc, vermoulus, flettris,  
puans, & par consequent sans force ni vertu,  
& du tout inutiles à ce que tu en veux faire.  
Que s'il n'est possible d'ē recouurer de si exa-  
ctement bons, pour le moins il faut qu'ils en  
aprochent le plus que faire se pourra: & lors  
qu'on les voudra mettre en besongne & s'en  
seruir, il les faudra bien monder, lauer, & si  
fait besoin, les concasser grossierement & les  
faire tremper vn iour entier, ou seulement  
quelques heures comme nous monstrerons  
en eau, ou en quelque autre liqueur propre  
& conuenable: or afin qu'ils reprennent leur  
premier naturel, & leur force & vigueur  
qui s'en alloit perdue, & que tu ne travailles  
en vain & sās profit, il y faudra proceder par  
Z. iiii.

l'ordre & methode que nous dirons. Toutefois auant qu'en venir là, ie croy qu'on prendra plaisir & profit d'entendre & scauoir les facultez des medicamens, desquels on veut a bruuier les plantes des iardins pour les rēdre laxatiues, selon le but & intention que tu pretens. Nous commencerons donc par le rolc, & recit des medicamēs dont M. Caton, & auant luy les agriculteurs & medicīns Cartaginois & Grecs, vsoyent coustumierement pour ceste fin : pour venir puis apres aux obseruations des modernes, lesquels nous sauōs estre riches & abondans en la cognoissance de plusieurs secrets de nature. L'Ellebore, & sur tout le noir, duquel les anciens ont principalement vsé, purge la colere, la melancolie, & la phlegme. La Coloquinte euacue la phlegme, l'humeur bilieux, & les matieres visqueuses des nerfs. La Scāmonee (qui est le suc d'une plante aussi appelee Scammonee) & le Diagrida, ou Scammonee preparee, purgent la melancolie & l'humeur bilieux qui sont parmi le sang, & es parties esloignees, tout ainsi que la plante mesme. Toutes les especes de Tithimale, desquels Esula est vne espece, euacuent la phlegme, les eaux & la colere noire. Le Concombre fauuage, ou Concombre d'asne, le suc duquel on appelle Elaterium, purge la phlegme & les humeurs gluants & visqueux qui sont es parties ner-

ucu-

ueufes . Le Turbith , euacue la phlegme.  
L'Espurge les eaux & la phlegme : cōme fait  
aufsi la grande Catapuce, ou Palma Christi.  
La Thymelea , qui est nommee des Perſes  
Mezercon, purge les eaux, la phlegme & l'hu  
meur bilieux. Voyla de quoy se ſeruoient les  
anciens pour rendre les arbres & les vignes  
laxatiues & propres à mediciner. Que ſi quel  
qu'un allegue que ce ſont tout drogues vio  
lentes, & pourtant dangereuſes: ie reſpōd à  
cela que leur violence est changee & reprī  
mee par le meſlange des ſucs de qualité con  
traire, avec leſquels ils ſe meſlent, & ſont ren  
dus comme vn meſme corps & tranſubſtan  
tīes ſ'il eſt permis d'ainſi parler: Ie di d'auan  
tage que leur force & violence est rompue,  
& ſ'il y a quelque qualité dangereuſe elle est  
reprīmee, par la voye, le moyen & le temps  
du changemēt & mutation qu'ils reçoīuēt:  
outre les autres cauſes que ie laiſſe . Les mo  
dernes qui ſont ſoigneux & diligens à recher  
cher & examiner de pres les ſecrets de natu  
re, aſſeurent pour l'auoir ſouuent experi  
mentē, que les arbres, les vignes, racines &  
plantes, ſeront auſſi rendues medicinales &  
laxatiues, par le moyen des ſimples medica  
mens laxatīfs qui ſont auīourdhu y en vſage,  
& qui n'ont pas vne telle violēce que les au  
tres: Comme ſont le Polypode, l'Epithy  
me, le Carthame ou Saffran baſtard, le Sc-

né, les Hermodactes, l'Agaric, le Rhabarbe, les Tamarins, les Myrabolans & autres, comme nous dirons tantost apres. Ayant donc mis ces fondemens & principes, ie vien au moyen comme il faut faire pour rendre ainsi les plantes medicinales, que nous pouuons aussi nommer medicine des Arbres.

*Comme il faudra faire pour rendre laxatifs, les fruits des Arbes choisis, & qu'ils purgent le corps doucement & sans fascherie.*

#### CHAP. II.

**Q**uand tu voudras auoir des fruits qui ayēt vertu de purger, ou qui ayēt quelque autre vertu & faculté, comme nous monstrerons, il te faudra choisir vn arbre entre les autres de telle espece que tu voudras, mais qu'il porte bons fruits & plaisans, qui soit petit & non gueres esleué de terre, ieune qui n'excede pas deux ou trois ans: nourri en lieu ouuert & libre, nay en bõ terroir & fertile, & exempt de tout dommage & iniures, tant des hommes que des bestes. Or quãd ce viendra à l'entree du printemps, lors que tous les arbres commencent à produire & bourgeonner, ou quelque temps au parauant, selon que la saison de l'annee & la nature le requerra, il te faudra ouuir & fendre vn tel arbre, au bas du tronc vn peu au dessus

dessus de la racine, mais il te faudra prendre garde de n'offencer pas l'écorce: mais la traiter doucement: Puis ayant mis des petits coins d'os ou de bois, dans la fente, tu la feras ouvrir de la longueur d'une paulme & demie, plus ou moins selon la portée de l'arbre: & incontinent il te faudra oster la mouëlle de l'ouuerture que tu auras faicte, si ainsi est qu'il y ait de la mouëlle au tronc. Mais si l'arbre ne peut souffrir d'estre fendu, il faudra percer avec vne tariere vn peu plus outre que la matrice ou le cœur de l'arbre, & avec quelque instrumēt propre pour tirer quelque portion de la mouëlle, ou en son lieu du cœur de l'arbre. Jean Mesué se contente de faire deux ou trois petis trous à l'arbre, distant d'une paulme l'vn de l'autre, sans point oster de la mouëlle, comme nous dirons bien tost: Que si encores l'arbre ne peut pas porter d'estre percé avec vne tariere, il y faudra proceder par autre voye comme nous enseignerons cy apres. Apres donc que tu auras bien nettoyé la fente ou le trou, il le te faudra farcir & remplir de quelqu'vn des medicamens susdicts, asçauoir d'Ellebore noir pilé, ou de Scammonee ou de suc de Coloquinte, ou de Elateriū ou autre, selon l'humeur que tu auras intention d'euacuer, mais il te faudra premieremēt vn peu piler, ou si besoin fait mettre en infusio,

& se souuenir du proverbe, qu'il faut tout faire par mesure: Car il ne faut pas qu'il y ait là rien de pressé ni trop serré, afin que l'arbre puisse tirer sa nourriture, & que la transpiration soit libre, & que la force & vertu du médicament puisse estre portee en haut avec la nourriture, par le conduit de la mouëlle ou du cœur de l'arbre, & estre distribuee & departie lors que le fruit se forme & croist: Cela estant fait & bien accompli, il faudra oster les coins & rassembler les costez de la fente, & les agencer & ioindre si propremēt qu'il n'y demeure point d'ouuerture, afin que rien ne s'esuente: & sera bon de mettre sur la playe l'emplastre de Caton, lequel est composé d'argile ou croye & de sable avec laquelle on mesle de la fiente de bœuf fresche, & pestrie iusques à ce qu'ils soyent gluants. Aucuns se contentent, avec Columelle, d'enduire l'ouuerture avec argile ou terre grasse biē broyee avec de la paille, & en la partie supérieure de la playe ils mettent de la mouffe, du glazon, de la cire, ou de la poix enuoloppée avec escorce tendre, afin que la pluye ne entre dedans, ou que l'arbre ne soit offensé par la froidure, bruine, neige, gresle ou autre mēt, finalement il faut bien attacher le tout avec vn ozierou avec quelque autre lien, de peur que les matieres n'espanchent, ou que les bêtes ne les fassent sortir hors de leur place. Il

te. Il faudra auoir le meſme ſoin & obſeruer les meſmes choſes quād il faudra fermer les trous qu'on aura fait avec la tariere, hormis qu'il faudra ficher dans le trou vne cheuille de meſme groſſeur que la tariere dont on l'a fait, de forte que le trou ſoit bien fermé de toutes parts. Ces choſes eſtans exactement & proprement accomplies, il faudra laiſſer l'arbre en ſon naturel, afin qu'il puiſſe produire & bien nourrir ſes fruiçts (aidé de la faiſon) leſquels eſtans paruenus à maturité ſeront cueillis en leur temps, & lors tu cognoiſtras par experience qu'ils auront la meſme faculté qu'auoyent les medicamens que tu as mis dedans l'arbre: qui ſera pour verifier le proverbe, aſçauoir que l'enfant ſuit le naturel du pere qui l'a engendré. Iean Meſué docteur excellent en la medicine des Arabes, enſeignant le moyen de faire des Prunes qui laſcherōt le ventre, & purgeront le corps, en eſcrit en ceſte forte. On perce, dit-il, le prunier en deux ou trois lieux, les trous eſtans petits & diſtans l'un de l'autre d'une paume, & ayant mis de la Scammonee dās les trous on les bouche tresbien avec argile, & par ce moyen les prunes ſont rendus laxatiues. On les baille en leur ſuc, ou en decoction avec Sucre, au poids d'une once: & croy que en ce lieu là les exemplaires ſont corrompus, car il y a vne liure au lieu d'une once. Au re-

ite il se faudra soigneusement prendre garde que tels arbres ne soient gastez par les chenilles; ou autres animaux qui ont de coustume de brouter & destruire les arbres: ce que on void toutesfois aduenir bien peu souuent, comme on s'en est apperceu par-ci deuant, à cause de la vertu medicinale laquelle s'espand iusqu'aux fucilles: aüssi auõs nous remarqué qu'elles seruent à plusieurs choses, & auons peu souuent veu les fruits de tels arbres produire & engendrer des vers.

*Cinq autres moyens pour mediciner les arbres, à fin qu'ils produisent fruits qui purgent doucement le corps.*

### CHAP. III.

**Q**uand tu auras choisi les arbres tels que nous auons dit ci-deuant; & qu'ils commenceront à entrouuir leurs bourgeons plains de seuc, & à espandre leurs boutons, qui sont comencemens de leurs fleurs; il les faut lors diligemment deschauffer, comme on deschauffe les seps de vigne, iusques aux plus petites racines. Quand donc elles seront descouertes; & que tu les auras bien netties, il te faudra mettre tout au tour, & dessus & dessous, quelques faisceaux, ou (pour parler comme les medecins parlent, ou plustost comme Caton parle; à la façon rustique) quelques manipules ou poignées de ces medi-



Medicamens dont nous auos cy deuant fait mention, apprestez comme nous auons ordonné, & les enseuclir & enterrer ensemble avec les racines, mettant la terre par dessus deuement mistionnee avec du bon fient: que si la saison est seiche, il sera bõ de l'arronser par fois, le soir ou le matin: car cela resiouira l'arbre, & le maintiendra en sa naturel le vigueur iusqu'au temps de la collecte de ses fruiçts. C'estoit icy la façon dont les anciens vsoyent pour mediciner les arbres.

Ceux qui sont d'un naturel plus subtil, & qui s'employent à recereher plus particulièrement les choses secrettes; m'ont rapporté auoir essayé le moyen suyuant avec heureux suceez. Sur la fin du mois de Mars ils coupent quelque branche notable de la racine d'un arbre, & à ce tronc couppe, du costé qu'il tient au pied de l'arbre, ils approprient un pot de terre plein de ces drogues medicinales & laxatiues, & le bouchent bien de toutes parts, tellement que rien ne se puisse espaucher ou esueter: puis ils remettent la terre par dessus & laissent là l'arbre iusqu'à ce que le temps de recueillir ses fruiçts soit venu, lequel estant escheu, & le printemps començant à reuenir, ils reiterent la mesme operation si besoin fait. Ce qui est fort semblable à ce que nous auos veu practiquer à de bons Architectes, & experts charpétiers, lesquels de-

firans d'auoir du bois bien madré & marqué de diuerfes couleurs, vfoient de ceste meſme adreſſe: Si quelqu'vn au lieu de mettre dans le pot des drogues medicinales & laxatiues, y met quelques ſenteurs, ou quelque eau de ſenteur, ou quelque choſe ſemblable, & les enterre comme il a eſté dit, il ſera eſmerueillé que non ſeulement les fruits, mais auſſi les ſucilles, & les eſcorces en auront l'odeur. Ceci m'a eſté notammét aſſeuré par vn mien ami, nommé Pierre Belon, homme qui s'eſt aſſez fait cognoiſtre par les liures qu'il a mis en lumiere, & par la deſcription de ſes voyages & peregrinations tant de l'Afrique que de toute l'Europe, qui aſſeuroit l'auoir eſſayé en l'année 156. & le meſme me diſoit vn peu deuant qu'il fuſt tué par le glaiue d'vn certain brigand, ou comme on tient par ſon propre glaiue & par la main d'vn ſien ſeruiteur, non gueres loin des fauxbourgs de Paris, allant viſiter les iardins du Roy, deſquels il eſtoit ſurintendant, par le commandement de la Royne mere.

Tu pourras faire le meſme en vne autre façon plus aiſée: Auant que l'arbre que tu veux mediciner monte en feue, il faut deſchauffer ſes racines tout au tour, prenant garde de les bleſſer, de bleſſeure qui leur porte d'omage, puis il les faudra arroſer petit à petit de l'eau où les drogues ou herbes medicinales, propres &

près & conuenables au but où tu pretens, ayent trempé & infusé, ce qu'il faudra reiter par quelques iours, ou pour le moins le rafraeschir vne fois la sepmaine, iusques à tant que la fleur de l'arbre soit tumbee, & que le fruiçt s'apparoisse manifestement. Si la bise souffle & qu'il gele, il te faudra dōner ordre de les garder du froid : ce que tu pourras aisément faire en mettant sur la racine de l'arbre force paille, & puis par dessus du fumier bien gras : pourueu que le fumier ne touche pas l'arbre, de peur que par sa chaleur pourrie il ne le face mourir. Mais pour te garder de tous ces dangers, il ne faut sinon attendre que les froidures soyent passées. S'il aduient que l'Esté soit chaud & sec, il te faudra arroser ton arbre le matin à l'aube du iour, & le soir le Soleil estant couché avec la mesme infusion, mais plus trempée que la premiere. Ceste façon est bien facile & aisée à preparer: car chacun peut aisément recouurer des plantes laxatiues, & suiuant le role que nous en auons mis au premier chapitre, choisir telles qui seront propres à son intention, & les ayant vn peu concassées, les faire tréper vn iour entier en vne bonne quantité d'eau: & finalement en vser à la façon qu'il a esté dit. Arnaud de Villeneuve en sō traitté qu'il a fait des œuures pour medeciner les arbres, plantes & vignes, tiēt que ceste façon est la

A A.i.

plus excellente, comme nous dirons en son propre lieu: car la mauuaistié des choses se change fort, par la mutation de leur faculté en vne autre substance: parquoy, dit-il, ces fruiçts purgent facilement, sans aucun danger ni dommage.

Si d'adventure tu n'as pas en tō iardin ou chāp, de ces ieunes arbres propres à faire cōme nous auōs ia dit: tu te pourras aider d'vn arbre tant gros soit-il, en ceste maniere. Choisi de c'est arbre vne branche notable & bien nourrie, laquelle il te faut percer avec vne tariere, ou quelque autre instrumēt iusques à la mouëlle, ou iusques au cœeur, & plus outre encores, faisant l'ouuerture assez grande selon la grosseur de la branche: cela fait il faut remplir le trou des drogues que tu auras preparees, comme il a esté dit cy dessus; puis le boucher, couvrir & lier: & ainsi le laisser faire iusqu'à ce que les fruiçts soyēt meurs; lesquels tu trouueras fort laxatifs, sans que les fruiçts des autres branches du mesme arbre s'en s'entent aucunement. Ce moyen est tellement certain & bien esprooué, que ie puis dire auoir veu quelquefois vn pomier tellement agencé & accoustré par vn diligent & adroit laboureur, que i'auois enseigné, ayant parlé à luy vne fois ou deux seulement, qu'en vn mesme arbre il y auoit quatre branches ayans toutes diuerfes facultés.

facultez de purger, sel6 la diuersité des drogues qu'on y auoit mis, & quatre autres brâches desquelles les p6mes estoient diuerses en odeur & en saueur: ce qui n'estoyt point aduenu pour les auoir entees, ni par autre sorte de deguifement que celuy que i'ay dit. Il y auoit encores vne autre chose en cest arbre qui estoit admirable, asçauoir que les fueilles ni les fruiçts des branches laxatiues, n'estoyent aucunement offencees par les Chenilles, & le reste de l'arbre en estoit tout rongé & gasté. Je vien aux autres façons de mediciner les arbres, afin que tu puisses choisir entre plusieurs, laquelle tu voudras.

Aucuns transplantent en temps propre & conuenable, les arbrisseaux qu'ils veulent mediciner: tellement toutesfois, qu'ils mettent bonne quantité de ces herbes medicinales au lieu de fiens, dans la fosse qu'ils ont faite pour les replanter, les agençant autour des racines: cela fait, ils iettent la terre par dessus, meslee avec du fiens bien grâs. Que si l'Esté est chaud & sec extraordinairement, comme il est es iours Caniculaires, ils arrosent ces arbres à heures propres & conuenables, avec d'eau de l'infusio des mesmes herbes qu'ils ont mis dans la fosse.

*Autres moyens fort faciles, aisez & bien espronuez.*

AA.ij.

A Vcuns fuiuans le conseil de Dioscoti-  
de, font semer plusieurs semences de plā  
tes laxatiues, au pied de l'arbre qu'ils veulent  
rēdre medicinal, ou ils y plantent les plantes  
mesmes, & mettēt si auant leurs racines qu'el  
les sont entremeslees parmi celles de l'arbres,  
s'il est possible: or pour les garder de seicher  
& tairir, ils les arrousent souuēt & en temps  
propre, & par ce moyen ils font aussi que la  
vertu laxatiue des plantes, est cōme condui-  
te à la racine de l'arbre pour luy seruir de  
nourriture, puis par la vertu que les racines  
ont d'attirer & de sucer, pour entretenir la  
vie de l'arbre & de ses parties, ceste faculté  
monte peu à peu iusqu'au fruit: mais il fau-  
dra tellemēt approprier ces plantes, qu'elles  
environnent le tronc de l'arbre tout au tour  
comme vne corōne, car l'arbre receura quel  
que chose, par vne transpiration insensible,  
de la vapeur que ces plantes iettēt & produi-  
sent. Ce que nous ne deuons pas trouuer es-  
trāge ou esloigné de raison: car nous voyōs  
plusieurs fruits d'arbres, tenant du goust &  
de l'odeur de quelques plantes, qui naissent  
pres de leurs arbres, ou pour le moins non  
gueres loin: ainsi voyons-nous quelquesfois  
des pommes qui sentent le Chou, pource  
qu'il n'en est gueres loin, & qu'elles re-  
çoient la vapeur & la senteur nuit & iour,  
&

& en font embues d'une façon qu'on ne peut voir, par le moyen de laër: Voilà d'où vient que nous voyons des vins plus propres à faire vriner les vns que les autres, encores que ils soyent creus en vne mesme contree & en vn mesme fons: ce que ie croy deuoir estre attribué à quelques plantes ou racines, qui viennent aupres des seps, qui ont ceste vertu de faire vriner.

Il s'en est aussi trouué qui ont répli les fentes & pertuis des arbres qu'ils vouloyët rendre medicinaux, selõ la façon que nous auõs premierement enseignée, de medicamẽs laxatifs composez, accomplissans tout le reste comme nous auons dit: mais s'ils s'en font bien trouuez ou non, ie n'en ay encores rien entendu d'eux.

