

LA FACON DES CONFITVRES.

CHAPITRE II.

CONFITVRES.



Es necessaires prouisions, sont suiues des vtiles & plaisantes, c'est assauoir des Confitures: à ce qu'à la maison, ne defaille aucune vi-ctualle, seruant, & à nourrir le corps, & à repaistre l'entendement, ausquels deux vsages, sont vilement employees les Confitures. Car non seulement substantent-elles beaucoup les sains, ains leurs precieux gousts & facultés, confortent & rejouissent les malades, & à toutes personnes, donnent contentement, pour leurs exquis appareils, & rares beautez, qui paroissent en ceste excellente prouision.

*Propre au-
usage de
Damoiselle.*

CE sera ici, donques, où l'honorable Damoiselle se delectera, continuant la preuve de la subtilité de son esprit. Aussi en recerra-elle, & du plaisir & de l'honneur, quand à l'inopinee suruenü de ses parens & amis, elle leur courira la table, de diuerses Confitures apprestees de longuemain, dont la bonté & beauté, ne cederont aux plus precieuses de celles qu'on fait és grosses villes: bien qu'estant aux champs, elle n'ait autre confiseur, que l'aide de ses seruantes. Dés tous temps, les femmes se sont meslees de faire des confitures, mais non semblables à celles dont ie delibere instruire nostre mere-de-famille: desquelles la façon (i'entends des principales) nous est venuë de Portugal & d'Espagne, & longuement ignoree en ce Royaume, y ayant esté tenuë secreete, comme cabale. Plusieurs racines, herbes, fleurs, & fruits, y a-il propres à cōfir: plusieurs matieres aussi, en sont les moyens: & par diuers chemins, l'on y paruient. Quant au sujet de la Confiture, il est si ample, qu'il ne se restreindra qu'à la volonte: mais touchant la matiere, nous nous arresterons au Sel, au Vinaigre, au Moust, au Vin-cuit, au Sucre, & au miel, comme en estans les plus valeureuses & plus cogneuës parmi nous, & la façon, en sera au Liquide, & au Sec.

*guier, matie-
re & moyen
des Confitu-
res.*

A V S E L

*Oliues tail-
loes.*



Q V S confirons les Oliues. Conuient les choisir des plus grosses & charnuës, les cueillir vertes, non encores meures, incontinent, les jeter dans vn barril ou autre vaisseau à large ouuerture, avec du vin trempé, ou de despense; afin que par le moyen de telle liqueur, l'amertume des Oliues s'en aille, premiere preparation, comme fera, y ayant trempé quelques iours. Trop n'y pourroyent-elles sejourner, bien que ce fut, six, ou sept mois, pourueu qu'elles trempent tousiours, que la despense ne soit poussee ni autrement corrompue, & que, pour la netteté, le barril demeure continuellement bouché: qui vous reuient à commodité, pour le loisir qu'aües, de les acheuer de confir à l'aïse. Là, donques, quand il vous plaira, prendrez des Oliues, ce qu'en voudrez confir, leur donnerés à chacune quelques taillades, pour tant plustost faire penetrer le Sel dedans; les mettrez dans des pots ou de verre ou de terre vitree avec force Sel menu, dispersant le fruit & le Sel par littees, avec du fenouil

en rame parmi, & par dessus verserez de l'eau fresche, tant que le vase en soit rempli: lequel apres bien couuert, conseruera si bien vos Oliues, que dans quatre ou cinq mois, se rendront tres-bonnes au manger, & telles se maintiendront plus d'vne annee. Aucuns, au lieu de couper les Oliues, les escachent avec vn petit coup de maillet, ou avec vne pointe de fer, les per-

Eschaches.

AVTRES ne les coupent, ni escachent, ni percent rien du tout, ains entieres, les confisent en quoy ils font mieux que les precedents; parce que leurs Oliues demeurent plus grosses, que celles, qui tant soit peu, auroit esté ouuertes, leur vertu s'exhalant par là, dont elles s'en diminuent, de uans rudes. Mais aussi sont les entieres de plus longue preparation, n'estans prestes à manger, auant dix ou douze mois, apres les auoir coufites, pour donner temps au sel, de penetrer auant, perçant lui-mesme, sans moyen, la peau de l'Oliue. En quoi toutesfois, ne doit-on auoir grande consideration, veu que l'attete de tel terme, vous fournit des Oliues belles & bonnes en perfection surpassans toutes autres, moyennant que le fruit de lui-mesme, soit bien choisi & qualifié. Cependant, pour vous garder de languir, pourrez estre accommodé d'autres Oliues preparees comme dessus.

Entieres, sans estre fendues.

ET encores tenant chemin plus court, en confirez d'autre façon: qui dans vingt-quatre heures, vous fera manger des bonnes Oliues. Cela depend de l'eau, laquelle versée toute bouillante dessus les Oliues, taillées, salées, & fournies de fenouil comme dessus, fait penetrer le salant auant, que les Oliues en sont du tout bien preparees & epuises, & si tost, que c'est par maniere de dire, comme dans vn tourne-main. En ce cas, le vase sera de terre, pour resister à la chaleur de l'eau, ce qu'vn de verre ne pourroit faire, ains seroit en danger d'en estre cassé.

Les confir dans xxliij heures.

AVTRES façon. Prenez vne mesure de chaux neuue, fufee, six fois au-tant de cendres criblées & nettoies, & les mettez dans vn vase à large ouuerture avec de l'eau: ietrez y aussi tost les Oliues entieres, pouby le iour, neuf ou dix heures, sans s'entre-pesser, ains estans au large. Au bout dudict temps, en tirerez vne Oliue; la fendrez par le milieu, & si voyez que le noyau se separe de la chair, c'est signe qu'elles sont prestes à confire: lequel signe conuicindra attendre. Lors ferez tirer les Oliues de tel meslange, & apres les auoir tres-bien lauees avec l'eau chaire, les logerez dans vn vase de verre, avec du fenouil, en rampe de seménos d'anis, des branches de thim, & de sarnete, par litces & au dessus, verserez de la saumeure, dans laquelle les Oliues tremperont continuellement.

Avec de la Chaux & des cendres.

AVTRES, mais c'est confire les Oliues estans meures. Telles les prendrés, c'est à dire noires, choisies grosses, saines, & entieres: les mettrés secher à l'ombre, en lieu exposé au vent. Apres terez du miel; de l'huile d'Oliue, du sel menu, de chacun vne liure; du poivre, du girofle, de l'anis, de coriandre, vne once de chacun; le tout puluerisé ensemble. Eius de dix ou douze limons, ou à leur defaut d'oranges, mis dans vn vase de verre y sera ajoutée: & parmi ce meslange les Oliues seront mises, en telle quantité, qu'elles puissent tremper dans la liqueur des choses susdites, où elles se conseruent tres-bien & longuement, pourueu que le vase soit tenu en lieu frais. Cette obseruation ne s'oubliera, de tenir toujours dans la saumeure, vos Oliues

Confir les Oliues prinnes meures.

CONFITURES. Oliues confites, sans les souffrir estre jamais à sec, allongéant la saumeure lors qu'elle se diminuera, afin que vos Oliues trempent continuellement: tandis vous prenant garde, comme a esté dit des Chairs, de ne mettre la main dans la saumeure, ni le fer, ni la cuiure, de peur de la corrompre: auis general pour toutes confitures au sel. Ainsi gouuernée, la prouision de vos Oliues demeurera bonne & plaisante, plusieurs années.

