RÉSERVE 813538

Excellent & moult

utile Opuſcule à touts neceſſaire, qui deſirent auoir cognoiſſance de pluſieurs exquiſes Receptes, diuiſé en deux parties.

La premiere traicte de diuerſes façons de Fardemens & Senteurs pour illuſtrer & embellir la face.

La ſeconde nous monſtre la façon & maniere, de faire confitures de pluſieurs ſortes, tant en miel, que ſucre, & vin cuict, le tout mis par chapitres, comme eſt fait ample mention en la Table.

Nouuellement composé par maiſtre Michel de Noſtredame docteur en Medicine de la ville de Salon de Craux en Prouence, & de nouueau mis en lumiere.

A LYON
PAR ANTOINE VOLANT,
M. D. LVI.

BIBLIOTH. DE LA VILLE LYON 1918

gommes, que ſil eſt poſsible de les mettre en pouldre ſubtiles, ſeroit meilleur: & prendres de noſtre pommade faite ſelon noſtre deſcription, & meſleres le tout enſemble dens vn mortier de marbre: & en y mettãt vn peu des muſcillaiges de la racine de maulues blãches faites en eau roſe, & eau de nerte: & le tout tresbien incorporé en feres comme ſil eſtoit vn liniment: & le ſoir quand vous yres coucher, vous en oindres la face tout chauld, ou tiede, & lairres iuſques au matin: & quand ce viendra au matin, feres boullir des freces ou febues eſcorchees, & de leau vous en laueres le viſaige tant que vous ayes du tout oſté l'oingnement: & puis auec vne eſponge mouillee en eau roſe vous laueres le viſaige, & l'eſſuyeres d'elle meſme, pour fin que n'y demeure choſe aucune que tiraſt, pour cauſe des gommes, que nonobſtant qu'elles ſoient ſubitement deſiccatiues, ſi eſt ce qu'elles rendent a la face vne naifue ſplendeur, qui eſt digne de regarder: parquoy faut ſur tout la gomme Arabique que ſoit bien blanche, & plus la gomme dragant, mais ainſi miſes en œuure: & la nuict preparent la face, que le matin vne vielle reſemble ieune.

Fin du premier liure.

A maiſtre Iean de Noſtredame procureur à la Cour de Parlement d'Aix en Prouence, Michel de Noſtredame medicin enuoye ſalut & felicite.

POVR *ſatisfaire au uouloir & affection de pluſieurs gẽtilz perſonnaiges, meſmes au ſexe feminin, qui continuellement eſt cupide de ſauoir & entendre choſes de nouuelleté, et tenir leur cabinet pourueu de pluſieurs ſortes de confitures, de quelque façon que ce ſoient, meſmes pour un nombre infini de dames, & autres que ſont logees ſur les champs en ſumptueuſe magnificẽce auec*

abon

abondance treſopulente de tous les lieux de ce monde, pour la totalle recreation du corps humain, & la parfaicte conſeruation d'iceluy, ſans toutesfois ſortir hors de ſes limites: ne reſte tant ſeulemẽt que acquerir un oculaire & de peu d'eſtime, pour ſauoir conſeruer aucuns fruictz en une perpetuelle duratiõ, leurs changeant tant ſeulement la fõrme, & qualite, leur deſtruiſant la ſaueur eſtrange differente, & aliene à la ſaueur naturelle de la bouche, luy faiſant acquerir par moyen de l'eau une douleeur qui fait eſuanouir leur naturelle amaritude, ſans toutesfoys en conſeruant quelque peu, que par les ſens exterieurs apparoiſſent quelque peu qu'ilz obſeruent pour leur derniere remuneration, que moyennant le miel, ou ſuccre uiennent a receuoir ce qu'on pretend de luy donner, que tant ſeulement le ſuccre n'y eſt mis, ou le miel, que pour luy donner douleeur, mais auſſi pour les conſeruer une longue ſaiſon: que

que ſi lon uouloit garder les fruictz que lon recueille dens ces iardins ainſi qu'ilz ſont, lon ne ſçauroit longuement les garder, ſans corruption, ou alteration: car les uns participent d'une ſuperflue humidite, les autres de ſiccite, que ont beſoing d'humeur, que moyennant leur conditure ſont preſeruez de corruption, & acquierent une ſauoreuſe douceur, que eſt un cas de neceßite, le corps humain eſt plus ſuſtenté de peu de telles liqueurs, que par abõdance d'autres uiandes, que uoyant pluſieurs perſonnaiges meſmes logez aux chãps, qui ont de tous fruictz par ſuperflue abondãce, & ont les aueilles que continuellement trauaillent pour le miel: & ceux qui n'ont le miel, ilz ont abondance de mouſt, par lequel ilz en peuuent uſer autant facilement cõment ſil eſtoit ſuccre ou miel, que par le mouſt cuict, tout ainſi que nous auons mis par eſcrit, l'on peult auſſi facilemẽt faire conditure auſſi bõne & de telle efficace, que celles

celles que ſont condites en ſuccre fin, il pourroit bien eſtre, que la confiture ne ſeroit pas tant delicate cõme ſi elle eſtoit faite en ſuccre: mais bien ſouuent lon fait plus d'eſtime d'une confiture que lon auroit fait dẽs ſa maiſon, que ſeroit de petit pris, que de telle que ſeroit uenue du pais de leuant, ou du pais de Valence en Heſpaigne, qui de preſent obtient le bruit et renommee de toutes bonnes confitures: ſi eſt il uray, que la notable cité de Gennes, & la non pareille cité de Veniſe ne luy ſont redeuables de rien, quant à cela: en d'autres choſes les comparaiſons ſeroient odieuſes: & i'ay ueu ſouuent de pluſieurs ſortes de cõfitures, que les uaiſſeaux & la conditure eſtoit de Valence: que à la uerite parler c'eſtoient par toute excellence: mais quoy? ilz ont le ſuccre à meilleur pris que n'auons pas: auſſi ilz ſont plus practiques à la facture & ouuraige de ſuccre, que ne ſont ceux du pais Gaulois. Auſſi que apres que leurs confitu

confitures celles quilz ueulent faire, que apres qu'elles ont paracheué de boire leur ſuccre, & que toute l'humidité eſtrãge eſt conſumee, ilz oſtẽt ce ſuccre, pour ce que par la frequẽte ebulitiõ il ſenoircit, ilz le oſtent du tout, & en mettent de bien beau, qui eſt cauſe que leurs confitures ſont faites par excellẽce: que en uoulant auſſi ſoulager ceux qui continuellement ſont aux citez, & que poſſiblẽ ilz penſent ſauoir beaucoup, & bien ſouuent ſe treuuent trõpez, que ſi leur plait aux heures perdues de uouloir un peu paſſer cecy legierement, qu'ilz trouuerõt facture qui ne plaindrõt de l'auoir achepté: ſeront auſſi pluſieurs perſonnaiges qui n'ont pas auſſi touſiours l'apotichairene l'eſpicier preſt, pour leur uenir faire quelque confiture: & auſſi que le plus ſouuent lon eſchiet entr les mains de quelque maiſtre, ou ieune ſeruiteur, qui penſe ſauoir beaucoup, que bien ſouuent ne ſcait rien, & gaſte la confiture, &

brusle le ſuccre, ou le miel, tant que lon eſt contreint de ietter la confiture à mal.

Et pour obuier à telz inconueniens, que bien ſouuent aduiennent, combien qu'ilz ſoient exigues, en liſant bien ſoigneuſement cecy: & uoir le lieu ou la cõfiture que uous uouldres faire, la feres tant bien & diſtinctement, que ſi la uous les accomplir comme uous uerres parler par l'eſcrit, celles que lon apporte en France des Heſpaignes, ou des Italies, uous ny trouueres point difference aucune ſoit en bonte, ou en beaute: mais ſi cas auenoit, que uous ueuilles eſpargner le ſuccre, ueritablemẽt uoſtre confiture ſera appellée confiture en ſaueur, mais pour recreer autant l'oreille, que la bouche, cella ne ſe peut faire ſinon que uous uſes de celuy qui fait la ſalade qui neſpargne en rien l'huylle, ne auſſi pareillement le ſuccre ne doit eſtre eſpargné: & alors quand uous aures fait quelque confiture que ſera belle, la beaute qu'elle aura luy augmen

augmentera la bonte, & la ſaueur: & qui ne plaira de faire, ou le pouuoir n'y ſera de mettre le ſuccre en operation, ne le miel, nous auons inſeré une façon de faire une liqueur, que les notables & anciens Romains uſoient, qu'ilz nommoiẽt defrutum, qui eſtoit mouſt cuict en forme de miel, ſans additions aucunes de ce monde, que combien qu'ilz euſſent pouuoir grand & ineſtimable, ſi eſt ce qu'ilz ſe ſont delectez d'uſer de la liqueur que prouuenoit du labeur de ſes champs par eux cultiuez: comme plus à pleim racompte Marcus Varro ad Fundaniam ſa femme, qu'il ſera bien poßible que quelque perſonnaige quand il ſera au temps de uendenges, qu'il uouldra faire de ce Defrutum pour ſen ſecourir toute l'annee en lieu de ſuccre, ou de miel, & ſeroient pluſieurs qui aimeroient mieulx une confiture faite au defrutum, que au miel.

Doncques ſeigneurs à qui l'une des facultes de l'art Iatrice eſt cogneue en

moy ne ſoit donnee coulpe, ſi à ceux qui n'ont cognoiſſance de medicine, ne membres aucuns d'icelle, i'ay uoulu en noſtre langue donner a entendre à pluſieurs, qui ſont eſloignez de ceux qui ignorent totalement la façon de conſeruer leurs fruictz par compoſition, que ſi ſe treuuent quelques uns deſplaiſants, le plus grand nombre ſera de ceux qui y prendront plaiſir.

*

La ſeconde partie contenant la façon & maniere de faire toutes confitures liquides, tant en ſucre, miel, qu'en vin cuit.

Enſemble deux façons pour faire le ſyrop roſat laxatif. Et pour faire le ſucre candi, penites & tourrons d'Heſpaigne.

Et premierement pour cõfire l'eſcorce, ou chair du citron auec le ſuccre.

CHAP. I.

OVS prendres le citron tout entier, & ſelon la groſſeur qu'il ſera en feres ſix ou ſept parts tout du long, que pour le moins chacun cartier ait le large de deux doigts: & quand toutes les pieces ſeront coppees, vous aures la aupres vne

terrine de terre, ou quelque autre vaiſſeau net, qu'il ſoit plein d'eau : & vous prendres voz cartiers, & ſepareres l'eſcorce de la chair, & feres que l'eſcorce ne ſoit pas guieres plus eſpeiſſe que ceſte forme icy ——— ou plus, ou moins : mais fault ——— quelle aye toute la longueur du citron: & la ietteres dedés ladite terrine: & ſi voules cõfire la chair, auſsi vous fault faire quelle ſoit plus eſpeiſe & carree de ceſte ——— façon: & tout incontinẽt quil ——— ſera treſtout netoié (vous ne mettres pas a mal la ſemẽce ne le ius) vous oſteres ceſte eau, & en mettres d'autre fraiche : & y mettres vne poignee de ſel : & le laiſſeres la deux iours : & au bout de deux iours, vous changeres l'eau : & le refraicheres de deux ou trois autres : & puis luy remettres d'autre eau, & la laiſſeres tout le iour, & tous les matins changeres d'eau, iuſques a neuf iours, luy renouuellant tous les iours l'eau : & le neufuieme le feres boullir ſur le feu: la premiere foys boullira peu, & le feres boullir d'vne autre eau: & boullira tant iuſques a ce que vous cognoiſtres que auec vne eſpingle ſe percera facilement. Mais auiſes vous que ſi vous bouillez la chair auec l'eſcorce, fault que vous oſtes la chair à la premiere decoctiõ: car

car elle ſe cuiroit trop: & quand le tout ſera bien cuit de bonne ſorte plus toſt vn peu ferme que trop cuit: vous le oſteres du feu: & auec vne cuylliere percee le mettres vn peu eſgouter l'eau ſus vn linge blanc: & feres qu'il ſoit vn peu eſſuit le moins du mon de: mais traites le doucement quil ne ſe briſe : & quand vous cognoiſtres quil ſera vn peu eſſuit. & refroydé, vous prendres du ſucre ce que bon vous ſemblera, comme quoy : ſil y a deux liures deſcorce, ou de chair, vne liure de ſucre: & faites que le ſucre ſoit beau, ſi voules faire quelque belle & bõne confiture: & feres fondre le ſucre auec d'eau, ſelon la proportion du ſucre faut mettre l'eau: & ſi le ſucre eſt beau, ne le faut point clarifier: & feres boullir ledit ſuccre, ou miel iuſques à la forme d'vn ſyrop bien cuit aſſes mediocremẽt: & gardes de le bruſler: car ſi vn perſonnaige n'eſt vn peu exercité a la façon diceluy, il ſe bruſle: donques quãd le ſuccre ſera cuit cõme ſyrop: vous le laiſſeres refroider: & quãd il ſera froid, vous mettres le ſuccre dens vn vas ou l'eſcorce ſera mis: & le laiſſeres iuſques a l'endemain : & trouueres que l'eſcorce ou la chair a ietté l'humidité quil auoit au ſuccre, tant que le ſuccre ſe treuue humide cõme ſyrop plein d'aquoſite : & lors vous

feres cuire le ſuccre tout ſeul ſans leſcorce, iuſques ql ſoit en forme de ſyrop biẽ cuit: & lors le laiſſeres refroider: & apres quil ſera froid, vous le remettres dens ſon vas ou eſt l'eſcorce: & le laiſſeres la trois iours: & au bout de trois iours vous le retourneres cuyre ſil eſt beſoing: & feres cõme aues fait auparauant: & au bout d'vn moys auiſeres ſil va bien.

Et notes que ſi vous le mettes dens vn vaiſſeau de verre, il luy faut donner ſa decoction parfaite: pource qu'il la gardera longuement ainſi. Et ſi vous le mettes dens vn vaiſſeau de terre, il faut que la decoction qui ſera au ſuccre, ou au miel ſoit plus verde: & qu'il y aye plus d'humidité, à cauſe que la terre pour enueriſſé que ſoit le vas, ſe conſume continuellement, ce qu'il ne fait pas au verre.

Et la façon de cuire le ſuccre en ceſte confiture ſemblablemẽt ſe fait ainſi à toutes les autres.

Et qui vouldroit cõfire des orenges, ou d'eſcorce de lymons au ſuccre, il faudroit faire tout ainſi comme i'ay declairé aux citrons: mais qui vouldroit faire en miel, ou en vin cuit, il faudroit proceder autrement, comme vous verres au lieu de ſa deſcription.

Pour

Pour confire la chair de courdes que lon nomme cocordat ou carabaſſat, qui eſt une confiture refrigeratiue, qui refraiſchit, & eſt de bon gouſt.

CHAP. II.

PRenes des courdes longues ou rondes des communes, de celles que ſerõt les plus dures, meſmes celles que lon garde pour graine ou ſemence, alors que eſt au demy Automne, que encores qu'elles ſoient cueillies d'vn mois elles n'en ſont que meilleures: & lors vous feres la diuiſion de la courde en tant de pieces, que bon vous ſemblera: & oſteres l'eſcorce par deſſus que eſt fort dure: car ne vous ſeruira de rien: mais prendres la chair la plus ferme que pourres, & faites qu'elle ſoit aſſes eſpeſſe: & carree: qu'il aye pour le moins telle eſpeiſſeur ou craſſitude: & incontinent que toutes voz pieces ſeront ainſi copees de la largeur de quatre doigtz, & de longueur de cinq doigtz, vous les mettres dés vne terrine enueriſſee, & feres vn lict de ſel, & vn lict de cartiers: & faites que le ſel ſoit bien pulueriſé: & quand le tout ſera bien ſalé, vous le laiſſeres la par trois ou

quatre iours: car le ſel le rẽdra ferme, d'autre part luy attirera l'humidite ſuperflue qui eſt en la courde, quand viendra à receuoir ſon ſucre, le prẽdra plus facilement, & ſe rendra plus ferme & ſauoreuſe. Non obſtant ne faut aucunement que ſente le ſel, car ce ſeroit gaſté tout. Et quand il aura paracheué ces trois iours dedens le ſel, vous oſteres le ſel, & le laueres en dix ou douze eaues, tant que en gouſtant vous ne cognoiſtres qu'il ſente aucunement le ſel: ce fait vous, feres boullir voz cartiers auec de belle eau toute claire, & premierement quand il aura boulli vn peu, vous ietteres ceſt eaue, à fin que ſil y eſtoit demeuré du ſel au dedens, que par moyen du lauement ne fut ſortie, moyennant celle legiere ebullition ſortiroit hors: & puis le feres boullir en autre eau claire, iuſques à ce que en la perçant auec vne eſpingle entrera facilement: & incontinent que les cartiers ſeront cuitz, vous le oſteres du feu, & le mettres dens d'eau froide, le prenant auec vne cuillere percee: & le lairres refroider, dẽs ladite eau froide: pource que l'eau ainſi freiſche rendra la chair plus ferme: & quand ilz ſeront du tout refroidis, vous les feres vn peu eſſuier deſſus vn linge biẽ blanc: pource que ſi lon luy vouloit mettre

tre le ſucre, tout incontinent l'humidite qu'ilz ont eſt tant grande, que la confiture ne ſçauroit eſtre paracheuée de long temps. Parquoy quand ilz ſeront bien eſſuitz, vous prendres du ſucre ſelon la proportion des cartiers, quil ſoit beau ſucre: & le feres fondre auec d'eau, tant de ſucre que d'eau: cela ſe fait cõmunement: & feres cuire le ſucre en forme de ſyrop bien cuit: & quand il ſera refroidi, vous mettres ledit ſucre mis en ſyrop dens les cartiers qui ſeront dens quelque vas: & le lendemain regarderes voſtre confiture, & feres boullir ledit ſucre ſans les cartiers (car ſi vous faiſies cuire les cartiers, ou quelque confiture que ce ſoit auec le ſucre, ou le miel: la confiture viendroit tant endurcie comme de cuyr) iuſques en forme de ſyrop bien cuit: & quand il ſera refroidi, vous le remettres dens voz cartiers: & à la tierce ou quarte foys quãd cognoiſtres que les cartiers ne rendent plus h'humidite: & en le regardant à la clarte lon les voit clairs & dyaphanes, lors vous les oſteres de leur ſyrop: & feres mettre en pouldre de quelque ſucre qui ſoit beau: & feres vn lict de cartiers, & vn autre de ſucre: & le laiſſeres la ſeicher, lors les cartiers ſeront vne crouſte blanche de ſucre: & le

dedens

dedens ſera humide,& au gouſt ſera ſouef ue:& ceſte confiture eſt bonne pour manger, en fait que concerue medicine refrigeratiue:& pour la ſuauité d'elle en manger pour mitiguer la chaleur exuberante du cœur & du foye.