J'en ay cogneu qui arrachoyent par force vne branche d'un arbre qu'ils auoyent choisi, tellement mesme que ceste brâche empor toit avec soy quelque chose de l'arbre, & estoit chargée de tresbons fruiçts & en abondance, puis mettoyët ceste brâche en vn pot de terre, ou en vne caque de boys pleine de terre bien fumée, & l'enfouissoyent bien profond, mettant avec dans la caque des plantes qui fussent laxatiues, & au tẽps des grandes chaleurs d'Esté, ils arrousoyët abondammēt ceste branche avec eau de l'infusion de mesmes plantes, soir & matin: reiterans celà, par

AA.iiij.

interualles toutesfois, iusques à ce que les fruits fussent paruenus à leur grosseur & maturité, Or que ceste façon soit bonne & véritable, il m'a esté acertené par vn moine de l'ordre de ceux qu'on appelle Celestins: affirmant qu'il n'auoit vsé d'autres plantes pour ce faire, sinon de celles qui croissent dans les iardins cōmuns de leur conuēt, asçauoir de l'Espurge, de Palma Christi, de Titimale, de Violette de Mars, de Malue & sēblables: par le moyē desquelles & en la façon qu'il a esté dit, il auoit des cerises, des pranes, d'abricots qui laschoyent le ventre doucemēt & sans fescherie, iusqu'à faire faire trois, quatre, cinq celes, ou plus ou moins, selon la quantité qu'o en auoit prins. Mesmes il disoit qu'il en auoit acquis la bōne grace & faueur de plusieurs grāds personnages & riches, ausquels il auoit fait part de ses fruits medicinaux: ce que j'ay bien voulu escrire & remarquer en ce lieu, pour induire & inciter chascun de prouuer telles inuentiōs, desquelles on peut tirer & plaisir & profit.

Ie mettray pour le dernier vne chose que j'ay experimentee vne fois ou deux heureusement, & dont j'ay eu l'issue telle que ie desirois. Il se trouue de sortes de pommes fort primeroges & de peu de duree aussi, lesquelles on plāte & nourrit dās des grās pots de terre ou de bois: quand ie parle de pommes

mes



mes i'enten à la façon des Latins, qui prennent ce mot pour toutes sortes de fruits qui ont l'escorce mole & deliée. Quand doncques les arbres qui les portent, qui sont fort petits, sont desleuris, & que le fruit n'est pas encores formé, mais il commence à se former, alors l'arrouse & trempe ces fruits qui sont encores tendres & comme lait distillant, tout doucement par dessus cōme si ie les vouloys allaiter, en quelque liqueur où les medicamens laxatifs que i'auoys choisi, comme propres & conuenables à mon intention, auront trempé, & ce en temps & heure qui me semblera propre: & continue de faire cela quelques iours, me contentant de petit nombre de fruits & d'arbres: bien est vray que ie choisis tousiours les mieux nourris, & ceux qu'on a le plus soigneusement cultiuez. Si la saison est fort chaude & seiche, tellement que ie me apperçoyue qu'ils ont soif, ie les recree en les arroufant avec mesme liqueur, à heures propres, & à cause de la grande secheresse i'abreue la terre alteree, iusques à ce quelle soit toute trempe & comme enyuree. Ie me contente d'auoir discours briuevement ces choses, touchant les manieres de faire que les fruits seront rendus laxatifs, & lascheront le ventre. Il nous faut maintenant traiter les autres manieres de mediciner

A A.iiij.

les arbres, lesquelles seront fort plaisantes & profitables.

*Autre maniere de medeciner les arbres, pour des effets particuliers: qui sont fort belles & dignes d'estre remarquées.*

#### CHAP. V.

**S**I tu desires de tirer des arbres de ton iardin, d'autres remedes que les precedens (lesquels n'estoyent appropriez à autre chose qu'à l'ascher le ventre, & à purger l'humour que les drogues mesmes eussent euacué) tu pourras faire que tes arbres produiront leurs fruits de telle faculté que tu voudras, & propre au but & intencion que tu te proposes, par les moyens ci-deuât enseignez. Si donc tu veux auoir des fruits pour t'en seruir contre la peste & contre les venins: au lieu des medicamēs & drogues laxatiues, tu pourras prendre de bonne Theriaque, ou du Mithridat, ou des racines qui seruent de preseruatif, & autres telles choses resistans à la peste & aux venins, desquels nous auons fait vn assez ample catalogue en nostre traicté des secrets contre la peste, & d'iceux abreuer tes arbrisseaux à la façon que nous auons dit. Que si tu veux auoir des fruits qui font dormir, il ne faudra finō approprier de plantes, racines & semences qui  
ayent

ayent ceste faculté de faire dormir, par vn mefine ordre & methode, Mais auant que mettre fin à ce discours, ie veux produire vn discours que Iean Langius fait contre les larons de fruiçts des iardins & des arbres. *Gentil secret contre les larons de fruiçts.* Ie n'ay iamais dit il, aperceu que les Cantarides seruent à rien mieux qu'à ceci, ascavoir, si tu mets leur poudre toute crue dans les Pomes, Prunes, Fignes, Pefches, & autres bons & beaux fruits, qui sont encores sur leurs petits arbres, & ayant retiré la peau, tu caches la fente, où tu as mis ladite poudre, afin qu'on ne s'en apperçoie pas: car s'il aduient que les larons defrobent ces fruits, & qu'ils les mangent, ils auront vne douleur d'vrine, & vne difficulté qui descouurira leur larcin, & sera comme vne iuste punition de leur malice: Mais de ces choses il vaut mieux s'en taire que d'en escrire dauantage. Le lecteur diligent & de bon esprit, pourra inuenter mille autres adresses & gaillardises plaisantes & vtilites, sur les projets, & traicçts grosiers que nous en auons ici donné; car comme dit le prouerbe, à bon entendeur peu de paroles.

*Pour faire auoir aux fruiçts tel goust, tel odeur, & telle couleur qu'il te plaira*

#### CHAP. VI.

**C**E que nous auons discoursu iusques ici des façons & moyens de mediciner les arbres, peut aussi seruir pour les mefmes adreç-

ses, faire auoir à tes fruits tel goust, tel odeur & telle couleur que tu voudras, y appliquant des choses propres & conuenables à ton intention, lesquelles tu pourras choisir. Par ce moyen donc tu pourras faire que tu auras des fruits tousiours aspres & rudes, quelques meurs qu'ils soyent, d'autres aigres, d'autres doux, & du goust du miel, ou du sucre: tu en pourras auoir qui sentiront le musc, la canelle, ou autre tel odeur, ou faueur, ou plaistate, ou facheuse: & pour dire en vn mot, telle que le bien adroit ouurier voudra & souhaitera: or que ceci soit veritable ie ne le puis pas asseurer, tant pour l'auoir ouy dire, comme pour en auoir senti & gousté moy-mesme par plusieurs fois: voire mesme (ce que ie croy bien que plusieurs ne croiront pas) i'ay quelque fois veu, manié, ouuert & gousté des Meures iaunes, des Paires rouges, des Pomes de couleur cœleste, tant par dehors, que par dedans, chacune pendant à son arbre, qui estoit certes beau & plaissant à merueilles: vray est qu'elles n'auoyent aucun goust ni faueur en quoy on peut prendre plaisir: car il auoit esté corrompu par le fard de la couleur, de sorte que tels fruits ne seruyent plus de rien, sinon de repaistre les yeux & non pas la bouche. Ceux s'en esmeruilleront qui ne sauent pas, ni entendent qu'il y a beaucoup de choses en ceste grande machine du monde,

monde, lesquelles on tient comme miracles, & qui ne sont aduenues, sinon par l'adresse & industrie des gens de bon esprit, par la diligence & façons de desguiser, enter, & plâter de plusieurs: parquoy il me semble que le poëte a fort bien dit.

*Pour le profit inuentez & cogneus  
Sont plusieurs ars, beaucoup d' experiences,  
Par grands labours les hommes sont venus  
A espronuer les effets des sciences.*

Or ce que plusieurs ignorent la cause, fait qu'ils en sont estonnez cōme d'un miracle, & pensēt que ce soit vne chose cōtre nature: ce qui se peut voir, tāt en ce que nous auons traité iusques ici, qu'en ce que nous traiterōs encores par ei apres, & principalement es diuerses façons d'enter & en la diuersité des fleurs: par le moyen desquels comme aussi par diuers artifices, & desguisemens artificiels de medicamens & couleurs, nous voyons aduenir bien souuent qu'un mesme arbre produira des fruits de diuerses especes, de diuers goust, de diuerses odeur, couleur, & faculté, mesme produira des Pommès, des Noix, des Rafins, des fleurs & autres choses. Ce que ie veux monstrer clairement par deux exemples presque incroyables, encoēs qu'il pourra sembler que ce soit hors de propos.

*Description de deux arbres fort grands & admirables.*      C H A P. V I I.

Ce nonpareil truchement de nature, aſſauoir Pline, eſcrit d'un certain arbre fort remarquable eomme ſ'enſuit. Nous auons veu vn arbre enté aupres de Tiouli, chargé de toutes fortes de fruits: Vne branche eſtoit chargée de Noix, l'autre de Bayes, l'autre de Raiſins, l'autre de Fignes, Poirs, Grenades, & de pluſieurs fortes de Pommes: mais il ne veſquit gueres: voila ce qu'il en dit. Mais l'arbre que Ieã Baptiſte Porta, Neapolitain deſcrit, en ſon traicté de la Magie naturelle, me ſemble bien encores plus admirable & monſtrueux. Nous auons dit il, veu & cogneu, vn arbre qu'on appelloit communémēt le delice & plaiſir des iardins, qui en ſa groſſeur & grandeur n'eſtoit pas mal-plaiſant. C'eſt arbre eſtoit miparti en trois groſſes branches: en l'une on y cueilloit de deux fortes de Raiſins qui n'auoyent point de pepins, & eſtoyent de diuerſes couleurs & medicinaux: car les vns prouoquoyēt à dormir, & les autres laſchoyent le ventre. La ſeconde branche portoit des Peſches, produiſoit par interuales des Peſches, & des noix-peſches ſeparément, ſans qu'il y eut point de noyau dedans: que ſ'il s'en trouuoit quelcun qui eut noyau, il eſtoit doux & de bon gouſt comme vne Amande: & meſme repreſentoit la face tantotſt d'un homme, tantotſt d'une beſte ou autre animal, ayant diuers lineamens.

La troiſi

La troisieme produisoit des Cerises sans noyau, & des aigres & des douces, ensemble des Oranges. Son escoree estoit toute semée & comme composée de fleurs & de Roses : au reste, les fruits surpassoyent la grosseur ordinaire, & estoient plus doux beaucoup, & de meilleure senteur que les autres. Il jettoit sa fleur au printemps, & nourrissoit ses fruits plus outre que du temps legitime: car ils demouroient sur l'arbre, & par sa faculté continue, il suppeditoit des fruits toute l'année à chacun : car les fruits venoyent par ordre les uns apres les autres, & la portee se renouvelloit. Les branches estans courbees penchoyent bien fort. Bref le ciel & la terre fauorisoyēt tellemēt à cest arbre, qu'en ma vie ie n'en vis vn plus beau ni plus plaisant : voila ce qu'il en dit. Laquelle histoire d'un arbre si exquis, nous auons bien voulu ici mettre en auant pour faire entendre à chacun

*Combien vaut l'art, combien peut l'industrie:  
Combien l'enter rend les iardins fertiles:  
D'herbes mediciner tant de façons gentiles:  
Iointes avec labeur, qui de repos n'a enuie  
Inuenteur de tous arts-*

Mais sans m'arrester à parler de la façon d'enter, de laquelle i'ay fait n'y a gueres, vn traicté à part, ie reuien à mon propos, duquel ie me suis voulu aucunement destourner, en ayant trouué quelque occasion pour

monstrer que l'invention d'enter, jointe avec la façon de médiciner les arbres, sont des choses admirables, principalement quand l'ouurier est bien instruit & adroit.

*De la façon comme il faut cueillir, ferrer, garder & user des fruits medicinaux, & des autres choses qu'il faut observer en cest art.*

## C H A P. V I I I.

**A**vant qu'entrer en la traëtation de la matiere proposee, ie veux aduertir ceux qui seront curieux de cest art, que tant plus petits seront les fruits des arbres qu'on voudra médiciner & plus mols, tant moins il faudra de matiere, & tât moins les faudra il arrouser & y auoir de peine: & au contraire quand ils seront gros & durs. Nous mettons au premier reng le Cerisier, Meurier, Prunier, Peschier, Auât-peschier, Abricotier, Oliuier, & Vigne. Au second nous mettôs le Pommier, Poirier, Coignier, Amandier, Noyer, & semblables arbres. Or & les vns, & les autres de ces fruits, ne môstrerôt point leur vertu medicinale, qu'ils ne soyêt paruenus à maturité. Estâs dôc meurs, il les faudra cueillir vn iour clair & serein, enuirô la nouvelle lune, lors q le soleil fera desia bië haut, & les prédre tout doucement, se prenât garde de ne les casser, ou blesser en sorte q ce soit, puis les faut ferrer en lieu propre & cōuenable pour s'en seruir au besoin, cōme nous auôs enseigné en nostre



stre traité des secrets des iardins. S'ils ne sôt pas de garde, ou pource que la saiso à esté suiecte au vent de midi & à la pluye, de sorte que à cause de ce, ils sont fort dangereux de se gaster & corrompre: ou bié pource qu'on les a cueillis en temps de pluye & de bruyne, qui fait qu'ils sont pleins d'humeur superflu, vraye cause de pourriture & corruption: sans rien attēdre, il les faudra mettre dans le four chaud (à faute de le pouuoir faire au soleil) ou sur des clayes aupres du feu: & s'ils sont petits & tendres, on les y pourra mettre tous entiers, mais s'ils sont gros & durs, il les faudra fēdre en deux ou en quatre, & les nettoyer des grains de dedās, mesme leur oster l'escorce, & les faire seicher peu à peu: estās ainsi accoustrez, il les faudra serrer dans des pots ou cabats bien nets, garnis de papier au dedans, & les garder soigneusement. Si tu trouues bon de les confire à la façon accoustumee, tu feras bié, & pour ta santé. Le moyen comme il en faut vser, c'est ou de les manger ainsi entiers, ou bien les faire cuire & mâger le bouillon, comme on fait des Pruncaux au tēps qu'on mange le poisson & qu'on ieufne. Quant au temps qu'il est bon de les manger, c'est le matin, ou bien vn peu deuāt le repas, & mesme par fois auant que s'aller coucher. La quantité il la faudra mesurer selon la portee de chacun, ayant esgard à l'aage, au sexe,

à la complexion, & selon que chacun sera aisé ou malaisé à esmouuoir, & selõ que la drogüe de laquelle on aura abruué l'arbre, sera forte & violente, ou foible & benigne: pour laquelle chose il te faudra prendre le conseil & aduis de quelque docte & prudent medecin, dequoy ie prie comme ami & t'en exhorte bien fort. l'auois quasi oublié de dire qu'il faut biẽ ferrer & garder les noyaux & les pepins de ces fruiçts medicinaux, d'autãt qu'ils ont vne singuliere vertu, ie ne di pas seulement contre la vermine du ventre, & pour ouuir les opilations du foye, mais aussi contre plusieurs autres choses, desquelles i'aime mieux me taire du tout, que non pas d'en parler seulement en passant & en peu de paroles. Ils ont ceci de singulier entre autres choses, que si on les plante, les arbres qui en prouẽdront auront ie ne scay quoy de medicinal: ce qui se trouuera à grande peine aux reiettons ou rameaux qu'on prendra de tel arbre, pour le plãter & prouigner ailleurs: non pas mesme si on veut plãter en autre part l'arbre medicinal. Car ayant perdu sa nourriture naturelle, & le suc dequoy il estoit entretenus & d'où il tiroit sa faculté, & estant comme priué de la mammelle de sa nourrisse, & ayãt laissé son premier lact, il ne se faut pas esbahir si laissant son premier temperament, qui estoit medicinal, il change & en prend vn autre.

tre. Et pourtant l'ayant changé de lieu, si tu veux qu'il reprenne sa vertu, & qu'il recouure ses facultez medicinales, qui estoient presque perdues, il le faudra tourner, nourrir, & arrouser avec matieres medicinales, à la façon ci deuant dite. Et ceci ne se doit pas pratiquer seulement és arbres qu'on replante, mais en ceux qui ne changent ni d'aër, ni de terroir: & pourtant il faudra tous les ans, ou pour le moins de deux en deux ans, remettre de nouueau des medicamens, soyent simples ou composez, ou preseruatifs, ou autres, & les y approprier, comme on auoit fait la premiere fois: côme Pallade Neapolitain à tiré & transcrit des Georgiques Grecques de Florentinus, & plusieurs autres encores plus anciens que luy.

*Par quel moyen on pourra faire que les fruits qui ne sont pas mediceinaux quand on les cueille & les serre, pourront estre rendus mediceinaux, & propres à purger le corps.*

## C H A P. I X.

**I**E ne veux point en ce lieu passer sous silé ce ce que ie scay bien estre grandement desiré & requis par plusieurs: Que si tu veux scauoir que c'est: c'est comme soudain & facilement & en tout temps, on pourra faire que les fruits qu'on serre en la maison pour garder soit qu'on les ait cueillis au prin tēps

B B. i.

ou en Esté, ou en automne, esmeuent & lâ-  
chent doucement le ventre sans faire aucun  
mal de cœur, & qu'ils purgent benignement  
& sans facherie le corps de toutes superfluités  
& abondance de matieres: Et si tu veux pren-  
dre patience de m'escouter paisiblement, ie  
suis content de le t'enfeigner en peu de paro-  
les. Premièrement il te faut donner ordre, de  
recouurer de quelque bõ & fidele apotichai-  
re, quelques simples medicamens laxatifs, du  
nombre de ceux qui ne sont point violents:  
comme sont le Rhabarbe, l'Agaric, le Sené,  
le Polypode, l'Epithyme, la semence de Car-  
thame, les Myrabolans, les Tamarins & sem-  
blables: apres que tu auras choisi vn ou deux  
de ces simples, tels que seront propres & cõ-  
uenables à ton intentiõ, il faudra par l'aduis  
de quelque medicin expert & bien versé, pré-  
dre les parties les plus entieres, & les rompre  
grossièrement si besoin fait, puis les faire tré-  
per quelques heures avec vn peu de canelle &  
de semence d'Anis, dãs du petit laiçt, ou d'O-  
ximel, ou de la Pitifane, ou du vin, ou d'eau,  
ou dãs quelque autre liqueur plaifäte, cõme  
il te semblera bon, ayât esgard à ta cõplexiõ  
& à l'estat & téperamēt de ton corps & de la  
saifon de l'année: cela fait, il faudra couler tõ-  
tinfusion & l'exprimer tout doucemēt, & l'a-  
yant mise dans vn vaisseau propre, la faire vn  
peu chauffer sur les cédres chaudes, ensemble  
avec

avec les fruiçts, & les laisser là emboire quel que peu de temps ce suc, cōme en parle Columelle, mais il faudra piquer en plusieurs lieux les Prunes, Pefches, Poirs, Figues, Coins, ou Cerifes: ceux que tu pourras plus aisēmēt recourer, cela n'importe rien, pourueu qu'ils ayent esté seichez au soleil ou au four, cōme nous auons dit, afin de les pouuoir garder. Lors que les fruiçts seront bien abreueues de ceste infusiō, & que au lieu de petits & ridez qu'ils estoyēt, on les verra pleins & biē nourris, lors tu auras vne viande medicinale, laquelle sās aucune fascherie te purgera, lachāt doucemēt le ventre. Tu pourras faire de mesme és raisins qu'on dit de Damas, avec grād profit de l'estomach & du foye, mais il faudra premierement oster les petits pepins de dedās. S'il aduiēt que ces fruiçts ainsi preparez, ayent quelque goust fascheux, cōme s'ils sont amers, ou aspres, ou qu'ils ayēt quelque autre goust sēblable, tu le pourras couvrir & cacher, mettāt du sucre par dessus, ou de poudre de Regalisse, ou de Canelle, ou biē d'Anis cōfit, ou du Coriādre preparé, ou quelq̄ chose aromatique & douce, sc̄lō le goust que celuy à qui tu les voudras faire prēdre aimera le plus. Tu pourras donc prēdre queleune de ces choses plaisantes, deuāt que māger tes fruiçts medicaux, ou biē la meller parmi, ou la prendre apres, afin que le mauuais goust

B B. ii.

de l'un soit corrigé par son contraire.