Capres au sel.

Au sel, seront aussi confits les Capres sans autre ministère, que de les mettre dans vn vase de terre ou de bois, tel qu'on voudra avec abondance de sel sans aucune humidité. En la saison l'on cueille les Capres de iour à autre, sans en attendre autre meurté; dont petit à petit, à mesure qu'ils se forment & laissent manier, sont cueillis, & incontinent meslés avec du sel menu, où prenans sel, se conseruent longuement demeurans secs: ce qui facilite leur transport, avec aisance, les pouuans charrier dans des cabas, sans crainte d'en esparcher la liqueur, par n'y en auoir aucune.

AV VINAIGRE.

Capres au vinaigre.



Et rendent les Capres plus delicats, que les laissans secs dans le pur sel. D'autant que le vinaigre les garde de saler par trop, comme ils sont sans lui: dont l'on est contraint, par les manger, de les tremper quelques heures dans l'eau, afin de les dessaler, où laissans partie de leur substance naturelle, descheus de bonté, ne sont par apres si appetissans, que les confits au vinaigre: par le moyen duquel, non seulement se confesue, entiere, leur saueur, ains s'y ajouste quelque goust plaisant, qui les rend delectables au manger. Comme dessus, prend-on les Capres pour confir, c'est assauoir, à mesure qu'ils croissent, sans les laisser beaucoup agrandir: car plus prisés sont-ils, petits, que gros. Vn vaisseau de verre ou de terre vitree en dedans est préparé (où plusieurs, selon la quantité du fruit) dans lequel est mis du bon vinaigre avec du sel, quelques poignées: là sont iettés les Capres tout freschement venans de la Capriere, sans les lauer aucunement, continuant de iour à autre, tant que la Capriere fournit matiere. Apres, le vase est retiré en lieu sec non exposé au Soleil, l'aiant au preallable bien bouché, à ce que les Capres ne s'esuentent; où se conserueront en bonté fort longuement. Les visiterez au bout de quatre ou cinq iours: & s'il auient que treuuiiez au dessus du vinaigre, quelque moisissure, l'osterez avec vne cueiller d'argent, & mettrez dans le vinaigre vne poignée de sel, pour corriger la superflue humeur procedante du fruit: reiterant & la visite & le remede, tant que besoin.

Arseiroles.

En la mesme sorte que les capres, gouuernerons-nous les Arseiroles, pour la communication de leurs facultez. mais il faut les metre en vinaigre auant la maturité.

Bazilles, Fenouil, Pourpier, Poiree.

Ainsi confirez des Bazilles, du grès & doux Fenouil, du Fenouil marin, du Pourpier, des costes de Poiree. Préparez le vinaigre & le salez, mais en vases separez pour mettre ces matieres à part, à ce que chacune rapporte son goust particulier. Ces matieres-ci seront prises prochaines de leur maturité, encores non endurcies, ains agrandies, lesquelles apres

apres estre bien lauees & nettoiees d'ordure, jetterez dans le vinaigre pour: **C O N F I T** s'y garder: ce qu'elles feront tres-bien & longuement, seruans à manger: **T V R E S** en salade durant l'annee.

DE mesme, & à mesme vsage, accomoderiez des petits Melons & *Melons & Concombrés.* Concombres, que prendrez verts & tendres, car endurcis, ne pourroient seruir en cest endroit. Tous entiers sans tailler ne peler, seront iettez dans le vinaigre, d'où les retirerez sans deschet de beauté, se conseruant, entiere leur verdeur: mais ils s'y chargent bien tant de sel, que pour les manger en salade, conuient les dessaler dans l'eau auparavant.

A V S S I en salade seruiront durant l'Hyuer, les Chous-cabus & Laiques *Chous & Laiques pommés.* pommés, se maintenans blancs & fermes, dans le vinaigre. Leurs fueilles vertes, premierement ostees, resteront les pommes blanches & dures: celle des chous, sera mise en quartier: & seulement par moitié, partira-on la Laique estât grosse, car petite demeurera entiere, par ce moyen le vin-aigre les penetrera & conseruera tres-bien.

LES Trufes sont gardees tant qu'on veut, saines & entieres, dans la mesme liqueur. Ce sera avec leur escorce, sans les peler ni couper qu'on les iettera dans le vinaigre, car là consiste le plus sauoureux: seulement on les lauera avec d'eau & du vin, pour leur oster la terre & autres ordures. Les Trufes succent fort le vinaigre, dont auient, qu'elles se rendent importunement aigres, qui est la cause qu'auant les manger, l'on les trempe dans l'eau douze ou quinze heures: apres sont euites dans le beurre avec espices, & autrement appareillees comme l'on desire. *Trufes.*

EN autre maniere se conseruent longuement les Chous-cabus ou pommés, mais c'est pour estre mangés en potage, non en salade, comme les precedents: aussi les garde-on tous entiers le long de l'annee. Vn chauderon rempli d'eau claire est mis sur le feu: lors que l'eau bouil, le chou despoillé de ses fueilles vertes, c'est à dire, n'ayant que la pomme blanche, est plongé dans l'eau bouillante d'où sans nul seiour, retiré, est mis dans vne grande barille ou tonneau defoncé d'un bout, avec du vin & de l'eau par egale portion, aussi du leuain de paste commune, & du sel, pour garder de corruption. Ainsi eschaudés dans l'eau bouillante, les chous, l'un apres l'autre, sont de mesme arrangez dans le tonneau sans s'entre-froisser: d'où on les tire au besoin, & à ce qu'ils y demeurent nettement, le tonneau demeurera tousiours fermé par le dessus. *Autres Chous-cabus.*

A V M O V S T.



S O N T faites de fort bonnes Confitures, ne codans de *Quel doit estre le moust* beaucoup à celles du miel, pourueu que le moust procede de raisins exquis, creus en vigne vieille, sive en pays sec, exposé au Soleil: car d'esperer Confiture de valeur de moust sortant de raisins aigres, verts, mal qualifiés, est se deceuoit à son escient. Aussi est necessaire pour bien ouurer, de se seruir de moust recentemente exprimé des raisins, de peur que, par seiourner tant soit peu, se conuertissant en vin, perde de sa vertu, du tout requise en cest endroit. Pour laquelle cause, autre temps que de vendanges, n'y a-il

n'y a-il, pour faire de ceste sorte de Confitures, à quoy l'on auisera, pour n'en laisser perdre la saison.

Coins.

DO V Z E Coins, des meilleurs & mieux qualifiés, du tout meurs, seront mis chacun en quatre ou six pieces, les pelerez subtilement, & leur osterez tous leurs grains. Les ferez bouillir vne ondee dans l'eau claire, puis les secheriez entre deux linges. Tandis le moust bouillira dans vn chauderon, à feu de charbon, & apres l'auoir curieusement escumé, & tant qu'il ne jette plus d'escume, bouillant, les Coins y seront mis pour cuire, tant que le moust se soit diminué vn peu plus que de la moitié. Lors fendant en deux vne piece de Coin, treuuez le moust auoir pénétré iusques au milieu, & y auoir laissé vne couleur rouge, & au restant du fruit aussi: à quoi aura aidé, vn peu de gros vin rouge, qu'auuez au parauant jetté dans le moust, sur la fin de sa cuite. Puis retiré de là, le tout ensemble sera mis en vase de terre vitree, ajoutant à chascune piece de Coin, vn tronçon de canelle, dont la larderez pour l'aromatifer. En outre, melcerez parmi le moust cuit, quelque once de canelle en poudre, dans lequel trempans les Coins, se maintiendront longuement en bonté, moieusement aussi que le vase demeure toujours curieusement bouché. Ne vous souciez de tenir vos Confitures au Soleil: ou plustost gardez-vous de les y exposer iamais, y aiant peu de Confitures desirans le Soleil, contre l'opinion inueterée d'aucuns: aias conuient les retirer en cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Auis qui seruira pour toutes sortes de Confitures, generalement: referuant en leur lieu, les exceptions requises.