Pour confire l'orengeat en ſuccre, ou en miel, qui ſera bon par excellence.

CHAP. III.

PRenes des orenges, & les mettes en quatre ou ſix cartiers pour le moins qu'ilz ſoient mis à quatre:& oſteres le dedens qu'il ny demeure que l'eſcorce, & la chair,& le ſuc, & la graine ſoient hors: & puis prendres voz eſcorces,& les feres trẽper dens de bonne eau claire,& y mettres pour la premiere foys vne bonne poignee de ſel,pour cauſe que le ſel emportera la ſuperflue amaritude que eſt aux orenges: & laiſſeres leſdires eſcorces l'eſpace de 24. heures:& puis apres vous changeres l'eau, & y en remettres d'autre:& tous les iours changeres,iuſques à neuf iours:& au bout de neuf iours vous les feres boullir auec d'eau de fontaine bonne, iuſques à ce que vous eſſaires auec vne eſpingle ſi elle y entre facilement: & lors quand vous cognoiſtres que l'eſpingle entre dedens l'eſcorce

corce legierem̃t, lors vous les oſteres du feu: & les prendres auec vne cuilliere percee,& les mettres dedens d'eau froide: & quand ilz ſeront refroidis, vous les laiſſeres eſſuyer vn peu deſſus vn linge blanc: & quand ilz ſeront vn peu eſſuitz de l'eau, vous les mettres dens vn vas ou de verre, ou de terre,qu'il ſoit plein des eſcorces: & à lors vous prendres deux ou trois liures de ſuccre,ſelon la grandeur du vas: & ſi le ſuccre eſt beau,ne le faut pas clarifier,mais le feres fondre auec d'eau, tant peſant de eau comme il y a de ſuccre:& fondu qu'il ſoit, le feres cuire à la forme & à la cuite d'vn ſyrop biẽ cuit pour la premiere foys: & puis vous le oſteres du feu, & le laiſſeres refroidir:& quand il ſera froid,vous le mettres dedens les eſcorces: & faites qu'el les trempent bien dens ledit ſyrop: & le lendemain vous mettres ledit ſyrop dens vne poualle, ſans les eſcorces, & le feres boullir iuſques à ce qu'il ſoit cuit, comme vous aues fait auparauant, & le feres refroidir: & puis le remettres dens ſon vas ou eſt ledit orengeat, & le laiſſeres la par trois iours.

Et au bout de trois iours vous le feres cuyre comme aues fait auparauant: & quand verres que le ſyrop ſera cuit, vous verſ

verseres dedens les escorces, & les feres boullir cinq ou six ebullitions, & non pas d'auantaige, pour cause qu'elles ne s'endurcissent: & puis apres les osteres du feu: & les laisseres refroidir: & puis remettres le tout dens son vas: & ne le bougeres d'vn moys, ou enuiron: & si au bout d'vn moys vous cognoisses quil soit besoing de cuire, le feres, ou autremẽt le laisses ainsi quil est.

Et si voules apres que le tout est bien cuit y mettres dedens de canelle & gyrofle pistes ensemble, lors feres vne confiture qui sera bonne en toute perfeiction.

Et si voules le faire auec du miel, prendres du miel la quantite que vouldres, & le mettres dẽs vne poualle, & le faites la fondre iusques a ce que toute lescume soit sus: & quand vous verres que toute l'escume sera par dessus, & alors le laisseres reposer, iusques à ce qu'il sera froid: & alors auec vne escumoire, ou cuilliere percee osteres toute l'escume qui est par dessus, & la ietteres la: & le miel qui sera bien dispumé le mettres dens les orenges, & en vseres comme a esté dit du succre.

Pour

Pour confire les orenges qui soient bonnes a manger dens un iour comme si elles auoient trempees quinze iours.

CHAP. IIII.

PRenes les escorces d'orenges, & incontinent les feres boullir dens de l'eau claire auec vne bonne poignee du sel: & soit la quantite de sel selon quil y aura des escorces: & feres boullir tãt que verres que leau sera iaulne: & puis vous ietteres ceste eau: & apres les laueres auec cinq ou six eaues, sans toutesfois les macerer, ne rompre: & quand ilz seront bien laues, vous les gousteres a la langue, pour veoir sil sentent point le sel: & lors les feres boullir auec d'eau claire, iusques a ce que lespingle y entre facilement: & lors les osteres du feu, & les mettres dẽs d'eau froide, & tourneres gouster sil ont point goust de sel: & sil en ont, vous les laueres auec tant d'eau, iusques a ce que le goust salé ne y soit plus: & alors prendres voz escorces, & les mettres dessus de linge bien blanc, & les essueres le mieux & le plus que vous pourres, & essuitz qu'ilz soient, vous prendres de succre, ou de miel la quantite selon les escorces, & le feres fondre & cuyre a sa perfection: & puis y mettres les escorces boullir

vn

vn peu: & puis les osteres du feu, & le remettres le tout dés son vas quil soit plein, & le laisseres la: & sil est besoing, les cuires au bout de cinq ou six iours, si vous voyes que le succre, ou le miel soit en aquosite: car si le succre ou miel n'estoit cuit à sa perfection, la confiture se corrompt: mais si dens le premier iour vous esforces, & que le miel soit bien cuit, ou le succre, dens le premier iour elles seront bonnes, autant comme si elles auoient este faites trois moys deuãt, vray est que de tant plus la confiture demeurera faite, alors meilleur elle deuient, & plus amyable: car l'amertume que les orenges ont de leur naturalite, par la longue succession de temps demeurãs auec le succre ou le miel s'adoulcissent, & se font meilleures & plus delectables à la bouche.

Pour confire les noix ou autre confiture sans miel, & sans succre, qui seront auſsi bonnes que auec le succre peu moins, & meilleurs que auec le miel: & toute sorte de confiture se peut faire en default de succre ou de miel.

CHAP. V.

Pource

POurce que en plusieurs & diuerses regions du monde y a faulte & abondance des choses que nature nous produit pour nous alimenter & secourir tant pour nostre viure, que pour nostre delectation: & si en aucun pays ya abondance de succre, à l'autre en ya grande penurie: & si en vne region ya abondance de miel, le succre y est cher: & a l'opposite la ou lon ne peut recouurer ne succre, ne miel, le souuerain soleil produit & alimente autres fruictz, que en les adaptant & changeant leur forme & qualite par diminution de l'vne, & par augmentation de l'autre, nous venons a satisfaire a nostre vouloir sensuel: comme font ceux qui en defaut du vin font & composent certeines liqueurs mixtionees que leur seruẽt de vin peu distant de saueur, odeur, qualite & suauite: tout ainsi ou le succre, ou le miel ne se treuuent, ou posible la faculté d'aucuns est exigue pour ne pouuoir fournir, à la mode que sensuit pourres faire toute sorte de confitures quelle que ce soit en forme liquide, que en la saueur & bonte ne sera guieres moindre, que en succre: vray est que elles n'auront pas telle suauite, qu'elles ont auec le succre, mais quant au miel le surpasseront.

Pour faire le uin, cuit que Marcus Varro nomme Defrutum, & ceſt pour faire confitures en forme liquide.

CHAP. VI.

PRenes en temps de vendenges du mouſt de quelque vigne vielle, & des raiſins bien meurs le plus qu'ilz pourront eſtre : & prendres dudit mouſt la quantite que vous vouldres, & le feres boullir dens vne grãde chaudiere, & incontinẽt quil cõmencera de boullir, ou faire ſon eſcume, faites que auec vne cuilliere percee ou eſcumoyre oſtes en toute l'eſcume par deſſus, tãt qu'il boullira touſiours faiſant bon feu: & le feres tant boullir iuſques à ce que des quatre pars les trois ou plus ſoient conſumees, iuſques qu'il viendra a la forme d'vn ſyrop verdelet: c'eſt à dire mal cuit: & lors le oſteres du feu, & le feres couler, & paſſer par vne toile rare, ou par vn tamis, ou ſac que l'on paſſe la farine: & vous trouueres que au fond il ſera vn peu eſpes : & couleres le tout, & le garderes dens de vas de verre, ou de terre bien enuerniſee.

Et pour confire des noix auec ce vin cuit prenes des noix verdes, & les plumes tresbien la quantite que vous vouldres: & quand elles ſeront bien plumees, vous les feres

feres tremper en l'eau par le terme de neuf iours, leur renouuellant chacun iour d'eau: & au bout de neuf iours vous les feres boullir iuſques à ce qu'elles ſoient molletes, & que ſe percent facilement auec vne eſpingle: & quand elles auront boulli à leur deuoir, vous les oſteres du feu, & les mettres dens vn beau linge blanc eſſuit: & quand elles ſeront à demy eſſuites vous y mettres a chaſcune noix vn tronçon de canelle, & deux clous de girofle, ou plus ou moins: que ſi plus vous en mettes, vous les rendres meilleures: & apres quand toutes voſtres noix ſerõt bien farcies de canelle, & de tous coſtez clauellees, vous les mettres dens vn vas ou de verre, ou bien de terre : & qu'il ſoit plein des noix : & puis vous prendres voſtre vin cuit, & en remplires le vas, ou le pot la ou ſont les noix: & le laiſſeres par trois iours: & au bout de trois iours vous verſeres le vin cuit qui eſt dedens le vas : & le feres cuire dens vne poualle iuſques qu'il ſoit à la mode quil eſtoit au parauant, quãd vous le luy aues mis : car l'humidite qui eſtoit aux noix a deſcuit le vin cuit, que Marcus Varro appelloit defrutum: & quãd vous aures ainſi cuit par deux ou trois fois voſtre defrutum, le laiſſeres vn peu verd, pour cauſe

quil se desseiche tousiours: & sil estoit trop cuit, il se candiroit que seroit tout grenné, encor qu'il feut dens vn vaisseau de verre.

Et par ceste mode & façon vous feres toute confiture auec ce Defrutum ou vin cuit, lequel aussi sert en plusieurs autres cõdiments ou sauces que lon fait iournellement aux maisons: mais il ne se peut faire qu'vne foys l'annee.

Et notes que si le mouſt auoit esté fait demy iour, ou vn iour entier, il ne vaudroit rien: mesmes il fault qu'il soit exprimé des raisins & à coup à coup, & à l'heure il faut qu'il soit mis dens le chauderon sus le feu: car il se tourneroit: que si demeuroit moins, le vin cuit n'auroit pas sa saueur, ne doulceur: mais il auroit saueur aigre cõme se ceſtoit vin purifié & vieulx qu'il feut cuit: parquoy faites que incontinent qu'il sera extrait, qu'il soit boully.

Et pour le garder dens de vas de verre ou de terre enuerniſſee. Item pour le bien garder comme faisoient les anciens du siecle Romain, qui reposoient (auant l'inuention du verre) dedens de potz de terre impicquez à la mode qu'il sensuit:

Prendres vn pot de terre grand ou petit, ou vne olle qui ne soient point enuerniſſez, soient ou non: prendres de la poix, & vn

& vn peu de suif de chandelle: & mettres ladite poix & suif dens ledit pot ou olle: & la mettres sus le feu: & auec vn baston ou au bout il y ait des estoupes estachees, & tourneres le pot d'vn costé & d'autre, tant que le pot soit tout empoixé: & faites que la poix & suif soit bien cuit quasi bruslé, à fin que en l'esté il ne se fonde: & tournes tant d'vn costé & d'autre que le pot soit bien imbibé de ladite poix.

Et faut entendre que d'vn pot qui soit capace de vingtcinq liures, il y a assés de quatre onces de poix, & vne once de suif pour le bien enuerniſſer. Et alors au pot qui sera ainsi auec la poix par tout dedens bien plastré vous y pourres mettre le defrutum ou huylle tel qu'il vous plaira, que n'a garde que rien que vous y mettes penetre hors: car il tiendroit de l'eau fort. & l'huylle quand il est mis dens telz vaisseaux ne pleure iamais, ne fait semblant aucun par dehors que huylle, ne autre liqueur penetrante y soit mise: & garderes vostre defrutum ou vin cuit par vne longue saison en son integrite.

Doncques si voules faire quelque autre confiture telle que bon vous semblera, la trouueres aussi bonne & louable faite du vin cuit, comme faite en succre, non com-

prinſes les autres commodites qu'il ſert vne foys l'an dens vne maiſon.

En d'aucuns pays de France le font tãt conſumer, qu'il eſt en forme ſolide, comme ſil fut cotignac : & le nomme on de la reiſine: mais il ne ſert que pour faire quelques cõdimenz ou ſauces ſeruant aux cuiſiniers: mais ceſtuy cy n'a pas ſa decoctiõ en forme ſolide: mais bien en forme liquide: & puis ceſtuy cy ne ſe doibt faire que du mouſt le plus clair & net, ſans y mettre les grains, ne rien, or mis le mouſt tout ſeul, & fait des l'heure meſmes: car autrement ne ſe doit faire.

Pour faire laictues confites en ſuccre.

CHAP. VII.

PRenes des laictues par lors quand elles ſont en graine : & prenes toute la plante, ou le tige, & le mondes tresbien, ne prenãt autre choſe fors la mouelle, que eſt de la groſſeut du doigt indice, & de la longueur de tout le doigt: & les feres boullir auec eau de fontaine iuſques à ce qu'elles ſoient vn peu molletes, que en les perceant auec vne eſpingle elle y entre facilement: & alors vous les oſtetes du feu: & les prendres auec vne cuilliere percee, & les mettres dedens de l'eau froide, pour les

les vn peu raffermer: & quand elles ſeront refroidies, vous feres eſcouler l'eau ſus vn linge blanc: & quand elles ſeront quelque peu eſſuites, vous les mettres dens vn vas de verre, ou de terre enuermiſſée : & laiſſeres vn peu eſgouter l'eau.

En apres vous prendres trois liures de ſuccre, ou autant peſant qu'il y a de laictues: & feres fondre ledit ſuccre auec autant d'eau, ou peu ou moins, cela n'y fait rien : ſi le ſuccre n'eſt blanc ou qu'il feuſt caſſonade, vous le clarifieres ainſi.

La façon pour clarifier la caſſonade, ou le ſuccre qui eſt noir, ou gaſté tant pour la preſente confiture, que pour toutes autres.

Vous prendres de ſuccre la quãtite que vous vouldres, & le feres fondre auecques d'eau, & mettres ſelon le ſuccre l'eau, & le mettres ſur le feu : & ce pendant qu'il eſt ſus le feu qu'il chauffe pour boullir: vous prendres d'eau dens vne autre vaiſſelle, ou poualle à deux anses: & la quantite de l'eau ſoit deux pintes, ou vne & demie, ou le poix de trois liures: & y mettres deux aulbins d'œufz, & vn peu de vin aigre blanc, cõme le poix de trois drachmes

& le mettres dens l'eau auec les aulbins d'œufs: puis vous prendres vn petit baſton droit de demy aulne de long, & a vn des bouts y eſtacheres de ionc d'eſparte, de ce que lon fait des cabas pour les figues, ou quelque autre rameau: & viendres eſtacher: & puis batres l eau ou eſt le vin aigre, & les blancs d'œufs: & batres continuellement l'eau tant qu'il en viendra eſmouuoir vne eſcume blanche s'eſleuant en hault: & prendres de ceſte eſcume auec ledit rameau, & la ietteres dedens la poual le ou eſt le ſuccre, qui continuellement boulliſt: & quand vous verres que le ſuccre en boullant s'eſleue en haut, & lors retour neres y ieter de ladite eſcume tant qu'il en y aura: & quand le ſuccre ainſi boullant au ra ennoircy l'eſcume qui ſe ſera abaiſſee, lors vous oſteres toute ceſte eſcume qui naige par deſſus le ſuccre, & la ieteres hors & continuellemẽt en boullant cueillieres l'eſcume: & apres aures vn drap de layne blanche qu'il ſoit tout moullé en eau froide, & le adaptant auec vn quarlet cloué, & le couleres gentilment dens vn autre vaiſſeau: & le feres boullir iuſques a ſa pfectiõ: & quand il ſera cuit comme ſyrop ou plus, pource que les tiges de la laictue participent deux meſmes de grande humidité: & quand

quand il ſera ainſi cuit, vous le laiſſeres refroidir: & quand il ſera froid, lors vous le mettres dens le vas ou ſont les laictues, tant que leſdites laictues ſoient toutes ſubmergees & plongees en ſuccre: & la demeureront par l'eſpace de deux iours: & puis vous retourneres faire boullir le ſuccre a part, ſans les laictues: car il faut que lon ne les oſte pas du vas dou elles ſont: & quãd le ſuccre ſera cuit plus que aupara uant, le laiſſeres refroidir: & puis le retour neres remettre dens les laictues: & au bout de ſix iours vous retourneres faire boullir le ſuccre, iuſques à ſa perfection: & quand il ſera cuit, vous verſeres dedens les laictues: & les feres boullir deux ou trois ebullitions ſans plus: & puis le tout enſemble remettres dens ſon vas: & qu'il demeure ouuert iuſques à ce qu'il ſoit froid: & puis le couurires tresbien, & le ſerreres: & aures voſtre confiture en perfection, que au temps des grandes & vehementes chaleurs eſt vne confiture, qui refraichit les parties du corps trop eſchauffees: & en fieure tierce, ou continue, ou quelque autre eſtrange alteration le perſonaige qui en prend ſe treuue grandemẽt de ſa perſonne alleigre: & de nuict quand lon eſt trop alteré de ſoif oſte la ſoif ſou-

dainement, & fait dormir le malade proporcionement.