Ily a vn moyé aisé & salutaire de faire cuire les Coins & autres gros fruits, au foyer, & en les cuisant les rédre propres pour purger les excremens & superfluitez du corps, sans aucune fascherie, trêchee de ventre, ni degoustement: voire mesme en purgeant réforçeront les entrailles. Si quelcun veut scauoir ce moyen, comme ie croy que chacun le desire, qu'il lise attentiuemét le troisieme quatrieu du septieme sillô de nostre iardin medicinal, qui a esté depuis peu de temps reimprimé, estant enrichi & plus correct beaucoup que auparauant, & là, il trouuera chose où il prendra plaisir. Mais nous parlerons plus à plein de ces choses ci apres, traittans du vin de Coins & de l'hydromel. Iean Langius tresdocte medicin des contes Palatins, en vne certaine epistre escrite à Cyrlerus, escrit des fruits medicaux en ceste façon. Prenez de l'eau ou du vin, dans lequel vous ayez fait trêper de la Scâmonée, des escorces de Tithymale, de Turbit, ou quelque autre de ces medicaux forts & violens: dans lequel vous mettez apres des Prunes seiches de damas, des Figues, des Raisins secs, & les laisserez tremper iusques à ce qu'ils soyent enflés & engrossis. Ces fruits ainsi apprestez purgeront & lascheront le ventre doucement & sans aucunes trêchees: car ils n'attirent pas la substance  
des me-

des medicamens laxatifs, mais seulement la vertu. Voyla ce qu'il en dit. Ten ay cogneu qui prenoyent les fruits dont nous auons ci deuant fait mention, fussent ils secs ou recés & ne les faisoÿt rien tréper, mais ils choisifoyét par le conseil du medicin, les drogues qui leur estoÿent nécessaires & propres, & les ayant aucument cōcassées si besoin estoit, les lioyét dās vn linge clair, & faisoÿt bouillir cela avec les fruits dās vn petit pot, en eau ou en vin, puis mettoÿt parmi, force bon sucre, & les faisoÿt mager ainsi à ceux qui estoÿent delicats & douilliers: ou ils leur faisoÿt prendre le ius seulement: & quant aux fruits qu'ils auoyent fait cuire, ils les passoÿent par vn sacs ou crible, & les serroÿent dans vn pot propre pour s'en pouuoir seruir au besoin trainant, comme on dit, deux bœufs d'vne mesme attache, ou faisant d'vne mesme pierre deux coups.

Ten ay cogneu des autres qui apres auoir lōguement fait tremper ces fruits à la façon qu'il a esté dit vn peu au parauāt, les faisoÿt tremper derechef par deux ou trois fois, les faisant aussi reseicher: en fin estans bien secs ils les serroÿent en vne boîte bien nette, & quand besoin estoit ils en prenoÿent, mais auant que les bailler à manger ils racloÿent force sucre par dessus: Si la chaleur estoit grande, ils les faisoÿent tremper en eau rose:

BB. iii

mais si c'estoit en hyuer, ils faisoient tremper quelques pieces de ces fruits dans du vin, & mettoient du sucre par dessus, & les faisoient manger, & mesme boire le vin apres. Mais pour en dire mon aduis, il n'est pas bon d'essayer ces choses legerement, & sans en auoir l'aduis de quelque docte medecin, i'entend mesme de tout ce que j'ay escrit ci deuant & indiqu'ici : car il choisira des bonnes drogues & conuenables à la guerison des maladies, & à la conseruation de la santé : il cognoistra aussi en quelle quantité & dose, comme on dit, il en faudra prendre, & conduira le tout avec iugement & selon l'art. Voire mesme il inuentera de soy mesme, selon ce proict, de nouueaux artifices & moyens, car tous ne peuuent pas sauoir tout.

*Adresse pour faire que la Laituë, la Borrache, le Pourpié, & autres herbes potageres: pareillement les Concombres, Courges, Poupons, Reforts, Fraises, Groiselles, Framboises, & autres semblables fruits & plantes, auront une vertu laxatiue, & auront aussi diuerses saveurs & odeurs.*

## CHAP. X.

¶ I tu scauois dextrement rapporter aux herbes, racines & plusieurs autres plantes, les moyens que nous auons ci deuant proposez, pour rendre les fruits medicinaux, il ne seroit



feroit ia befoin de nouveau discours. Mais d'autant que ses plantes n'ont pas leurs racines si fermes que les arbres, elles n'ont pas le tronc si fort & robuste: avec ce qu'elles viennent pour la pluspart de semence, ou pour estre replâtees, & qu'elles sont aussi de moindre duree: il nous à semblé bon d'en faire ici vn petit discours à part. Si donc tu fais tremper les semences des plantes mentionnees au titre de ce chapitre ou autres, trois ou quatre iours auant que les semer, dans l'infusion des simples medicamens laxatifs, mentionnez au commencement de ceste œuure: & les ayant fait seicher, tu les fais encores retremper à diuerses fois, puis que tu les mettes en terre bien fumee, & bien labouree, tout ce qu'en sortira tiendra de la vertu & faculté des medicamens où tu auras fait tremper les semences. Le mesme aduiendra, si tu arroses de ceste eau où les drogues laxatiues auront trêpé, les plâtes encores ieunes & tédres & ne faisas quasi que naistre, les abruuât doucemēt cōme feroit vne nourrice qui allaiteroit son enfant, à heures propres & conuenables, reitèrant cela par quelques iours: car par ce moyē ces plantes receuront aisément ceste faculté de lascher le ventre doucement, & purger le corps sans ennuy ni fâcherie. Si les chaleurs sont grandes, tu pourras par fois, & en temps propre resjouir ces plâtes, les arrosant

B B. iiii.

de la mesme infusion assez abondamment, & à propos, comme nous auons dit des arbres.

Aucuns deschauffent ses plantes, lors que elles sont encores ieunes, & descourent iufques aux plus petites racines, se prenans bien garde de les traiter trop rudement, ou les arracher du tout: cela fait, ils prennent des drogues laxatiues, propres à leur intention, & les ayant vn peu concassées s'il en est besoin, ils les espendent & sement parmi les racines descouuertes (comme nous auons dit des arbres) puis ayans remis la terre dessus les couurent & enseuclissent, & ainsi nourries ils les laissent croistre & succer la vertu des medemens. Ce que ie scay pour certain auoir esté experimenté par plusieurs, fort heureusement. D'autres se contentent de mettre dans le creux qu'ils font en les replantant, les drogues choisies: puis ayant bien fumé la terre, & s'il est besoin bien arrousé, ils enterrent leurs plantes, & les laissent là. Tu trouueras d'autres façons & moyens si tu consideres ce qui a esté dit & enseigné des arbres. Or ce que nous auons dit se pouuoir faire des liqueurs medicinales, qu'il faut verser à la racine des plâtes, il faut aussi entendre que par mesme moyē on leur pourra dōner tel goust & sēteur qu'on voudra (car quāt à la couleur ie ne scay si ie le dois croire) en appropriant dextremēt & subtilemēt le choses cōuenables à l'exem-

à l'exemple d'Aristoxenus Cirenien, lequel, selon que recite Pline, ayant delaisié la modestie & honneste façon de viure de ses de-uanciers, & s'estant mis au reng des gourmâs & gens voluptueux, arroûoit le soir les Laitues qu'il auoit en son iardin, avec vin mielé & les abreuoit iusqu'à ce qu'elles en eussent assez : afin que l'endemain il se peut vanter d'auoir des tartres toutes verdes que la terre auoit produites : inuention certes digne d'un gourmant, non pas d'un philosophe . Mais ie me suis desia assez arresté à discourir des artifices par lesquels on peut rendre les plantes medicinales & laxatiues: delibere d'y mettre fin apres que i'auray donné seulement cest aduertissement, a sçauoir, que les plantes qui desia de leur naturel ont quel que vertu de lascher le ventre par leur viscosité, comme sont les violetes de Mars & les malues: ou qui ont vne substance lactuse & douce, laquelle sert aussi à lascher le ventre, comme ont les Laitues, ou qui ont vn suc nitreux, & par consequent medicinal & laxatif, cōme les Choux & les Bettes: ou qui ont vne humidité lente & superflue, comme le Pourpié: ces plâtes, di-ie, & leurs semblables n'ont pas besoin qu'on y prenne beaucoup de peine, ou qu'on y employe beaucoup de drogues pour les rendre laxatiues, puis qu'elles le font desia naturellement . Il y a la mes-

me raison aux Poupons, Concombres & autres semblables, à cause de l'abondance du suc & humidité qu'ils ont, qui les red gliffans.

*Comme on pourra en plusieurs sortes rendre les vignes medicinales, de sorte que les raisins qu'elles produiront & le vin qu'on en tirera, laschent doucement le ventre, & purgent le corps sans aucune fascherie.*

## CHAP. XI.

**E**Nviron le tēps des vendāges, lors qu'on deschauffe les vignes, il te faudra dechauffer autāt de seps de vignes q̄ tu penseras estre asses pour auoir la quātité du vin que tu pretēs, & les marquer: puis les faudra biner tout au tour & les bien mōder: Cela fait, il te faudra prendre des racines d'Ellebore, les piler en vn mortier, & les biē agencer tout au tour du sep: puis faut mettre au tour de cecy du fiēs vieil & biē pourri, des vieilles cēdres, & les deux parts de terre: & mettre par dessus les racines du sep, de la terre. Or il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps, à part: si tu le veux garder iusqu'à ce qu'il soit vieil pour lascher le vêtre, tu le pourras faire sans le mēler avec l'autre vin. Si tu prens vn verre de ce vin, avec vn peu d'eau, & que tu le boyues deuant souper, il te purgera sans danger ni fascherie.

Tu pourras faire ceci autrement, asçauoir lors qu'on deschauffe les vignes, il t'en faudra

dra marquer quelques vnes, afin qu'on ne les  
melle pas parmi l'autre vin: & mettre tout  
autour des racines trois faisceaux d'Ellebo-  
re noir, puis ietter la terre par dessus: Quand ce  
viendra au temps de vendanges fay mettre  
à part les raisins qu'on recueillira. és seps  
que tu auras marquez, & fay ferreç aussi le vin  
à part; duquel tu pourras mettre vn plein go-  
belet parmy le reste de ton boire, & assure  
toy qu'il te laschera le ventre, & qu'il te pur-  
gera sans fascherie ni danger. Ceci est tiré de  
mot à mot des liures de la chose rustique de  
M. Caton.

Les agriculteurs & medecins Africains &  
Grecs, qui ont precedé de beaucoup. M. Ca-  
ton, ysoyent de ce moyen. Il fendoyét par le  
bas le sarment de vigne qu'on vouloit plan-  
ter, de la longueur de trois ou quatre doigts  
& ayans osté la mouëlle, ils mettoyent en  
son lieu quelque simple medicament laxa-  
tif & purgatif, du nombre de ceux que nous  
auons recité au premier chapitre de ce li-  
ure, le pilant vn peu premierement: ou bien  
ils y mettoyent quelque medicamēt compo-  
sé (qui est bien meilleur) puis ils referroyét la  
fente, & pour empescher que rien ne s'escou-  
la, ils mettoyent vn emplastre par dessus & le  
lioyent tresbien, & ainsi ils mettoyent le sar-  
mēt en terre. Ce recit est prins de Florétinus  
vn des Agriculteurs & medecins Grecs; apres

lequel Palade l'a aufsi escrit.

Les modernes ne font autre chose, finon qu'ils netoyēt tresbien les racines de la vigne apres qu'elle est deschauffée: puis ils l'arrousent tresbien & l'abreuuent du suc de quelque medicament composé, ou bien de la liqueur dans laquelle quelque simple medicament laxatif aura trempé: & reiterēt cela par quelques iours, & principalement au temps que les vignes commencent à ietter leurs nouueaux bourgeons, estās pleines de feu: Cela estant fait, ils remettēt la terre contre les racines, & sur tout ils se prennent garde, que durant ce temps la bise froide ne regne, de peur que le froid ne gaste les racines, & ne diminue la vertu des drogues & medicamens. Les raisins qu'une telle vigne produit, sont laxatifs & purgent le corps: cōme aufsi le vin qu'on en tire, comme le mesme Flōrentinus l'a remarqué & laissé par escrit, au premier & second liure de ses Georiques. Ce moyen est certes bien aisé & tantost fait, comme tesmoigne Arnaud de Villeneufue, pour les causes & raisons que nous auons produites en traittant des arbres. Car en ceste façon, il s'est trouué tel raisin, comme dit le mesme auther, que chascun grain laschoit doucemēt le ventre, ce qu'on tenoit pour vn grand miracle. Ceux qui aiment les raisins blancs & le vin blanc, en pourront choisir

choisir pour mediciner : ceux qui aiment le rouge, pourront prendre des rouges, car en ceci chacun se peut gouverner à sa volonté, & s'accommoder à son gouft.

Il y a encores vn autre moyen pour auoir des raisins & du vin laxatif, lequel ie ne veux pas cacher ni taire. Il faut choisir en la saison des sarments de vigne bien nourris, & de bõne sorte: & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de ces decoctions & breuuages laxatifs, ou de quelques liqueurs medicinales preparees par vne longue infusion d'herbes laxatiues: cela fait on met de la terre parmi, & les acoustre-on si bien, & si long téps, & avec tel souci, iusques à ce que les bourgeons du sarment commencent à pouffer: & lors on les plâte en lieu propre, cõme on fait aussi les autres vignes, se prenant tousiours bi en garde qu'en les traittant trop rudemêt, les bourgeons ne soyent endommagez, ou qu'on ne les face cheoir. Les raisins qu'une telle vigne produira apres, purgeront le mesme humeur qu'eusse faict la liqueur ou infusion dequoy on les à arrousez & abreuuez, si fera bien aussi le vin qu'on en tirera.

*Autres moyens & adresses fort belles & de bon esprit, par lesquelles on rendra les raisins & les vins qui auront vertu de faire dormir & de resister aux venins.*

**C**ombien que ce que nous auôs à present à traitter se puisse aisémēt & clairement coliger & entēdre du precedēt: i'en parleray neantmoins vn peu en passant, briefuemēt & en peu de paroles, entant que la matiere le pourra porter. Si au lieu des medicamēs laxatifs cōposéz, ou de leur infusion, ou de la decoctiō des drogues simples, on met & verse à la racine de la vigne dechauffec, quelque drogue ayāt vertu de faire dormir, destrēpee en quelque liqueur, & qu'on l'en arrouse en tēps & saison. Ou biē qu'on enterre au pied du sep & parmi les racines que lques plantes ayans ceste mesme vertu de faire dormir: ou qu'on les plante seulement aupres & autour du sep (cōme enseigne Dioscoride) parlant du vin qu'il dit phthoriō tant les raisins cōme le vin qui en sortira au pressoir, aurōt ceste faculté de faire dormir.

On pourra faire le mesme si (cōme nous auôs mōstré es arbres) on perce vn sep choisi, avec vne tariere, ou virbequin ou autre instrumēt, mettāt dedās le medicament que tu auras choisi, bouchāt apres le trou, & le liant tresbiē, remettant apres le tout à Dieu & nature. Si tu mets de la Theriaque ou Methridatou quelque autre cōtrepoison dās le trou du sep (ostāt la nouëlle si besoin fait) ou biē si tu arrouses & abreues le sep de quelque liqueur, dans laquelle ces choses soyent destrē



secs, ou quelques medicamens simples resis-  
tans aux poisons soyent infusez, tu auras vn  
sep de vigne qui te produira des contre-  
poisons, preseruatifs, chasse peste, & vn reme-  
de propre pour resister aux venins & à tou-  
tes choses venimeuses : tellement que quel-  
que beste venimeuse que ce soit, n'aura gar-  
de de se loger ou arrester tât soit peu, dessous  
vn tel sep. Mesme on dit que le vin-âigre que  
on fera du vin recueilli en vn sep ainsi medi-  
cine, & mesme les raisins secs, ont vne vertu  
& faculté merueilleuse contre tous poisons,  
contre la contagion & maladie de peste, cõ-  
tre la morsure des bestes venimeuses, & con-  
tre plusieurs autres choses. Et à faute de ces  
choses, les fueilles de ce sep pilees, & appli-  
quees sur la piqueure ou morsure des ani-  
maux venimeux, y seruent grandement. Et  
si on ne peut recouurer des fueilles, les cen-  
dres des sarmens cueillis en ce sep, garenti-  
rõt l'homme de tout dâger. Car mesme sans  
point de Theriaque, la cendre de quelque sar-  
ment que ce soit, est grandement profitable  
cõtre la morsure des chiens, pourueu qu'ils  
ne soyēt enragez. Les autheurs de ces choses  
(afin que personne ne pense que ie parle de  
moy-mesme) sont les agriculteurs & medi-  
cins Cartaginois & Grecs, & entre les autres  
Florentinus, qui n'a pas voulu permettre  
que ceci fust caché à la posterité.

Au reste ie n'ay pas voulu mettre fin à ce propos, sans premierement donner cest aduertissement, aſçauoir, que si on prendvn farment de ce sep ainsi mediciné, pour le replāter ailleurs, mal aisément tiendra-il rien du naturel medicinal du sep, cōme nous auons dit aussi des arbres : parquoy il faudra l'arroufer de nouueau & souuent, pour refreschir & renouueller la vertu enuicillie & amortie, comme escrit Neapolitanus Palladius, agriculteur qui n'est pas à mespriser.

*Par quels moyens on pourra rendre la chair des poules, chapōs, perdris, pigeōs, faisans, poulets ieunes canards, tourterelles, alouettes, grines, & autres oiseaux: Pareillemēt des cheureaux agneaux, leuraux, conils, ieunes cochons, & semblables animaux à quatre pieds, medicinale, de sorte qu'elle purge doucement & sans fūſcherie, le corps de toute superfluité.*

#### CHAP. XIII.

**P**AR le recit des choses ci deuant dites, & par les enseignemens que nous y auons donné, il est bien aisé à recueillir, que l'opinion de ceux qui tiennent que les vertus & facultez qui sont donnees à vn certain genre de choses, par leur forme essentielle (lesquelles resident au temperamēt & en la propriété de la matiere) ne peuuent estre communiqees

muniquées à vne autre espece séparée & diuerse, n'est pas cōuenable à la raison, ni aux siens, ni à l'expérience, ni à l'aduis des gens doctes & experimentez: comme nous l'auōs clairement fait cognoistre par beaucoup de moyens, & par beaucoup d'exemples des cōpositions & transmutions qui se peuuent faire es fruiets, herbages, racines, vignes & vins, selon nostre petite portee. Et sur cela Galien tesmoigne en plusieurs lieux, nos pas legeremēt, ni en vain, que le laiēt d'vne chieure qui aura mangé de Scammonce, ou du Tithymale, au du Chou marin, deuiendra laxatif. Ce qu'Hippocrates confirme, nō pas seulement des Chieures, mais aussi des femmes: disant qu'il n'importe pas peu pour le laiēt, de quelles viandes soit nourrie la femme ou la beste, soit que tu vueilles auoir du laiēt de bonne nourriture pour les sains, ou pour les malades, & pour ceux qui sont etiques, ou pour nourrir les petis enfans. Puis donc qu'on void que mesme la chair des animaux tient de l'odeur & de la vertu des choses qu'ils ont mangées, & desquelles ils ont esté nourris: que les brebis & les vaches qui ont du laiēt, si elle lechent du sel, non seulement le laiēt, mais aussi le beurre & le fromage s'en sentent & en font de meilleur goust: que les griues sentent naifvement le Geneure, des grains duquel elles sont fort

CC.j.

friandes: Il ne faut pas trouuer estrange si quelques oiseaux, & quelques animaux à quatre pieds encore ieunes, estâtz nourris de choses medicinales (comme nous dirons incontinent apres) tiennent quelque chose de ceste vertu & faculté medicinale en leur chair, de sorte qu'elle soit rendue medicinale & laxatiue. Mais comment se pourra faire cela demâderas-tu? Je ne veux point pour le present mettre en auant ce que les anciens philosophes & medecins en ont escrit: & des modernes ie veux entre tous choisir, Thomas Erastus, lequel comme ie croy, on entendra volontiers parlant ainsi. Je fus vne fois enseigné par vn de mes maistres, de faire que la chair des poules seroit laxatiue, ce qui me succeda heureusement en ceste sorte. Il faut faire cuire les medicamens laxatifs, cômme sont l'Ellebore, la Scammonée, l'Agaric, le Tithymale & semblables, avec du froment ou de l'orge. Si vous nourrissez quelque tēps les poules de ces grains (apres toutesfois estre seiches) ou quelques autres oiseaux semblables, leur chair mangée lâchera le ventre, & si ne sera pas pour cela de fort mauuais goust, ni mal plaifante: Voila ce qu'il en dit: lequel artifice ne peut pas estre practiqué seulement es poules, chapons, perdrix, faisans & autres oiseaux semblables, mais aussi en quelques animaux à quatre pieds, cômme sont cheureaux, agneaux,

agneaux, leurauts, couchôs & autres semblables, les appropriât dextremêt; & les nourrifant en la maison, de quelque viâde laxatiue. Car nous ne parlôs pas ici des sauuages, mais de ceux qu'on a nourris ou qu'on veut nourrir en la maison. Mais il sera bon d'ouïr discourir le meisme Eraſtus, en vn autre lieu plus amplement & plus clairemêt, touchant ceste matiere. La racine d'Ellebore, dit-il, cuitte en eau, la rend medicinale & laxatiue: que si on fait tremper dans ceste eau, de la miette de pain ou du froment, & qu'on en nourriſſe quelque temps, des poules: ce pain ou froment estans conuertis en ſang (après que la poule les a mangez & cuits en l'eſtomach) & le ſang en chair, & que là deſſus on les tue & mange, il ne faut point douter que elle n'aye attiré la vertu laxatiue de l'Ellebore; & qu'elle n'en retienne encores quelque choſe, quoy qu'il y ſoit ſuruenü beaucoup de mutations & changemens. Puis donc qu'il eſt ainſi, qui eſt-ce qui fera ſi éloigné de raiſon de penſer que la forme meſme de l'Ellebore, ou ſa ſubſtance ſoit transferee en ceste chair? Il faudra donc entendre ce qui a eſté deſia dit ci-deuant, & ce que nous dirons encores cy après, de la vertu & faculté qui conſiſte au temperament, & en la propriété de la matiere.