Poires.

TO V T E S sortes de Poires se confisent dans le moust, en la maniere susdite, pourueu que leur maturité s'accorde avec celle du moust, qui sont celles de vendanges, entre lesquelles la Poire-bergamote s'y accommode bien, la Poire-char aussi, & quelques autres de telle saison. Les plus grosses seront coupees par le milieu, ou en quartiers, puis pelecées & dechargees de leurs pepins. Les petites, toutes entieres sans rien peler emploiera-on: & toutes indifferement on bouillira vn peu dans l'eau claire, auant que de les jeter dans le moust, où l'on les acheuera de preparer, puis aromatizees avec de la canelle comme les Coins, ainsi que eux, seront mises les poires en vase à ce approprié & retiré au cabinet.

*Auberges,
&c.*

A V B E R G E S, Peches, Prunes, confira-on de mesme avec le moust, dans lequel ces fruits-ci se conserueront tres-bien durant l'annee. Il ne sera requis de les larder avec de la canelle, comme les precedents, ains seulement d'en mettre en poudre parmi le moust pour l'aromatizer. Ces fruits-ci, seront prins non trop meurs, ains vn peu fermes, lesquels sans peler ni ourir, tous entiers l'on mettra dans le moust, auparavant né les ayant bien fait bouillir.

*Carottes,
Pastenades,
& costes de
Poiree.*

A V S S I des Carottes, & Pastenades, & costes de Poiree se fait de bonne Confiture au moust, sous les obseruations susdites, & celles-ci. Les Carottes & Pastenades seront bien lauees, pour les descharger de terre, apres rascees, leur ostant toute l'escorce endurcie. Les petites, laissera-on entieres; mais des grosses, deux pieces en seront faites, pour tant plus facilement les faire penetrer au moust. Les costes de Poiree ou Blete, seront choisies, grosses & tendres, coupees de la longueur de demi pied: icelles,

icelles, avec les Pastenades, seront bouillies dans l'eau claire, pour les at. **CONFITENDRIR**: & ce fait, mises cuire dans le moust, comme dessus; y ajoutant **TYRES**, pour fin, de la canelle puluerisee.

QUANT aux Courges & Laictues, ne seroit que bon de les faire passer par le sel, pour les affermir, comme l'on fait celles destinees au car- *Courges & Laictues.* bassat & à la bouque d'ange; toutesfois sans se donner telle peine, ne laisseront de resister au moust. Des Courges, seront faites des tranches longues de demi pied, larges de deux doigts, l'escorce en sera curieusement ostee, & aussi les grains du dedans, laissant les pieces tant espesses ou minces qu'on voudra. Les Courges longues, sont à cecy meilleures que les Cougourdes rondes, qu'on n'employera en cest endroit, qu'au defaut des longues. Des Laictues n'y a-il que le tronc, qui serue en ceste espece de Confiture. L'on prendra des plus grosses Laictues, qui sont les vertes, à fin d'auoir des troncs ou costons gros comme le doigt, tels choisis, & en outre, tendres. L'on les pellerà si bien, que le seul tendre reste, qu'à l'œil l'on recognoit, le regardant au Soleil. Seront coupez de la longueur des tranches des Courges, & avec elles, les bouillirez vn peu, en l'eau claire, d'où les fortans, les cuirez dans le moust, à la maniere susditte, & de mesme les aromatzerez avec de la canelle. Et à ce que le moust soit prins à point nomme, comme il est necessaire pour les raisons dites, conuendra preparer le fruit à temps, ce qu'aisément l'on fera des Courges, y en ayant encores en vendanges: mais l'on ne se peut promettre cela des Laictues, pour en estre passee la saison. Toutesfois, il auient en aucunes annees des tardiuës Laictues, qui fournissent ample & agreable matiere en cest endroit.

A V V I N - C U I T .

SE peuvent confit tous fruits, confissables au moust, mais non tant proprement les accomode le vin-cuit, que le moust, en telle faculté se surpassant l'vn l'autre: voire d'au- tant plus de difference treuve-on, pour la Confiture, du vin-cuit au moust, que du miel au sucre. Mais aussi le moust cede au vin-cuit en cecy, que de ne pouuoit estre employé qu'en vendanges: là où le vin-cuit, n'estant astreint à certaine sai- *DU VIN- CUIT.* son, peut seruir durant l'annee, à faire des Confitures, attendant le loisir de la merc-de-famille, qui avec beaucoup d'aisance, confit des fruits selon la commodité du recouurement. Pour laquelle cause, la Messe ou Nefle, & certains autres fruits tardifs, sont propres pour le vin-cuit, non pour le moust: parce que, quant & luy ne se treuent prests, comme il est necessaire.

LA maniere de se seruir du vin-cuit en cest endroit, est la mesme que la precedente, sous ceste obseruation (commune avec toutes autres liqueurs destinees au confit) que de faire penetrer le Vin-cuit iusques au milieu du fruit, pour la conseruation d'iceluy: ce qu'on fait, premierement, en attendrissant le fruit par bouillir dans l'eau claire; & apres, l'acheuant de cuire, dans le vin-cuit, à petit feu, sans violence. *Comment l'en s'en sert.*

CONFITUREZ, pour fin, à mettre dans le vin-cuit, de la canelle en poudrè, & en petites pieces en aucuns fruits, dont ils seront lardez pour les aromatiser. Aucuns ajoutent le girofle, mais il faut estre bien sobre à cela, de peur que le trop n'altère la saveur de la Confiture. De toute autre espicerie vous vous abstiendrez, à cause qu'elle ne convient avec aucune Confiture de fruits: aussi ce n'est de l'usage des bons Confitisseurs, que de s'en servir d'aucune, excepté de la canelle en certains fruits, ainsi que particulièrement ie vous représenteray, le propos y escheant. Avec mesnage, se font les Confitures susdites, & celles du miel avec, auenant que le miel se recueille en la maison: le non-desbourcer argent estant tousiours prisé. Et opportunément sont-elles employées, quand à la maison suruenans gens de moyenne estoffe, l'on leur fait largesse de telles singularitez. Reseruant pour les plus honorables personnes, les Confitures au sucre, qu'avec plus de despense & d'art l'on prepare ainsi.

A V S V C R E



DIVERS & diuers fruits des arbres & du paterre du Jardin se confissent tres-bien, & de mesme se conseruent fort longuement, en bonté & beauté. La façon en est indifferemment pour tous fruits confissables, alcauoit, au liquide premierement, & d'iceluy après en sont tirez ceux qu'on desire mettre au sec; dernière main; pour ceste excellente Confiture, tant celebre à cause de la bonté & exquisite beauté.

Des fruits confissables.

EST à noter, que les fruits qu'on ne mange cruds sans appareil, sont, ou la plus-part, pour vn preallable, mis & confits au sel, afin de les preparer à recevoir le sucre, après au liquide, finalement, au sec: par lesquels trois degrez, de nécessité convient les passer, pour les mettre au point désiré.