Pour faire la confiture des guignes ou agryotes, que les Italiens appellent amarenes, pour les accouſtrer tant belles & ſouueraines qu'il eſt poßible au monde, que quand auront eſté faites un an, ſembleront auoir eſtre faites du iour, et d'un ſupreme gouſt.

CHAP. VIII.

PRenes des guignes des plus belles qui ſe pourront trouuer, & que ſoient bien meures (car ſi elles ne ſont bien meures, en les cuiſant deuers la fin n'apparoit que les os & l'eſcorce) & leur couperes vn peu de la iambe: ſi vous cognoiſſes qu'elles les aient trop longues: & en prendres le poix de trois liures, plus ou moins: puis prendres de ſuccre vne liure & demy, & le feres fondre dens de ius ou ſuc d'autres guignes le poix de troix ou quatre liures dudit ſuc: & donnes vous garde, que tout incontinent que le ſuc ſera extrait, ſoubdainement & ſans delay vous le mettres ſus le ſuccre, & ſus le feu: & que le ſuccre ne ſe fonde auec autre liqueur que auec le ſuc: & le feres boullir le plus toſt qu'il ſera poſsible: & quand

quand il boullira, oſtes toute l'eſcume qui ſera ſus: & quand vous aures bien oſté toute l'eſcume, iuſques à ce que vous verres voſtre ſuccre qui ſera rouge, comme de la ou il eſt parti, & qu'il ſera purifié du tout: lors incontinent ſans l'oſter du feu, ne luy faire perdre ſon ebullition, vous y mettres les guignes dedens boullir, ſans le remuer ne peu ne prou, iuſques à leur perfection: touſiours auec vne eſpatule oſtant l'eſcume qui eſt par deſſus: & ne les oſteres du feu que vous ne leur ayes donné ſa parfaite cuite, ſans les y plus retourner: & en prendres vne goute deſſus vn quadre d'eſtain: & ſi voyes que la goute ne tombe ne ça ne la, lors il ſera cuit: & incontinent quand vous cognoiſtres que leur cuite eſt parfaite, les mettres tout chaud dens de petitz vas d'vn chacun de trois ou quatre onces: & aures voz guignes belles, vermeilles, entieres, & d'vn merueilleux gouſt, qui ſe gardent long temps.

Ie ſuis eſte en pluſieurs & diuerſes regions du monde, & ay hanté les vns & les autres que les faiſoient d'vne ſorte, que les faiſoient de l'autre: que ſi ie voulois eſcrire par tout la ou i'ay veu, le papier ne ſeroit aſſes ſuffiſant: ieuſſe penſé que le pais d'Italie feuſſe le ſouuerain pour ce faire: mais quand

quand en ceſt endroit,au moins la ou i'ay veu,ilz en vſent bien golphemẽt:i'ay veu la façon de Thoulouſe, de pluſieurs de Bourdeaulx,de la Rochelle: brief de tout le pais de Guiẽne & Languedoc, & de toute la Prouence,du Daulphiné,du Lyonois: mais ie n'ay iamais trouué de plus belles que ces icy n'y meilleures: à Thoulouſe les cuiſent & recuiſent quatre ou cinq fois, a Bourdeaulx aſſes, & par tout l'Agenois: & à la fin quand elles ont cinq ou ſix mois, elles ſe gaſtẽt,ſe pouriſſent:les vnes viẽnẽt ſeiches,car a les faire au vray,il ne faut autre liqueur que le ſuc deſdites guignes: car il les augmente en bonté, en eſpeſſeur, & en gouſt : que quand vn malade en prend vne,il luy ſemble auis,que c'eſt bauſme,ou reſtaurãt: & au bout d'vn an elles ſont ſemblables comme le premier iour qu'elles ſont eſté faites.

Pour faire la gellee des guignes, qui eſt auſsi claire & uermeille cõme un fin rubis, & de bonté, ſaueur, & uertu excellente, que les guignes ſe conſerueront longuement en perfection, ſans y rien adiouſter que le fruict: & ſera pour preſenter deuant un Roy, par

par leur ſupreme excellence.

CHAP. IX.

PRenes des guignes des plus belles & des plus meures que ſe pourront trouuer la quantité que vous vouldres,& oſtes le pied, & les mettes deſſus vn tamys ou ſac a paſſer la farine: & y mettres deſſouz vne terrine de terre : car il ne faut pas que le vas qui reçoit ce que ſe paſſe ſoit cuiure, erain, ne eſtain : pource que telz vas corromproient la bonté & la couleur du ſuc: & que au dedens dudit vas il y aie du ſuccre puluériſé,ſelon la quantité que vous en vouldres faire : car il faut neceſſairement que le ſuccre y ſoit,pour cauſe que ſi le ſuc tomboit dens la terrine tout ſeul:il ſe vien droit a tourner & cõgeller,& ne vaudroit rien: mais ainſi le ſuccre le prend & vient acquerir la ſaueur & couleur.

Donques quand le tout ſera bien paſſé qu'il n'y ſera demeuré que les oz,& les eſcorces , vous verſeres le tout incontinent dens vne poualle ſus le feu: & le feres boullir, & incontinent qu'il commencera a leuer l'eſcume,vous la oſteres toute ſtudieuſement auec vne cuillere percee tant qu'il n'y demeure rien de l'eſcume.

Et notes que pour faire la gellee que ſoit

ſoit belle & bõne en toute perfection, faut mettre petite quantite de ſuccre, & grande abondance de ſuc de guignes : a celle fin qu'elles ſe congellent plus facilement : & le cuires à petit feu de charbon : & faites que le feu ſoit touſiours au millieu de la poualle: pour cauſe que ne ſe brulle: & luy donneres ſa cuite comme il appartiendra.

C'eſt aſſauoir que quand vous en prendres vn peu auec vne eſpatule, ou cuillere d'argent, & le mettres deſſus vn quadret, ou autre vaiſſeau d'eſtain: & ſi ſe tiẽt tout rond ſans tomber ne ça ne la, lors il ſera cuit : & donnes vous garde auſsi qu'il ne cuiſe par trop: car il vaut mieulx que la gelee ſoit vn peu verde, que trop cuite: car en la conſeruant le ſuccre la deſſeiche, & cuite qu'elle ſoit, vous la mettres dens de petits vas de verre bas qu'ilz ne ſoient guieres profondz: & les laiſſeres refroidir, que ſi apres vous regardes à la clarté au ſoleil, ou a la lumiere, vous le trouueres tãt beau comme vn rubis. Et ſi vous en mettes à la bouche, cella vous donne vn gouſt non pareil, & vne ſaueur tant amiable, que confiture que vous ayes iamais gouſté, Mais ſi les guignes ne ſont aſſes meures qu'elles ſoient verdes ne peu ne prou, elle ſera tant aigre, quelle vous cauſera ſtupefaction

faction aux dentz, & en lieu d'eſtre confiture amiable, elle ſe rendra inſipide.

Et en faut exhiber, ou donner à quelque Prince, ou grand Seigneur, ou autre quãd ſeront fachéz de aucune chaleur, ou alteration eſtrange trouuera la confiture cordiale & delicieuſe ſans tare. Et ſi vous la faites ainſi que i'ay mis par eſcrit, indubitablemẽt feres vne gellee en toute perfectiõ.

Vn'autre mode pour faire gellee de guignes, qui eſt plus delicate que la premiere, mais elle eſt plus chiere, & eſt pour grands ſeigneurs.

CHAP. X.

PRenes de ſuccre qui ſoit beau, & le mettes en pouldre groſſement, & le mettres dens vne poualle, & qui ait le poix de deux liures, & puis prendes de guignes que tant ſeulement le pied ſoit oſté, le poix de ſix ou ſept liures, ou biẽ huit, & les rõpes, & froiſſes groſſement auec les mains bien nettes, & les mettres dens la poualle ou eſt le ſuccre: & les mettres ſus le feu boullir iuſques à la moytie, les remuant auec vn baſton net : & quand ilz auront boully ainſi, vous les couleres par vn linge bien ſerré & bien net: & les exprimeres vn peu: & prendres.

dres:ce que aura coullé,& le feres boullir dens vne autre poualle à petit feu,le regardant continuellement s'il eſt cuit : car il ſe diminuera de beaucoup:& en prenant touſiours auec l'eſpatule ou le cullier d'argent pour voir s'il ſeroit cuit : & gardes de luy donner le feu par trop aſpre ne violent:car ou il verſeroit par deſſus,ou il ſe bruſleroit: & quand vous verres qu'il ſera cuit, c'eſt aſſauoir vne goutte miſe ſus vn marbre,la goutte demeure ferme & ronde ſans tomber, ne ça ne la:ou miſe ſus vne piece d'eſtain, ou ſus vn couteau:& verres la goutte que ſera auſsi vermeille cõme d'vn parfait vin clairet:& lors quand elle ſera cuite, vous la mettres dens des petitz vas de verre ou de boys à la mode que ſe met la gellee de coings. Et quand voſtre gellee ſera refroidée & rafermée, vous aures vne façon & mode de gellee que n'eſt poſsible pour gellee de guignes d'en auoir de meilleure, ny de plus excellẽte en beaute & bõté:vray eſt que ceſte yci eſt plus delicate & magnifique que n'eſt la premiere: combié que toutes deux ne ſont point a meſpriſer, que quãd vous aures ſuiuy tout le monde, & aures experimenté toutes les modes & façõs que vous aures peu voir ou par rapport d'autruy,ou par cõtinuelle & longue experiẽce, ſi eſt ce que vous n'en ſçauries faire de plus excellente. Et ſi ce petit traité tombe entre les mains de quelquũ qui poſſible ſçaura bien faire cecy, s'il n'eſt couſtumier de mal parler,il ne ſçauroit vituperer : car ceſte mode eſt la plus ſouueraine de toutes celles que ſe font non tant ſeulement en ceſte cy, mais auſsi à toutes les autres receptes que ſont icy comprinſes. Proteſtant que de tout ce que i'ay eſcrit de l'auoir le tout fait ou fait faire : & la plus grand part à ma preſence : il eſt bien vray que des huylles qu'ilz ſont au premier liure, toute la quantite de l'ambre n'y eſtoit pas : mais de toutes les confitures qui ſont deſſus eſcrites,& que s'en ſuyuent le tout par fois,& en pluſieurs & diuerſes regiõs les ay faites faire, & à ma preſence:teſmoing en ſeront qui de ce ſiecle en teſmoignerõt la verite:poſsible ſera quelque bauard,qui ne me ſçauroit imiter, qui eſt couſtumier à mal parler, qui dira que cecy n'eſt pas grand cas:ie le confeſſe,au moins ie ſeray le premier,qui en ceſte matiere de ce ſecond traicté en noſtre langue a monſtré le paſſaige, & a couppé la glace : auſsi touts n'ont pas la cognoiſſance de ce faire : & ſeront pluſieurs perſonnages à qui la cupidite eſt grande

de ſçauoir faire pluſieurs cõfitures, que ſe ront ſatisfait en cecy: & qui bien en ſçait faire vne, en fera pluſieurs: pour veu quil ſaiche bien conduyre & adminiſtrer le ſucre, ou le miel, en leurs donnant la cuite, telle qu'il appartiendra.

Pour faire la confiture du gyngembre uerd, que combien qu'il ſoit dit gyngembre uerd, ſi eſt ce qu'il ſe fait d'un gyngembre appellé mecquin, pource qu'il eſt de la Mecque ou Mahommet eſt enſeuely. CHAP. XII.

PRenes du gyngembre blanc, ou du mecquin, car il eſt meilleur: & le faites tremper en eau chaude, & luy renouuelles par trois iours l'eau: puis vous prendres de lexiue faite de ſerments que ſoit aſſes forte, & feres bouillir ledit gyngembre premierement à peu de lexiue: puis ietteres ceſte lexiue, & y en mettes d'autre: & le taſteres en le gouſtant, pour voir s'il a perdu ſa force: car s'il n'eſt ſouuent bouilli auec ladite lexiue, la force qu'il a & la cuite ne ſe peut perdre, ſinon en bouillant ſouuent: car de ſoy mollifier il ſe mollifie facilement. Donques, quand il aura bouilli longuement dens la lexiue, & qu'elle aura attiré

tiré la force du gyngembre, lors vous le oſteres de ſa lexiue, & le mettres trẽper dẽs d'eau claire, & le laueres fort, mais tout bellement ſans le froiſſer: & quand il aura trẽpé par trois ou quatre iours, luy renouuellant chacun iour l'eau, à fin que la ſaueur de la lexiue iſſe hors: & ce fait, vous le feres boullir auec d'eau claire: & que dens l'eau il y ait vn peu de miel: & feres qu'il ſoit vn peu mollet pluſtot ferme que mol: & ietteres ceſt eau, & le gouſteres pour voir s'il ſentiroit point la lexiue, ou bien s'il auroit encores aucune acuite, que feuſſe par trop picquante: & ſi vous cognoiſſes qu'il y ſoit encores, vous le feres bouillir, iuſques a ce qu'il ſoit de gouſt amiable: & alors vous le oſteres du feu, & le mettres deſſus de linge blanc a eſſuyer: & quand il ſera eſſuit, vous le mettres dens vn vas de terre bien enuerniſſé, & mettres le vas enuerſé, à fin qu'il s'eſgoutte de l'eau: & puis vous prendres du miel (car il faut qu'il ſoit conſerué en miel, & non pas en ſuccre) la quantité que vous vouldres: & le mettres dẽs vne poualle, & le feres boullir deux ou trois ebullitions: & puis le oſteres du feu, & le laiſſeres refroidir: & quãd il ſera froid vous luy oſteres l'eſcume auec vne cuillere percée par deſſus: & feres qu'il n'y demeu

re rien de l'eſcume:& puis le miel qui ſera bien diſpumé vous le mettres tout froid dens le vas ou eſt le gyngẽbre,iuſques à ce quil ſoit tout plein du miel. Et le laiſſeres la deux ou trois iours : & au bout de trois iours ſi vous cognoiſſes que le miel ſe ſoit decuit, & quil fut trop humide, lors vous pourres vuyder tout le miel,& luy bailler ſa cuite vn peu verde: & feres bouillir tout le gyngembre dedens deux ou trois ebullitions:& puis le remettres dedens ſon vas bien couuert. Et debues entendre,que en la compoſition de ceſte confiture il y a de la perte & du gaing : & quand le tout eſt iuſtement ſupputé,tout reuient en la perte qu'il y eſt,c'eſt que la cuite que a le gyngẽbre qui participe d'eſpicerie,& ſa force ſe perd, moiennant la decoction, & la lexiue:car ſi l'on le confiſſoit ainſi, il ſeroit ſi fort & aigre, que lon n'en ſçauroit gouſter, en façon que ce feut:car la lexiue ne ſi met par autre moyen,que pour luy deſtruire & attirer ſa force : & voila la perte qui eſt en luy : car ſi lon en vouloit gouſter, il mettroit le feu à la gorge. Et du gaing qui ſe fait en luy,eſt tel:car c'eſt vne eſpicerie qui eſt legiere, & ſoy enfle,& ſe remplit de miel,qui eſt graue & põdereux, & d'vne cloche ou racine qui ne peſera que

que poſsible vne drachme & demye : & quand il ſera condit,il peſera enuiron vne once. Et quant aux vertus du gyngembre verd il eſt propre pour les femmes que par la froideur de la matrice ne peuuent cõceuoir:& la ſemence genitale de deux conglobée ne peut retenir,mais coule,alors le gyngẽbre verd eſt propre , & à leſtomach qui eſt par trop froid, & auſsi aux vielles perſonnes qui ſont deſnaturées. Mais plus encores profite aux hommes, qui ne peuuent accomplir le deuoir de nature , comme, De frigidis & maleficiatis,& impotẽtia coëundi,on en peut prendre,& le mettre dens du ſyrop fait de quelque bon ſucre,à fin qu'il ſoit plus amiable au gouſt, vray eſt qu'il ne ſera pas ſi chauld.

Pour cõſeruer leau du gyngẽbre,qui eſt pour faire bonne pouldre, pour faire ſouuerain vin hippocras.

CHAP. XII.

PRenes le gyngembre,& le feres bouillir en l'eau claire, tant qu'il ſoit mollet: & faites que l'eau la ou il bouillira ſoit en grande quantite , à fin qu'il attire mieulx la force du gyngembre, tant que en gouſtant l'eau, vous la trouues qu'elle

ſoit forte:& vo⁹ oſteres ceſte eau,& la mettres à part,& la feres boullir auec quantite d'autre eau, comme vous aues fait la premiere foys:puis vous prendres le gyngembre,quand vous verres qu'il ſera bien cuit, & l'exprimeres fort : mais gardes vous de le rompre : & quand vous aures exprimé toute la decoctiõ,q̃ la force, & l'acuité du gyngẽbre ſera dedẽs:lors vous prẽdres toute ceſte decoction,& la feres bouillir dens vne grande chauldiere, iuſques que toute l'humidite ſoit preſque conſumée:& la reſte mettres dedens vne terrine de terre eſſuit : que ſi vous le gouſtes , trouueres qu'il tient toute la force du gyngembre:& pour en mettre auec la canelle de l'hyppocras luy donne vne pointe qui n'eſt pas à meſpriſer:ou pour faire quelque ſaulce de eſpicerie. Et ie n'ay pas voulu obmettre cecy, pource que la force du gyngembre eſt dens la decoction:& pour ne mettre à mal, ie l'ay autrefoys fait faire à noſtre Françoys Berard,qui puis la vendoit comme d'vne eſpicerie toute nouuelle.

Pour faire d'une racine confite qui eſt Hyringus,qui aura toutes les uertus, bontes & qualites que a le gyngembre uerd: & ſera de gouſt plus ſouef-

ue,

ue, & ſera tout ſemblable au gyngembre uerd. CHAP. XIII.