Je ſcay biē que pluſieurs ayâs plumé les gros  
CC.ij.

oiseaux, d'ot nous auons parlé ci dessus, & es  
corché les autres animaux, & ayant osté les  
entrailles aux vns & aux autres, les remplif-  
sent & farcisissent de drogues laxatiues: com-  
me de Rhabarbe, d'Agarie, de feuilles de Se-  
né, de semence de Carthame, de racines de  
Polypode, d'Epithyme & semblables: a sca-  
uoir de l'vn seulement, ou de deux, ou plu-  
sieurs ensemble, y adioustant yn peu de Ca-  
nele, de semence d'Anis, de Fenoi, mesmes  
des herbes conuenables à la partie malade.  
Et ayant mis cela dans le ventre de l'animal,  
ils coufent le pertuis par où ils les ont mis, &  
les font rostir petit à petit: & par ce moyen  
la chair estant imbeue & abruuee de la va-  
peur qui s'esleue de ces choses en cuisant, el-  
le est rendue medicinale & laxatiue. Dau-  
tres ayans rempli le ventre de l'oiseau de ce  
mellinge, le font cuire dans quelque bouil-  
lon gras, puis vsent de ce bouillon, qui est la-  
xatif, ensemble aussi de la chair, & ainsi ils  
purgent le corps de tous humeurs superflus,  
sans aucun ennuy ni fascherie. Mais c'est assez  
escriit de ces choses pour donner lieu aux au-  
tres. Je me contenteray donc d'auoir discu-  
ru ces choses touchant les moyens de medi-  
ciner les arbres, herbages, racines, vignes, rai-  
fins, vins & chairs. Que si l'enté qu'on y pré-  
ne plaisir, ie mettray en lumiere des choses  
plus belles & plus excellentes, qui sont en-  
cores

cores comme cachees en mon cabinet, pour le desir & affection que j'ay de profiter au public.

*Artifices beaux & plaisans pour faire des vins composez, par le moyen desquels on pourra suruenir à plusieurs & diuerses maladies: avec vn role des anciens & nouveaux vins, & des remedes.*

**I**L est bien certain que les anciens medecins ont recherché avec grand soin & diligence, tous les moyens, comme il se pouuoit faire des vins artificiels, qui par leur faculté peussent ou guerir, ou engendrer les maladies tant du corps que de l'esprit: comme nous voyons en Theophraste les vins d'Heraclée d'Arcadie, lesquels faisoient perdre le sens aux hommes qui en beuuoyent. En Atheneus, des vins des Thasiens, qui faisoient dormir, & les autres chassoyēt le sommeil: En Plin les vins d'Archadie, qui rendoyent les femmes fertiles & secondes: & faisoient enragez les hommes: Semblablēt les vins Trezeniens, desquels quiconque beuuoit, estoit frustré de generation, & les vins Lyciēs, qui arrestoyent le ventre à ceux qui l'auoyent trop lasche, s'ils en auoyent seulement gusté. De là est venue ceste grande diuersité de vins, en M. Caton, lesquels sont composez pour secourir à diuerses maladies: pa-

CC.iiij.

reillement en Dioscoride:& auât tous ceux-cy, dans les œuures des agriculteurs & medecins des Cartaginois & des Grecs, comme nous monstrerons tantost en son lieu. Or les medecins qui sont venus apres, ayans leu que par les artifices inuentez par ceux-ci, on pouuoit remedier presque à toutes sortes de maladies,& ce soudainement, seurement & sans fascherie:voire, afin que ie die quelque chose du mien, avec peu de despée:ils surēt esmeus par cela,cōme ie pense, de faire trempier & mettre en infusion quelques medecimens laxatifs dans du vin, afin de luy faire auoir vne vertu medicinale & laxatiue. Lequel on aualle apres avec grand plaisir & cōsentement de toutes les parties du corps:& lors il mōstre de grandes facultez & vertus au corps humain:il donne vn goust plaisant aux drogues, & aux choses avec lesquelles on le melle. Il fortifie les vertus du cerueau, de l'estomach, du foye, du cœur & des boyaux, par la familiarité & cōuenance de sa nature avec la nostre, laquelle nous est amie, & comme nee avec nous. Vøyla pourquoy Galien ordonne de meller le vin Falernien avec le Mithridat & la Theriaque, à fin de couvrir l'amertume & le fascheux goust de plusieurs drogues qui entrent es cōpositions de ces antidotes:& par ce moyē faire que l'estomach qui reiette les choses ameres



meres, les reçoive plus volontiers, & que sa faculté retentrice en soit fortifiée. Les médecins donc bien adroits & expérimentez, ont fort bien & prudemment inventé les moyens de faire ces vins artificiels, afin que par le vin la vertu des drogues y mixtionnées fussent bientôt & avec plaisir transportées par tout le corps, à cause de la subtilité de son essence, & de la familiarité qu'il a avec nous, & ainsi que les corps fussent déliurez de diverses maladies, sans nuisance, sans fâcherie, & sans mal de cœur. Or ie ne refuseray point de t'en proposer plusieurs & diverses compositions, fort sincèrement, comme ie fay aussi tout le reste: afin que de plusieurs, tu puisses choisir celles qui te semblent les meilleures, & que tu aimeras le plus.

*Quelques façons & moyens pour faire par artifice des vins medicinaux, lesquels on pourra faire en temps de vendanges, ou en quelque autre temps que ce soit.*

## CHAP. I.

**A**V temps des vendâges, tu pourras mettre à part du moust de raisins blancs, qui soyent bôs & sans estre pourris ni gastez, si tu aimes le vin blanc, ou bien si tu aimes plus le rouge, tu pourras prédre d'autres raisins: or il te faudra mettre ce vin dans vn petit tonneau, dans vn baril ou bouteille de quel-

CC.iiij.

que matiere bien nette & bonne, auant qu'il commence à bouillir: mais il faudra auoir mis premierement dans ce baril, les matieres medicinales dont tu veux que le vin tire la vertu, apres les auoir bien lauees & mondées: soyent herbes ou racines, fleurs, semences, espices, senteurs, fruiçts, grains, ou quelque autre chose que ce soit. Or il faut que la proportion du vin à ces choses medicinales, soit de la douziesme partie, plus ou moins, selon que les drogues aurõt leur saueur, odeur & qualite, forte ou petite. Cela estant fait, il te faudra mettre vne escuelle vn peu ouuerte, d'vn costé, sur le trou de dessus le tonneau, à fin que l'escume & la crasse qui monte peu à peu de bas en haut, puisse libremēt sortir, & que le clair puisse redescēdre en bas. Quand le vin cessera de bouillir & qu'il n'escumera plus, il faudra réplir du tout le tonneau (ce que soit dit à ce coup pour tous les autres) & le biē boucher, afin que riē ne se perde, puis le reposer en quelque lieu propre, pour s'en seruir quād on en aura affaire: on pourra vser de ce vin deux mois apres. Tu peux voir avec quel artifice on traueille en ceci, & que nature mesme confit & assemble la faculté des drogues avec celles du vin: car par la chaleur naturelle du moust, & par la force du bouillir, la vertu interieure des choses qu'õ y fait tremper, est cōme attirée & combatue, de sorte que

te que le vin estât le plus fort, despouille ces drogues de leur propre faculté, & la s'approprie: ou pour parler Sorboniquement, la transubstantie en soy mesme: & par ce moyé il s'acquiert vne vertu medicinale, laquelle par la vertu penetrante qu'il a, & par l'industrie de l'ouurier, il attire des choses que on mesle parmi, laquelle il fait apres penetrer soudainemēt, & comme en vn clin d'œil par toutes les parties du corps, sans en rien offenser nature, sans fascherie, ennuy, ni mal de cœur: comme nous l'auons esprouué, experimenté, & bien obserué, & veu experimenter à des autres. Voyla le premier moyé de faire ces vins artificiels, lequel toutesfois j'ay vn peu pour suspect: car il est à craindre, que ces matieres qu'on mesle parmi le vin, ne l'empeschent de se pouuoir longuement garder, & ne le facent aigrir & gaster bien tost, si on les laisse dedans, à cause qu'elles empeschēt que le vin ne puisse auoir aēr, & pour autres raisons: parquoy il me semble qu'il vaudroit mieux le changer d'vn vaisseau en autre & le frelater apres qu'il aura bouilli, & ietté toute son escume: & oster toutes les matieres qu'on auoit mis dedans, les iettant là: sinon que tu voulusses y mettre d'autre moust par dessus, & faire d'autre vin medicinal, pour donner aux pauures qui seroyent malades, mais il n'auroit pas vne telle vertu que le pre

mier. Il y a vne autre maniere, de laquelle plusieurs vsent ordinairement, dont voici la façon. Ils mettent les drogues qu'ils ont choisies propres à leur intétion, en vne suffisante quantité de moust, dans vn vaisseau propre, & les font bouillir à petit feu, sur des charbons bié allumez, l'escumât pendant qu'il boust, iusques à ce que la troisieme partie ou à peu pres soit consumee, & que le moust aiententremēt attiré à soy la saueur & l'odeur des choses qu'on a fait bouillir avec: cela estant fait, il faut oster le vaisseau de dessus le feu, le bié couvrir, & le laisser reposer & rasseoir toute la nuit: le lendemain, il le faut passer par vn panier d'ozier, & mettre le vin qui en sortira dās d'autre moust, nō pas toutefois en si grāde quantité, en vn vaisseau propre pour le garder, & sera bō de mettre dessus le tōneau vn couuercle approprié cōme il a esté dit ci dessus: lors qu'il aura parfaictemēt bouilli, & qu'il aura ietté toute son escume, qu'on l'aura bien rempli, bié bouché & fermé, il le faudra mettre en lieu propre & cōuenable pour le garder, afin de s'en seruir au besoin. Mais ce moyen aussi est aucunement suspect (encores qu'il ne soit pas du tout à reietter) à cause de l'ebulition des choses qu'on y met, car il pourra aduenir qu'elle sera ou trop grāde ou trop petite, trop longue, ou trop briefue, car il n'y a point de distinction limitée: il se trouue

trouue plusieurs choses qui endurcrōt bien d'estre cuittes longuement, mais il y en a d'autres qui ne veulent estre cuittes que bien peu, que si on ne regarde à cela, la force & vertu de ce qu'on cuit s'esuanouira, & s'en ira en fumee bien tost, Et pourtāt ie trouuerois meilleur de faire tremper les drogues medicinales dans le moust, tant, & si longuement que on peut appercevoir & cognoistre, & par le goust, & par l'odeur, que le moust a retiré la vertu & faculté desdites drogues: ce qu'estant fait, on les pourroit faire bouillir vn bien peu & tout doucement, puis parfaire l'œuvre, comme il a esté dit.

*Autres artifices & adresses pour faire vins laxatifs plus accoustumés & ordinaires.*

#### CHAP. II.

**I**l y a des autres moyens pour faire des vins medicaux, lesquels ie te veux enseigner en peu de paroles. Il faut prendre les drogues medicinales toutes fresches, ou si on ne les peut recouurer telles, il les faut prédre à demi seiches, & estans grossierement pilees, les faut mettre dans vn sachet de toile claire: puis les faire tremper dedans du moust à la façon susdite, que si elles nagent par dessus pour estre trop legeres, il sera bon d'attacher vne pierre au sac, comme Dioscoride l'enseigne traitēt du vin d'Ysope. Quand ils auront trépé assez longuement, ce qu'on co-

gnoistra quand le vin aura le goust & l'odeur de ce qu'on y aura fait tremper: finalement il les faudra faire bouillir tout doucement, ha-  
stiement, & si longuement qu'on verra es-  
lire necessaire, les escumant toujours, puis  
ayant tiré le suc des drogues dehors, & l'ayât  
bien fort pressé, il faudra mettre ce vin medi-  
cinal dans d'autre moust, non pas toutesfois  
en pareille quantité, & les remuer & mesler  
quelque peu ensemble. Or quād ce vin aura  
bien bouilli dans son tonneau, qu'on l'aura  
bien rempli & bien bouché, il le faudra soi-  
gneusement garder. D'autres choisissent quel-  
que bon vin & puissant (il n'en chaut point  
s'il est nouveau ou vieil, blanc ou rouge) dās  
lequel ils mettēt les drogues qu'ils ont choi-  
sies, apres les auoir lauees & bien nettoyees,  
comme il a esté dit, les laissent là tremper, les  
font cuire, les escumēt, & les coulent: & sans  
rien presser mettent ce vin dans vn vais-  
seau net, lequel ils remplissent tresbien & le  
bouchent encores mieux, & le gardent ainsi  
pour s'en seruir au besoin. Ce moyē est tout  
commun & cogneu de chacun, voire mesme  
du peuple. Je serois certes toujours d'auis de  
mettre les drogues dans vn sachet, ou dans  
vn linge, afin qu'on les peust retirer plus cō-  
modemēt & sans point perdre de vin: ce que  
Dioscoride faisoit bien par tout. Ceux qui  
sont plus adroits & de meilleur esprit, & qui  
reccr-

recherchent plus exactement les œuvres de nature, mettent les drogues choisies & préparées comme nous auōs dit, en douze fois autant de raisins, soyent blans ou noirs, les meslent tresbien, & les foulent comme on a accoustumé de fouler les raisins en temps de vendange: & mettent tout cela ensemble dās vne petite cuue, & les laissent bouillir à la façon des vins, iusques à ce qu'on le puisse tirer clair & rassis: lors ils le tirēt & le mettent en vn autre vaisseau, & quand il cesse de bouillir ils le réplissent, & le gardent soigneusement. Mais de ceci nous en parlerons plus amplement en traitant du vin de Gayac. Quant à ce qui reste des matieres, ils remettent du moust par dessus, le laisēt derechef bouillir, le tirent & le gardent cōme l'autre vin, pour s'en seruir quand quelcun des seruiteurs ou seruantes tombe malade: car il y a autant de difference entre le premier vin & ce dernier, comme entre le pain de fine fleur & celuy de son. Ce moyen ici me plaist fort, à cause que les choses se meslēt fort bien, & puis est bien aisé de separer les matieres, & plusieurs autres causes le recit desquelles ie laisse volontiers, pour n'estre trop long & ennuyeux.

Ie sçay biē qu'aucuns font des vins au tēps des grandes & fortes chaleurs, comme aux iours Caniculiers, mettans & le vin & les drogues, dans des phioles de verre, lesquelles ils

exposent apres au soleil : laquelle façon n'est pas du tout à condamner, & si n'est pas sans profit, pour les raisons que nous en auons rendu ailleurs.

*Quelques observations, tant sur les choses precedentes, que sur celles que nous traiterons ci apres.*

C H A P. I I I.

**L** reste seulement de remarquer en ce lieu quelques choses que j'ay prises de Dioscoride & autres, lesquelles ie comprendray brièvement en huit chefs: Le premier est, que les tonneaux où on met ces vins artificiels doivent estre pleins: car quand on ne les remplit pas, ils s'aigrissent aisément, & se gâtent bien tost, ce qui est assez commun. Le second est, que les vins medicaux, comme aussi les medicines, ne sont point bonnes ni salutaires aux sains, sinõ que ce soit pour prevenir quelque maladie, il faudra donc auoir l'aduis de quelque docte & prudent medicin. Le troisieme, qu'il faut bien aduiser quand on veut bailler de ces vins medicaux à ceux qui ont fièvre; mesme si nous voulons croire Dioscoride, il les en faut faire abstenir du tout: principalement quand ces vins n'ont riẽ de cõmũ avec les choses qui rafraichissent car boire du vin en la fièvre: c'est comme mettre du charbon au feu. Le quatrieme que les vins artifi-



artificiels acquerēt la vertu des drogues que on y met dedans : parquoy il ne sera malaisé à celuy qui cognoit la nature des choses, de coniecturer quelle est la faculté du vin: comme Dioscoride le montre en la description du vin de Bethoine, laquelle nous mettrons ci apres. Le cinquieme, que ces vins mediceinaux sont fort dangereux de se gaster & aigrir, quand on les tire hors du tōneau pour en vser, sinon qu'on y pouruoye bien tost. Or le moyen d'empescher cela, c'est de mettre vn peu d'huyle par dessus, car nageant au dessus, luy seruira de bouchon, pour le garder de gaster. Le sixieme, que en ces vins mediceinaux (comme aussi en tous autres) il importe beaucoup quel est le tonneau où on les met, & de quel bois il est fait: car l'experience nous fait cognoistre que le vin gardé quelque temps en des vaisseaux ou barils de bois de Tamaris, aide grandement à ceux qui ont quelque maladie à la rate: celuy qui est gardé en tonneaux de Frefne, resiste fort & ferme à la peste & aux venins, & ainsi de plusieurs autres, afin que ie n'ennuye les lecteurs par ma longueur. Le septieme, que les vins mediceinaux faits au moust, ne sont pas propres pour s'en seruir, sinon quarāte iours apres qu'ils ont bouilli, ou bien deux mois, mais il n'est pas ainsi des autres. Le huitieme, qu'on pourra faire du vin mediceinal sans

grande peine ni grâde despence & sans feu & sans le faire bouillir, si tu fais vn petit fagot de ce que tu auras choisi & que tu le faces trê per dans le vin, & pour le faire aller au fonds, il y faudra attacher vne pierre: tu pourras faire le mesme, si tu mets tes drogues dans vn linge cler ou dans vn sachet, comme il a esté dit ci dessus, & que tu le faces tremper dans le vin: quand ces choses auront trempé quelques iours, tu en pourras goustier, & quelques iours apresencores en goustier derechef iusques à ce que tu cognoisses que le vin a tiré le goust & l'odeur de toutes les choses qu'on y aura mises tremper: & lors il faudra tirer hors les matieres, & tu auras du vin du quel tu te seruiras au lieu d'icelles, comme ayant la mesme faculté & vertu, lequel il te faudra soigneusement garder, & afin qu'il ne s'e uête le faudra bien boucher: ce ne sera point hors de propos d'adiouster à ce que dessus, que si les choses qu'on veut mettre dâs le vin ont quelque qualité insigne, il y en faudra mettre peu en vne grande quantité de vin, à cause de la grâde force, leur saueur & odeur, lesquelles se présentent soudain au goust, & au flairer: que si ces qualitez sont trop grandes, & que à cause de ce, elles soyent facheuses & mal-plaisantes, on les pourra corriger avec choses douces & de bonne odeur, ou pour le moins les couvrir aucunement, comme nous

me nous auons dit, traitant des fruiçts mediceinaux. Mais c'est assez parlé des artifices pour faire des vins mediceinaux. Il reste maintenant de proposer quelques formes particulieres pour composer de ces vins, y adioustant quant & quant les aides de chacun particulierement & leur vsage: descendant de degré en degré des formes & inuentions des anciens, à celles des modernes. Or afin que tu ne puisses pas te plaindre que ie n'ay que de paroles, ie vien des paroles au fait mesme.

*Description de quelques façons particulieres de composer quelques vins, avec les remedes auxquels ils seruent, tirez des Georgiques de Florentinus.*

*Vin Artificiel, fait de Roses, Aneth, & Anis.*

Mettez dans du moult, ou autre vin, des Roses mondees du blanc qui est au bas de la feuille (que les medecins appellent Ongle) & cueillis en lieux monteux, ensemble vne partie d'Anis & de miel, avec vn peu de Safran, liez le tout ensemble: ce vin sera bon pour l'estomach & pour ceux qui ont la pleuresie. Outre cela, liez dans vn linge de la semence d'Aneth, & le plongez dans le vin: il prouoquera lors à dormir, fera vriner, & aidera à la digestion des viandes. Et derechef mets dans le vin, de la semence d'Anis, comme il a esté

DD. i.

dit, & il corrigera la difficulté d'urine: & profitera grandement aux entrailles.