Escorces d'Orange.

L'ENTREE de nostre Confiture se fera par l'Escorce d'Orange, attendu qu'au Printemps, elle est en la perfection de grosseur, à cause de la longue garde du fruit, ayant lors atteint le dernier point de meurté. Pour oster sa naturelle amertume, en convient oster la cause, qui est la pellicule jaune, estant en la superficie de l'escorce. Cela se fait, avec vn canuet bien tranchant, ostant, avec curiosité, tout le jaune iusques au blanc sans rien en toucher. Telles pellicules, sont mesnagees à odorer les vins nouveaux en vendanges, comme à esté veu; pour laquelle cause, seront elles, dès icy, sechées à l'ombre, & gardées nettement iusques au besoin. Apres, l'escorce partie en quatre, se retirera du fruit, c'est à dite, du jus qui restera entier en pomme, pour seruir à son ordinaire usage. Les Escorces ainsi pelles, seront trempées dans l'eau claire & froide, tandis qu'on apprestera vne lexiue avec des cendres de chesne, moderément ferte, dans laquelle, tirées de l'eau froide, sans delay, seront bouillies, iusques à ce qu'elles se soyent enflées, comme espouges: & lors les ostant de la lexiue, les bouillirez vn peu dans l'eau pure, pour les descharger de l'ordure de la lexiue, à ce que d'icelle ne restant rien dans les escorces, elles se puissent rendre capables de recevoir le sucre.

Lieu III. chap. x.

D A V X

DEUX choses sont à observer en toute Confiture au sucre, comme CONFITURE. la maistrise de l'art, c'est de préparer le fruit à recevoir le sucre, & le sucre, à facilement entrer dedans le fruit: sans laquelle concordance, n'est possible faire Confiture de valeur. Attendu que le sucre, pour son naturel glutineux, sans moyen, ne peut pénétrer dans le fruit, qui est dur de soy-mesme; d'où auient, que les Confitures faites sans telles considerations, ne peuvent estre, ni belles, ni bonnes, ni de duree, au respect de celles qu'on fait selon l'art. Car faillam le sucre à pénétrer iusques au centre du fruit, s'arreste à la superficie, icelle seulement se confissant, demeure l'intérieur sans sucre, dont il se desseche & aneantit, au detrimement de tout le fruit, qui en vient ridé, de mauuaise grâce, & quelque fois, par faute de sucre, se corrompt, & de là procede, que la Confiture est de goust desagréable; & de petite duree, ne se pouuant longuement garder. Au contraire, penetrant le sucre iusques au fonds du fruit, icelui, dès le commencement, se remplit de sucre, expulsant l'humeur naturelle du fruit, de laquelle prenant la place, le fruit en reste entier, gros, & enle, comme en son premier estat, sans deschet, & s'en rend-il d'autant meilleur goust, que moins est à craindre la corruption, par en estre bannie la cause, qui est l'humeur naturelle. Et cela mesme, fait la longue conseruation de la Confiture, laquelle, sans nul hazard, se garde plusieurs années, saine & entiere: avec aussi telle faculté, que la Confiture, nous agreant, en pourrez retirer le sucote, quand il vous plaira au bout d'un, de deux, ou trois ans, pour le convertir à autres vsages, soit de Confitures ou autres seruices. Tant ceste façon de Confitir est accommodable.

*Preparation
du Fruit.*

Le Fruit se prepare en l'attendrissant, à ce que mol; le sucre le pénétre entrant dedans sans resistance. Cest attendrissement se fait par bouillir dans l'eau claire, iusques à ce que le fruit deueni mol, vne espingle mise dans vno piece d'ioeluy, ne la puisse comme rien tenir onleue en haut, ains par sa propre pesanteur, s'eschappé de l'espingle. ce qu'en termes de l'art, s'appelle *faire le passage*, estant considerable en cest droit, que tant plus pesant est le fruit, tant plus facilement s'eschappé il de l'espingle, & au contraire, tant plus leger, moins; afin qu'avec iagement, l'on employe ceste espreuue. Et le sucre, en le faisant fort liquide, à ce que facilement puisse entrer dans le tendre fruit. Le moyen est l'eau, dans abondance de laquelle estans mis le sucre en petite quantité, s'en compose vn syrop clair & liquide, lequel penetrant dans le fruit, pour la facilité du passage, satisfait à vostre intencion, s'entraccordans le fruit & le syrop. Estant le sucre de tel naturel, que pour peu qu'il y en ait dans beaucoup d'eau, ce peu pénétre iusques au centre & fonds du fruit, là porté par l'eau, où il s'arreste, laissant l'eau pure sans aucun de sucre, comme le recognoistres au gouter. Ainsi commençant le fruit de se confir par l'intérieur, ne peut faillir de se bien apprester: chose qui n'auient par le plus commun vsage, dont comme mettait la chetue devant des beufs, l'on commence à confir le fruit, par où l'on doit finir, & sauoir par l'extérieur. N'estant de merueille, si par telle methode, ne se fait Confiture de valeur.

DU SUCRE.

Ces choses entendues, les Escorces d'Orange seront bouillies dans

CONFITURE. l'eau jusques à ce que le passage soit fait : & apres les auoir sechees entre deux lüages, seront mises & arrangees dans vne terrine vitree, en attendant d'y verser dessus le syrop, qu'ainsi l'on prepare :

De la Cassonade. **NOTERONS** que pour la Confiture liquide, la Cassonade est meilleure que le sucre fin ; ayant regard à la despense : parce qu'estant plus substantielle que luy, la Confiture s'en fait à meilleur marché, qu'avec le sucre fin, non toutesfois moins bonne, preparant la Cassonade, comme il appartient. Cela prouient de ce que la Cassonade n'a esté tant bouillie, que le sucre fin, lequel, pour tel le faire & blanchir, conuient rebouillir plusieurs fois ; bien qu'à l'interest de sa substance, tousiours s'y raualent de bonté, au contraire des metaux, qui plus se subtilient, que plus l'on les refond. Pour laquelle cause, preposerons-nous en ce seruice-ci, la Cassonade au sucre fin. Et des Cassonades, ceste distinction sera faite ; de preferer la blanche à la noire, principalement, à cause que plus chargée d'ordure est ceste-cy, que ceste-là : Mais quelles qu'elles soyent, blanches ou noires, pour vn preable, conuient les clarifier, afin qu'en separant le bon d'avec le mauvais : employons le seul par

Clarifier le sucre à nostre Confiture, pour la rendre sans reproche, belle & bonne Cassonade. Pour ce faire, faut bouillir la Cassonade en abondance de claire & bonne eau de fontaine ou de puits : dans vne poelle ou casse bien nette, sur feu de flamme, clair & assez violent, sans fumee, s'il est possible. Dans six ou sept liures d'eau, ietterez vne liure de Cassonade, ou moins, afin de rendre vostre syrop fort liquide en ce commencement. En telle mesure n'y ayant aucune suiection, ains pour les raisons dites, estant meilleur tomber sur le trop d'eau, que de sucre. Tandis que la Cassonade s'appreste pour bouillir, à telle cause la poelle estant mise sur le feu, lauerz vn creuf en coque, frais pondu, l'escacherez dans vn grand plat-escuelle rempli d'eau ; brisant la coque & la meslant avec le moien, la glaire, & l'eau, & pour cela enseruible, battant & remuant avec vn petit baston (au bout duquel attachez vn rimpet de rameau pour faciliter l'oeuvre) tant & si longuement, que l'esume blanche s'en esleue en haut : lors, bouillant vostre syrop à grandes ondes, y ietterez dedans tout ce meslange de l'œuf, pour attirer à soy les ordures de la Cassonade : ce qu'il fera ; s'assemblans, soudainement, & s'attachans à iceluy ; que curieusement escumez : & cela continuerez ; jusques à ce que vostre syrop ne face plus d'esume : pour lequel faire de rimpet, ou de son feu, il se remuant en autre va-