PRenes de racine de Hyringus,que lon nomme en noſtre langue Panicault, & en langue Françoiſe Hyringue,& le feres cueillir l'hyuer,car à lors toute la vertu eſt en la racine,& feres qu'ilz ſoient des plus groſſes racines que ſe pourront trouuer : & les plumeres auec vn ganiuet, ou quelque couſteau qui ſoit bien trẽchant:& quand vous aures ſuperficiellement oſté ceſte petite peau qui eſt par deſſus, vous le couperes à petites pieces, & prendres les pieces que vous cognoiſtres que ſeront plus tortues, comme de la longueur d'vn demy doigt:& gardes vous,que vous n'oſtes pas le cœur qui eſt dedens:car vous difameries voſtre conſiture : & quand vous aures bien nettoyé voz racines,vous les feres boullir auec d'eau: & y mettres dedẽs deux ou trois cloches de gyngembre conquaſſée, & feres tant boullir voz racines, iuſques à ce qu'elles ſoient à ſuffiſance biẽ molletes:& ce fait,vous les oſteres du feu, & les feres vn peu eſſuyer auec quelque linge blanc:& puis les mettres dens vn pot de terre,ou de verre.Et puis prendres du ſucre la quantite que vous cognoiſtres qui

sera conuenable, pour les conseruer, & le feres bouillir en l'eau, & le cuyres en forme de syrop. Puis prendres de bon gyngembre deux onces, de poyure blanc vne once, & le tout soit mis en pouldre subtile: puis prendres voz racines de hyringus, & les mettres toutes dens vne terrine: & faites que ne soient point humides d'eau: & prendres ceste pouldre, & synapiseres par tout, tant que toute la pouldre y soit, au moins selon la quantite des racines: & puis quand vous aures bien saulpoudrez, vous les remettres dedens leur pot, ou vas, & y mettres le succre que aures cuit en forme de syrop. Et si au bout de trois ou quatre iours vous voyes que vostre syrop aie attiré quelque humidite des racines, & qu'il soit quelque peu decuit, vous ne le feres pas cuire: mais vous le mettres par quelques iours au soleil, ou dens quelque estue, pour luy consumer ceste estrange humidite: car si vous faisies cuire le succre, toute la pouldre yroit, & en bouillant perdroit sa vertu: & par ainsi vous aues d'vne façon de gyngembre verd, qui n'est guieres different du gyngēbre verd: & si trouueres plus de goust amyable, & plus de vertu que au naturel: & n'est pas si facheux a faire, ne de tant grand despensē.

Pour

Pour faire des amandes confites des uerdes, par lors qu'elles sont demy meures, qui est une confiture freschc & delicate. CHAP. XIIII.

PRenes amādes freschcs par lors qu'elles sont tendres & verdes, le nombre ou quantite que vous vouldres, & faites les plumer gentiment, & le plus subtilement que vous pourres: & faites qu'il en y ait quelques vnes auec les fueilles: & quand elles serōt plumées, vous les feres bouillir auec d'eau claire, iusques à ce qu'elles soiēt tendretes: & puis quand elles seront cuites à leur deuoir & suffisance, vous les osteres du feu, & les osteres de l'eau chaude, & les mettres dens de l'eau froide, pour les vn peu rafermer: & puis les feres tresbien essuyer auec quelque linge bien blāc & net: & quand seront essuytes, non pas du tout, vous les mettres dens vn vas tel que bon vous semblera, & le mettres enuersé, pour & a fin que s'il y auoit par trop de humidite qu'elle s'esgoute: & puis vous prendres du succre la quantite selon les amandes: car s'il y a deux liures, d'amandes, quand elles seront boullies, il vous faut vne liure, & demie de succre, lequel vous feres fondre auec vne liure, & demye de bonne eau

de fontaine : & s'il eſt beau , il ne le vous faut pas clarifier: & le feres cuire , iuſques en forme de ſyrop, que en mettãt vne goute deſſus vn marbre , la goute ſe tient ferme ſans verſer ne ça ne la , ne fumer : & lors que vous cognoiſtres que le ſucre ſera cuit comme il appartiendra : vous le oſteres du feu , & le laiſſeres refroidir qu'il ſoit du tout froid : & puis remettres le vas ou ſont les amandes , & le laiſſeres pour deux ioursentiers,& au bout de deux iours vous tourneres faire cuire le ſucre en forme de ſyrop : & quand il ſera froid,vous le tourneres mettre dens les amandes , & le laiſſeres pour quatre ou cinq iours : & au bout de cinq iours vous tourneres faire boullir le ſucre , iuſques à ſa perfection de ſyrop : & puis quand il ſera froid , vous le tourneres remettre dens ſon vas : & vous garderes biẽ que ne faſsies nullemẽt boullir les amandes auec le ſucre, pour cauſe que à vne partie des amandes qu'il y a des feuilles verdes de l'amãdier qui s'y tiẽnent & ſont primes,foybles , & de ſubtile ſubſtance,que ſi venoient a boullir auec le ſucre,le ſucre lesviẽdroit à la premiere ebullition bruſler & ſeicher : mais tant ſeulemẽt ne faut boullir que le ſucre tout ſeul, & ne le luy mettre qu'il ne ſoit froid : ſi vous

vous voules faire voſtre confiture que ſoit bonne,& louable , & plus ſauoureuſe que delicate. Sont d'aucuns que luy veulent changer leur qualite, en les faiſant de cõplexion tẽperée, & pluſtoſt tendent à chaleur du premier degre , que froides, luy mettant à chacune vne piece de canelle,& vn ou deux cloux de gyroſles, que eſt cauſe que la confiture eſt plus excellente , & de meilleur odeur. L'on les peut faire qui veut ſans canelle ne gyroſle , ou auec l'vn ou l'autre,tout ainſi que ſera la volunte de celuy ou celle qui en vouldra auoir.

Et ceſte confiture ſi elle eſt faite auec eſpiceries, lors elle ſera pluſtoſt nombrée pour vne viande delicieuſe a manger à toutes heures,que autrement: car guieres ne ſera adminiſtrée en medicine , or mis que par lors elle eſt cõfite auec toute ſon eſcorce qu'elle participe de quelque aigreur ou acetoſite:qui eſt cauſe que en cas de alteratiõ elle ſe pourroit exhiber: mais cella ne vient pas ſouuent , mais pluſtoſt pour les manger a plaiſir , tout ainſi que l'on fait des autres confitures que iournellement ſelon les diuerſes qualites & complexions des gents que ſe font qui les veult dvne ſorte,qui les veult dvne autre, par toutes façons que l'on le ſçauroit faire,

re, elles ne peuuent eſtre que bonnes, ſoit en ſuccre, en miel, ou vin cuit, que nous appellons Defrutum: parquoy qui vouldra le fera faire à ſa volunte, en vin cuit elles ſont bonnes.

Pour faire gellée de coings d'une ſouueraine beaute, bonte, ſaueur, & excellence, propre pour preſenter deuant un Roy, & qui ſe garde bonne longuement. CHAP. XV.

PRenes des coingz deſquelz que vous vouldres, ſur tout qu'ilz ſoient bien meurs & iaunes, & les mettres en cartiers, ſans les plumer: (car ceux qui les plument, ou les pellent ne ſçauent pourquoy ilz les font: car l'eſcorce augmente l'odeur) & de chacun coing en feres cinq ou ſix pieces: & oſteres la greine, car ilz gelleront bien ſans cela: & ce pendant que vous les coupes, mettes les dens vne baſsine pleine deau, car incõtinent quilz ſont hachez, ou coupez, s'ilz ne trempoient dens l'eau, ilz viendroient noirs: & hachez qu'ilz ſoient, les feres bouillir auec grãde quãtite d'eau, iuſques à ce qu'ilz ſoient fort bouilluz, que preſque ilz ſe froiſiſſent: & puis quand ilz ſeront bien cuitz, vous couleres ceſte eaue par

par vn linge neuf, qui ſoit eſpes, & exprimeres fort toute la decoction tant que faire ſe pourra: & puis prendres ceſte decoction: & s'il y a ſix liures de decoctiõ, vous prẽdres vne liure & demi de ſuccre de Madere, & le mettres dedẽs la decoction, & le feres boullir ſus les charbons à feu moyẽ, tant que vous verres, que vers la fin il ſe conſumera beaucop: & alors luy feres petit feu quil ne ſe bruſle des coſtes, qui cauſeroit mauuaiſe couleur à la gellée: & puis quand il ſera pres de cuit, & pour cognoiſtre ſa parfaite cuite, vous en prẽdres auec vne ſpatule, ou vne cuilliere d'argent, vn peu, & le metres ſus vn quadret: & ſi voyes quãd il ſera froid, que la goute ſe oſte toute ronde ſans ſoy tenir ne ça ne la, lors elle eſt cuite, & la oſteres du feu: & attendres que l'eſcume qu'il fait par deſſus ſoit poſée: & puis tout chauld vous le mettres dens les boytes de boys, ou de verre: & ſi vous voules eſcrire quelque choſe, ou tailler au fond de la boite, le pourres faire, car il ſe verra facilement: car la couleur ſera tant dyaphane, que reſemblera vn rubis oriental, tant ſera de couleur excellente, & de ſaueur encores plus, que l'on en peut exhiber aux malades, & à ceux qui ſont ſains.

Autre

Autre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuſe, eſgale en ſaueur: uray eſt quelle eſt beaucoup plus chiere, mais qui en uouldroit pour princes, ou grandz ſeigneurs, n'en faudroit point faire d'autre, que de ceſte cy: car elle ſurpaſſe tout: icy ne faut uſer d'auarice nullement, mais de prodigalite.

CHAP. XVI.

PRenes des coings au nombre de douze ou quatorze, & les plumes & pelles bien & ſubtilement, & les diuiſes en huict, ou dix parts, & les nettoieres tresbien de leur graine: & quād ilz ſeront ainſi diuiſés & coupés, faites les boullir auec grāde abōdance d'eau: & quand les coings ſerōt pres que cuitz, vous y mettres dedens boullir trois ou quatre liures de ſuccre qu'il ſoit beau en pain: & les feres boullir encores d'auantaige, en y adiouſtant de l'eau, à fin qu'il bouille mieux: & quand il auront treſ bien boully iuſques qu'ilz ſoient touts en paſte, vous les couleres par quelque drap bien net & blanc, ſans l'exprimer: & ce qui ſera coullé, vous le feres boullir dens vne poualle

poualle ſus les charbōs à petit feu: & quād verres qu'il ſera fort conſumé, deuers la fin vous eſſayeres en regardant ſouuent auec vne cuilliere d'argent, ou vne ſpatule bien nete s'il eſt point cuit, & s'il eſt bien coagulé: & ſi vous voyes quand vous en aures mis vn bien peu dens quelque vas d'eſtain, ou quadret, s'il eſt gellé, oſtes le du feu, & bailles luy la cuite hardimēt vn peu forte, que encores que vous voyes quil ſoit tenace, ou viſqueux, ne pour cela: car apres quelque temps, il ſe decuit, & reuient en ſa bonne forme, qu'il ſe coupe comme vne gellée de piedz de veau: & alors vous la mettres dens des boites de bois, ou de verre: & que les armoyries, ou deuiſes heroiques telles que bon vous ſemblera y mettre qu'elles apparoiſtront.

Ilz ſont d'aucuns qui y mettent des mu ſeillaiges de la greine des coings, pour les faire geller: mais il n'y faut riē, car la chair eſt de meſme nature & qualite que la ſemence: car il n'y en faut point. Auſsi ſont quelques vns que pour leur donner couleur y mettent de ſandal rouge, ou de bre ſil auec eau roſe. Ie vous dy qu'il n'y faut ne ſandal, ne breſil, car de luy meſme il ſera rouge comme vne fine eſcarlate, ou rubis oriental: car deuers la fin quand il cōmence

mence à ſoy conſumer,& ſoy eſpeſsir,il de uiẽt de ſoy meſme rouge:car ſouuẽt pour y auoir adiouſté telles reueries deuers la fin,cela ſe conuertit en noirceur,& ſe bruſle,& vous vient à diffamer voſtre gellée: mais telles additions ne ſe font que à gents inexprimentés,que guieres n'ont pratiqué telz condimentz.Parquoy gardes vous de y mettre autre choſe que le ſuccre, & les coings,ſi vous voules faire à perfection ce ſte gellée propre & conuenable pour preſenter deuant vn Roy:vray eſt qu'elle ne rendra pas tant comme la premiere, pour cauſe q̃ demeure du ſuccre beaucoup dens les cartiers des coings: mais de excellence & beaute vrayement il ſurpaſſe toutes les gellées qui ſe pourroient faire au monde.

Mais quant à ce que mon dire ſoit veritable,ie m'en remes à ceux qui ſi entendẽt, & qui en ont fait par pluſieurs foys de ceſte façon,meſmes en a eſté fait pour le feu Roy François premier de ce nom, & puis pour monſieur le Cardinal de Clarmont, en ſon viuant legat d'Auignon, qui eſtoit pour lors, & au iugement des voyans lon n'en vit iamais de tel: & de tel en feut fait preſent à feu monſeigneur le grand maiſtre de Rhodes, qu'en venant de Rhodes paſſoit en Auignon l'an mil cinq cents vingt

vingtſix,& deſpuis en ça la notable & non pareille cité de Lyon en a emporté & en porte le bruit & renommée, meſmes iuſques aux femmes.

Autre façon pour faire gellée de coings en roche,que ſera de gouſt meilleure, & de plus grãde ſubſtance,que n'eſt point moindre aux autres, tant en beaute, bonte, ualeur, & excellence que les autres. CHAP. XVII.

PRenes des coings le nombre que vous vouldres,dont de tant plus il en aura, de tant plus il ſera meilleur:& pelles le biẽ, & netoyes, & les mettes en pieces telles que bon vous ſemblera:& les feres boullir auec abondance d'eau tant qu'il ſuffira: & quand ſeront bien cuitz à perfection,vous les couleres tresbien par vn linge de toille qui ſoit bien net, & l'exprimeres fort : & mettres ladite decoction cuire à part ſus le feu:& ce pendant qu'elle cuit,vous prendres vn coing qui ſoit bien meur & bien iaulne,& le plumeres tresbien,& ne prendrés que du coſté deuers la peau: car de la partie qui eſt proche de la greine ou ſemẽce eſt graueleuſe: & quand il ſera biẽ mondé,vous le mettres par petites pieces quar-

rées cõme des deitz, ou auſsi groſſes en la forme qui ſenſuit, vn peu plus eſpeſſes: & les feres boullir dens vne petite poualle auec d'eau, iuſques qu'ilz ſoient cuitz, & mollets: & alors qu'ilz ſerõt ainſi cuitz, vous verſeres le tout dens la deco-ction, & feres boullir le tout enſemble, iuſques à ce qu'il ſoit en forme de gellée, que quand vous eſſayeres auec vne cuilliere d'argent s'il eſt cuit en la forme des autres, vous l'oſteres du feu, & le laiſſeres vn peu repouſer, pour cauſe s'il auoit fait eſcume, de la ſortir touſiours peu à peu auec vne cuilliere d'argent: car pour fin qui ſoit le ſuccre, à cauſe de l'acetoſite du coing, le ſuccre ſe purifie & fait ſon eſcume par deſſus: & quand il aura poſée ſon eſcume, lors vous le verſeres dens des boites de verre, ou de bois entailliées & inſculpées ainſi que bon vous ſemblera: & verres voſtre gellée en toute bonte & beaute merueilleuſement bonne.

Pour confire petitz limons & orenges tous entiers des nouueaulx, quand ilz ſont en uerdure: qui eſt un confiture fort delectable & ſauoreuſe, qu'on

qu'on en peut uſer ainſi que lon uoul dra. CHAP. XVIII.

PRenes des orenges, & des limons tendres, qui ſont verds, auſquelz encores l'acetoſite ne la ſemence n'apparoit nullement, le nombre que vous vouldres: auſsi y mettres des petits brots, ou getons tendres que l'arbre produit vn chaſcun an nouueau, qui eſt demy feuillée: & les feres tremper dens d'eau de fontaine, ou de bon puis, les lymons & orenges par l'eſpace de neuf iours, & les petits getons par l'eſpace de quatre iours: & au bout de leur terme les feres boullir auec d'autre eau. Et auiſes que vous ne failles de changer l'eau tous les iours: & à la premiere ebulition qu'ilz feront mettes y vne poignée de ſel: pour & à fin, que ſil y auoit encores de l'amaritude, que moyennant le ſel l'emporteroit, & ſe rendroiẽt plus amyables: & quãd elles auront bien boully, que ſeront cuitz: mais gardes vous de ne boullir les getons quand le demeurãt, pource qu'ilz ſont tendres, ne ſoubſtiẽnẽt pas tant de decoction, & ſeroient pourris de cuire: mais les mettres deuers la fin, & quand le tout ſera proportionement cuit ſelon qu'il appartiendra: lors vous les oſteres gentimẽt du feu,

& les remettres dens de l'eau froide pour les refroidir: & quād ilz ſerōt froidz, vous les oſteres de l'eau, & les eſgouteres, & les mettres dens vn vas de verre, ou de terre bien enuerniſſé. Et puis prendres du ſucre la quantite ſelon que il y aura des orenges, & le feres fondre & cuire, iuſques en forme de ſyrop bien cuit pour ceſte premiere fois: & quand il ſera cuit, vous le oſteres du feu, & le laiſſeres refroidir: & quand il ſera froid, vous le mettres dens les orenges, getons, & lymons, & feres que le ſucre en ſirop les couure: & les couurires treſ bien d'vn parchemin: & au bout de deux iours vous verſeres le ſucre dēs vne poualle, & le tourneres faire boullir tout ſeul, iuſques qu'il ſoit comme il eſtoit au parauāt, que eſt forme de ſyrop: & le feres refroidir: & quād il ſera froid, vous le remettres dens les orenges, lymons & getons, & les laiſſeres la cinq ou ſix iours, ou peu ou moins, les reuiſitant tous les iours: & retourneres cuire le ſucre comme aues fait au parauant: & à la derniere fois gardes vous de les faire cuyre auec le ſucre: car les eſcorces des lymons & des orēges ſe vi endroiēt a endurcir cōme cuyr: mais tout froid, on doit mettre le ſyrop ou le ſucre.