*Vin composé avec Cabaret, Pouliot & Fenil.*

Le premier prouoque l'urine, aide aux hydropiques & à ceux qui ont la iaunisse, conforte le foye de ceux qui l'ont foible, refouit ceux qui ont la sciatique, & ceux qui sont tourmentez des fieures tierces, & si termine les frissons des fieures. Le second est vtile contre le venin des serpens & autres bestes qui se traident. Le troisieme fait reuenir l'appetit perdu, renforce l'estomach & fait vriner.

*Vin de Bayes de Laurier, de Persil, & de Coniza ou herbe aux punaises.*

Le vin composé avec Bayes de Laurier, aide à la toux, à la poitrine, aux trêchees, aux difficultez d'urine, profite aux gens vieux: sert de remede aux douleurs d'oreilles, resiste aux serpens & aux bestes qui se traident, & si aide grandement aux femmes qui sont suiettes aux suffocations de matrice. Celuy qui est composé avec persil, renforce l'estomach, dissipe les ventosittez qui s'y engendrent, qui sont souuent souleuer le cœur, refueille l'appetit, prouoque l'urine, & fait dormir. Celuy de Coniza, ou herbe aux punaises, est propre à l'estomach: aide les paralitiques, ceux qui ont quelque membre stupide, ceux qui tremblent, qui ont des trenchees, & qui sont graueleux: & si profite fort aux maladies pestilenciales.

*Vin de*

*Vin de Rue, de Fenugrec, d'Ysope  
& d'Ache.*

Le premier, sert contre les venins & poisons, contre les ventositez, & contre les animaux qui rampent. Le second profite grãdement au foye, principalement si le Fenugrec est vn peu pilé. Le troisieme nettoye la poitrine, aide la digestion, est fort vtile au vêtre. Le quatrieme est bon pour faire vriner, excite l'appetit, & est vtile aux douleurs des nerfs & des entrailles qui s'õt autour du cœur mais il faut mettre la semence d'Ache toute pilee dans le vin.

*Vin d'Absinthe & de Thym.*

Pren huit drachmes d'Aluine, mesmement du Pontique, & les pile, puis les lie dãs vn linge clair, & les mets dans vne phiole avec de bonne canelle, & mets par dessus de bon moust, laissant vne petite ouuerture afin qu'il puisse bouillir: quand il aura bouilli, il faudra remplir la phiole & la ferrer: ce vin servira contre les douleurs des entrailles d'alentour du cœur & du foye, mesme cõtore les cruditez de l'estomach & autres maladies qui luy aduiennēt. Il chasse aussi la vermine qui s'engēdre dans le vêtre. Quant au vin de Thym, voici comme il le faut faire. Il faut cueillir le Thym quãd il est en fleur, le faire seicher & le piller, puis le faut mettre dãs vn tonneau de

D D. ii.

*Il n'est  
pas une  
mesure  
de deux  
sestiers.*  
 quatre Chenix, & jetter par dessus du vin blanc, & le bien boucher l'espace de quarante iours. Il a vne vertu singuliere pour faire venir le lait aux femmes, & pour corriger les maladies auxquelles les femmes sont sujettes. Voila ce que Florentin, vn des plus excellents agriculteurs d'entre les Grecs en a escrit.

*Description particuliere de quelques façons de vins mediceinaux, & à quoy ils peuuent seruir  
priuse de M. Caton.*

*Vin artificiel pour esmouuoir & lascher le ventre.*

Mettez vn manipule d'Ellebore noir, en vne certaine quantité de moust, après qu'ils auront bouilli, retirez en l'Ellebore, & gardez le vin pour vous en seruir pour lascher le ventre. Duquel il faudra prendre vn Ciathe,

*Ciathe  
poise dou-  
ze drach-  
mes, qui  
font vne  
Once &  
demi, le  
font de dix  
drachmes  
seulement.*  
 y meslant vn petit d'eau, & le prendre deuant souper, il laschera le ventre sans aucun danger ni fascherie, & l'endemain apres il purgera.

*Vin pour seruir à ceux qui ont difficulté d'vriner.*

Pilez du Geneure en vn mortier, mettez en vne liure dans deux conges de vin vieil, & les faises bouillir en vn pot net: estant refroidi mettez le dans vne bouteille, & en faites boire à ceux qui en auront besoin, vn ciathe de matin à ieun, & ils s'en trouueront bien.

*Vin propre à ceux qui ont la sciatique*

Prenez du bois de Geneure de la longueur de demi

de demi pied, & le coupez bien menu, puis le faistes bouillir dans vn conge de vin vieil: quand il sera réfroidi, versez le dans vne bouteille, & beuez vn ciathe de ce vin à ieun, & vous en receurez profit.

*Vin propre contre les trenchees, & quand la vermine fasche le ventre.*

Il vous faut prendre trente Grenades aigres, les piller, & les mettre dans vne cruche: puis mettre par dessus trois conges de quelque gros vin noir & rude: apres cela faut bié boucher le vaisseau, & trente iours apres l'ouvir & s'en seruir si on en a besoin: il en faut prendre vne Hemine à ieun.

*Vin propre à l'indigestio, & difficulté d'urine.*

Cueillez la pomme de Grenade lors que elle fleurit, & en mettez trois hemines dans vn vaisseau qui tienne vne amphore, qui est la huitieme partie d'vn muy, puis y adioustez du vin vieil vne bõne quantité, avec des racines de Fenoiil bien mondees & pilees, au pois d'vne hemine: bouchez bien le vaisseau, & trente iours apres vous le pourrez deboucher & vous en seruir. Lors que quelcun ne pourra cuire la viande en l'estomach, ou vriner librement, il en pourra boire telle quantité qu'il voudra sans aucun danger. Le mesme vin chasse toute sorte de vermine hors du ventre, pourueu qu'on se prepare comme s'ensuit: celuy qui le doit prendre ne doit rien

DD. iiii.

souper: le lendemain il faudra piller vne drachme d'encés, & prendre vne drachme de miel cuit, & de ce vin vn Sestier, & le boire à ieun: que si c'est vn ieune enfât, il luy en faudra donner la moitié, ayant esgard à son aage. Voila ce que M. Caton en dit: lequel me semble estre vn peu excessif en la mesure, si tu as esgard à nostre temps, & à la disposition des corps d'aujour'huy.

*Le Sestier  
contient  
trois aunes.*

*Compositions de quelques vins mediceinaux,  
seruans particulièrement de remede à quelques  
maladies, prises de Dioscoride.*

*Le vin de Roses.*

Liez en vn linge cent drachmes de Roses pilces, & les plôgez dâs huit sestiers de moust & trois mois apres separez le vin clair & le mettez à part pour le garder. Il sert à ceux qui n'ont point de fieure, & pour aider à la digestion de l'estomach & aux douleurs qui y suruiennent, si on le boit apres le repas: il est bon aussi contre les trop grandes humiditez du ventre, & contre les dissenteries.

*Vin d'Aluine ou Absinthe.*

Dioscoride propose plusieurs & diuerses manieres de cōposer ce vin, entre lesquelles nous auons choisi ceste ci cōme la plus aisée. On prêt cent drachmes d'Absinthe Pôtique pilces & liees dans vn linge net & clair, & les met on dans vn baril de moust, la où on les laisse tremper l'espace de deux mois entiers.

Ce vin



Ce vin ainsi préparé est fort profitable à l'estomach, fait vriner, & aide à la digestion. Il sert de remède aux maladies du foye, à la jaunisse, & aux maladies des reins: chasse les degoustemens, & profite à ceux qui sont affligés de l'estomach. Il est aussi bon contre les enflures des parties d'autour du cœur qui ont longuement duré, & contre la vermine du ventre, & contre les mois arrestez.

*Vin d'Ysope.*

Il faut prendre vne liure d'Ysope pilé & le mettre dans vn linge clair avec quelques petites pierres (afin que par leur pesanteur elles fassent enfoncer l'Ysope) puis les plonger en vn vaisseau plein de moust: quarante iours apres il faut prendre le clair & le mettre en vn autre pot. Ce vin est propre contre les maladies de la poitrine, des côstes, & des poulmons: contre la toux enuieillie & la difficulté d'auoir son haleine, fait vriner, & aide aux tranches & aux frissons des fieures qui viennent par interualles, & si prouoque les mois.

*Vin de Betoine.*

Pour faire le vin de Betoine, il faut prendre vne liure de ceste herbe lors qu'elle est replie de sa graine, & la faire tremper en deux côches de vin, & le 7. mois apres le tirer, & le mettre en vn autre vaisseau. Ce vin est excellent cõtre plusieurs maladies des entrailles,

DD. iiii.

## DES VINS.

424  
 comme est aussi l'herbe : car pour le dire en vn mot, les vins composez prennent la vertu & faculté de choses dequoy on les fait. Il ne fera donc pas malaisé à ceux qui sauent le naturel des choses, de cognoistre incontinent la vertu de ces vins composez. Toutesfois l'usage du vin doit estre entièrement defendu à ceux qui ont fièvre. On fait aussi du vinaigre de bethoine qui est bõ aux mesmes maladies.

*Vin de Thym.*

Ce vin sert contre la difficulté de cuire & digerer la viande, contre les desgoustemens, la disenterie, les douleurs des nerfs & des entrailles d'autour du cœur, contre les froidures de l'hyuer, & cõtre les animaux venimeux après la morsure desquels on sent vne froidure, ou bien le lieu pourrit. Le vin d'Origan sert aux mesmes maladies.

*Vin de Cabaret & de Pastenaille sauvage.*

Le premier prouoque l'vrine, & est propre aux hydropiques, à ceux qui ont la iaunisse & qui ont la sciatique. Le dernier sert aux maladies de la poictrine, des entrailles d'autour du cœur & de la matrice : fait venir les mois, chasse les rots & ventosités, & fait sortir l'vrine arrestee : il est bon aussi à la toux, aux rompus & cassez.

*Vin de Sauge & de Marrube.*

Le premier est grãdemēt profitable cõtre les douleurs de reins, de la vescie, cõtre les crachemens

chemens de fang, la toux, les rōpures, les conuulsions, & contre les mois arreftez. Le dernier eft propre aux maladies de la poictrine, & à toutes les maladies aufquelles le Marrube peut feruir.

*Vin d'Ache, d'Aneth, de Fenoi  
& de Perfil.*

Ces vins fe font tous d'vne mefme forte, & les facultez font femblables. Il faut donc prendre de femence d'Ache, recente & bien meure, & criblee, neuf onces, & les lier dans vn linge clair: puis les plōger en vn vaiffeau plein de mouft. Ce vin fait venir l'appetit, aide à ceux qui ont mal d'estomach, à ceux qui vrinent à peine, & à ceux qui respirent avec difficulté.

*Vin de Grenades.*

De tant de façons de compofer ce vin, que les anciens & les modernes ont mis en auant, j'en produiray ici feulement quelques vnes approuuees par Dioscoride, & par les modernes efcriuains. Ils tirent le fuc des grains de ces grenades qui n'ōt pas le noyau dur comme boys (appelees Apyrena) lequel ils font cuire iufques à tant que le tiers foit confumé, & lors ils le ferrent pour garder: Ce vin eft fort vertueux contre les fluxions interieures, & contre la fièvre qui eft coniointe avec flux de ventre: Il fait vriner, referrer le ventre, & fi eft grandement vtile à

l'estomach. D'autres apres auoir nettié les grains de Grenade, les mettēt incōtinent au pressoir, & serrent le fuc qui en fort dans des pots de verre: lequel ils laissent là bouillir de foy-mesme, iusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & que la lie soit alee au fons: Cela fait ils prēnēt le clair & le mettēt en dautres pots, avec vn peu d'huyle par dessus, afin qu'ē le gardāt trop long tēps il ne s'efuente, ou qu'il se gaste ou aigrisse. Aucuns meslent pareille quātité de grains de Grenade & de Raisins noirs, vn peu aspres & rudes au goust, foulēt le tout enlēble, & laissent bouillir ce vin tout à part foy, iusques à tant que le vin soit clair: puis l'ayant coulé le serrent en des petis vaisseaux & le gardent: ainsi fait il est de fort bō goust. Tu trouueras encores vn autre moyē pour le faire, en nostre Iardin medicinal, au septiesme Sillon, au Quarreau onzieme, où nous auons traitté des facultez & vertus des Grenades. Le vin desquelles a aussi la mesme vertu, car les vins artificiels attirent la vertu des choses qu'on y mesle, cōme nous l'auons dit apres Dioscoride, quand nous auōs parlé du vin du Betoine. Tu pourras recueillir du mesme Dioscoride, le moyen de faire plusieurs autres sortes de vins composez.

*Particuliere description de quelques vins medicinaux & de leurs remedes: prins d'Arnaud de Villenoufue & autres.*

Vn

*Vin merueilleux pour les melancoliques.*

**C**Eux qui sont travaillez d'humeur melancolique, engendree de cholere bruslee, & contenue és vaisseaux du foye & és grosses veines (cōme escrit Arnaud) ou qui sont bilieux de nature, qu'ils composent du vin selō les façons par nous cy deuāt proposees, dās le quel entre de Buglosse, de Melise, de Scolopendria, d'Epithyme, de Behen blāc & noir, de Polyode de Chesne, de fucilles de Sené, de roses rouges netties des ongles, de fleurs de Borrache & de Buglose, le tout bien nettié, en telle quantité qu'il voudra, & selon la quantité du vin qu'il voudra composer. Le temps propre pour vser de ce vin, c'est au printemps, en hyuer, & sur tout en automne: car en ce temps l'humeur melancolique abondē fort. Si on le veut garder longuement, pour s'en seruir seulement a cōseruer la santé, & non pas pour chasser la maladie qui presse, il faudra oster le Sené, & en son lieu mettre du Behen blanc, & du rouge autant de l'un que de l'autre, enuiron vne once. Ce vin oste la tristesse & chagrin aux melancoliques, chasse les facheuses apprehensions, engēdre liesse, rend le sens & la raison rafsise, resiouit le cœur, & corrige le bruslement des humeurs. Il est bon aussi contre les fieures quartes causees par aduistiō, repurge le sag de toute crasse & ordure, refait le corps

le mettant en bon point. On pourra biẽ mes-  
ler ce vin parmy celuy qu'on boit d'ordina-  
ire, si on void qu'il soit trop fort & trop me-  
dicinal.

*Vin Cordial, c'est à dire, propre au cœur.*

On compose ce vin avec Borrache, Me-  
lisse, Buglosse, & Cannelle. Il est vtile contre  
le battemet de cœur, & contre les autres pas-  
sions du cœur. Il purifie le sang corrompu,  
efface la rogne, guerit la lepre, conforte les  
esprits & resiouit le cœur. Il fait sortir par les  
vrines les humeurs melancoliques & brus-  
lez, & deliure le cerueau de toutes fumees &  
grosses vapeurs, qui le troublent & luy cau-  
sent ennuis & fascheries, l'adiouste enco-  
res ( dit de Villencufue ) que ce vin resiouit  
les furieux, & ceux qui sont tellement trans-  
portez de leur sens, qu'il les faut attacher, &  
les fait reuenir en leur bon sens & vsage de  
raison. Ma conscience m'est bon tesmoin,  
dit-il, si ie n'ay veu vne femme honeste, la-  
quelle se mettât souuent en colere, deuenoit  
tellement transportee & hors du sens, qu'el-  
le disoit, tout ce qui estoit honeste de dire &  
ce qu'il falloit cacher : & deuenoit tellement  
enragee & furieuse, qu'il l'a falloit attacher,  
iusques à ce que la colere fust passee. Or ce  
vin luy seruit de remede souuerain & singu-  
lier, qui luy fut enseigné par vn certain pas-  
sant qui demandoit l'aumosne à la porte de  
ceste

ceste femme, comme le mesme de Villeneuve escrit. Lequel dit aussi que le suc de Borrache ou de Buglosse estant purifié, ou comme on parle clarifié, sert grandement aux fufdites maladies, si on le melle parmy du vin, & qu'on en boyue tous les iours: & n'est ia besoin d'y rien mettre de doux, car ce suc est assez doux & plaissant de soy-mesme.

*Vin de Passules, ou Raisins de Damas.*

Pour faire ce vin, il faut auoir des Passules ou Raisins de Damas bien nourris, & les mōder des pepins & petits grains qui sont dedans, & apres les auoir vn peu pilees, les mettre en vn vaisseau propre, puis mettre du moust par dessus, & le parfaire comme il a esté dit des autres cy dessus. Ce vin est fort vtile aux gens vieux, à ceux qui sont valetudinaires, c'est à dire tousiours malades, aux phlegmatiques, melancoliques, & femmes delicates. Il adoucit la poiçtrine, fortifie le foye & l'estomach, corrige le sang, resiste à toute putrefaction, oste les appetits de vomir, engraisse le corps & nourrit tresbien. Il fert de remede aux Astmatiques & à ceux qui ont la toux: il fortifie grandement la vertu & faculté de cuire la viande, & les autres facultez naturelles: & arreste tous flux de vêtre, fait reuenir ceux qui sont tōbez en cœur failli, cōsume les humiditez, & remede à l'hydropisie: Bref, quiconque vsera de ce vin sera

garenti de toutes maladies procedantes de phlegme.

*Vin de Coins; que les medecins appellent Cydonites.*

**L**E vin de Coins se fait en ceste sorte. Il faut mettre les pomes de Coins en quartiers, comme on feroit vn reffort, apres toutesfois en auoir ostés les semences, comme escrit Dioscoride: & mettre douze liures de ces Coins en soixâte festiers de moust, & les laisser tremper durant trente iours: & le vin estant rassis & purifié on le met à part pour s'en seruir au besoyn. Il restraint, fortifie & recree: parquoy il est propre aux affections du cœur, aux affections de l'estomach & du foye, aux disenteries, grauelles, difficultez d'vrine. Si apres que les Coins auront assez trempé dans le vin, on les veut retirer & les faire cuire, puis les passer par vne estamine, & les confire avec sucre, on en pourra faire du cotignat qui sera fort bon, & propre pour suruenir aux maladies de la famille. On fait aussi vne certaine compositiõ qu'on appelle hydromelum, à laquelle aucuns donnēt fausement le nõ d'hydromel, car il n'y entre point de miel, mais seulement d'eau & de Coins, que les Grecs nommēt Mela: voici la façon cõme il faut faire. Quand ce vient aux premieres pluyes du printëps, il faut recueillir



lir de l'eau de pluye dans des pots bien nets, & la laisser reposer longuement à l'ombre, & estant rassise mettre le clair en vn autre vaisseau: dans lequel il faut faire tremper les Coins mundez de leurs semences, & mis en pieces, si longuement que l'eau acquiere vne couleur de vin iaunastre ou claret: Cela fait il faut mettre ceste eau au soleil aux iours caniculaires, & l'y laisser assez long temps: ou bien la faire cuire à petit feu, sur des charbõs qui ne iettent point de fumee, & en cuisant l'escumer tousiours: apres il la faut mettre en vn autre vaisseau, le bien couvrir & le mettre en lieu propre pour le garder. Sept mois apres on s'en pourra seruir au lieu de vin, en toutes les maladies qui requierent fortification des vertus & astrictiõ, comme sont toutes relaxations, rompures, foibleses, abondance de sueurs & semblables. Il renforce toutes les entrailles affoiblies, arreste l'appetit de vomir & le vomissement, recueille l'appetit perdu, fortifie l'estomac, retient le ventre par trop lasche, corrige la trop grande chaleur du foye, sert de remede à ceux qui crachent le sang, aide la digestion, & rabat les fumees qui montent au cerueau. Prins deuant le repas il renforce la faculté retentrice, fortifie les boyaux, & apaise l'cfmotiõ qui y peut estre. Son vsage cõuient à tout aage, sexe, & à quelque país ou regiõ que soit (dit Auicena,

il resjouit, appaise la soif, repare & embellit la couleur de la face, fortifie la foiblesse des reins, suruiet à l'yurongnerie, & est fort profitable à ceux qui releuent de maladie. Mais entre toutes ses proprietéz, ceste-cy est admirable, c'est qu'estant beu il sert de defensif & preseruatif contre l'infection de la peste, contre les venins & choses venimeuses, comme nous l'auons plusieurs fois expérimenté. Au reste si quelqu'un veut promptement & en peu de temps, auoir du vin de Coins, lequel toutesfois n'aura pas vne telle vertu que le precedent, qu'il mette des Coins tous cuits & mondez de leur pelure, dans quelque bon vin, lors qu'ils sont encores chauds, & qu'il les laisse là tremper quelques heures, & apres qu'il coule ce vin. Ou bien apres auoir bien nettié les Coins & dehors & dedans, qu'il les mette tremper vn jour ou deux dās quelque vin blanc fort puissant & subtil: puis quand ils auront bien tré pé, qu'il les face cuire à petit feu, dans vn pot bien net, propre pour ce faire: finalement: qu'il coule ce vin & le serre pour s'en seruir au besoin. Si apres cela il veut confire au sucre les Coins qui resteront, il en pourra faire du cotignat qui ne sera pas à mespriser: que si apres auoir passé les coins pour faire ce cotignat, & y auoir mis le sucre, il y messe encores vne suffisante quantité de Rhabarbe  
bien

bien choisi & mis en poudre bien deliée, ou quelque autre drogue laxatiue, & ayant le tout bien meslé ensemble, il les fait vn peu recuire, il aura vn fort bon cotignat, & fort propre pour lascher le ventre & purger le corps: duquel on pourra vser beaucoup plus seuremēt & avec plus de profit qu'on ne fait pas de celuy qu'on apporte de Lion, dans lequel entre de la Scammonee ou Diagridé: comme nous l'auons escrit en nostre Jardin medicinal, lequel depuis peu de temps nous auōs augmēté & enrichi de plusieurs beaux remedes & secrets: & là ie te renuoye pour scauoir les autres secrets des Coins: tu y trouueras choses profitables.