Jetter le syrop bouillant sur le fruit. Le sur le feu, pour y faire rebouillir le syrop seulement vne onde. En tel point, c'est assés d'oit vous bouilliant ; le verserez sur vos escorces apprestees dans la perline, laquelle apres l'auoir bien brochée, à ce que la vapeur du syrop ne s'esthale ; vous poserez dans une cabine temperée de chaleur & d'humidité. Ce sera jusques au lendemain matin ; & lors rebouillirez vostre syrop comme le sus : achemin en ferez sur le loisir ; & en suite, six ou sept iours continuels, deux fois chacun, matin & soir, au bout de quels, vostre Confiture se rendra parfaite. Par trois reitez rebouillie-

mens,

mens, le sucre, petit à petit, se fourrant dans le fruit, dont à la parfu il s'en CONFITREUNE rempli. Ce qui ne se peut faire en vne seule fois: dautant, que s'el- TVRES. pessant le sucre en bouillant, s'arreste à l'entree ou superficie du fruit, sans penetrer iusques au fonds, comme il est necessaire, dont auient le mal representé. Ainsi; pour bien culurer en cest endroit, n'est question de se precipiter; ains allant le pas, donner loisir au sucre de faire son office, se logeant tout au trauers du fruit, pour la conseruation d'iceluy, aussi a-on accoustumé de loier vn ouusage bien fait, sans s'enquerir du temps qu'on y a employé. Tant efficaceuse est ceste façon de confit, que le sucre quoy qu'on retire, quantité dans abondance d'eau, va non seulement au fonds de la chair du fruit; ains passans plus outre, estant fruit à noyau, comme abricot, aubeige, peche, prune, penetrer iusques au noyau d'iceluy (y laissant de sa substance) par le trauers de la coque, quoy que dure, non amoliffable; ainsi que par l'experience de la veue & du goust (combattant la raison) appert: clairement à laquelle façon de confit, vous arrestant, ne pourtez faillir aucunement.

*La bonne
Confiture ne
se fait hasti-
vement.*

Cela est tres considerable; que le fruit sur lequel l'eau & le Sacre Naturel du meslez, sont ietés chaudement, ne reçoit neantmoins que le Sacre, dont Fruit & du Sacre. se l'attirant, laisse par-apres l'eau pure sans substance; pour laquelle cause, le second iour de vostre Confiture, ajousteres de nouveau sucre à vostre syrop. c'est à dire, de nouvelle Cassonade, la clarifiant, comme dessus: à ce que vostre Confiture se puisse; non seulement auancer, ains garentir du danger de corruption, qu'elle encouroit sejourant par trop dans l'eau. Continueres telle augmentation, de deux en deux iours, afin de fortifier de coup à autre; vostre syrop: avec ceste obseruation; que comme au commencement est necessaire le syrop estre fort liquide, pour les raisons dites, au contraire, à la fin de la Confiture, le faut fort espez, voire deschargé de toute eau, afin que le put sucre restant, parface & nourisse la Confiture, ainsi qu'il appartient. A quoy estant aller curieusement; & noter que le syrop se decuit, à toutes les fois qu'il est ietté sur le fruit; tant par ce qu'il se descharge de sucre, le donnant au fruit, que par ce aussi que le fruit au lieu du sucre qu'il reçoit, luy contribue en contre eschange, son humeur naturelle, ainsi qu'a esté dit. Or comme au premier iour, le syrop est fort clair & liquide, au second, le sera vn peu monis, c'est à dire, s'espessira tantiers encotes plus; par tels degres auanceant tousiours iusques au dernier, auquel conuendra donner la dernière cuite au sucre. Ce qu'on fait, & par l'ajouster de nouvelle matière; & par la patience du bouillir souuent, moientant laquelle, le syrop s'acheue de cuire: ayant lors atteint le point necessaire en cest endroit, quand estant sur le feu, il ne fumopius, ou peu, & qu'il file comme gla. Mais la principale espreuue, est de visiter vostre Confiture cinq ou six iours apres l'auoir acheuée, ou cuide l'acheuer, pour en iuger à l'œil: n'y faisant rien plus, si elle n'a acquis aucune senteur extraiagante; & ne fait signe de se moisir. Mais s'il auient qu'elle ne sente bon; & l'ete des fleurs de moisiffure au dessus du syrop, le remede sera au rebouillir, vne ou plusieurs fois: & en somme; autant que de besoin; ce qui pour tous delais, se recognoistra dans douze ou quinzaine iours. Lors serterez vos confitures; comme parfaites: à sa charge,

*Cecy est à
noter.*

*Signe de la
parfaite cuite
son du sucre.*

CONFITURES. d'en tenir les vazes bien clos, pour la netteté, & qu'elles trempent tousiours dans le syrop, pour les prendre là durant l'année, à mesure de l'usage les mangeans liquides: ou de les en retirer pour les mettre au sec, ainsi que ci apres sera monstré.

*Combien de
iours à con-
firmer les Escor-
ces d'Orange.*

CESTE est la generale façon de confire au liquide de toute sorte de fruits, reseruant en lieu conuenable, les particularitez requises selon le naturel de chacune espeece, pour toutes estre manies, ainsi qu'il appartient. Et à l'auance diray, que touchant les Escorces d'Orange, ie ne leur donne que six ou sept iours pour confire, à cause de leur peu d'espaisseur: estant raisonnable, que les fruits plus massifs, demeurent plus de temps à se preparer, que les minces. Ainsi l'escorce d'Orange se rendra belle, blanche, translucide, grosse & enste, selon sa qualité, aussi de goust agreable, sans tenir rien de l'aumer. Mais pour auoir des escorces d'Orange confites, tenans vn peu de l'amertume, pour donner quelque petite pointe piquante à la Confiture, selon le desir d'aucuns, & qu'aussi la diuersité est agreable, on le pourra faire en esparnant la peine de peller les Escorces, d'où tel goust procedet: & seruita aussi cette pellicule, à colorer de jaune doré les Escorces confites dont elles s'en representent belles & claires. Et à ce aussi que l'amertume ne se face sentir avec importunité, l'on la corrigera avec du sel, & en suite l'on conduira la Confiture en ceste maniere.

*Encores des
Escorces d'O-
range d'au-
tre façon.*

LES Escorces d'Orange coupées par quarties, seront mises dans l'eau fraische & nette, en vase de terre vitree, y ajoutant du sel selon la quantité des escorces, a scauoir, vne bonne poignée pour trois ou quatre douzaines de quartiers d'Escorce. Vn couple de iours reposeront là vos Escorces: au bout desquels, l'eau deuenue rousse (si par l'humour de l'escorce se l'attirant à soy) sera ostee, & en sa place mis d'autre: aussi fraische & nette: laquelle de mesme sera changée en autre eau, deux fois le iour, soit & matin, durant neuf ou dix iours, reiterant tel remuement, tant que verrez l'eau en sortir rousse; cessant lors, qu'elle paroitra claire & blanche, signe d'en auoir voidé toute l'humour caillant la couleur rousse à l'Escorce, & par consequent, la plus-part de son amertume. A la couleur & à la saueur de l'Escorce, aussi s'el prouuera le mesme. La couleur claire & transparente, manifeste que l'eau en aura emporté tout ce qui rendoit l'Escorce obscure: Et la saueur, nullement salee, ains vn peu aumers, que l'Escorce sera au point que la desirez. Adonc, tirez les Escorces de la dernière eau, pour leur faire le passage, comme dessus, a scauoir dans l'eau bouillante. Et apres auoir preparé le syrop à la maniere susdite, le verserez tout bouillant sur les Escorces estans arrangees dans la terrine.