Et quand il ne ſera plus beſoing de cuire le ſuc

le ſucre, que verres que la confiture ſera paracheuée de faire, faites la mettre dens des vas de terre qui ſoient bas, qu'ilz n'aiēt pas plus de haulteur que deux trauers de doigt: pource que toute la ſorte de la confiture ſe voie, & que en la prenant: elle ne ſe deſpiece, comme en ces pots de Valence d'Eſpaigne, ou de ceux qui ſe font de la terre de Secile, ou en autre vas telz que bon vous ſemblera. Et notes que auſsi bien les pourres vous confire auec du miel, ou du vin cuit, qui ſe nomme Defrutum, mais pour parler à ce que concerne la pure verite, auec le ſucre c'eſt vne notable confiture non pas tant ſeulement ceſte cy, mais toutes autres quelles que ce ſoient: car la liqueur en eſt plus noble, & plus delicieuſe: auec le miel c'eſt choſe groſsiere & ruſtique: & auec le vin cuit c'eſt choſe ſeruille à d'aulcūs plus amoureuſe que le miel: mais deſpuis qu'il faut parler à la verite, nul ne fait doubte, que toute cōfiture quelle que ce ſoit, obtient le principat entre toutes les matieres de liqueur conſeruatrice: & on les fera ainſi que l'on vouldra, quant à moy ie donne la louenge a celle qui eſt faite au ſucre.

Pour confire des coings à cartiers dens un iour, qu'ilz ſe conſerueront longuement, qui ſeront d'un merueilleux bon gouſt, qui pourront ſeruir pour deux intentions, c'eſt aſſauoir pour medicine confortatiue & reſtrictiue, & pour en manger à plaiſir à toutes heures. CHAP. XIX.

PRenes des coings des plus meurs, & des plus iaulnes que ſe pourront trouuer, & les mettes en quatre cartiers, ou ſi vous voyes qu'ilz ſoient trop lours à quatre, diuiſes les en ſix, ou en huit, tout ainſi que bon vous ſemblera, & pelles les bien, qui n'y apparoiſſe riẽ de l'eſcorce, ne de la greine, en ſorte qu'ilz ſoient bien netoies: & incontinent faites les boullir auec quantite d'eau, tant qu'ilz ſoiẽt bien & ſuffiſamment cuitz, que quand vous les perceres auec vne eſpingle, qu'elle y entre aſſes facilement: & puis incontinent que vous verres qu'ilz ſeront bien cuitz: & faut qu'ilz ſoient plus cuitz que mal cuitz: vous prendres du ſuccre ſelon la quantite des coings: & vous mettres le ſuccre, & le mettres dedens les coings boullir enſemble. Et s'il n'y auoit aſſes d'eau, vous en mettres d'auan

uantange, à fin que le ſuccre eſtant aygueux, ou en plus grande aquoſite, penetrera plus facilement dens les coings, que s'il y auoit faute d'eau, que le ſuccre feut trop cuit, le coing ne ſe cuyroit que ſuperficielement, & dedens ſeroit tout blanc.

Parquoy feres boullir le tout enſemble à petit feu de charbons, iuſques à ſa parfaite cuite: que quand en mettres vne goutte, ou deux ſus vn plat d'eſtain, vous verres qu'il ſera gellé: & faut que leur donnes la cuite d'auantaige vn peu plus forte: car apres le coing participe de naturelle humidite qu'il ſe deſcuit apres quelque peu: & puis de lui meſmes ſe reduit à ſon naturel: & qu'il ſoit vray, quand il eſt paracheué de cuire, il eſt viſqueux que l'on ne le ſçauroit tailler auec vn couteau: puis au bout de cinq ou ſix iours, ou de trois iours ſans plus, vous le couperes comme vne gellee: & ce fait, quand il ſera cuit comme ie vous dy, vous le mettres dens des vas, qui ſoient bas, ou bien les pourres mettre dẽs des boites larges, que ſoient baſſes: & la ne les faudra oſter, ſinon que quand on en vouldra manger: & quelque fois quand vous vouldres prẽdre vn cartier, trouueres vn morceau que vous ſera vn baulme. Et auant que les remettre dens la boite, pourres

mettre de la canelle, & du gyrofle tout entier à chacũ cartier deux ou trois. Ou pour mieulx faire, pourres mettre en pouldre le gyrofle & canelle, & le aſperger par tout: & en mettres ſelon la quantite de la confiture: qui en veut faire autrement, le peut: mais ceſte mode eſt la plus meilleure & plus expediente, que qui le vouldroit confire à la mode des autres confitures, il faudroit cuire le ſuccre vn iour, & l'autre non, ce ſeroit plus longue ſaiſon à les faire: & ſi eſt ce qu'ilz ne ſeroiẽt pas ſi bons. En lieu de ſuccre ſe font merueilleuſement bons auec le vin cuit, à la mode qui ſenſuit.

Pour confire les coings à cartiers auec le uin cuit, qui ne ſont guieres differents du ſuccre: mais il les faut faire en temps de uendenges: & ſe garderont un an ou deux en bonte & ualeur: & la ſauce, ou condiment ou ilz ſont cuitz eſt merueilleuſement bon toute l'année à manger & faire ſauces.

CHAP. XX.

PRenes des coings le nombre de vingt, ou plus ou moins, & les feres mettre à quatre cartiers: & les pelleres & netoieres en

en touts endroitz, tant du coſté de l'eſcorce, que du coſté de la greine: & quand ilz ſeront bien netoiez, vous les feres bouillir dens vne chaudiere auec du mouſt, qui ſoit fait du iour meſmes, & de bons raiſins & bien meurs, qui ne feuſſent point verds, ne aigres. Mais auiſes vous que au parauãt vous ayes le mouſt dens le chauderon: & que luy faites bailler vne ebullition, pour au parauant oſter l'eſcume: & quand vous aures biẽ oſté toute l'eſcume, vous y mettres quant & quant touts les coings à cartiers, & les feres tant bouillir, iuſques à ce qu'il ſoit tout diminué. Et notes que de dix potz de mouſt il faut qu'il reuienne à trois. Et par ainſi vous le feres tant bouillir auec les coings, que quãd vous en mettres auec vne cuilliere dens vn plat vn cartier: & que vous le diuiſeres par le milieu, il ne ſera pas blanc, ny aigre: mais il ſera doulx & viſqueux, & coagulé: lors vous le feres oſter du feu, & mettres le tout enſemble dens quelque grand pot de terre, que aures vne confiture qui ſera rouge comme vne iacinthe, & doulce comme ſuccre: & ſi la dõnes a gouſter à quelquun, ne ſçauroit diſcerner ſi ceſt ſuccre, ou non: car de la ſaueur & ſenteur du miel en eſt loing: & le feres couurir tresbien: & quand

ilz seront parfaits de cuire, vous pourres prendre les cartiers auec vne cuilliere percée,& les mettre dens vn plat: & à chacun des cartiers mettres de gyrofle,& de la canelle : ou pour mieulx,pourres separer les cartiers du vin cuit,& les mettre à part : & le vin cuit vous seruira à plusieurs gentillesses, vous seruant en cas de necessite en tous les lieux,ou le succre defaut : or mis pour boire auec l'eau:car le succre est temperé:& le vin cuit,ou defrutum est chauld: mais au reste il tiendroit le lieu du succre: & s'il est gardé par vn an tout entier, il se candit comme s'il estoit succre : vray est que le succre est blanc, & le vin cuit est de couleur de miel candit.

Pour faire du codignat qui est dune substance grande, & de saueur bonne: & plus profitable que nul des autres : uray est qu'il n'est pas si delectable, mais aux effectz & operations il est meilleur. CHAP. XXI.

PRenes des coings douze, & les faites cuire au four dens vne piece de cuyure, ou vne bassine large basse:& faites que les coings soiẽt bien meurs & iaunes:& quãd ilz seront bien rostis au four tant quilz seront bien cuitz,vous les osteres du four, & les plumeres gentilment : & puis les feres passer par vne toille neufue estroite,& biẽ serrée,tant qu'ilz en passent la plus grand part:& quand vous verres que le tout sera bien passé,vous prẽdres de la chair qui est passée,& la poiseres, que s'il en y a quatre liures,vous prendres trois liures de succre mis en pouldre,& le mertres auec la chair qui est passée : & feres cuire le tout dens vne poualle sur le feu auec des charbons: & que le feu soit au fond : & aures vn bistortier, ou vn baston rond, & tant qu'il cuira,incessammẽt ne feres que le remuer pour paour qu'il ne soit bruslé:& pour cognoistre quand il sera cuit, vous en mettres auec le bistortier sus vn plat d'estain, & regarderes si la chair est ferme, & si se oste rondement sans adherer au plat:alors il sera cuit: & apres qu'il sera cuit, vous le mettres tout chauld dens des boites ou de bois,ou de verre,ainsi qu'il vous plaira.

Pour faire une autre façon de coings a cartiers auec le succre,qui seront encores meilleurs & plus beaux que nulz des autres. CHAP. XXII.

PRenes des coings des plus meurs & plus iaulnes qui se pourront trouuer, le

le nombre de quinze ou seize, & les plumeres gentilmẽt de l'escorce & de la greine: & incontinent quand se plumeront, les mettres dedens vne poualle pleine d'eau, qu'ilz ne s'ennoirciſſent: & quand vous les aures treſtous plumez, vous les feres boullir auec abondance d'eau, & quand ilz ſeront bien cuitz, que en les eſſayant auec vne eſpingle qu'elle y entre facilement, lors vous les oſteres de l'eau, & let mettres dedens vn grand plat d'eſtain, & les laiſſeres vn peu eſgouter: & puis prendres de ſuccre le poix de ſix liures, & que ſoit en pain: & le feres fondre dedens la decoction ou les coings ont bouilly: & retourneres tout ſur le feu, & feres bouillir premierement le ſuccre auec la decoction, iuſques a ce quil bouille: & quand il commencera de bouillir: l'eſcume quil fera vous l'en oſteres auec vne eſcumoyre, ou vne cuilliere dargent: & quand vous cognoiſtres que le ſuccre bouillant auec la decoction ſoit bien purifié de l'eſcume, lors vous mettres les cartiers des coings dedens, & feres cuire tout enſemble, iuſques à ſa pfection: & pource que la decoction ſera coagulante participant d'vne gellée, vous cuires le tout enſemble, iuſques qu'il ſoit en forme de ſyrop fort cuit: mais gardes vous q̃ ne le remues

remues pour rien quand ilz cuiront, à fin de ne les rompre: & alors qu'ilz ſeront cuitz comme ie vous ay dit, vous les oſteres du feu: & mettres les cartiers dens vn pot large, qui ſoit bas: & le laiſſeres par deux iours: & que le ſuccre cuit auec ſa decoction y ſoit: & au bout des deux iours vous prendres les cartiers, & verres s'ilz ſont fort humides: & les feres recuire iuſques à perfection de ſyrop, comme vous aues fait au parauant: & puis les remettres dedens leurs vas: & les laiſſeres par cinq ou ſix iours: & au bout de ſix iours ſi vous voyes encores que les cartiers abondent de humidite, pour ne cuire tant la decoction qui ſe pourroit embrunir ou acquerir quelque mauluaiſe qualite, vous cuires les cartiers auec d'autre ſuccre, & cuires iuſques que les cartiers ſoiẽt du tout cuitz: & vous oſteres les cartiers de ce ſuccre: & leur mettres à chacun de canelle, & du gyroſle à voſtre plaiſir: & quand tours ſeront bien aromatiſez, vous cuires la premiere decoction en forme de gellée: & puis y mettres les cartiers des coings que ſont eſté paracheues de cuire au ſucre dernier: & puis les remettres dedens des vas qui ſoient bas, à fin que quand vous en vouldres prendre, qu'ilz ne ſe rompent: & ſi vous

ſi vous voules qu'ilz ſoient plus faciles a les prendre, faites les mettre dedens des boytes larges de Lyon, que quād vous en vouldres prendre, ſe coupperont touts enſemble, comme la plus belle gellée que ſe pourroit trouuer : & en gouſt ſeront non pareilz, & delicieux pour preſenter à ſains & à malades: ne ſe pourroit trouuer confiture de plus grande exquiſition, ne meilleure: ſi l'on les vouloit pour malades, ne faudroit pas que la canelle ne gyrofle y feut, pour cauſe de ſa chaleur: lautre ſuccre dernier ſera bon a faire de gellée.

Pour confire l'eſcorce de bugloſſe, que les Eſpagnolz nomment lengua bouina, qui eſt une conditure cordiale, qui preſerue le perſonnaige de uenir hetique, ou hydropicque, & tient le perſonnaige ioieux & allegre, chaſſe toute melancholie, reſieunit l'homme, retarde la uielleſſe, fait bonne couleur au uiſaige, entretient l'homme en ſante, preſerue l'homme cholerique a tencer. CHAP. XXIII.

PRenes de l'eſcorce de la bugloſſe au mois de Decembre, du temps qu'elle n'a

n'a guieres de feuilles: car ſi vo⁹ la cueilles du tēps quell e eſt fort feuillée, ou en fleur, elle ne vaudroit rien: car toute ſa vertu eſt au tige, & aux fueilles: quād elle ſera cueillie, vous prendres des plus groſſes racines: & ne prēdres que l'eſcorce tant ſeulemēt, & la nettoieres tresbien, & laueres ſans la raſcler, le moins que vous pourres : & en feres de pieces larges, de toute la largeur de l'eſcorce, & de moyenne longueur : & quand elles ſerōt bien netes & mōdifieez, vous les feres cuire auec ſuffiſance d'eau de fontaine: & quād elles ſerōt bien cuites de bonne ſorte, comme l'on cuit vne autre confiture, vous prendres les racines auec vne cuilliere percée, & les mettres dedens vn vas qui ſoit large & bas de deux doigts de trauers: & l'eau ou elles auront cuit ne la verſes pas: car vne partie de la vertu d'icelle y giſt : parquoy prendres du ſuccre à ſuffiſance, & le feres fondre, & liquefier en ladite decoction : & le feres cuire, iuſques à perfectiō de ſyrop bien cuit. Que ſi vous voies que moyennant la decoction le ſuccre ſoit noir : & que le ſyrop en ſoit plus laid, vous feres clarifier le ſuccre : ou bien ſi bon vous ſemble, ne y mettres point ladite decoction : vray eſt, que ſi le ſuccre n'eſt liquefié à ladite decoction, que ſa

vertu

vertu eſt diminuée: donques feres cuire le ſuccre en forme de ſyrop bien cuit: que quād il ſera bien cuit à ſa proportionée de coction, vous le laiſſeres bien refroidir du tout froid: & le verſeres dens l'eſcorce, & qu'elle trēpe toute dens le ſyrop: & le laiſſeres l'eſpace de 24. heures: & au bout de 24. heures vous oſteres le ſyrop, & le feres bouillir dauantaige en l'eſcumant: & feres que pour ceſte foys il ne cuiſe que à la forme de ſyrop ſimplement: & apres qu'il ſera cuit, l'oſteres du feu gentilment, & le laiſſeres refroidir: et quand il ſera du tout froid, vous le remettres dēs l'eſcorce, et le laiſſeres pour deux ou trois iours, ou quatre: & ſi au bout du terme prefix vous voyes qu'il ſoit beſoing de le cuire, vous le cuyres: mais donnes vous garde que vous ne mettes pas le ſuccre qui ſoit chauld, ne faire bouillir nullement l'eſcorce auec le ſuccre: car elles viendront dures comme de cuyr bruſlé: parquoy donnes vous en garde: & quand vous cognoiſtres que voſtre conditure ſera paracheuée, la feres remettre dens des potz bas, pour en prendre mieulx à plaiſir: & pour mieulx colloquer les eſcorces au large, auſsi qu'elles ſe verront mieulx & plus propices pour en vſer.

Pour

Pour faire poires confites.

CHAP. XXIIII.

PRenes des poires des meilleures que ſe pourront trouuer des petites, ou des muſcadeles, ou formigoles, bref de celles que lon ſçaura ſelō le pais & region q̄ lon cognoiſtra plus conformes a conditure: & en prendres la quantite que vous vouldres: & les plumeres, & nettoyeres le plus ſubtilement que vous pourres: & ſi vous cognoiſſes que le pied ſoit trop long, vous en couperes vn peu: mais il vaut mieulx que le pied ſoit pluſtoſt long que court, pour les prendre mieulx à plaiſir: & quād vous les pelleres, quant & quant iettes les dens l'eau freſche, à fin qu'elles ne s'ennoirciſſent: & quand ſeront du tout mondées, lors vous les feres bouillir la ou bon vous ſemblera auec de bonne eau de fontaine, ou la milleure que ſe pourra trouuer: & les feres bouillir iuſques à leur parfaite ſuffiſance, que en les poignant auec vne eſpingle, l'eſpingle y entre facilemēt: & quand ainſi ſeront cuites, vous les oſteres du feu, & les oſteres auec vne eſcumoyre, & les faites refroider dens d'eau claire: & puis les mettres deſſus vn linge bien blanc, & bien net: & les laiſſeres vn

peu eſſuyer de ſoy, & puis quand elles ſeront eſſuytes, vous les mettres dens quelque vas de terre bien enuerniſſé, ou dens vn pot de verre, & mettres le vas enuerſé, à fin que s'il y auoit demeuré quelque peu d'eau, qui ne feut eſgouttée, ſe puiſſe mieulx eſgoutter: & puis prẽdres de ſuccre à ſuffiſance, ſelõ que à l'œil verres qu'il ſera beſoing, & le feres fondre auec autant de eau q̃ de ſuccre, ou peu ou moins cela n'y ſert de rien: & quand il ſera fondu, vous le clarifieres, s'il eſt beſoing: ou ſil eſt ſuccre en pain, & qu'il ſoit de Madere, & principalement lequel il ne le faut pas clarifier: car il a de coſtume d'eſtre plus blanc: pour cauſe que quand le ſuccre ſe fait, lon met le molle de terre deſſus vn vas: & la poincte va dedens la ou il y a vn petit pertuis, ou toutes les feces, & l'humidite du ſuccre ſe vient a eſcouler: & au deſſus qui eſt large, eſt le plus purifié: & quand il commence a eſtre ſec, lon luy met deſſus vne piece d'argille ſeiche, pour le couurir & pour luy attraire l'humidite. Parquoy donques prendres du coſté large, & quãd il ſera fondu, vous le feres cuire en forme de ſyrop, vn peu plus que ſyrop: & quand il ſera cuit, vous le laiſſeres vn peu refroidir: & quand il ſera froid, vous le mettres dedẽs les poires:

res: & ſi vous voyes que les poires ſoient trop cuites, vous mettres vn peu le ſuccre qu'il ſoit chaud, à fin pour le raffermer: & quand ledit ſuccre cuit en ſyrop aura demeuré auec les poires dens leur vas l'eſpace de deux iours, vous feres recuire le ſuccre, iuſques qu'il ſoit en forme de ſyrop: & quand il ſera du tout froid, vous le remettres dedens ſon vas ou ſont les poires: & le laiſſeres la quatre iours: & au bout de quatre iours vous verſeres tout le ſuccre dens vne poualle, & les poires dens vn plat, ou vne terrine, & à chacune poire y mettres vn clou de girofle ou deux, & de la canelle: & puis ce fait, remettres dedens ſon vas les poires: & puis feres recuire le ſuccre à perfection de ſyrop: & quand il ſera cuit, vous le remettres dens les poires, & fermeres tresbien le pot: & aures par lors de vne ſouueraine confiture pour preſenter deuant vn prince.