*Vin de Romarin.*

L'inuention du vin fait avec Romarin, n'est pas nouvelle, ni sortie de nostre Europe: Or Arnaud de Villeneufue escriuant de ce vin, en parle en ceste façon, rapportant les paroles d'vn certain auheur, lequel il ne nomme point. Moy estant, dit-il, en Babylone, j'aprins avec grandes prieres & requestes, d'vn vieil & scauant medicin Sarrafin, les vertus du Romarin, lesquelles vn certain docteur tenoit pour vn grand secret, lequel il ne vouloit communiquer ni enseigner à personne. Entre les autres vertus il parloit de celle du vin qu'on en fait, la composition duquel n'est pas fort differente de celle des

EE.j.

autres vins medicinaux. Ses vertus s'ont vraye-  
 ment admirables en toutes maladies froides,  
 principalement de la teste & des nerfs; il  
 refouille l'appetit perdu, il eslargit le cœur  
 par son odeur, resouit tous les esprits, s'ils  
 sont esgarez il les rassemble, fortifie le cer-  
 ueau; rasfermit les membres lasches & foibles,  
 renforce les membres tremblans, soit qu'on  
 le boyue ou qu'on s'en laue & basine: Si  
 on s'en laue la face, il la rend fort belle, la  
 polit & derride: Si on s'en basine les arte-  
 res des bras & des temples, incontinent la fa-  
 culté est cōmuniquée au cerueau & au cœur,  
 tellement que cela resiste merueilleusement à  
 l'infection & contagion, & à la maladie mes-  
 me de la peste, munissant & fortifiant les par-  
 ties nobles contre telles infectiōs. Il y a aussi  
 vne vertu singuliere pour preseruer le corps  
 de tous fronces, charbons, gales & autres tu-  
 meurs & pustules malignes: d'autāt qu'il eōn-  
 sume toutes superfluites, & disout tous excre-  
 mēs gluās & visqueux, & corrige toutes cor-  
 ruptions interieures: Il attenue la phlegme,  
 esclaireit la melācolie, purifie le sang, ouure  
 les oppilatiōs, subtilie les choses grossieres,  
 incise les gluantes, & garēt le corps de tou-  
 te corruptiō. Toutes les fois qu'on se lauera  
 la bouche avec ce vin, il fera auoir le souffie  
 plaissant & de bonne odeur, nettie les dents  
 rasfermit les genciues, & s'il y a quelque vice  
 il le

il le guarit entieremē, Il deficche les vlcères qui viennēt en la bouche, & fert de remede contre toutes fieures pūtrides. Si celuy qui ne fait que releuer d'une longue maladie, continue de māger tous les matins à ieun vne roftic trempee dans ce vin, & meſme ſutree par deſſus, il recouūera l'appetit perdu, & profitera grandement à l'eſtomach: Il aide aux phthiſiques, aux etiques, paralitiques, à ceux qu'on ne peut eſueiller, à ceux qui tombent du haut mal, à ceux qui ſont ſubiets à deſſaillance, à ceux qui ſont detenus de fieures quartes, de colique, de maladie de poulmons, de podagre, qui ſont ſubiets à ſoulleuemēs de cœur, & de fluxiōs: ſoit qu'on le boiue, ou qu'on s'en laue & baſſine ſeulement. On tiēt que le vin dans lequel les fleurs de Romarin aurōt trēpē ou bouilli, aura la meſme vertu. Entre les vertus que ce vin a, ceſte-ci eſt vne des premieres, à ſauoir qu'il tiēt le lieu & fert de Theriaque en tout & par tout, cōtre les viādes & breuuagss empoifonez, & en general cōtre toutes choſes venimeuſes. Pour le dernier; ce vin eſt merueilleuſement vtile aux femmes qui ſont travailles de la retention de leurs mois, ou de quel que autre maladie de la matrice, & ſi fert pour faire cōceuoir, meſmes celles qui ſemblent en auoir perdu toute eſperāce. Voila ce que i'ay recueilli en partie, d'Arnaud de Ville

EE.ij.

neufue, en partie de l'experience & des liures de plusieurs, que ie t'ay ausi fidelement & sincerement desparti.

*Vin propre pour ouvrir les opilations, & corriger les melancholiques.*

Ce vin est composé des feuilles & racines de Cicoree, de Scolopendria, d'Endiuie, & quelque peu des cimes d'Absinte: Ces choses donc estans longuement trempées en vin, & cuites suffisamment, veulent estre coulees: & puis qu'on mette d'autre vin par dessus, que on les face recuire, & l'ayant derechef coulé, le faudra mesler avec le premier, & le garder en vn pot propre & conuenable. Que s'il est par trop amer, ou qu'il ait quelque autre mauuais goust, on le pourra corriger à la façon que nous auons dit quand nous auons parlé des fruiçts mediceinaux. Vn tel vin sert pour oster les opilatiõs du foye, de la rate & des autres entrailles, & pour amoindrir les maladies qui en peuuent sortir: comme sont la iaunisse, les pasles couleurs de celes qui sont prestes à marier, & semblables maladies. Si on prend vne once ou dix drachmes d'Epithyme & de Polypode de Chesne, quelque peu pilez, & qu'on les face tremper en demie liure de quelque bon vin blanc, & les ayans fait vn peu bouillir, qu'on les coule & les face boire, cela aidera

dera merueilleusement les melancoliques: mais il faudra reiterer souuent & par interuales ce breuuage: ou bien en faire assez bonne quantité à la fois.

*Vin d'Euphraise, fort propre aux yeux.*

Il faut mettre l'Euphraise dās du moust, & en faire du vin à la façon que nous auons dit ci deuant, par l'usage duquel le yeux des vieux raieunirōt: car il oste tous les empeschemēs par lesquels la veuē est corropue ou affoible, en quelque personne que ce soit, de quelque aage, habitude ou cōplexion qu'elle soit. J'ay cogneu vn certain personnage, dit Arnaud de Villeneufue, qui auoit esté long tēps sans y veoir, qui estoit vn estat miserable, lequel en moins d'vn an recouura la veuē par le moyē de ce vin: car la plante de laquelle il est cōposé, est douce de ceste vertu, qu'elle sert de prōpt remede aux maladies des yeux: de sorte que si on prend de sa poudre dans vn iauue d'œuf, on s'apperceura d'vne operation merueilleuse en la restauration de la veuē. Le mesme aduendra si on la prend en vin blanc, dans lequel on ait premierement fait tremper ou vn peu bouillir, quelque grains de Fenail, dequoy nous auons plusieurs tēmoins encores viuans & gens dignes de foy, dit Arnaud, lesquels en ayant fait l'experiance, ont leu les plus menues lettres sans point

EE.iiij.

de lunettes, au lieu qu'auparavant ils ne pouuoient pas lire les plus grosses avec des lunettes. Si tu mesles vn peu d'eau de Fenouil parmi ce vin de Romarin, tu augmenteras de beaucoup sa faculté.

*Vin d'Aunee.*

Le vin dans lequel on aura fait tréper par trois iours de l'Aunee, ou Enula campana: il le rendra d'une merueilleuse vertu pour éclaircir la veüe, pour résister à la peste, & pour prouoquer l'vrine & les mois: il seruira aussi de secours contre les enflures, contre les trenchees, morsure des serpens, contre la toux & autres maladies de la poitrine.

*Vin de Sauge.*

En quelque sorte qu'on face le vin de Sauge, soit en faisant bouillir la Sauge dans le vin, ou en la suspendant seulement dedans, il a vne admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies des genciues relaschees, contre les douleurs des dens qui branlent, contre les maladies des nerfs, & des parties nerueuses, comme sont paralyse, cōuulsion, tremblement & semblables: car il conforte bien fort les nerfs, les resiouit & fortifie, soit qu'on le boyue, ou qu'on les bafine chaudement, apres les auoir frottez tout doucement: & n'y a rien meilleur, comme enseigne Arnaud, ni remede pl<sup>s</sup> singulier ni plus assure.

Il est



Il est aussi utile contre le haut mal procédant de l'estomach ou de la matrice, par le cōsentement ou communication que ces parties ont avec le cerueau. Quāt au reste, tu le pourras aisément recueillir du recit que nous auons fait des vertus de la Saue, en no srtq lardin medicinal: car ces vins composez, ont la vertu des choses desquelles on les fait, cōme nous auons monstré cy deuant, l'ayans prins de Dioscoride.

*Vin d'Hyssope.*

Ce vin estant adouci avec Regalisse ou sucre, est specialement appelé le vin desvieilles gens: car il a vertu de digerer, inciser, attenuer, mondifier, ouurir, attirer, & de prouoquer les vrines. Il donne grand secours à la toux humide, & au mal caduc, principalement aux enfans. Il desseiche les humiditez de l'estomach & de la matrice, si on le boit ou qu'on s'en foment. Il oste tous les empeschemens qui pourroyent estre aux poulmons, nettie tous les conduits de la voix de toute phlegme: aide aux hydropiques, il desseiche & fortifie les parties relaschees par trop grāde humidité, si on les fomete chaudemēt.

*Vin de Fenail.*

On fait ce vin avec semence de Fenail: lequel est souuerainement bon contre l'efblouissement des yeux: contre les ventositez & les trenchees du ventre, contre l'hy-

E E. iij.

dropisie & mauuaife habitude, mesmemēt es enfans, ce qu'Arnaud dit auoir experimēté. Outre ce, il remēdie aux venins & aux viandes de mauuaife qualité, & aide grandement à la toux & aux maladies des poulmōs. Il multiplie le lait & la semēce genitale, oste les appetis de vomir, appaise les douleurs des costez, adoucit les vehēmentes douleurs de la colique, dissout les ventositez enclosēs dans le corps, aide la digestion, ouure les oppilations, guerit les falcheries de la rate & du foye. Si quelqu'vn cōposoit ce vin avec les racines de Fenoi, il seruiroit de remēde à ceux qui sont graueleux & qui ont la pierre aux reins, prouoqueroit l'vrine, profiteroit à la vescie, & attireroit les mois.

*Vin de Panicand, ou Chardon à cent testes.*

Ce vin se fait à la forme des autres vins, avec la racine & toute la plante. Il guerit incontinēt la difficulté d'vrine, & ceux qui ne vrinent que goutte à goutte, y adioustant vn peu de sucre: Il rend fertiles les femmes qui ont cessé de porter lignee, voire les hommes augmentāt la semēce genitale. Il prouoque les mois & les vrines, & fait cesser les tranchees & les inflations. Il est aussi profitable contre les maladies du foye, contre les venins, la peste & contre beaucoup d'autres choses, comme plusieurs l'ont experimēté.

*Vin*

*Vin d'Anis.*

Le vin d'Anis ouvre les oppilations intérieures, dissipe les vétofités, appaise les rots aigres, corrige l'indigestion d'estomach, & guérit les violentes douleurs du colon. Mais sur tout il est bon pour augmèter le lait aux femmes, si elles en prennent quelques iours en assez bõne quãtité avec du bon sucre: car pris ainsi, il est de grãde vertu. Il appaise les douleurs & autres maladies des reins procedantes de ventositez, & fait sortir le grauiet qui s'y engendre, principalement si on prend premierement des tablettes composees avec Anis, que les medecins nomment Dianisum, & des tablettes composees avec gomme diatragat, appelees Diatragacãtes: car soudain les douleurs estans appaisees, les reins sont nettoiez de grauiet, lequel sort avec l'urine.

*Vin avec Roses, ou de Roses.*

On peut bien appeler ce vin, vin d'Esté, car il est fort propre & conuenable aux personnes en temps d'Esté, & par les grandes chaleurs. Il le faut faire avec des Roses rouges, mondees de leurs ongles, seichees & mises dans du moult, comme il a esté dit, puis tirees: on le pourra bien aussi faire beaucoup plus soudain, mais il n'aura pas vne telle vertu, si on met dãs vne certaine quantité de vin autant d'eau Rose que le goust & l'odeur de l'un & de l'autre soyent conferuez. Il est fort

propre pour esteindre les vehementes chaleurs interieures, pour renforcer le cœur & les entrailles, pour entretenir les forces & vertus du corps qui diminueēt, pour affermir la lâcheté des membres, reparer ceux qui sōt affoiblis, remettre ceux qui sont à demi perdus, pour arrester les trop grandes sueurs, pour resister à toute putrefaction & à toute contagion & fièvre pestilentielle, seruant en toutes ces choses de souverain remede. Il est fort salutaire à ceux qui sōt de nature bilieuse & chaude: & si ne profite pas peu à ceux qui sont tormentez de flux de ventre, de diarrhéerics, affoiblissement de la faculté retentrice, de vomissemens, fousleue mēs de cœur, & de fallances, mesmement si on met vn peu d'eau de pluye parmi, & qui soit ferree. Si on s'en laue souuēt la bouche, outre ce qu'il raffermira les dens qui branlent & les genciues lâches, il rendra le souffle fort souēt & plaisant. Si on se laue la face avec vin, y mellāt du suc de Limōs parmi, il apportera vne beauté indicible & admirable. Si on en met vne petite goutte dans les yeux, ce sera pour aiguifer la veuē: car à cause du vin il nettoiera & modifiera, & à cause des roses, il fortifiera & raffermira la veuē.

*Vin de Bagnenaude ou Alkekengi.*

Ce vin se fait des grains ou cerises qui viennent dās les vscies de l'Alkekengi ou Bagnenaudes

naudes, enuiron le temps des vendâges, lors qu'il iaunit, ou plustost rougit estant meur. La composition se fait en l'vne des sortes & manieres par ci deuant descrites. Si la necessité presse d'en auoir soudainement, il y faudra proceder en ceste maniere. Il faudra piler quelque nombre de ces Cerises dans quel que puiffant vin blanc, les y laisser tremper quelque tēps, puis les faire bouillir vn bouillō ou deux, & les couler, & y ayant mis du sucre parmi, ou vn biē peu de canelle, si besoīn est, on pourra boire le vin: il est propre cōtre la difficulté d'vrine, contre la retētion d'icelles, & contre la difficulté d'vriner: car il la fait sortir soudain, & quelque difficulté ou empeschemēt qui puisse estre, il faut qu'elle sorte en abondance: & avec l'vrine vne quantité de grauiers, & de pieces de pierre rompues, que facilement on les peut recognoistre & prendre à la main: voila d'oū viēt que plusieurs personnes suictes à la grauele & à la pierre, ayant par mon cōseil vsé de ce vin, ont esté miraculeusement deliurez des grandes douleurs qui les tormentoyent & bourrelōyent iournellement: mais ie leur ordonnois l'vsage de ce vin à la lune nouuelle, ou biē vn peu après ayant premierement purgé le corps avec de Cassie, meslee avec Rhubarbe. Que si la maladie est enuieillie comme es gens vieux, il en faudra vser tant plus longuement. Mais à ce propos ie me souuiens d'vne histoire recitee

par Arnaud de villeneuve, telle que s'ensuit. Il y auoit, dit-il, de mon tēps, vn certain Cardinal, auquel l'vrine fut tellemēt arrestee par l'espace de quatre iours entiers, que desia tout le petit ventre estoit enflé, comme vn bouc: & quelque remede qu'on y appliquast, on n'auancoit rien, tellemēt que chacun estimoit que c'estoit fait de luy: & de fait toute esperance estoit perdue s'il ne fust suruenu vn certain empirique, comme s'il fust esté enuoüy de Dieu, qui par le moyen de ce vin de Baguenaudes le guerit: car la veschie luy fut tellement laschee, & le conduit d'icelle tellement ouuert, qu'il remplit de son vrine vne conche ou bassin, comme dit Arnaud: & par ceste seule experience, ce medicin qui estoit auparauant pauvre & peu estimé, acquist grand bruit & grandes richesses.

*Vin avec Gyrosles.*

Pour faire ce vin, il faut mettre des Gyrosles dans vn sachet, ou les lier dans vn linge clair, & les plonger dans du moust, ou pour mieux faire les pēdre dessus. Ce vin sera fort bon cōtre l'Asthme enuicillie, cōtre la toux pourrie, contre les deffailances & le haut mal. Il aide la digestion, conforte l'estomach refroidi & rend le souffre fort souf & plaisant: toutesfois pource qu'il eschauffe fort le corps, il sera bon d'y adiouster du sucre ou de regalisse, ou bien d'eau rose.

*V 122*

*Asthma-  
trique est ce  
luy qu'on  
dit vulgai-  
rement  
Poussif.*

*Vin de Gramen ou dent de chien.*

On fait ce vin avec racines de Gramen, ou de Sanguinaire autrement appelée renouee, bien mûdees & lauees, il fait mourir la vermine du vêtre, nettoye les reins de tout grauiertil deschargé la vefcie remplie de l'vrine qui est arreftée: ouure les oppilatiôs du foye & des veines appelees meferaiques, qui font engendrees de cruditez: appaife les douleurs des iointures, euacuât les matieres phlegmatiques qui les engendrent, par les vrines: car la racine de Gramen est nombree entre les medicamens qui prouoquent l'vrine. Si on fait ce vin avec racines de Polygonon ou Renouee que les apotichaires nomment *Corigiola* ou lague de passereau, tu auras vn singulier remede, lequel i'ay souuent experimé té en plusieurs, avec heureux succés, contre toutes les maladies des reins & de la vefcie: principalement contre la grauelle, la pierre, la douleur des reins, la difficulté d'vrine & les douleurs violentes qui en prouiennent.

*Vin d'Yble ou petit Sureau.*

Ce vin est laxatif, & est composé de grains d'Ybles meurs, lesquels estans vn peu foulez en temps de vendanges, on les fait bouillir dans du moust, on les escume, & l'ayât passé par vn panier d'osier, on garde le vin rassis, & clair pour s'en seruir au besoïn. On peut bien faire autrement, ascauoir faire bouillir

ces grains avec le moult à petit feu, iusques à ce que la troisième partie soit du tout consumée, apres cela on les laisse rasseoir toute vne nuit à l'aër, & le lendemain on les coule comme nous auons dit ci deuant. Aucuns prennent les racines au lieu des grains; au reste ils le font tout de mesme que nous auons dit. Il purge la phlegme & l'humeur bilieux, sert de remède à l'hydropisie, ouure les conduits de l'amaris, profite aux vlcères, tât extérieurs qu'intérieurs: & sur tout il est vtile aux sciaticques, gouttes, & à ceux qui s'ont diaprez de verolle: car par sa vertu laxatiue, il appaise merueilleusement les grâdes douleurs qui accompagnent telles maladies, euacuat & destourne les matieres qui estoient prestes à tomber sur les parties, & mesme qui començoit desia à tomber: vray est qu'il est aucunement nuisible à l'estomach, & pource qu'il sera bon de mettre parmi ce vin quelque chose odorante, afin de conforter & resiouir l'estomach.