*Diuers na-
turel des
fruits.*

du Sucre.

CECI sera noté, qu'aucuns fruits desirant d'estre raffermis par le sucre, à cause de leur mollesse: au contraire, il y en a d'autres, qui en veulent estre amolis, à cause de leur durté. Aussi doit-on considerer, que le sucre produit effets contraires, selon qu'il est employé: car iette chaud sur le fruit, l'affermie: & froid, l'attendrit. Sous lesquelles distinctions & considerations, l'on ouuera assurément: & de telles observations generales, viendrons aux particulieres. L'Escorce d'Orange, despoillée de la pellicule jaune, demeurera tendre, estant confite, bien que le Sucre luy ait esté donné tousiours bouillant: non celle qui n'aura esté pellee, dont est que-
tion

stion en cest article; par ce que la pellicule iaune attachée au blanc, l'en-
 garde de s'enfler & attendrir, & par consequent, l'escorce reste dure, plus
 que de raison: voire d'autant plus, que plus chaud luy aura esté donné le
 sucre. Pour lequel vice corriger, autre que froid ne iettera-on le syrop
 dessus ces Escorces-ci, c'est qu'apres l'auoir bouilli & préparé comme il
 appartient, l'on le laissera refroidir, puis on l'employera: excepté le pre-
 mier iour de la Confiture, durant lequel, l'on iettera sur icelle le syrop li-
 quide, tout bouillant, pour ouuirt le passage au Sucre dedaus le fruit. C'est
 auis seruira aussi pour certains autres fruits, qui de mesme cestuy-cy, crai-
 gnent l'importune durté, comme les Coins & les Mesles, ainsi qu'il sera
 représenté. Autant de iours que les precedentes Escorces, celles-cy auront
 pour confit, c'est alcauoir six ou sept, au bout desquels, les retirerez en va-
 ze bien bouché attendant l'usage. Lequel tant agreable n'en sera il en
 leurs premiers moix, qu'es subsequens: pour le loisir qu'elles auront eu
 de se nourrir dans le sucre. C'est pourquoy, iamaiz les Confitures au su-
 cre ne sont si bonnes recentes, qu'vn peu vieilles: le temps à la longue, fai-
 sant candit le sucre, sans moyen, dans le fruit, à la louange entiere de la
 Confiture.

LE PRINTEMPS, est aussi la saison à confit des Pois & des Fèves en
 gouffes, les prenans verts, non encores meurs, ains tendres, commen-
 çans à faire graine. Ces deux fruits pour la sympathie de leur naturel, se
 confitent ensemble. Des gouffes de Pois & de Fèves les plus grosses qu'on
 pourra choisir, vertes & tendres, seront cueillies au iardin; & tout fraî-
 chement sans leur donner loisir de se flestrir, apres les auoir lauees avec
 de l'eau claire, seront mises dans la saumeure, pour y demeurer dix iours,
 pour le moins: du plus n'y ayant aucun terme, car ce sera tant qu'on vou-
 dra. Le sel a plusieurs regards: oste l'odeur sauvage & naturelle du fruit:
 affermit le fruit, pour resister à la violence du sucre en le confissant: &
 luy conserue sa nature content sans deschet, mesmes en ceux-cy, la verte,
 avec laquelle sortent de la derniere main du Confitieur. La saumeure sera
 faite avec de l'eau claire & fraische, dans laquelle iettera-on abondance de
 sel, bien net, pour la fortifier iusques là, qu'elle porte l'œuf en coque na-
 geant au dessus, qui en est la vraye espreuve. Mais de peur de faillir, vaut
 mieux y mettre trop de sel, que peu; ven mesme que c'est sans perte, puis
 que le superflu se treuue au fonds du vase; & failiant en cest endroit, la
 saumeure, s'empuantissant, corromproit le fruit. Crainte qu'il ne se faut
 donner prenant garde à cela, ains tant longuement qu'on voudra, s'y
 nourrira le fruit, sain & entier, moienient qu'il trempe continuellement:
 ce qu'on fera faire, par la pesanteur d'vn quarreau de brique ou pierre plat-
 te, mis sur le fruit l'enfonçant dans la saumeure: & qu'en icelle, l'on ne
 trempe iamaiz, ni la main, ni le fer, ni le leton, ains seulement le bois &
 l'argent, pour les raisons dittes sur autre propos, conuenable à cestuy-cy.
 Le vase en fera de verre, ou du moins de terre vitree, pour resister au sel.
 Le bois n'y est par trop impropre; mais telle matiere est reseruee pour
 transporter la saumeure, avec les fruits dedans, d'vn lieu en autre; la neces-
 sité du charroy ainsi le voulant, puis qu'en tel seruite, ne sont propte, ni le
 verre, ni la terre.

Pois & fèves.

*L'on les sa-
lora.*

*Proprieté du
Sel.*

*Comment
preparer la
saumeure.*

CONSER-
VES.

*Les Pois &
Fèves seront
dessalés.*

P A S S E S les dix iours, les Pois & Fèves pourront estre tirés de la saueure, pour continuer les erres de leur preparation. Pour ce faire, avec la mesme curiosité que nous les auons salés, nous les dessalerons, leur ostant entierement tout le goust du sel, sans leur en laisser seulement l'apparence: afin de rendre nos fruits compatibles avec le Sucre, puis que c'est avec lui, que nous les confisons: autrement la chose ne se pourroit accorder, pour la contrariété naturelle des saueurs du sel & du Sucre. Dans vingt-quatre heures cela se fait tres-bien, aiant la commodité de l'eau de la fontaine ou de la riuere, mettant le fruit dans vn panier d'ozier au courant de l'eau: mais telle aisance defaillant, ce sera dans vn grand vase à large ouverture, que dessaleront nos Pois & Fèves. Là en abondance d'eau fresche, ils tremperont six ou sept, jours, à chacun remuant d'eau nouvelle trois ou quatre fois, & en somme, jusques à ce que le fruit ne tiennerien du salé, ce que recognoistrés à la saueur, ouurant vn Pois & vne Fève des plus gros, & à leur intérieur les goustant.

*Dix jours se
ront emplo-
iés à ceste
Consueure.*

E S T A N S dessalés les Pois, & les Fèves, le passage s'en fera bouillant dans l'eau, dont l'espreue de l'espingle ne sera omise, pour tant plus assurément ouurer. Puis vn peu sechés sur des seruietes, en suite posés dans la terrine vitree, finalement le syrop liquide & bouillant sera jetté par dessus, par la continuation de dix iours, deux fois chacun, accomodant le syrop par augmentation de la Cassonade & rebouillimens, jusques à la perfection, comme a esté monstré. Et à ce qu'avec quelque aisance, l'on vuide la terrine de coup à coup, pour rebouillir le syrop, selon la necessité de ce mesnago, le moié sera de percer la terrine en bas & au trou mettre vn robinet, d'où sans grande peine, retirerés le syrop au besoin. Et par telle commodité, vos fruits demeurans assurés dans la terrine, ne se froisseront nullement: comme autrement il ne se peut faire, que quelqu'un ne se rompe, versant le syrop par le dessus de la terrine.