Pour faire le ſuccre candi, qui ſera treſbeau. CHAP. XXV.

PRenes de ſuccre en pain, ou de caſſonnade que ſoit belle & blanche (car de belle marchãdiſe ſe fait de bel ouurage: & de laide ou meſchante, meſchant ouurage) le poix de neuf liures, ou enuiron: & le

feres fondre, & liquefier auec quantite d'eau à ſuffiſance : que ſi vous ſemble que le ſuccre ne ſoit aſſes beau, vous le feres clarifier iuſques à ce ce qu'il ſoit purgé des feces, que quand il ſera clarifié, vous le couleres tresbien: & puis le feres cuire, iuſques à ce qu'il ſoit en forme de ſyrop bien cuit beaucoup plus, & non pas de guieres: car il ſe candiroit en forme de ſel : & incõtinent qu'il ſera cuit, vous aures des potz de terre qui ne ſeront point enuerniſſés faitz touts expreſſement : & y feres dedens vn petit arbre de boys de ſapyn, ou de cannes de petitz baſtonz mis par dedens, a celle fin, que le ſuccre ſe candiſſe par tout, pour cauſe du millieu : & quand les baſtons ſeront bien adaptez par tout dedens, à lors vous mettres le ſuccre tout chaud dedens le pot : & y mettres ſon couuercle par deſſus, qui ſera de terre : & puis l'eſtacheres tresbien, & le aluteres groſſement d'argille, non pour autre cauſe, fors que pour luy conſeruer ſa chaleur plus longuemẽt : & tout incontinent vous le mettres dens le fumier quil ſoit chauld en quelque lieu couuert ou obſcur: que ſi vous voyes que le fumier ne ſoit aſſes chauld, vous le chauferes auec d'eau chaulde : & faites que le fumier ſoit bien profond: & que les pots ſoient au millieu

lieu du fumier, & les couurires tresbien: & le laiſſeres la par l'eſpace de neufz iours & neufz nuitz entiers : & au bout de neuf iours vous yres oſter les potz du fumier, & les deſcouurires, & verſeres le ſyrop qui eſt dedens, qui n'eſt pas candit : & verres que de neuf liures de ſuccre en y aura cinq ou ſix de candies, poſsible peu, ou moins: & quand vous aures tresbien eſcoulé le ſyrop, vous feres chaulfer de l'eau que ſoit bien chaulde: & le laueres ſubitement, luy donnant deux ou trois tours, en reiencent abillement, pour & à fin que le ſyrop qui ſi tient ne le rendit facheux: & puis l'eau de la laueure la mettres auec le ſyrop.

Et notes que quand le vouldres faire, ne s'en peult faire guieres moins : il ſe peult bien faire, mais autant couſte peu, que prou. Auſsi il faut entendre, que s'il y demeuroit plus lõguemẽt que de neuf iours: & le fumier fut chauld, le ſuccre ſe viendroit a deſcandir: pour cauſe que le fumier participe de fumeuſe humidite, que peu penetre par dedens, & demeure autant à ſoy deffaire, comme il a demeuré à ſoy cãdir.

Notes que ſi voules que preſque tout le ſuccre ſoit candit que vous y mettres, ou que peu s'en faille, faites cuire le ſuccre en forme de ſyrop ſimplement, & que le pot

ſoit de terre que ne ſoit guieres cuite : & que quand vous le mettres dedens, que ne faut pas que le pot ſoit laué, ni touché eau: car le pot ne boit tant ſeulement que l'humidite eſtrange qui eſt au ſuccre. Auſsi il faut que telz potz ſoient faitz ezpreſſement : car apres que l'on veut oſter le ſuccre qui eſt candi tout à vne piece, apres que le ſyrop en eſt dehors: il faut mettre le pot deſſus le feu ſus les charbõs, & le tournant quelque peu, iuſques a ce que vous ſentires branſler le ſuccre : & alors caſſeres le pot, & prendres le ſuccre qui ſera tout candit: & ne s'en peut faire guieres moins que de huit ou neufliures. Et par tout ſe peut faire: mais vn tas de bauars q dient que de caſſonade laide ſe fera de beau ſuccre candi, ce ſont abus: quia, ex non Muſico non fit Muſicus, Que ſi vous voules dire que de caſſonnade que ne ſera guieres belle ſe fera de beau ouurage, ie le confeſſe, mais comment? ainſi. Que ſoit prinſe vne quantite de caſſonnade, & biẽ clarifiée, & cuite en forme de ſyrop, qui ne ſoit guieres cuit, puis mis dedens vn grãd pot de terre, qu'il y ait vn pertuis comme lon met a vne barrique, ou à vn ponſon aux fondz: & laiſſer ledit ſyrop dedens tel vas long & hault, ſelon la quantite du ſuccre : & le laiſſeres

la par l'eſpace de quatre ou cinq iours: & au bont de cinq iours vous eſcouleres par le pertuys qui eſt au fond toute la moytie du ſyrop, ou d'auantaige: & ce que demeurera, ſera beau: car le ſuccre eſt au contraire du miel : car le plus beau du ſuccre eſt par deſſus, comme fait l'huylle: & du miel le plus beau eſt au fond : & par ce moyen de caſſonnade laide ſe feroit d'ouuraige qui ſeroit aſſes beau, mais il ſe deſcherroit de beaucoup. Et voila la mode de faire le ſuccre candi tel que lon fait à Gennes, & à Veniſe. Et ie l'ay fait faire en ce pays dens les graignons des oliues, apres que l'huyle eſt extrait, lequel s'eſt trouué tresbeau, tout ſemblable à celuy que lon apporte de Veniſe.

Pour faire le pignolat en roche.

CHAP. XXVI.

PRenes des pignons qu'ilz ſoient bien mundez de leur eſcorce: & puis les feres vn peu torrefier, quilz ſoient ſecz auec du ſon : ou prẽdres les pignons auec leurs text, la quantite que vous vouldres, & les mettres dens vn panier: & le pendres pres des landyes au feu de loing : & le feres la demeurer trois iours, par moyen de la chaleur du feu il penetre peu à peu tant quilz

BIBLIOTHEQUE DE LA VILLE LYON

ſe treuuent qu'ilz ſont roſtis:& alors vous les faites extraire, & les mundes tresbien: & en prenes le poix de deux liures & demie,& les mettes la tous preſtz. Puis vous prendres vne liure de beau ſucre de Madere,ou ſucre fin,& le feres fondre auec de l'eau roſe à ſuffiſance:& le feres cuire iuſques qu'il ſoit en forme de Electuaire: s'il eſt d'hyuer ou tẽps humide, le feres cuire quelque peu dauantaige: & s'il eſt d'eſte, ne luy donnes que ſimplement ſa cuite, que ſera quand vous verres qu'il ne montera plus en hault: & que en bouillant il ne meine plus de bruit, qui eſt ſigne qu'il ny a plus d'humidite,bref quil ſoit cuit en forme d'electuaire,comme i'ay dit: & apres qu'il ſera cuit,vous l'oſteres du feu,& mettres la poualle deſſus quelque baril, ou autre lieu, que le cul de la poualle s'enfonce qu'elle tienne ferme : puis auec vn pylon de bois qui ſoit long, ou vn biſtortier le remueres fort, & cõtinuellement le battres ſans intermiſsion , iuſques à ce qu'il ſera blanc:& quand il commencera à ſoy refroidir quelque peu,vous y ietteres dedens vn blãc d'œuf,ou la moytie:& puis le tourneres battre fort, & le remettres vn peu ſus les charbons,pour raffermer l'humidite que auroit fait le blanc d'œuf: & quand vous

vous verres qu'il ſera bien blanc,& retourné cuit à ſa premiere mode : lors vous aures les pignons qui ſeront bien ſecz, & treſ bien mundez : & les mettres tous en vn coup dedens le ſucre,& auec le biſtortier le meſleres fort, iuſques à ce que les pignons auec le ſucre ſoient bien meſlez, tenãt touſiours le ſucre ſur le feu de charbons,à fin qu'il ne ſe refroidiſſe trop toſt: lors vous prendres vn couteau de bois large,qui ſera à la mode d'vn couteau de cordonnier, & en prendres des pieces de la groſſeur poiſant enuiron vne once & demye,ou au plus deux petites onces, & les eſtendres tout bellement deſſus de papier, iuſques qu'il ſoit froid du tout, & puis y mettres quelque feuille d'or non pas du tout,mais quelque peu: & ce pignolat eſt de tel que racompte Hermolaus Barbarus patriarche d'Aquileie à Pierre Cara iu reconſulte de Milan,quand il dit:

Tum illati pugillares ex nuclei pineis & ſaccharo paſtilli. Par vne epiſtre qu'il luy enuoye, laquelle nous auons traduit , & l'auons inſerée à la fin de noſtre liure.

Et deues noter,que en lieu la ou lon ne pourroit trouuer des pignons,que lon euſt des amandes plumees, & les vnes myparties,les autres quadriparties : & puis miſes

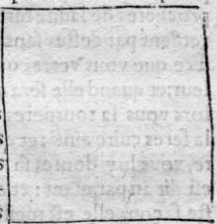
auec le ſucre,& en faire du pignolat. Et ſi cas auenant que l'on euſſe peu de pignons auec les amandes ainſi diuiſées ſeruent comme pignons en gouſt,& peu different de vertu. Et par ainſi ſi voules faire du fenoil qui eſt greiné ou fleuri, que lon garde aux maiſons, cueilli du tẽps de vendenges,que quand le ſucre eſt preſt a y mettre les pignons dedens, lors qu'il eſt chauld & batu tout blanc, lon peut plonger le fenoil auec tout le baſton dedens:et ſemblera auis qu'il ſoit de manne, ou de neige,tant beau et bon ſera:et cela ſe pourra faire tout à vn coup: mais il faut que auant que vous veuilles meſler les pignons auec le ſucre, & feres d'vne pierre deux coups:de la façon de ce pignolat a eſté fait à Sauõne pour la ſegnora Benedetta ſeur du marquis de finat,l'an mil cinq cens quaranteneuf,ordonné par moy.

Pour faire tartre de maſſapan,que Hermolaus en l'epiſtre ſequente nomme Martios panes, qui ſe peuuent cuire dens la maiſon, ou en quelque lieu que ce ſoit facilement, comme uerres en ladite epiſtre.

CHAP. XXVII.

Prenes

PRenes des amandes plumées bien nettes vne liure,faites les piller fort dens vn mortier de marbre auec demi liure de ſucre de Madere: & quand le tout ſera tresbien piſté enſemble,vous y mettres vn peu de l'eau roſe,en les pillant, pour cauſe qu'elles ne rendent huylle : & qnand elles ſeront tresbien piſtées, vous en feres de petits tourteaulx,ou de petites tarteletes toutes rondes eſtendues deſſus des oblies : & que ſoient primes:& pourres faire de petites quadratures en ceſte forme ſus les dites oblies: & puis les feres cuire au four.Et quand elles ſeront demy cuites au four, vous aures du ſucre en pouldre , & le paſteres auec blancz d'œufs,peu du ſuc des orenges:& feres qu'il ſera fort liquide : & quãd la tartre ſera preſque du tout cuite,vous la ſortires du four , & auec vne plume luy mettres par deſſus de ce ſucre liquefié:& puis retourneres la tartre dens le four tant ſeulement pour prendre couleur:& quand ſera cuite,la trouueres auoir vn gouſt fort delectable & ſauoreux:car quand il y a du



ſucre

ſuccre en plus grande quantite, la rend paſteuſe, et faſcheuſe a manger, et en eſt moins delectable. Et ſi vous voules la faire cuire dens la maiſon, & à toutes heures bien facilement, vous feres chaulfer au feu la palete de fer, que lon tient au foyer pour le feu: et feres qu'elle ſoit rouge: à lors vous mettres la tartre, ou les petitz biſcuitz faits de ladite paſte: & les mettres deſſus vne eſcabelle, ou deſſus la table: puis prendres ladite palete toute rouge, & l'approcheres de ladite tartre, la paſſant legierement par deſſus ſans la toucher, iuſques à ce que vous verres qu'elle prendra couleur: et quand elle ſera cuite de ce coſté la, lors vous la tourneres de l'autre coſté, & la feres cuire ainſi: et quand elle ſera cuite, vous luy donres ſa couleur, comme il eſt dit au parauant: et en la cuiſant de ceſte façon, elle eſt meilleure que au four, pource que ne ſent point aucune fumée.

Et ceſte façon de la cuire ne ſe fait que en cas de neceſsite: laquelle eſt plus toſt cuite que formée. Et ceſte icy la nommoit Hermolaus Barbarus pains Martiaulx, qui ſeruent pour medicine, & pour delicateſſe a manger à toutes heures: quelques vns poſsible ſe mocqueront d'auoir voulu deſcrire choſe ſi exigue, que to⁹ apotichaires ſça

ſçauent: mais plus toſt ie l'ay voulu mettre par eſcrit pour le commun populaire, & pour les dames que ſont cupides de ſauoir: et pour toutes manieres de gens: et auſsi que ſont pluſieurs de la pharmaceutrie, que combien qu'ilz ſaichent beaucoup, bien cecy leur eſt ignoré.

Et notes ſi vous voules faire vne tartre, qui ſoit d'vn tresbon gouſt, et freſche, faut que vous la faites quand les amandes ſont freſches, & nouuelles prinſes à l'arbre, par lors ſi vous gouſtes de l'vne, & de l'autre, vous trouueres vne grande difference de gouſt et de bonte.

Pour faire les penites, que nous appellons ſuccre panys, que combien que Bulchaſis Arabe de ſon temps fort experimenté l'aye laiſsé par eſcrit ſelon ſa mode, toutesfois pour la uraye & parfaite façon uous les uerres icy.

CHAP. XXVIII.

COmbien qu'ilz ſoient pluſieurs conſumez en l'art de pharmaceutrie, & que poſsible ont veſcu ſoixante ans, ilz n'ont iamais veu comme les penites ſe faiſoient: car la plus grand part

part d'eux les achatent des grosiers : aussi que pour leur industrie est vne chose facheuse & laborieuse a faire : car vn ou deux ne le peuuent faire, quand il vient a les tirer que pour satisfaire à quelques ieusnes qui nouuellement sont entrés en la cognoissance des compositiõs, qu'ilz le puissent faire par le moyen de ceste escrit, sans nullement faillir : & notes bien comme vous les feres : car si vous les faites ainsi, vous n'en faillires iamais vn: & auant que venir à la descriptiõ, ie vous ay voulu mettre ceste auertissement.

PRenes de sucre en cassonade qui soit mediocrement belle, faites la fondre & liquefier auec d'eau à sa quantite suffisante, cõme d'vne liure & demie: & faites la boullir: & quand commencera de boullir, faites la couler gentilment qu'il n'y demeure point aucune paille des cannes, que voluntiers se tiennent a la cassonnade : & puis retourneres dedens la poualle ladite cassonnade, & la feres cuire à toute sa derniere cuite, que est telle que quand vous verres qu'il sera cuit en forme de electuaire, vous luy diminueres le feu: & puis vous aures vn verre d'eau tout plein la tout prest, & vn fuseau dedens, que quand vous vouldres essaier si le sucre est cuit, vous trem

tremperes ledit fuseau de boys dens le sucre: & puis tout soubdain le mettres dens le verre d'eau, pour le refroidir : & puis vous mettres ledit fuseau dens la gorge pour essuier : que si vous sentes entre les dens que le sucre soit tenace qu'il se tienne aux dẽtz, il n'est pas cuit: & le faut prouuer & essayer bien souuent: car s'il y demeuroit vn tour doeilz tant seulement apres la perfectiõ de la cuite, il se brusleroit & seroit gasté: mais vous tourneres essaier auec le fuseau, le mettant dedens le sucre qui boult: & puis le mettres soubdainemẽt dens le verre d'eau le garoullant pour le refroidir: & puis tout à coup aux dents: que si vous voyes qu'il se rompe tout facilement en pieces, comme vn verre, ou vne piece de glace, lors tout soubdain & sans tarder ostes le du feu: & luy laisses vn peu abaisser l'escume, comme par l'espace d'auoir dit vn Aue Maria, sans plus: puis tout soubdain & sans dilaier vous le ietteres dessus le marbre, qui sera vn peu oingt d'huyle, & biẽ peu qu'il ne le sente: que si n'aues marbre, sus vne table de noyer: mais gardera sa chaleur trop longuement: & quãd il sera mis dessus le marbre, il s'estendra par tout, lors vous le remettres tousiours en vn monceau: & puis quand vous verres qu'il

qu'il ſera vn peu en maſſe molle, vous le prendres tout chauld, que à peine le peult on endurer: & le mettres ſus le croq de fer qui eſt fait expreſſement: & la vous le tireres le plus long qu'il ſe pourra faire: & en le tirant, il ne faut pas craindre la chauld: & ne faut oindre les mains de rien, fors les mettre ſus la farine de l'amidon: & quand vous le tireres, faites que au commencement que vous ne le tires que à la pointe des doigtz: car ſi vous en prenes à plein poing, il vous demeurera tout à la main: & le croq n'en a point: q eſt cauſe ql ſe panniſſe entre les mains: mais ſi vous en prenes peu, il s'eſtẽdra, & s'eſlongera tout ainſi que vous vouldres: & quãd vous verres que en le tirant il ne ſera bien blanc, vous le tourneres tirer vn peu d'auantaige, luy mettant par deſſoubz le croq vne eſchaufete auec du feu: & faut que quand l'vn le laiſſera, que l'autre le preigne pour ſolaiger les mains de la chaleur: car le ſucre porte de ſoy vne chaleur vehemẽte, q dure longuemẽt: doncques quãd vous verres qu'il ſera bien blanc, lors vous le fileres peu a peu de la groſſeur ou primeur que vous vouldres faire: & eſtendres des fueilles de papier du long emblanchies de farine fine, ou d'amidon: & quand il ſera du tout

tout tiré & fillé: ſi vous voules qu'il ſoit panniſſé dens vne heure, vous le mettres dens vne boite large, & puis l'approcheres du feu, ou la mettre en part qu'elle ſe puiſſe biẽ chaufer de tous coſtez, ilz ſerõt panniſſés dens demy heure, ou mettre ſa boite pendue dens vn ponſon vuide, & mettre dens le ponſon vne eſchaufete de feu que ſe chaufe bien: & le ponſon que ſoit bien couuert: & ilz ſeront en demie heure panniſſés. Et notes que il ne s'en peut faire à chacune fois q̃ deux liures, ou deux liures & demie, au plus loing, & plus fort que ſoit & il n'y faut mettre n'y adiouſter choſe que ſoit au monde, ne miel, ne huylle, comme font quelques reſueurs & ignorãtz: car ne les fait que ennoircir & faire ſentir mal: & quãd ilz ſont faitz long temps, ilz deuiẽnent comme roux & moittes, que eſt vne choſe qui les denigre: mais qui les vouldra faire qu'ilz ſoient beaulx en toute perfection, il n'y faut autre choſe fors le ſuccre en caſſonnade, ou d'vn pain de ſuccre la pointe: pource que n'eſt pas ſi ferme cõme ſeroit le cul, qui eſt touſiours plus ſolide.