*Vin qui retient l'enfant au ventre de celles qui sont enceintes, & prepare à concevoir celles qui ont enuie d'estre enceintes.*

On peut faire vn vin propre à dissiper les ventositez, & qui aidera grandement à retenir & conseruer l'enfant conceu, au ventre de la mere, afin qu'elle n'auorte, & qu'elle le porte iusques au terme legitime sain & entier: voici donc quelle en est la composition. Prenez de se-



de semēce d'Ache, de Mēthe seiche, d'Ammi de chacun trois drachmes: de Mastic, de Girofles, de Cardamomum ou melegettes, de Roses rouges, de chacun vne drachme: de Cannelle, de l'escorce des racines de Capres, de Castoreum, de Zedoaria, de Glay Illirique, de chacun deux scrupules: de Sucre blanc & bon, deux liures, Faiētes de tout ceci du vin à la forme qu'on fait le vin aromatique, dict vulgairement Hipocras. La façon d'en vser c'est d'en prendre vn bien peu soir & matin. Il fortifie les ligamens de la matrice, & aide grandement la faculté retentrice, pour pouuoir porter le fardeau de l'enfant. Il rend au si les steriles habiles à concepuoir, si la sterilité procede de la dispositiō venteuse & froide de la matrice, ou pour sa trop grande humidité, ou pour estre glissāte, à cause dequoy elle ne peut contenir la semence genitale qui y est ietee: car ce vin repare & corrige toutes ces indispositions. Iusques ici nous auons, pour la pluspart recité, ce qu'Arnaud de Vil leuefue medicin & philosophe fort excellent dit: vray est que tant que nous auons peu, nous auons poli son langage, lequel estoit assez mal limé & corrompu, à cause du temps auquel il estoit, mais il ne laissoit pas pourtant de pratiquer dextremēt la medicine, sachant bien, que ce sont les remedes qui guairissent les maladies, & non pas le beau babil.

On pourra composer d'autres vins mediceinaux de quelque plante ou drogue qu'on voudra, selon la forme & maniere des precedés, les vertus & facultez desquels on pourra conjecturer par les choses qu'on y meslera.

*Vin de Gayac, avec la vraye & legitime facon de le composer, & comme il en faut user. ensemble la vraye maniere de guerir l'infection venereuse ou galle Espagnole, ou mal de Naples: prins de Pierre Andre Mathiol, Siennois.*

Il est bien besoin de se prendre garde de quelques trompeurs & charlatans, lesquels sans sçavoir ce qu'ils font, & ignorans des considerations de medecine, n'ont point de honte de mettre du pain porcin, de Coulouuree, de Pityusa, de Coloquinte & du Turbith, parmi la decoction du Gayac: voire sans considerer ni auoir esgard au temperament, à la maladie, à la saison de l'annee, au sexe, à l'age, ils font aualer tous les iours vn grand verre de ceste decoction tiede, à tous indifferement: & de là vient que pour vn qu'ils en guerissent, ils en font mourir dix, ecome des bourreaux qu'ils sont. Parquoy afin que chacun se puisse garentir de leurs mains, il m'a semblé bon de descrire en ce lieu le vray moyen de faire ceste decoction du vin de Gayac, & adiouster quant & quant comme on en doit user.

Pren

Pren donc du bois de Gayac bõ & bien choisi, rapé avec vne lime ; ou rabotté bien menu avec le tour, quatre liures d'escoice du mesme Gaiaac ; deux liures de chardõ benit, vne liure & demie de Capili veneris, de Ceterach, de fleurs de Borrache, & de Buglosse, de chacun vne liure ; de Canelle bonne & biẽ odoriferante, six drachmes ; de semence d'Annis, vne once & demie, du Sucre, cinq liures. Mets tout ceci dans vn baril à vin, qui soit assez grand, & verse par dessus cent cinquante liures de quelque bon vin blanc tout bouillãt, puis bouche tresbien ton vaisseau par dessus, & laisse ainsi trẽper le tout par trois iours. Apres trois iours, fay passer ceci par vn linge, & garde ce vin en vn vaisseau à part pour en faire boire aux malades : car ce vin doit estre baillẽ à boire aux malades à souper & à dîner, au lieu de la seconde decoction de Gayac : & non pas matin & soir, en lieu de sirop, comme plusieurs font assez inconsiderẽment. Ce mesme vin se peut faire plus cõmodẽment & en plus grande quantité en temps de vendanges, mellant le bois, son escoice & tout le reste parmi des raisins blancs, ou biẽ parmi le moust qu'on en a tirẽ, & les y laisser iusques à ce que le moust ne bouille plus, & qu'il soit clair & bien purifiẽ ; mais il faudra augmenter la quantité des drogues selon la quantité du moust.

FF. i.

Outre ce bruuage qu'on baillera à boire au repas, il en faudra faire d'un autre, qu'on leur fera boire soir & matin, trois ou quatre heures deuant le repas, qui est la decoction du bois de Gayac faite en eau, selõ que les medecins la font, & leur en faut bailler 6. onces y meslât 2. onces de la liqueur suyuate. Pren de Capili veneris, du Oublon, de Fumeterre, de Ceterach, de Sené, de chacun trois poignes: de racines de la grande Centauree, de Regalisse, de Polypode, de l'une & l'autre Buglose, de chacun quatre onces: de semence d'Anis, & de Melanthium, de fleurs de Borrache & de Buglose, de toutes les fortes de Santal, de Casse (qu'on dit communément Canelle) de chacun cinq drachmes. Fay cuire toutes les choses en vingt quatre liures d'eau, iusques à ce que le tiers soit consumé, puis les coule. Cela fait, prẽ de bõ Sené & bien choisi, deux liures: & les mets en vn pot de terre qui ait l'entree estroite, puis verse per dessus la decoction susdite toute bouillãre, & bouche bien l'ẽboucheure du pot, avec vn oreillier de plume de duuet bien chauffé, enuelope bien ton pot, & le mets en lieu chaud, & le laisse ainsi reposer vn iour & vne nuit. Le lendemain il te faut bien presser le Sené entre tes mains, & couler l'infusion: à laquelle il faudra adiouter de l'infusion de Roses, qui soit assez laxatiue, six liures: & de sucre huit liures, & les faire

faire bouillir derechef ensemble iusques à ce que le tiers soit cōsumé. Cela fait adioustes y de Rhabarbe bien choisi & coupé menu vne once, & les fais encores rebouillir iusques à ce qu'ils soyent de la consistence d'un Iulep. Finalement on les passe par un linge, & les serre on en un pot propre. Que si nous cognoissons que les malades soyent fort phlegmatiques, il sera bon de mettre en la decoction precedente, vne once de quelque bon Turbith.

Il ne reste sinon de reigler la façon de viure des malades, laquelle doit estre telle. Il faut que tant à disner qu'à souper, ils ne mangent que trois onces de pain, lequel soit de fine fleur de froment, bien appresté & bien cuit au four: & autant de chair de poulets, de perdris, faisans, griues, & autres tels oiseaux, nourris és bois & montagnes, & parmi les vignes, & sera meilleur les leur donner rostis que bouillis: on leur pourra aussi donner un peu de raisins secs. Quant au boire il faut qu'il soit proportionné au manger & que ce soit de la decoction ordonnée ci deuant. Que si le malade ne pouoit boire ceste decoction toute pure, on y pourroit mesler un peu d'eau bouillie en vne phiole avec vne once de Gayac.

Le téps propre pour la guerison de ceste maladie c'est le printéps, és mois de Mars, Avril

FF. ij.

& May: que si on ne le peut faire en ce temps là, il y faudra trauailler au mois de Septēbre en automne, car comme durant les grandes chaleurs, on ne peut pas seulement porter le long vsage des medicamēs, mais mesme d'en vsfer tant soit peu ainsi: durāt l'hyuer au tēps des grandes froidures il n'est pas bon ni seur d'en prendre. Or pendant la curation il n'y aura point de mal de permettre aux malades de s'esgayer & esbatre vn petit, en quelque iardin prochain, pourueu que le temps soit beau & serain: car la veuē de quelque beau iardin recree merueilleusement l'esprit.

Dauantage il est besoin que les vns contiennent plus longuemrnt ceste diette & facon de viure, les autres moins, selon que la maladie le requiert, & qu'il est besoin pour la santé. Le vin de Gayac ainsi preparé, & baillé, ne sert pas seulement de remede à l'infection Espagnole & mal de Naples, & aux accidens qui en procedent, mais aussi aide merueilleusement aux longues maladies des iointures, de la teste, des nerfs, de l'estomach, du foye & de la rate, qui procedēt d'abondāce de phlegme. Il n'aide pas moins à la goutte des pieds pourueu qu'elle ne soit trop enuicillie. Au reste il faut bien se prendre garde en ceci, que ie ne suis pas d'aduis de faire boire de ce vin de Gayac, sinon à ceux qui ont abondance de phlegme, ou pour le moins qui ne sōt pas bilieux

bilieux; car il m'a toujours séblé bon de faire boire à ceux qui sont bilieux, la secōde ou troisieme decoction de bois de Gauac au lieu de vin, comme ie scay que les autres ont accoustumé de faire. Voila ce qu'André Mathiol Siennois, medicin fort docte & biē estimé, dit en ses commentaires sur Dioscoride.

*Récit ou description de quelques vins mediceinaux, seruaus de remede à diuerses maladies.*

*Vin propre la generation de la pierre.*

Il faut prendre des racines & des fucilles de Pentaphilon, ou Quintefueille, de racines de Gramē, de Fenoi, de Persil, de chacun vne poignée, & apres les auoir faites seicher à l'ombre, & venant le temps de vendanges, il les faudra mettre dans vn petit tonneau bien net, & mettre par dessus du moust de raisins blancs, bon & fort puissant, autant qu'il en faudra selon la quantité des herbes & racines: Or apres que le vin aura bouilli, & qu'il ne bouillira plus, quelques iours suyuās il le faudra mettre en vn autre vaisseau, iettant là les matieres qu'on y auoit fait tremper & bouillir, desquelles le vin aura tiré la vertu & faculté: & faudra garder ce vin soigneusement pour faire vser à ceux qui sont suiets à la pierre: tellement que pour s'en garder, il ne leur faudra prédre de ce vin, sinon de huit en huit iours, ou deux fois la sepmaine, au pois de

FF. iij.

trois ou de quatre onces, ayant tousiours esgard à la complexion des corps, à l'aage & à la saison de l'année.

*Vin propre pour les macules, souilleures, & taches qui deshonorent la face.*

Pilez de la racine de Serpentaire, & la faites cuire dans du vin blanc, iusques à ce que le tiers soit consumé: apres cela coulez la, & vous lauez la face de ce vin, iusques à tât que toutes les taches soyent effacees, ce qui aduendra en peu de iours, si on s'en laue tous les iours, soir & matin.

*Vin propre contre les ventositez, contre l'enrouement, contre la toux, & l'asthme*

Il sera aisé d'auoir de ce vin, si seulement en temps de vendanges on fait tremper dâs du moust ( iusques à ce qu'ils y ayent laissé leur vertu & faculté ) d'anis, de fenoil, & de regalisse: bien est vray qu'il faut mettre de ce ste derniere au double des autres deux. On peut bien aussi faire du vin qui aura la mesme vertu ( si la necessité presse, laquelle ne donne pas loisir d'attendre ) faisant cuire les choses susdites dans du vin ordinaire en quelque temps que ce soit, pourueu qu'il soit bon & puissant.

*Eau fort semblable à vin, bonne pour tromper les malades alterez.*

Il faut-



Il faudra prendre vne phiole bien remplie de bonne eau: & boucher l'entree de dessus avec le pouce, iusques à tant qu'on aye plongé ceste phiole dans vn vaisseau plein de vin rouge & odorant: or quand on sentira que la phiole touche le fôd, il faudra oster le pouce, & laisser là ceste phiole assez long temps: or quâd on la voudra tirer de là, il faudra faire ainsi qu'on a fait en la mettât, aſcauoir fermer dextrement l'éboucheure avec le pouce, & la tirer: on s'apperceura vn peu apres que ceste eau aura la couleur du vin, & si tiendra vn bien peu de la saueur ausi, & de cela on pourra trôper le malade, qui sera vne bonne trôperie pour luy, tellemēt qu'au lieu de trôperie, on le peut biē nōmer plaisir & seruiſe.

*Vin propre pour rendre la face vermeille  
& de beau teint, & pour embelir  
& sarder les femmes.*

Faites bouillir dans du vin rouge, des raboteures de Bresil, & d'Alum qu'on dit Sucrin, iusques à tant que de six parties il n'en reste qu'vne de la decoction, ou vn peu d'auantage: & quand vous en voudrez vser, il ne faudra sinon avec vn peu de Coton en oindre tout doucement la face, & ce sera pour plaire aux amoureux.

*Autre vin propre pour derrider & polir la face,  
& mesme pour blanchir les mains.*

On pourra faire cela avec du vin, dâs lequel

FF. iij.

on ait si long temps batu vn blanc d'œuf, qu'il en soit rendu liquide & coulant, Mais il est bon de le renoueller de deux en deux iours. Si on se laue avec cela, ce sera pour rendre la peau nette, deliée & deliçate: fait venir la face vermeille, polie & deridee, & si oste toutes taches.

*Vin fort bon pour reparer & conseruer la veüe, & salulaire pour plusieurs autres choses.*

Fay amas des faeuilles & racines de Betoine, de Recife, d'Euphrase, d'Esclaire, de Rue domestique, de Verbenne de chacun vne poignée: de semence d'Anis & de Fenail, de chacun deux onces: pile les vn petit, & lie-les tresbien ensemble: puis les plonge en vn petit tōneau de bō moult, lors qu'il veut bouillir, & les y laisse iusques à tant qu'il ne bouille plus, & encores quelques iours d'auantage: Apres cela mets le vin en vn autre vaisseau bien net, & fait de bonne matiere, & le garde pour ton vsage & de tes amis. Quand tu en voudras vser, il faudra de trois en trois iours en boire trois ou quatre onces, de matin à ieun, plus ou moins ayât esgard & à l'age, & à la personne, & à la complexion, & à la saison, & aux autres choses qu'on a accoustumé d'observer en telles choses, prenant aduis & conseil de quelque docteur & bien expert medecin, afin que tu ne te trompes toy mesme.

*Com-*

*Composition de ce vin tant excellent de Sené, & de son infusion: selon la description de Mesué & d'André Matthiol.*

Vn certain personnage, dit Mesué, mesloit la grande vertu du Sené dans du moust, & trois mois apres il le donnoit à boire, & par ce moyen il purgeoit le cerueau, & les instrumens des sens, & accroissoit la ioye & lieffe. Aucuns pour purger vsent de la decoction de Sené avec des pruneaux & du Nard, & s'en trouuent bien: vray est qu'il ne veut pas estre longuement cuit. En infusion, on en peut dōner iusques à vne once. Il purge tout doucemēt l'humeur melancolique, & la cholere bruslee du cerueau, des instrumens des sens, du polmon, du cœur, du foye & de la rate. Parquoy il est bon pour suruenir aux maladies de ces parties là, procedâtes de ce mesme humour, comme font les fieures melancoliques & longues: cause ioye, euacuant l'humeur qui engēdre fascherie sans aucune cause exterieure. Il fait le corps vif & dispos, & ouure les oppilations des entrailles. Je vien maintenant à descrire ceste tant excellēte infusion de Sené, laquelle ce grād & docte personnage André Mathiol ordonne en ceste façon. Il faut prendre des fueilles de Sené bien choisi, six drachmes: de gingembre, ou de canelle pilee, vne drachme: de fleurs de Buglose, deux drachmes: il faut mesler tout ceci, &

mettre dans vn pot de terre verni, ou dans vn pot d'estain qui ait l'emboucheure estroite, puis verser par dessus d'eau bouillante, ou de petit laiçt de chieure, au pois de dix onces, & fermer tellement l'emboucheure qu'il n'y ait point d'aër d'aucune part: cela fait, il fera bõ de couvrir le pot avec vn oreiller de plume de duet bien chauffé, le mettre dans vn coffre & le laisser là toute la nuit: car par ce moyen il garde sa chaleur, & la liqueur at tire à foy toute la vertu & faculté du Sené. Ceste infusion n'euacuera pas seulement l'humeur melancholique & bilieux, comme nous l'auons recité apres Mesué, mais aussi le phlegme, comme l'enseigne Actuarius & l'experience le monstre, voire mesmes les eaux, & les superfluitez liquides & sereuses. Elle mondifie le cerueau, le cœur, le foye, la rate, le poulmon, & tous les sens du corps, & si profite à toutes le maladies qu'y peuuent suruenir: acroist la ieunesse, retarde la vieillesse, & resiouit l'esprit: fortifie le cœur, mesmement si on la mesle parmi les medicamens qui luy sont propres & conuenables, comme sont les Violettes, les Roses, les fleurs de l'vne & l'autre Buglose & semblables. Outre ce, elle profite merueilleusement à ceux qui resuent, comme dit Serapio, voire à ceux qui sont alienez de leur sens, aux paralitiques & resolutions des nerfs,

au

au mal faint Main, aux douleurs de teste, à la rogne, à la gratelle & au mal caduc. Bref, c'est vn remede propre à toutes maladies longues, & procedantes de melancolie. La decoction des fucilles de Sené & de Camomille, cōforte fort le cerueau & les nerfs, si on s'en laue, & si corrige fort la subtilité de la veuë & de l'ouye. Il ne faut pas oublier ce qu'e dit Manard, à sauoir que c'est vn souuerain remede contre la rogne Espagnole, d'autāt qu'il euacue les matieres pourries & la phlegme, qui est cōtre l'opinion d'Auerrhoes. Or cest assez parlé des facultez du Sené: qui en voudra scauoir dauantage, qu'il lise ce petit traitté que nous auons fait du Sené, qui est certes vne plante fort propre & salutaire aux hommes, sur toutes les autres: là il trouuera chose qui luy agreera.

*Recueil de quelques obseruations & choses dignes d'estre notees, sur les compositions & decriptions predites des vins medicinaux.*

Il faut que les vins que tu veux faire medicinaux soyent blancs, ou clerets, ou de moyenne couleur, prins & cuiellis de bon plant, de raisins bien meurs & non pourris ni gastez: dans lesquels (par mesure & avec vne quantité que le medicin bien expert conoistra suffisante) on mettra les drogues desquelles on veut qu'ils tirent la vertu, en vn

vaisseau bien net & fait de bon bois: finô que tu aimes mieux faire comme les anciens, afça uoir les mettre dans des pots de terre bien vernis & bié cuits. Et là le vin qui bouillit naturellement, parfera ce que l'art eust fait, de forte que nature & l'art s'entraideront l'un l'autre, & se communiqueront leurs actions. Car pendât que le moult bouillit, la vertu du moult surmonte les choses qu'on a mis dedans, comme en vn combat, & les despouille de leurs facultez, les s'appropriant & attirât à soy, tellement que de deux, il en est fait cōme vne mesme substance & vn mesme corps, & ce par la chaleur du vin. Or tant meilleur sera ce vin & plus plaisant, tant plus penetrant il sera aussi, & tant plus aisémēt il produira ses vertus & facultez en toutes les parties du corps: & pourtant ayant comme rēnforcé la nature du corps, il resistera tant mieux aux maladies qui l'affaillirōt & presseront. Dauantage, quand on met les drogues dans le moult lors qu'il bouillit, il en reuiēt ce profit, qu'il n'est pas à craindre que la vertu s'esuanouisse & se perde par les vapeurs, que les matieres se bruslent, ni qu'elles sentent la fumee, comme il aduiēt quand on le fait bouillir sur le feu, à la façon commune des apotiquaires. Le vin donc reçoit & attire les qualitez des drogues qu'on y mesle, le quel leur sert comme de guide & conducteur

cteur pour les faire paruenir iusqu'aux plus petites & esloignees parties du corps, par lesquelles il est receu & recueilli fort volôtiers, pour la cōuenance que sa nature a avec la nôtre, sans aucune crainte ni frisson, telle que nous voyons aduenir quand il est question d'aualer quelq̄ medicine laxatiue, à cause de l'odeur fascheuse, la couleur mal-plaisante, & la faueur estrange qu'elles ont: ce qu'on ne trouuera pas en ces vins medicinaux, que s'il s'y trouue par fois quelque odeur ou faueur fascheuse, on les pourra facilement couurir & corriger avec du sucre, du miel, de regalisse, raisins secs, poudres de sêteur ou semblables, qui ne seront point mal plaisantes à l'estomach. Mais il ne faut pas aussi oublier, que par la subtilité de ces vins, laquelle paruiet bien tost par tous les cōduits du corps, non seulement le corps est purgé & deschargé de tous excremens, mais aussi est deliuré de toutes oppilations, à cause que le vin par sa force & vertu, oste tous empeschemens & ouure les conduits, & mesme les parties en sont fortificées: qui est vn moyen bien vtile & bié court pour secourir aux parties affligées. Car quand les conduits sont ouuerts, les esprits ont les voyes libres, pour pouuoir aller à toutes les parties du corps, & avec les esprits la chaleur naturelle, avec laquelle est coniointe la vie de chascune partie. Mais

quand la chaleur naturelle est opprimée & pressée par les oppilations, elle s'affoiblit tellement qu'à grande peine peut-elle faire ses actions & fonctions accoustumées; non pas mesme separer par la coction; le bon du mauvais, voila d'où viennent les cruditez & pourritures desquelles procedent apres les maladies. Or d'autant que ces choses sont hors de nostre propos, ie n'en veux plus dire vn seul mot.