Artichaux.

P O U R confire des Artichaux, conuient les prendre ieunes & tendres, petits, non guieres grands, pour estre capables de si gentille Consueure: belle sur plusieurs autres, & de plaisante representation, quand faite au sec il semble voir l'Artichau sortir freschement du iardin, avec ses ailerons pointus & entiers, & sa naifue couleur verte, telle se la conseruat iusques à la fin. Les cueillant, l'on leur laissera deux doigts de la queue, afin de les manier aisément: & sans delaiet, pour enuider de la secheur, directement du iardin (après, toutesfois, les auoir lavés avec de l'eau fresche) seront jettes au sel, & d'icelui tirés au bout de dix ou douze iours, non deuant, pour les dessaler. Puis le passage fait, seront arrangés dans la terrine, afin d'y recouir le syrop, preparé comme dessus: & de mesme l'employant, dans autres dix ou douze iours, se reuoront prests à estre sechés, receuant leur dernier Sucre.

*Cerizes ou
Agrיות.*

A U T R E M E N T que les precedens fruits, l'on confit communement les Cerizes, car c'est à vne fruite venue qu'on vuide dans le Sucre, non à plusieurs. ainsi presques auzi tost s'acheuant telle Consueure, qu'on la commence. Ce sont les Agrיות ou Cerizes aigres, dont est question en cest endroit, plus propres à confire que les Guines ou Cerizes douces. & plus recherchées pour leur goust aigret, saluraire aux febricitans. Le temps passé, l'on

P'on confissoit ce fruit dans le syrop de Sucre, fait avec de l'eau pure: aujour- **CONFITURES.**
d'hui avec raison, l'on fond le Sucre dans le ius d'autres Cerizes aigres, sans
autre humeur, dont se compose vno gelee tres-propre pour desalterer les
malades, vtile aussi pour conseruer les Cerises confites, bien & longuement.
Le moyen en est tel. Trois liures de Cerizes des plus grosses & mieux choi-
sies, sont apprestees. Si ce sont de celles qu'on appelle grosse Agriote, elles
serôt printes vn peu verdelettes, non trop meures, de peur d'importune dou-
ceur, à laquelle elles tendent se meurissans. Si des autres, l'on les laisset a meur-
rir iusques au dernier poinct, car pour leur nature aigre, quelques meures
qu'elles soient, iamais ne se redonnent elles trop mores. La quantité leur sera coup-
pee à demi, afin que par le trôçon restât, elles puissent estre nettemēt printes à
la main dās le vase, pour s'en seruir. Deux liures de Sucre fin, serôt employees
à la quantité des Cerizes susdites (la Cassonade n'estât ici propre) qu'on infu-
sera dās le ius de Cerizes aigres, icelui tiré de plusieurs Cerizes, auquel les l'ô-
aura arraché la quenē, osté le noiau, & passé à trauers d'vn linge. La quantité
du ius ne se limitera, estât meilleur d'y en mettre trop, que peu: parce que le
trop s'exhalera, par la patience du bouillir, à où le peu, causeroit la bruslure
du Sucre, par faute d'humeur. Et parce que communément les petites Ceri-
zes aigres, ne sont si hautes en couleur, que les grosses, qui à mesure qu'elles
se meurissent, se noircissent, pour colorer le ius susdit, appellé Agriotar, de
trois ou quatre grosses Agriotes noires de maturité, on sera exprimé le ius
dedans l'Agriotar, dont il s'en rendra plus agreable. Ces choses appareillees,
le ius sera mis dans le poesson ou cassette, & sur icelui, le Sucre puluerisé,
sans souffrir qu'il touche le cuiure du poesson, de peur d'en attirer la senteur.
Le tout bouillira à petit feu de charbon (l'escumât toujours avec vne cueil-
ler d'argent ou de bois, iamais de fer ni de cuiure) iusques à ce que le syrop
soit acheué de cuire, quo cognoistrez, quand en ayant mis vne goutte sur v-
ne affiete, elle ne versera nullement, ni d'vn costé ni d'autre, ains se tiendra
ferme estant rouge, comme rubi. Lors mettez dedans les Agriotes, tout dou-
cement, sans les froisser, les ferez vn peu bouillir, & iusques à ce commen-
cent à se creuer. Ce que voyant, les tirerez du feu, les laisserez refroidir, avec
la patience requise en cet endroit, puis les logerez dans boîtes de verre, y
versant dessus l'Agriotar dont elles seront couuertes, y trempans dedans. Les
boîtes seront bien fermées avec du parchemin, & finalement exposées au
Soleil, pour y sejourner cinq ou six iours, & par sa chaleur acheuer de cuire
le syrop, qui par l'humidité du fruit, sera descuit. Mais cas estant, que sur
abondant l'humeur, le Soleil ne la puisse consumer, le syrop faisant signe de
se moisir, apres en auoir osté les fleurs de moisisseure, avec vne cueillet d'ar-
gent rebouillirez le syrop sans les Agriotes, lui donnant la dernière cuité:
finalement le remettrez sur les Agriotes, froid non chaud, de peur de creuer
les Agriotes, & de rompre le vase de verre.

En suite, viennent les Amandes. Le naturel de ce fruit, est de se descheoir *Amandes.*
en confissant: & afin que les Amandes estans confites, restent de passable
grandeur; preuoyant cela, ne faudra ici employer que les plus grandes, telles
curieusement les recherchéât, mesme les races particulieres, à ce les plus pro-
pres. Nous les cueillirons de l'arbre, non endurecies, ains encores fort ten-
dres: leur osterons la bourse grise couurant le vert, pour mettre en euidence
telle

CONFITURES.
La couleur verte aux Amandes confites.

telle belle couleur, semblable à velours vert, & avec icelle les confisons. Le moyen de despoüiller les Amandes de telle bourre, est la lexiue preparee avec des cendres de chesne : mais cela se fait fort proprement, & beaucoup mieux qu'avec le cousteau, quelque curiosité qu'on y sçache apporter. Apres auoir fait bouillir demi quart d'heure, des cédres de chesne bien nettes dans de l'eau, l'on passera le tout à trauers d'un linge, le versant dans vne terrine, où estant reposee la lexiue, le grossier des cendres, comme lié, s'arrestera au fonds, laissant l'eau claire au dessus: laquelle prinse de là, doucement sans esmouuoir la lie, sera mise bouillir dans vn poësson sur feu clair: bouillant, les Amandes y seront eschaude deux ou trois à la fois, les iettant dans l'eau, où ayant bouilli vne onde, les en retirerez avec la cuillier peçee, les mettant sur vne seruiete grosse, & neufve, avec laquelle frottant l'Amande vn peu rudement, en enleuerés la bourre grise, descouurant le beau vert. Si la lexiue n'est assez forte, ne seruira de rien sans pouuoir enleuer la bourre. Si trop, gastera tout, escorcheant l'Amade iusques au blanc. Au remede. La foiblesse de la lexiue, se fortifiera par bouillir, ce seul moyen faisant exhaler l'eau sur-abondante, causant la foiblesse. Le trop de force, se corrigera avec de l'eau, en mettant dans la lexiue, la quantité requise, comme se monstrera par la preuue, à laquelle vous arrestant, acheuerés d'esbourrer vos Amandes, iusques à vne, aioustant de l'eau à la lexiue, lors qu'en bouillant, elle se fortifiera par trop, comme le recognoistrez par l'œuvre mesme. Ce fait, ouurirez le passage aux Amandes, les bouillant dans l'eau claire: puis les secherrez entre deux linges, & sans leur donner loisir de se refroidir, les larderez avec de la canelle, de long en long, non en trauers, de peur de les percer mal à propos, & par consequent les difformer. Tandis, le syrop s'appretera. Et estans vos Amades mises dans la terrine, là seront confites, avec pareil syrop, y employant dix iours, avec semblables obseruations que dessus. Ainli auez des belles Amandes, vertes durant l'annee, non ridees, soit qu'elles demeurant au liquide, soit qu'on les passe par le sec.