Et debues entendre, que ſi vous le voules faire de quelque beau ſuccre en pain, il ſe feroit bien: mais non pas ſi facilement, comme ilz ſe feroit de caſſonnade: car la

viſcoſite qui eſt en elle, ce que n'eſt pas au ſucre fin, la rend plus tractable, & plus facile a tirer, que tant plus lon le tire, & tant mieulx s'emblanchiſt. Bulchaſis en ſeruiteur eſtoit d'aduis de chacune liure de ſucre de y mettre vne once de miel: mais ſauſſa perpetuelle memoire ſont eſtèz quelques vns qui en ceſt endroit l'ont voulu enſuyure, & ont fait des penites que eſtoient laides & de mauuais gouſt: & ſont eſtè d'autres que quand eſtoient près de leur cuite, qui y mettoient d'huylle d'amandes doulces, que quand ilz eſtoient paracheuez, ilz ſentoient le rance: & en lieu d'eſtre lenitifz du goſier, ilz le venoient a faire cuire, pour cauſe de l'huylle: doncques quand vous vouldres faire de bel les penides ou penites, ſelon la ſuſdite deſcription, les feres à toute perfection.

Pour faire ſyrop roſat laxatif, que une once fera merueilleuſe operation, & ſans uiolence, que lon en pourra bailler à une femme enceinte es premiers & derniers moys, en tout eage, & en tout temps ſans dangier nul que ce ſoit. CHAP. XXIX.

PRenes de roſes rouges de celles qui ont la couleur cerulée, que participent de blanc

blanc & rouge, que nous diſons, color ſaraceus, qui eſt incarnat: & en prendres le nombre de neuf cents, & n'y aura ſeulement que les feuilles, ou les boutons qui ſont à demy eſpandis, ou ouuerts: & apres que les aures tresbien deſfueilléez, qu'il en y ait plus toſt dix cens que neuf: & nettoyées qu'elles ſoiét, vous les frotteres vn peu entre les mains, à fin que s'il y auoit quelque bouton qui feut entier, que par ce moyen il ſe deffiſt: auſſi que l'eau chaulde le penetre plus facilement: & a lors vous mettres toutes les roſes dens vne cruche de terre enuerniſſée que ſoit grãde: & puis vous aures de l'eau de fontaine, & la feres bouillir: & quand elle ſera bouillante, vous la verſeres dedens la cruche: & auec vn baſton les remueres fort, à fin que l'eau bouillante ſoit bien meſlée auec les roſes: & quand il y aura aſſes d'eau, que couurira toutes les roſes, vous les laiſſeres tremper par leſpace de vingtquatre heures dens ladite cruche: & au bout de vingtquatre heures vous verſeres le tout dens vne poualle, ou chauldéron: & les feres bouillir deux ou trois ebullitions: & puis vous couleres la decoction, & l'exprimeres le plus fort que vous pourres auec vn preſſoir, ou entre deux baſtons tant qu'il ny demeure que les roſes toutes ſeiches & blanches: & la decoction qui ſera ver-

meille comme vin, et odorante comme eau rose, vous la mettres dens vne fiolle, et aures encores d'auantaige cinq centz roses desfueilléez comme celles au parauãt: et les mettres dens ladite cruche: puis vous prendres ladite decoction qui est dens la fiole, et la feres chaufer pres a boullir: et quand sera bien chaulde, vous la verserez dedens les roses: et si n'y auoit asses de la decoction, y pourres vn peu mettre d'eau bouillante, et laisseres tremper par autres vingtquatre heures: et au bout de vingtquatre heures vous le feres boullir vn peu: et puis couleres la decoctiõ, et la presseres le plus fort qu'il vous sera possible: & quãd le tout sera coulé, vous prendres vne liure de succre de dixhuit onces, & le mettres dedens la decoction sans clarifier: & le feres boullir iusques à ce qu'il soit en forme de syrop vn peu mal cuit: car les roses participent de viscosite, que font le syrop espes: & quand il sera cuit, vous le osteres du feu: & quand il sera froid, vous le mettres dens vn vaisseau de verre, ou de terre enuernissé: & il suffit d'en prendre vne once le matin qu'il fera vne operation merueilleuse & louable.

Et sont d'aulcũs qui le enrichissent auec du rhabarbe: & par lors il fait son operatiõ plus

plus louable, & est nommée Catarticum imperiale, que vaut autant a dire, comme medicine laxatiue pour Roys ou Empereurs, & se met ainsi.

Prendres de rhabarbe qui soit bon le poix de quatre onces, de cinamome bon vne drachme: & feres le tout mettre en pouldre: & quand le syrop sera pres que de cuit, vous prendres ladite rhabarbe, & la mettres dens vne piece d'estamine claire, & la estacheres auec vn filet pendu dedens quãd le syrop boullira: & l'esprimeres souuent: & quand le syrop sera cuit, vous mettres le syrop dens son vaisseau: & puis pendres le rhabarbe dedens ledit syrop, & le fermeres tresbien: de ce syrop doiuent vser les seigneurs qui ont domination sur quelquũ, qui ne sont mie maistres de leur cholere: car vne once de ce syrop la euacuera par vn long temps gueriſſant la fieure tierce, & la preseruãt d'icelle: & est nõbrée entre les medicines royales, que se peuuent prendre en seurete.

Aussi l'on en peut faire d'vne autre sorte, qui est aussi bon, et de si bonne operation.

Autre façon pour faire le syrop rosat laxatif, qui fait une operation louable.

CHAP. XXX.

PRenes des roses rouges comme des premieres de la couleur, ou des rouges: mais elles n'ont pas tant de amaritude, la quantite que vous vouldres, & les mettres dens vn mortier de marbre, & les pilleres fort, tant que vous pourres: & puis en tireres du suc tant qu'il en pourra sortir: & quand vous cognoistres qu'il y pourroit auoir deux liures & demie de suc sans le purifier, vous prendres vne liure de belle cassonnade bien nette du poix de seze onces: & le feres boullir tout ensemble sans rien l'escumer: & le feres cuire iusques qu'il soit en forme de syrop: & quand il sera cuit parfaitement selon ce qui luy appartiendra, vous le osteres du feu, & le laisseres refroidir: & le mettres dens son vaisseau, & en pourres prendre vne once comme du premier. Que si vous voules qu'il soit plus excellent, & son operation soit plus magnifique, & pour personnaiges genereux, vous prendres du rhabarbe qui soit bien bon vne once, de cinamome deux scrupules, de spicænardi le poix de quinze grains: le tout soit pulueriſé ensemble biẽ subtilement, qu'il ne s'esuente: & quand le tout

tout sera bien pulueriſé, vous le mettres dedens le pot ou est le syrop rosat, & le messleres fort ensemble auec vne spatule, ou vne cuilliere d'argent tant qu'il soit bien messlé: & quãd vous en vouldres vser, faites remuer fort le pot: & en prendres vne bonne once, & le detremperes auec vn bouillon de poulet sans sel, ou de quelque eaue cordiale: & le prendres le matin en ieun, il fera vne operation sans vous fascher de rien, & vous fera faire cinq ou six celles sans vous fascher nullement, ny donner douleur d'estomach, ny de ventre, ny de cœur: que apres que il aura fait son operation, vous vous sentires tant alleigre & alleigé, que vous naues iamais prins medicine laxatiue plus amiable, ny que plus vous aye fait de bien, & de profit.

Les grandz seigneurs ont de costume de prendre tout ainsi qu'il sensuit, & fait vne non pareille operation, chassant la melancholie, & maintenant l'homme perpetuelement alleigre & ioyeux. Prendres demie once de sene oriental, & le conquassez fort, & le faites boullir dés le bouillon d'vn poulet qui soit fort boulli: & dés ledit bouillon dissouldres vne once de ce syrop rosat: alors vous porres dire, que vous ne printes iamais medicine laxatiue, que plus vous aye fait de bien, ny plus resiouyt que cestuy syrop icy,

lequel i'ay fait faire & fais pour perſonnaiges d'honneurs & delicatz.

Pource que à la compoſitiõ de ce ſyrop eſt vne mode qui eſt facile : mais poſsible que peu en vſent, ie l'ay fait vſer ſouuent meſmes à Sauone pres de Gennes par pluſieurs gentilz homes, qui de leur naturel veulent vſer medicamẽtz ſolutifz, qui ſont de benignite : & entre tout ſe faiſoit bien meſſer Antonio Vigerchio eſpicier de Sauone, home de bien, auquel veritablemẽt en la faculte de la pharmaceutrie luy eſt deue la palme, ou le laurier, combien qu'il eſt allé de vie à treſpas. René le pillier verd à Lyon du temps que ie y eſtoys l'an mil cinq cens quarante ſept de peſte, qui eſtoit vn perſonnaige qui en ceſt eſtat la faiſoit en home de bien : à Aix en Prouen ce ſurpaſſera tous ceux que i'ay hanté vagant par le monde exerceant & cognoiſſant la qualite des gens, le pur & ſyncere Ioſeph Turel Mercurin : combien que François Berard Salonnois, qui vient à imiter le ſiecle doré, qui à toute perfectiõ, fait & accomplit ce qu'il fait. I'ay cogneu à Marſeille pour vne cité qui eſt abondante de tous ſimples medicaments, & que premier abordent la, ie n'oſerois dire les meſchanſetes qu'ilz ſe cõmettent en la compoſition

poſition de la medicine: peu en exẽpter, & pire ſe feroit, s'il n'eſtoit la perſpicace & ſçauoir Hippocratiq̃ de maiſtre Loys Serre, que ſi Heraſiſtratus eſtoit en preſaiges, l'aduoueroit pour le ſiẽ de Mõpellier cité fameuſe eſt locupletée d'vn nõbre de ſçauãs perſonnaiges en la parfaite faculte de medicine, que en y a q̃ à toute pfection paracheuẽt & la font: auſsi q̃ la y a de preſent perſonnaiges ou toute la doctrine de medicine eſt curieuſement excercée: & d'entre eux ſont pluſieurs qui continuellemẽt labourent, redigent par eſcrit pour perpetuer leur memoyre à iamais: comme ſont Antonius Saporta filius, que ie ne ſçay ſi l'ame de Hippocrates ſeroit point trãsformée en luy: de M. Guillaume Rondelet, a qui Aelianus Maſſarius, ou Dioſcorides le lentilleux luy auroiẽt point laiſſée par vne diuine mutation de Euphorbi en luy : et Honnorius Caſtellanus qui eſt encores au ſoleil leuant : car il n'eſt permis a excerceants la faculte Iatrice de riẽ rediger par memoire qu'ilz ne ſoient au ſoleil couchant. En la vniuerſite d'Auignon ſont pluſieurs, qui font tout le contraire que Chriſtus nous a commandé, quand il diſoit que l'on ſe preparaſt threſor au ciel, ou les larrons ne deſrobent point: ne ſi fait banque

faillie, ne se pourroit il pas adapter de faire, que cas par l'estude des lettres que leur nom seroit immortel? quand Homere parloit & les autres de l'ame au ciel, ne se pouuoit il pas entendre, Strenuorum immortale nomen? mais vrayement ilz preferent la richesse de ce miserable monde, qui tost perit à celle que par les lettres seroit à tout iamais pardurable. Mais ilz sont comme Tantalus, tant tant, & si n'ont rien. Mais nous reuiendrons au chemin d'ou nous sommes venus, pour donner aduis à quelques vns, qui auront cognoissance de plusieurs gents: & laissons à part ceux qui ont sçauoir & pouuoir, qui aiment mieulx vn escu, que s'ilz auoient prins peine d'escrire vne heure: ce que ie cognois plusieurs qui ont le sçauoir pour le faire: mais la richesse les aueugle, & pensent auoir bonne raison, & ilz seront bien deceuz. Peribit memoria eorum sine sonitu, non pas d'erain. I'ay autrefois practiqué en la cité de Bourdeaux, de Thoulouse, Narbonne, Carcassonne, & la plus grand part au pays d'Agenois: Agen mesmes la ou, la faculte de Medicine estoit souuerainement faite, & a esté resuscitée en son plus hault degré, non pas tant seulement la Medicine, mais toute Philosophie Platonique, despuis la venue de Iulius Cæsar Squaliger,

liger, que ie ne sçay si son ame seroit point le pere de l'eloquence Cicero, en la parfaite & supreme poëtie vn second Maro, en la doctrine de Medicine deux Galiens, de qui ie me tiens plus redeuable, que de personnaige de ce monde, & plus de precepteurs meurs auxquelz perpetuellement ne fais que vacquer. La nõ pareille cité de Lyon estoit ny a guieres pourueue d'vn notable personnaige de incomparable sçauoir, qui est Phil. Sarracenus, qui des miens premiers principes moy ia aagé l'auois instigué, que i'ay ouy dire qu'il s'est retiré à Ville Franche: Illi nec inuideo: mais il me semble que veu sa doctrine, qu'il ne deuoit aller la: car leur regne ne sera guieres durable. En passant à Valence Allobrogum vn bien excellent apotichaire de qui ne me souuient du nom, qui en lettres mathematiques ie ne sçay si ie feus esbays de voir dens son cabinet ce que voyoit Aristippus, quil veit au riuage de Syracuse, ou ailleurs, quand il eut tout perdu son bien par mer, qu'il veit des lignes, & des quadratures, ou vne pergula de Archimedes, tant trouuis l'engin subtil: de la science de medicine ie n'y cogneuz aucun: vray est que à Vienne ie veis aucuns personnaiges dignes d'vne supreme collaudation: dont l'vn estoit Hieronymus Montuus homme digne de

de louenge, & Franciſcus Marius ieuſne home d'vne expectatiue de bonne foy. Deuers nous ne auons que Franciſcus Valeriola, du quel en noſtre preface auons fait mention, que pour ſa ſinguliere humanite, & pour ſon ſçauoir prompte & de memoire tenaciſsime me contrainct de le rememorer. Icy ou ie fais ma reſidence ie ſuis logé pour la faculte de quoy ie fais profeſsio entre beſtes brutes, & gents barbares, ennemys mortelz de bones lettres, & de memorable erudition. Pour ne prolonger par trop ce petit liure, ie feray fin du tout, promettãt que cecy eſt aggreable de le loclupleter par pluſieurs autres choſes dignes de commendation.

Pourtant amy lecteur ſi tu voys quelque matiere, laquelle ne te ſoit agreable, ou par nouité te faille retirer le front, ie te diray ce qu'ay veu engraué en marbre.

Credis ſum Pythiovera magis tripode. Vray eſt qu'il ya beaucoup de choſes, que ſont chieres & difficiles a faire: mais ſi tu veux dens ton cerueau calculer, ne trouueras choſe que ne ſoit que par trop facile a faire: mais qui vouldroit vſer d'vne par trop ſeuere auarice, il pourroit bien eſtre, que l'intention de quoy l'on pretẽd ſeroit fruſtrée. I'ay obmis pluſieurs autres diſtillations

lations tãt d'huilles, que d'autres liqueurs, que pour ne dõner trop grãde facherie, ie les ay laiſſé: auſsi pluſieurs ſortes & façons de faire confitures, & condiments, que ſeroit poſsible que pluſieurs s'en facheroiẽt, mais ie vous dy, que ſi quelquun a parfaite intelligence de ſçauoir cognoiſtre la maiſtriſe de bien & deuement gouuerner le ſuccre, il mettra tous fruitz en parfaite confiture: & par l'oppoſite, que ſi tu ne ſçais bien cognoiſtre l'effect du ſuccre, quand il eſt liquefié, tu mettras tout à perdition, que moiennant noſtre doctrine il ſera cõduit, que le perſonnaige qui iamais ne l'auroit mis en beſongne l'adminiſtrera auſsi bien que celuy qui l'aura pratiqué toute ſa vie. Vray eſt, que celuy qui a verſé plus longuement, il fera mieulx ſon cas par aſſeurance, que le nouueau, comme il eſt bien de raiſon. Donques il vous plaira de receuoir en gre ce petit Liure, que ie vous preſente par eſtreines de nouuel lete.

FIN.

In commendationem celeberrimi Medicæ facultatis doctoris, DN. MICHAELIS Nostradami huiusce libelli, cãdidis Lectoribus non exiguam commoditatem allaturi, autoris exi mij,

HEXASTICHVM.