FIN.

TABLE ALPHABETIQUE DES  
plantes & arbres dont les vertus & remedes sont  
enseignez en ce Jardin Medicinal.

A		C	
Abfinthe	52	Cerifier	265
Ache	51	Chataignier	319
Aluine	195	Chairs laxatiues	400
Amandes	312	Chous	41
Armoise	227	Citronnier	277
Artichauts	153	Coins	257
Asperges	74	Concombres	146
Auls	86	Coudrier	317
Auronne	139	Courges	142
Auclanier	317	Composition des vins me medicinaux	417.418.
Deux Arbres admirables	380		
		B	
		Esclere	130
		Espurge	201
		Espinars	71
		F	
		Fenoil	178



## T A B L E.

Figues	288	Ozeille	66
Fraïfes	156		
Framboïfes	la mefme	Palme Chrift	244
	G	Parietaire	235
Geneure	334	Paquettes	182
Giroflee ou Oeillet	150	Paffe-velours	191
Glaveul	185	Penfees	182
Grenades	286	Perfil	52
Groïfelles	158	Pefches	270
Guymauues	238	Pin	315
	H	Plantain	222
Hyfope	112	Poirier & Piores	253
	L	Pommier & Pommes.	250
Laiçtué	30	Pourpié	58
Lauande	139	Pourreau	76
Laurier	323	Prunier & Prunes	262
Limonier	282		R
Lis	167	Reffort	98
	M	Rofmarin	137
Malue	238	Rofes	160
Mariolaine	117	Rue	203
Melons	150		S
Menthe	122	Sarriette	115
Mercuriale	233	Sauge	107
Meurier	303	Sorbe	274
	N	Soulcie	192
ANefflier	264	Sureau	343
Noïfettes	317		T
Adoyer & Noix	317	Tannee	227
	O	Thym	127
Jignons	82		V
Olmuier	193	Violiers	177
Oranges	282	Violette de Mars	175
Ortie	116		Y
Orual	235	Yeble	343

F I N.

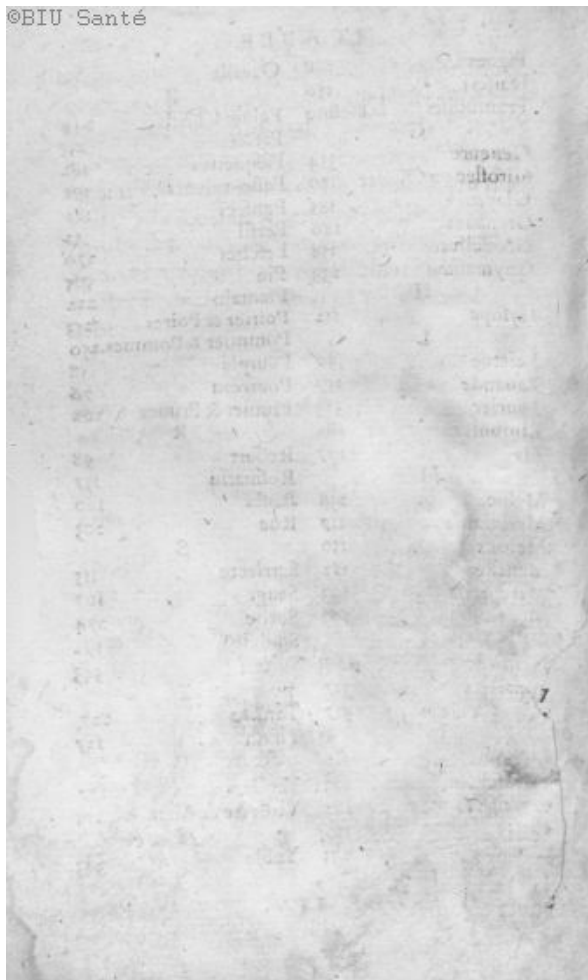


TABLE OV INDICE DES MATIERES PRINCIPALES CONTENUES en ce Jardin Medicinal, En laquelle se trouueront en leur ordre les herbes, plantes & vins, avec leurs remedes selon l'ordre de l'alphabet.

## A

Absinthe ouache profitable cōtre les vlceres de la bouche. 52. remedie au mal des reins li mesme. vers du poete herboriste touchant la vertu de l'absinthe. 196. maniere pour en faire boire le ius aux enfans. 199.  
 Absinthe suruiet aux inflatiōs & à la coliq. 54. Pourquoy anciēnemēt defēduē en viādes. 55. ache defendue à ceux qui sont sujets au haut mal. 56. trois choses notables de l'ache. plantes peu differentes de l'ache quelles. 56. Homere sus la vertu de l'ache. 58.  
 Acetabule mesure, quelle. 147.  
 Adresse pour faire des vins laxatifs & coustumez. 412.  
 Adresse pour auoir des herbes & fruits laxatifs & de diuerse odeur. 390.  
 Aduertissement de l'auteur aux vendeurs de vin. 137.  
 aduertissement aux suiets à la colique. 145.  
 uine ou Fort pourquoy ainsi nomme. 194. trois fortes d'absinthe & ses vertus. li mesme.

Amandes seruent de remedie contre la pelade. 314. recit d'un medecin touchāt les amandes. 312. seruent contre la grauelle. 314.  
 Armoysē fort bonne pour ceux qui cheminent & pourquoy. 228.  
 Artichaut vſitē en tous bāquets sumptueux. 153.  
 D'ou venu le nom d'Artichaut 153. L'artichaut est de mauuai se nourriture. 154. ses pommes estā encor tēdres prouoquēt l'vrine. li mesme. Xenocrates touchant la vertu de l'artichaut. 155.  
 Aduertissement aux Jardiniers touchant les Artichauts. 155.  
 Artichaut souuerain remedie cōtre plusieurs maladies. 156.  
 Asperge plaisante à l'estomac. 74. chasse la grauelle. 75. sert contre la piqueure des mouches. li mesme.

Auellanes engendrent douleur de teste. 318.  
 Aurogne diuisee en masse & femelle. 203. fait sortir la barbe tardie, li mesme.

GG j.

## T A B L E.

Auronne fait sortir les espines plâtes en la chair, là mesme.	fitable. 307. Cerat rosat, que c'est. 163.
<b>B</b>	
Barbotine bonne contre les vers. 194.	Cerises mangées le matin pro- fitables & comment. 267.
Basilic nommé par les latins oc- cium & sa signification. 131.	Chelidoine ou esclere sert au mal des yeux. 230. chairs la- xatives. 400. 401. 402.
contraires opinions des me- decins anciens touchant le Basilic. 132.	Chacun se doit estudier à faire la posterité participante de ses labeurs. 5.
Basilic bon pour les nourrices 133. sert contre les inflama- tions des poulmons, là mes- me.	Chastaignes ne sont pas saines à manger. 322.
Crisippe medecin defend aux hommes de manger du ba- silic & pourquoy. 134.	Chou fort loué & estimé par les anciens. 41. Pourquoy ainsi nommé, là mesme. le chou excellent pour ceux qui vrinent avec difficulté. 41.
Chose notable du basilic. 135.	Marc Caton de la vertu du chou contre l'yrongnerie. 47. Galié sur les mesmes. 48.
Blette ou saune herbe inuti- le à l'estomac. 64. vertus d'i- celle. 65.	Egyptiens s'en seruent à l'en- tree de table imitez par les Alemands & Flamans. 49. Dis- cours de G. Gratarolus tou- chant l'yrongnerie. 51.
Beau secret contre la diffi- culté d'vrine. 106.	Cinq moyens pour medeciner les arbres afin qu'ils pro- duisent fructs qui purgent doucement. 366.
Deux vertus excellentes de la bette esproouées par Eoba- nus Hellsus. 61.	Ciathe quelle mesure. 178
chose notable de blanc-deau 221.	Comme il faudra faire pour a- voir les fructs des arbres qui purgent doucement. 362.
Borrache estimé par plusieurs estre buglose. 72. remède à la toux. 73. sert de reme- de aux sieures. 73. chose approuée de la borrache. 74.	Citron ennemi des venins. 278
Beurre de may pourquoy gardé 17.	discours notable à ce propos 279. autre recit du citron bien notable. 280.
<b>C</b>	
Cendrede noyaux bruslee pro-	Côte le haut mal. 181. 223. 267.

## T A B L E:

Contre les escrouelles. 258.	142.	
Contre la cheute du fondemēt 262.		Cuisiniers avec leurs diuerfi- tez de fauces font cause de beaucoup de maux. 13:
Contre morsure de serpens. 48.		
Côte le mal de ventre. 223, 283.		
Coins de grande vertu contre le poison. 257.		D
Confiture des Coins. 259.		Diateffaron de Mitridates, ex- cellent contre la peste. 211.
Cotignat souverain. là mesme		Dit de Iesus Sirach touchant la medecine. 24.
Contre la pierre. 115.		
Contre le mal des dens. 195.		Drogues des pays estranges corrompues. 211
Contre douleurs de teste. 206.		
Contre le flux de ventre. 275.		
Contre la jaunisse. 139.		
Contre la rache ou tigne. 62.		E
Contre les brusleurs. 143.		Eau de fraiser & ses vertus. 56:
Contre la morsure des scor- pions. 134.		Eau ressemblante au vin en couleur. 69:
Contre les tranches du ven- tre. 119.		Eau de fleurs de lis. 170.
Contre la douleur des māmels. les. 261.		Electuaire pour faire mourir les vers. 202:
Contre les tumeurs des mā- melles. 119, 238.		En quel temps Il faut sarcler & arroser les Iardins. 261
Contre les mousches guespes. 240.		Espinars incogneus aux an- ciens. 71. maniere de l'apre- ster. là mesme.
Contre la colique. 34, 219, 139.		Confiture de noix. 309:
Contre la peste. 70.		
Contre les gouttes. 336.		F
Contre la douleur des oteilles. 116.		Façon pour cueillir & vsfer des fruits mediceinaux. 382.
Contre la morsure des chiens. 123.		Fenoil anobli par le moyē des serpens. 18. arreste le vomis- sement. là mesme.
Contre les verrues. 128.		diuers remedes du Fenoil. 110:
Contre la pluresie. 253.		121. Les figues causes de la tuine de Carthage. 291.
Contre la ficure. 70.		
Conferue fort profitable. 181.		
Courges nuisibles à l'estomac.		

## T A B L E.

Figues dommageables à la voix. 292. bonnes pour les graueux. choses remarquables du figuier. 295. 296.	vertus des Grenades 296.
Fraïses & fraïboïses ne différent guere. aux meures rouges. 156. prouerbe entre les Fraïçois, le vin sent la fraïboïse, là mesme.	Groïsellier vsité & cogneu de plusieurs. 158.
Fene maschee, souuerain remede contre la morsure d'un chat & de la mustelle. 209.	description des Groïselles rouges & raisins d'oultre mer 159. leur vertu, là mesme.
Fleurs de peschier taschent le ventre. 237.	H
G	Huyle de pesches. 264.
Geneure de deux sortes. 335.	Hyfope d'angleterre quel 115.
histoire du Geneure. 336.	Hyfope profitable à ceux qui ont difficulté d'aleine. 112.
charbon de Geneure alumé, dure vn an entier. 337.	Contre le tintement d'oreilles 113.
Geomantie que c'est à dire. 19.	I
Gentil secret contre les larrôs de fruits. 377.	Jardin medicinal diuisé en huit fillons. 26.
Giroflee ou œillet, pourquoy ainsi nommé. 180.	L
Comparaison de l'œillet à la rose. 181. deuis d'André mathiol touchant l'œillet. 181.	Laiçtue beuë en du bouillon fait dormir. 39.
Glai ou glayeuil pourquoy ainsi nommé. 185. ses racines fort odorantes. là mesme. remede aux verrues. 187. purge la phlegme. 188. guerit le mal de teste. 189. profite aux sciaticques. 190.	La laiçtue en grande estime au ciëncemët entre les Romains 31.
Grenade fruit de bonne nourriture. 287.	Lalaiçtue nuit à la veuë. 34.
vin de grenades fort profitable. 289. recit de plusieurs	Lauande appellée d'aucuns Nard bastard. 139.
	Les Arabes & auteurs Grecs d'accord touchât la lauande ou aspïc. 140. pourquoy l'huy le d'aspïc n'est dans les bouretiques des apotiquaires. 141.
	Gens mariez doiuent fuir la laiçtue. 33. le lis profite contre les dartes & bruisseures 169.
	Du l'aurier & de ses vertus. 344.
	M
	Maniere de mediciner les at-

## T A B L E.

bres pour des effets bien re-	des yeux.	136.
marquables.	376.	Oximel cōpositiō, quelle.
Marguerites autrement nom-		P
mées paquets & pourquoy	Palma christi pourquoy ainsi	
184. ses vertus. li mesme.	nōmé. 247. nōmé grain royal	
Mariolaine profitable aux yeux	par Mesué. ses vertus.	248.
117. chose digne de estre re-	Passereours nommé par Plin.	
marquée touchant la mario	Espe purpurin. 191 profitable	
laine.	à ceux qui crachēt le sang.	
Méthode pour auoir des her-	191. la fleur du passeuclours	
bes, chairs & vin qui purge-	se garde fresche sept ans ou	
ront doucemēt le corps.	plus & comment.	192.
Mente grandemēt profitable à	Parietaire d'où a prins ce nō	
ceux qui crachēt le sang.	236.	
ne doit estre mangé en tēps	Pensée, herbe, nommé en latin	
de guerre & pourquoy.	viola flāmea. 181. vertu de la	
Mercuriale herbe diuisée en	pensée. 183.	
deux especes. 233. Q. Serenus	vertu admirable des fueilles	
sur la vertu de la mercuriale	de plantain.	226.
234.	N	
Noix excellentes confites en	mal de bouc he gueri par le	
trois iours & comment.	moyen du plantain.	222
311.	O	
Oliuier & son huyle excellent	Pouree ou reparee blanche laf-	
conserue l'homme en santé.	che le ventre prouoque l'y-	
301. ses vertus.	rine	62.
302. 303.	Pouree bonne, ses remedes &	
Oranges. 285. leurs vertus. 286.	secrets.	58.
Ozeille d'où a prins son nom.	Pour faire auoir au fruit tel	
66. deux sortes d'ozeilles. 67.	goust & telle odeur qu'il te	
experience de l'ozeille pour	plaira.	377.
attendrir la chair.	67. Pour faire mourir les puces.	215
Ozeille propre contre la dis-	Pour faire des vins composez	
sentie des petits enfans. 69	qui subuiennent à diuerses ma-	
remedie à la peste.	ladies.	405.
70.	Ortie morte pourquoy ainsi	
Ortie morte pourquoy ainsi	Pour le mal des dens.	269.
nommee ses vertus.	221. Des pommes & comme il en	
221.	faut vser.	252.
Orual, ses noms. 135. sert contre	Pour reserrer le ventre.	268.
les taches & blagchisseures		

## T A B L É :

Poupo meurcommment cogneu.	130.	Remedes pour les yeux.	207.
150. engendre la colere.	151.	Remede contre la rache ou tige	
& bon pour estancher la		Remede contre la rache ou tige	
soif. 150.		Secrets notable	171.
des melons.	152.	Remede contre la colique.	124.
Poires de bonne digestio.	255.	Roses excellentes sur toutes	
usage des poires quel.	154.	leurs vertus la mesme.	160. Il faut considerer
leurs vertus la mesme.		Diuerfes substances conte-	
Notable chose des poires.	254.	nues en la rose. 163. Plu-	
Prunes laxatiues.	264.	sieurs & diuerfes facultez	
electuaire de prunes. la mes.		de l'infusio des roses. 164. sert	
Prophetie de M. Cató touchât		contre les maladies du fonde	
les medecins estrangers.	13.	met. 167. comment il faut sei-	
R		cher les roses & toutes autres	
Raisins pour faire dotmir & re-		fleurs.	168.
filter aux venins.	398.	Rosmarin de soufue odeur:	
Reffort contraire à la colique,		& ses vertus. 138.	
101. son suc sert cõtre la dur-		Rue nuisible au corps.	207.
té d'orcilles. 103. sert contre			
les venins. la mesme.		S	
Contre l'oppilation du foye.		Sauge pourquoy nommée Sal-	
102.		uia des latins. 107. Demande	
Remede experimenté par l'au		& respõce touchant la sauge	
teur contre la fleur pesti-		107. les sages femmes font	
lentielle.	194.	prouision de sauge & pour-	
Remede contre les vers.	194.	quoy. 108. profite contre la	
Remede fort exquis contre la		morsure des bestes venimeu	
brusleure.	346.	ses grand profit de la sauge	
Remede contre les charbons		contre la sterilité. des fem-	
de peste.	207.	mes. 108. noirrit les cheueux	
Remede cõtre le haut mal.	128.	109. Contre les serpens. 109.	
Remede contre la douleur de		vin Saluiatum fort vtile. 110.	
teste.	162.	la sauge fait reuenir l'appe-	
Remede pour les phlegmati-		tit perdu. 111. gentile histoire	
ques.	129.	de Bocace touchant la sauge	
Remede contre les escrouelles		111. Sarriette ou saurée pro-	
218.		uoque l'vrine. 115. resueille	
Remede pour les gouttes des		ceux qui sont trop endormis	



## T A B L E.

II .	ne.423.	vin d'ysope.	423.
Soulcie nommé des Apoticaire	Vin de tin.	424.	vin de cabaret
Calendata & pourquoy.192.	& pastenaille fauuage.	424.	
pourquoy nommé horloge	Vin de sauge & de marube.	424.	
des paysans. 193. Squinance	Vin d'ache, d'aneth, de fenoil		
quelle maladie.	176.	& de persil.	425.
Scrupule est le tiers d'vne on-	Vin de grenades, la mesme.		
ce.	219.	vin merueilleux pour les meli	
		coliqs, 427.	vin cordial, c'est
		à dire propre au cueur.	428.
T			
Taneé herbe propre pour rom-	Vin de passules, ou raisins de da		
pre la pierre	149.	mas. 429.	vin de coins q les
Tablette de guimanne.	239.	medecins appellét cydoni-	
Thym herbe de grande vertu.		tes. 430.	Vin de rosmarin. 433
130. Thym aimé des mouf-	Vin propre pour ouuir les op-		
ches d'miel & pourquoy. 127	pilations, & corriger les me-		
Thym fort salutaire aux vieux.	lancoliques.	436.	
129.			
V			
Virtu des violettes selon Me-	Vin D'euphrase, fort propre		
sié. 178. les semées des vio-	aux yeux.	437.	
lottes de mars soulagent la	Vin d'aunée, ou enula cāpana-		
goutte.	177.	438.	vin de sauge là mesme.
			Vin d'ysope là mesme.
Vin artificiel fait de roses, a-	Vin de fenoil là mesme.		
neth & ses vertus.	417.	Vin de panicand, ou chardon à	
Vin composé avec cabaret, pou	cent restes.	440.	
liot, & fenoil.	418.	Vin d'anis.	441.
Vin de bayes de laurier, de per	Vin avec roses ou de roses.	441	
fil, & de l'herbe aux punai-	Vin de bagnaudic.	442	
ses.	418.	Vin de girofler.	444
Vin de rue, de fenugrec, d'ysop-	Vin d'yebble ou petit fureau		
pe & d'ache.	419.	445.	
3. d'absinthe la mesme.	Vi qui retiét l'efant au vêtre de		
Vin pour lascher le ventre. 420	celles qui sont enceintes. 446.		
Vin pour faire vriner. 420.	421	Vin de Gayac avec la vraye fa-	
Vin propre à ceux q ont la scia	çon de se composer.	448.	
rique. 421.	vin propre cōtre les	Vin contre la generation de la	
tranchees du ventre. là mes-	453.	453.	
Vin de roses. 422.	vin de betoi-	Vin propre contre les taches	

T A B L E.

du visage.	454.	Vin excellent du fené & la ma-	
Vin contre la toux & contre		niere de le compofer, félon	
lenrouement, la mefine:		Paduis de Iean Mefué & An-	
Vin pour rendre la face ver-		dré Mathiol.	457.
meille.	455.	Y	
Vin pour blanchir les mains, la		Yeble profitable à ceux qui ont	
mefine.		esté longuement detenus	
Vin pour cōferuer la veuë.	456.	de maladie.	347.

F I N.

DE L'IMPRIMERIE DE  
IEREMIE DES PLANCHES.

1578.