Doctor aue summa dignißime laude Michaël,
Nec ſtudijs deſint præmia magna tuis.
Hoc reſeras paruo quàm plurima dogmata libro:
Sicq; tuus multis proderit ipſe labor.
Multa doces debet quæ commendare iuuentus:
Et tua laudabũt ſcripta legẽda ſenes.

HERMOLAVS Barbarus enuoie salut à Pierre Cara iurecon sulte & facondiſ sime Ora teur.

Translatée de Latin en François par maistre Michel Nostradamus.

LE ſeigneur Triulce uaillãt homme en fait de guerre, & en temps de paix a eſpouſé femme, une dame Neapolitaine d'une tresnoble & honorable famille. Ie ſuis esté inuité au conuiue, mais plus toſt au ſoupper pontificial & ſumptueux: mais moy aux premieres uiandes que feurent apportéez, ie feuz ſaoul: & faiſois plus du ſpectateur, que

du

du conuiue. Ie penſe qu'il te ſera bon & aggreable, ou aux poſterieurs, ſi ie te ueulx deſcrire les mets, & les uiãdes, non pas ainſi que Macrobe enuers les noſtres, ne Atheneus aux Grecz par grãdz uolumes nous a laiſſé par eſcrit: mais tout ainſi qu'un homme occupé, & non excedant la meſure d'une epiſtre.

PRemierement l'on donna l'eau a la uer les mains, mais non pas comme deuers nous l'on fait tout debout, mais bien elle feut preſentée, quand un chaſcun feut aſsis, & par tout eau roſe: en apres & tout incontinent feurent apportes le pignolat en tablete & roche fait de ſucere, eau roſe, & pignons, & puis apres la tartre & maſſepan faits de ſucere, eaue roſe, & amandes, que nous appellons communement pains Martiens.

Le ſecond metz feurent des eſparges nouuelles.

Le tiers metz c'eſtoient le cœur, le foye, & l'eſtomach des oyſeaux, foyages

ge les appellent noz cuyſiniers.

Le quatrieſme metz la chair de dain roſtie.

Le cinquieſme les teſtes des ieniſſes & ueaux boullies auec leurs peaux.

Le ſixieſme chappons, poulailles, pigeons accompaignez auec langues de beufz, iambons de truye, le tout bouilly, adiouſté auec la ſaulce du lymon: ainſi les cuyſiniers Milanoys les appellent, ce que nous cuyſiniers Venitiens appellent ſermiaque.

Le ſeptieme le cheureau tout entier roſty, à un chaſcun dens une aſsiete d'argent, en forme quadrangulaire, auec le ius qui ſe fait des ceriſes amayres, ou comme aucuns aiment mieulx appeller, ceriſes de laurier, qui ſe fait en lieu d'une ſaulſe & condiment.

Le huictieſme tourterelles, perdrix, faiſans, cailles, gryues, bequeficz, & de toutes manieres de uolataille, mollement & ſtudieuſemẽt roſties, les oliues Salon-

noiſes, colymbades feurent miſes en lieu de condiment.

Le neufuieſme un coq cuit auec le ſucre madefié & arrouſe auec l'eau roſe a un chacun des conuiuéz dens une petite platine d'argent concaue, ainſi comme toutes les autres uaiſſelles.

Le dixieſme metz c'eſtoit un petit cochon tout entier roſty, à un chacun deux ſus un petit uaiſſeau eſcuelle, ou il y auoit une certeine liqueur à chacune uaiſſelle.

Le unzieſme metz c'eſtoit un paon roſty, & pour ſon condiment il y auoit une ſaulſe blanche, ou plus toſt ferrugi-née, qui eſtoit de foyes piſtez, & d'une precieuſe & aromatique compoſition, adiouſtée ſelon la proportion & ſimmetrie, les Eſpagnolz l'appellent Garrouchas.

Le douzieſme metz c'eſtoit un monde tortu, & recroquillé, qui eſtoit fait d'œufz, laict, ſaulge, farine, & ſuccre: nous l'appellons ſaulgret.

Le

Le trezieſme metz eſtoit cartiers de coings confitz auec ſuccre, giroſle & canelle.

Le quatorzieſme c'eſtoient coſtes de chardons, pignons, artichaulz, ſi uous aimes mieulx.

Le quinzieſme, apres que les mains feurent lauées, toutes ſortes de dragées, comme coriandre, fenoil de Florence, amandre, anis, giroflat, orengeat, canelat, dragée muſquée.

Et apres ilz feurent amenes ioueurs de farces, & comœdies, battelleurs, & ioueurs de goubelletz, et faiſeurs de ſoubreſaulz, ioueurs de bonnes moralitez, chemineurs deſſus les chordes: d'autres qui de leur bouche contrefaiſoient toutes ſortes d'animaulz, de toutes ſortes d'inſtrumetz à fleutes, ioueurs de lucqs, orgues, eſpinetes, guiternes & pſalterions, harpes. En apres à un chacun metz les torches de cyre blanche faites en parfum & lymnicques demy dorées

aloient deuant, & eſtoient concauez dedens: ou il y auoit de toutes ſortes d'oyſeaulx, & autres animaulx de quatre piedz: & d'autant de ſortes qu'il y auoit de touts oyſeaulx & autres animaulx cuictz apportéz à table, autant en y auoit il des uifz: une chacune table eſtoit adaptée auec ſes ſieges & ſon buffet: & ceux qui ſeruoient aux priuez, eſtoiẽt priuez: les miniſtres cogneuz aux cogneuz: deuant toutes les autres choſes, il y auoit une ſilence telle que nul onques de la ſecte Pythagorique n'y obſerua iamais. Dieu ſoit auec toy, de Milan ce VI. de May M. CCCC. LXXXVIII.

Michaël Noſtradamus Sextrophæanus faciebat Salone litoreæ,

1552

BIBLIOTH. DE LA VILLE LYON

S'enſuyt la Table des choſes contenues en ce preſent Liuret.

¶ Ce qui eſt comprins en la premiere partie, touchant la maniere pour faire diuers fardements, et ſenteurs, pour l'illuſtration de la face.

Et premierement.

POur accouſtrer le ſublimé qui eſt vne ſouueraine compoſition pour l'illuſtration de la face Page 25

Vn'autre mode pour bien preparer & accouſtrer le ſublimé, non moindre que la premiere Page 33

Pour faire pommade d'vne ſouueraine odeur, bonte & excellence 36

La façon vraye peur faire l'huylle de benioin, qui eſt la plus ſouueraine ſenteur qui ſe puiſſe faire: & qui eſt le fondement des bonnes ſenteurs: & apres le baulme naturel, & l'huylle de l'ambre ceſt icy tient le principat en ſuauité d'odeur, qui eſtoit nõmé ros cyriacus 42

Autre façon pour faire le ſuſdit huylle de benioin 45

Pour faire huylle de noix muſcade en toute parfaiction, qui a toutes les vertus de la noix muguete. Page 46
Autre maniere pour faire le ſuſdit huylle, mais ſophiſtique,& a tant ou plus de vertu & d'effiicace que le premier. 47
Pour faire la principale matiere pour poudre de ſenteur de perfaite bonté & excellence, qui eſt vne odeur non eſtrange, mais rend vne ſuauité aggreable,& de longue duree,qu'eſt fort ſouueraine pour la peſte. 48
Pour faire pouldre de violete. 54
Pour faire vne paſte laquelle ſera d'vne bonne odeur durant longuement,laquelle eſt fort propre & decente pour paſter les pommes de ſenteur, ou pour faire des patinoſtres. 55
Autre annotation pour compoſer pommes de ſenteur. 57
Pour faire autres pommes de ſenteurs non guieres moindres que les premieres. 60
Pouldre pour nettoyer & emblanchir les dentz, & rẽdre l'haleine doulce & ſoueſue, & en petits de iours nettoie les dentz, & les rend blanche comme yuoirre pour noires & rouſſes quelles ſoient. 61
Vn'autre façon plus excellente pour nettoyer les dentz meſmes ceux qui ſont fort

fort pourries & corrompues. Page 61
Pour faire l'eaue de ſenteurs pour arrouſer les formes, ou petites formules qui ſont comme ſuppoſitoires faites pour nettoier les dentz. 63
Et notes que de ceſte eaue,mais qu'elle ſoit collee bien ſubtilement, ſen fait vn fard que dens trois iours vne face brune vient blanche, non comprinſe vne ſouueraine odeur qui rend à toute la perſonne. 64
Pour faire huylle de ſenteur qu'il n'eſt poſſible en tout l'vniuerſel monde, ne en toute la faculié de Medicine en faire qui ſoit de plus excellente & ſouueraine ſenteur. 65
Pour compoſer au vray le poculum amatorium ad Venerem,duquel vſoient les anciens au fait d'amour. 69
Pour faire vne maniere de ſauon muſcat qui emblanchit & adouciſt les mains, & eſt d'vne doulce & ſouaue odeur, rendant les mains d'vne parfaite blancheur & doulces a manier. 75
Autre maniere de ſauon muſcat pour la barbe,qui peult ſeruir pour les ſeigneurs,qui eſt de bonne odeur. 77
Pour faire Bourrax artificiel clayr comme ſuccre candi. 79
La forme pour faite vn eau diſtillee pour

emblanchir & illuſtrer parfaitement la face. Page 80
Pour faire au vray le lait virginal, qui eſt nombré entre les applications qui ſe font tant pour emblanchir la face, que pour oſter les macules du viſaige. 84
Pour faire venir les cheueulx blonds comme vn fillet d'or, encores qu'il feuſſent noirs ou blancs le rendent d'vne couleur flaue, ſans que long temps ilz perdent leurs couleurs: & les conſerue en leur entier, & les fait croiſtre que tant ſont roux deuers la racine, comme au dernier bout. 86
Autre façon pour faire le poil de la barbe blond, & de couleur dorée, & oſter quelque ſuperfluite du corps que deturpe la face ſans bleſſure. 88
Pour faire vne treſſouueraine & treſutile compoſition pour la ſante du cotps humain, laquelle eſt de grande vertu & d'eſficace. 92
La maniere comme il faut vſer de la ſuſdite compoſition, qui eſt egale en vertu & efficacace à l'or potable, & la vertu d'icelle. 97
Pour faire les cheueux de la barbe noirs pour blancz qu'ilz ſoient. 102
Pour faire ſauon noir qui ennoircit la barbe & ſu

& ſubitement. Page 104
Pour faire vn huylle qui eſt de couleur noire, qui fait venir le poil noir comme vray geiet, qui demeurera long temps, qui rendra vne couleur de moree comme la couleur d'vn corbeau: mais il ne faut point ſauonner la barbe, ne le poil pour lors: mais tant ſeulement le peigner: & rendra la barbe d'vne bonne & treſouefue odeur. 106
Pour faire l'huylle que Medæa faiſoit, lequel ſe venoit ſi ſubitement imprimer, que en touchant le poil, incontinent changeoit en vn inſtant de couleur deuenant noire. 108
Pour accouſtrer le nacre proſopopeye, qui eſt nombrée entre les cõpoſitions d'honneur & magnificence, pour embellir & emblanchir la face, la illuſtrant d'vne couleur blanche & naturelle: qui maintiendra le perſonnaige longuement en forme d'adoleſcence. 117
Vne ſouueraine nocturne application pour oſter les lentilles du viſaige les couurant & deſtruiſant, que dens vne nuict ſont toutes eſuanouies ſans iamais plus apparoir, ſinon que lon feiſſe ſa perpetuelle demeurance au ſoleil, & annichilant les taſches, & eſuanoiſant manifeſte-

ment les pannes. Page 120
Pour faire vn fard pour emblanchir la face,& la conseruant longuement en beauté,luy donnant vne palleur & blancheur naifue,qui n'eſt pas de longue duree:mais y la faudroit faire au moins de quatre en quatre iours:& eſt pour gens communs, & de petit pris: 122

La ſeconde partie contenant la façon & maniere de faire toutes confitures liquides,tant en ſuccre miel,qu'en uin cuit.

Et premierement pour confire l'eſcorce, ou la chair du citron auec le ſuccre. 133
Pour confire la chair de courdes que lon nomme cocordat ou carabaſſat, qui eſt vne confiture refrigeratiue, qui refraichit,& eſt de bon gouſt. 137
Pour confire l'orengeat en ſuccre, ou en miel,qui ſera bon par excellence. 140
Pour confire les orenges qui ſoient bonnes a manger dens vn iour comme ſi elles auoient trempees quinze iours. 143
Pour confire les noix ou autre confiture ſans miel, & ſans ſuccre, qui ſeront auſsi bonnes que auec le ſuccre peu moins, & meilleures que auec le miel: & toute ſorte de confiture ſe peut faire en defauſte de ſuccre ou de miel. Page 144
Pour faire le vin, cuit que Marcus Varro nomme Defrutum & ceſt pour faire confitures en forme liquide. 146
Pour faire laictues confites en ſuccre. 150
La façon pour clarifier la caſſonade, ou le ſuccre qui eſt noir, ou gaſté, tant pour confire laictues, que pour toutes autres confitures. 151
Pour faire la confiture des guignes ou agryotes, que les Italiens appellent amarenes, pour les accouſtrer tant belles & ſouueraines qu'il eſt poſsible au monde, que quand auront eſté faites vn an,ſembleront auoir eſtre faites du iour,& d'vn ſupreme gouſt. 154
Pour faire la gellée des guignes, qui eſt auſsi claire & vermeille comme vn fin rubis,& de bonte,ſaueur,& vertu excellente,que les guignes ſe conſerueront longuement en perfection,ſans y rien adiouſter que le fruit,& ſera pour preſenter deuant vn Roy, par leur ſupreme excellence. 156
Vn'autre mode pour faire gellée de guignes,qui eſt plus delicate que la premiere, mais elle eſt plus chiere, & eſt pour grands ſeigneurs. 159

Pour

Pour faire la confiture du gyngembre verd, que combien qu'il ſoit dit gyngembre verd, ſi eſt ce qu'il ſe fait d'vn gyngembre appellé mecquin, pource qu'il eſt de la Mecque, ou Mahommet eſt enſeuely. Page 162

Pour conſeruer l'eau du gyngembre, qui eſt pour faire bonne pouldre, pour faire ſouuerain vin hippocras. 165

Pour faire d'vne racine confite qui eſt hyringus, qui aura toutes les vertus, bontes & qualites que a le gyngembre verd & ſera de gouſt plus ſouefue, & ſera tout ſemblable au gyngembre verd. 167

Pour faire des amandes confites des verdes, par lors qu'elles ſont demy meures, qui eſt vne confiture freſche & delicate. 169

Pour faire gellée de coings d'vne ſouuerai ne beaute, bonte, ſaueur, & excellence, propre pour preſenter deuant vn roy, & qui ſe garde bonne longuement. 172

Autre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuſe, eſgale en ſaueur: vray eſt qu'elle eſt beaucoup plus chiere, mais qui en vouldroit faire pour princes, ou grands ſeigneurs, n'en faudroit point faire d'autre que de ceſte cy: car elle ſurpaſſe tout, & ne faut vſer nullement d'auarice. 174

Autre

Autre façon pour faire gellée de coings en roche, que ſera de gouſt meilleure, & de plus grande ſubſtance, que n'eſt point moindre aux autres, tant en beaulte, bonte, valeur, & excellence que les autres. Page 177

Pour confire petitz limons & orenges tous entiers des nouueaulx, quand ilz ſont en verdure: qui eſt vne confiture fort delectable & ſauoreuſe, qu'on en peult vſer ainſi que l'on vouldra. 179

Pour confire des coings a cartiers dens vn iour: qu'ilz ſe conſeruerõt longuement, qui ſeront d'vn merueilleulx bon gouſt, qui porront ſeruir pour deux intentions, c'eſtaſſauoir pour medicine confortatiue & reſtrictiue, & pour en manger a plaiſir a toutes heures. 182

Pour confire les coings a cartiers auec le vin cuit, qui ne ſont guieres differents du ſuccre: mais il les faut faire en temps de vendenges: & ſe garderont vn an ou deux en bonte & valeur: & la ſauce, ou condiment ou ilz ſont cuitz eſt merueilleuſement bon toute l'annee a manger & faire ſauces. 184

Pour faire du codignat qui eſt d'vne ſubſtance grande, & de ſaueur bõne: & plus profitable que nul des autres: vray eſt qu'il

qu'il n'eſt pas ſi delectable, mais aux effectz & operations il eſt meilleur. 186
Pour faire vne autre façon de coings à cartiers auec le ſuccre, qui ſeront encores meilleurs & plus beaulx que nulz des autres. 187
Pour confire l'eſcorce de bugloſſe, que les Eſpagnolz nõmẽt lẽgua bouyna, qui eſt vne cõditure cordiale, q preſerue le pſonnaige de venir hectique, ou hidropicque, & tient le perſonnaige ioyeulx & allegre, chaſſe toute mellancholié reſieunit l'home, retarde la vieilleſſe fait bonne couleur au viſaige, entretient l'home en ſante, preſerue l'home chollerique a tencer. 190
Pour faire poires confites. 193
Pour faire le ſuccre candi, qui ſera treſbeau. 195
Pour faire le pignolat en roche. 199
Pour faire tartre de maſſapan, que Hermolaus Barbarus les nommoit Martios panes, qui ſe peuuent cuire dens la maiſon, ou en quelque lieu que ce ſoit facilement. 203
Pour faire les penites, que nous appellons ſuccre panys. 205
Pour faire ſyrop roſat laxatif, que vne once fera merueilleuſe, operation, & ſans violence,

lence, que l'on en pourra bailler a vne femme enceinte es premiers & es derniers moys en tout aage, & en tout temps ſans danger nul que ce ſoit. Page 210
Autre façon pour faire le ſyrop roſat laxatif, qui fait vne operation louable. 214
Vne epiſtre que Hermolaus Barbarus enuoie à Pierre Cara Iureconſulte de Milan, en laquelle il deſcrit le banquet que fut fait aux nopces du ſeigneur Triuulce. 223

Imprimé à Lyon, par Iean Pullon, dit de Trin.

BIBLIOTHEQUE DE LYON