Mettez des tronçons de canelle dans les Amandes.

Noix.

DES Noix confisons-nous de trois couleurs distinctes. Noire, Verte, Blanche: pour toutes lesquelles, est necessaire eslire fruit de grand race & tendre, duquel se fait Confiture de valeur, recerchee & pour le goust & pour la santé, tres-propre pour l'estomach. La maniere la plus recüe, est celle dont les Noix restēt Noires. Les Noix sont pecees avec vn cousteau, en mesme temps les iettans en l'eau fraische, dans laquelle trempent continuellement durant neuf ou dix iours, chacun iour les remuant d'eau nouvelle, trois ou quatre fois, & en somme, iusques à ce que l'eau en soit claire. Apres, le passage s'en fait, puis les Noix sont lardees avec de la canelle, en long & en trauers (iamais avec du girofle, bien que ce soit de l'usage inueteré de plusieurs) & finalement, logees dans la terrine, pout y estre confites avec le syrop, dans dix iours.

Noires.

Vertes.

POUR la couleur Verte, trois moyens y a-il. Au lieu de peler les Noix, l'on les perce en trois ou quatre endroits, afin de leur faire vider la liqueur maligne, leur causant la noirceur: mais ce sera avec du bois dur & poinctu, non avec du fer, de peur de la rouille pecees, serót mises tremper dans l'eau courante, s'il est possible, afin que la liqueur sortant par les trous, ne s'arreste nullement sur les Noix, pour les en noircir. Au defaut de telle commodité, ce

té, ce sera dans vaze à large ouuerture ; qu'on les trempera en abondance **CONFIT.**
d'eau, dont on les remuera, sept ou huit fois le iour, durant dix ou douze; **TVERES.**
passés lesquels, elles sont pelées avec vn cousteau de rozeau ou canne, non
de fer, pour les raisons dittes. Le vert paroistra deffous la pellicule, icelle
ayant engardé l'humeur maligne d'y penetter, s'estant vuidée par les trous.
A mesure qu'on pellerà les Noix, seront iettees dans l'eau fraische, & de là
dans la bouillante pour le passage.

AVTRA moyen pour rendre les Noix vertes, est la lexiue, faite, non avec
des cendres, ains avec de la chaux viue, ou neuve. La chaux trempe vingt-
quatre heures dans l'eau fraische, apres est bouillie vne bonne heure sur feu
clair, finalement passée par vn linge, & ayant telle lexiue seiourné dans vn
vaze, iusqu'à ce que la lie s'en soit arrestee au fonds d'icelui, l'eau claire du
dessus prinse, sera bouillie dans vn poësson sur feu de flamme, & bouillant,
dans icelle seront eschaudees les Noix, comme les Amandes, & ainsi qu'el-
les, frottées rudement avec vne seruiete neuve & de linge grossier, pour leur
enleuer la pellicule exterieure, cachant la couleur verte. La foiblesse & la
force importunés de la lexiue, sont corrigees par le bouillir, & par l'eau,
comme a esté veu à la lexiue de cendres.

AVSSY par le sel se rendent vertes les Noix, car ayans trempé dans la sau-
meure quelques quinze iours ou trois semaines, & apres deslées, facile-
ment s'enleue leur premiere peau, sous laquelle, le vert paroît preserué de la
maligneumeur noirçillante, que la force du sel aura fait vuidet, par les po-
res de la Noix.

QUANT à la couleur Blanche, elle procedé directement de la main, c'est à *Blanches.*
dire, du tailler: car pour blanchir les Noix, sans les percer ni tremper aucune-
ment, ne faut que les peller iusques au blanc, leur oitât tout le vert (c'est pour-
quoi, ici faut employer les plus grosses Noix) & sur le blanc façonner au
cousteau, les Noix à la semblance de la coque endurcie d'une vieille Noix,
par le moyen de laquelle gentillesse, les Noix confites au sec, ressembleront
aux communes de ménage.

TOUTES lesquelles Noix, quoi que differentes de couleurs, seront au
reste traittes de mesme sorte; touchant le passage, le larder avec de la canel-
le, le syrop, & le temps de l'application.

LES Noisilles ou Auclaines seront prinsees en rame ou en escosse, pour *Noisilles.*
confire. L'on les cueillira douans qu'elles ayent grené, encore fort tendres,
avec leur coque ou escosse bien esparpillée, & aisserons esloués. Pour plus de
beauté, plusieurs Noisilles attenans par les queues, seront laissées ensemble,
lesquelles vnies, se maintiendront avec leur naturelle couleur, iusques à la
fin. Est necessaire de les passer par le sel; puis deslées, les exposer au syrop.
Ne veulent aucune canelle, ni autre moyen pour les confire, que le Succe,
leur faisant tenir mesme chemin qu'és précédents fruits, & les acheuans au
sec, sorties du liquide.

DES Laitues, se fait la Bouque-d'ange, ainsi appelée telle. Confiture; *Laitues.*
pour son precieux goust, & faculté de desalterer les febricitans. C'est seu-
lement le tronç de la Laitue tige ou coston qui est ici employé, qu'on
prend, encores tendre, deuant que la plante ait meuri la graine. Pour l'auoir
gros, come le poulce, cōiét eslire la race de Laitues de la plus grãde sorte,
comme

CONFITURES. comme sont communément les vertes, qui ne se tressent en pomme. Le tronc sera coupé tant long qu'on pourra, & si bien nettoié, que sans empeschement, l'on le voie transluire le regardant à la clarté du Soleil. Ainsi appareillés tels tiges seront mis au sel pour dix iours: puis dessalés, logés dans la terrine, finalement confits avec le syrop durant dix autres iours, attendés dans la terrine, d'estre tirés du liquide pour estre mis au sec, digne article de telle Confiture.

Conniét leur remuer de Syrop. Er d'autant que la beauté de ceste Confiture depend de la clarté de son corps, l'ayant diaphano & translucide, & qu'elle pourroit estre obscurcie, par la continuation du service de mesme syrop, qui par reitrees ebullitions, se ternit: est requis lui changer de syrop, vn couple de fois, durant les dix iours, qu'on emploie à parfaire la Confiture, à chacun fois, lui faisant du syrop nouveau, avec nouvelle Cassonade, le lui donnant liquide & espés, selon les iours, & l'art, ci dessus remarqué. Dont se rendra vostre Bouque d'ange, claire & transparente, comme desirés. Mesme consideration conuient auoir du Carbassat, de l'escorce & de la chair de Citron, des Abricots, des Prunes, & autres fruits clairs; pour lesquels seruira cest auis, sans le redire. Et se fera ce changement ci, sans nulle despense, employant à propos le syrop qu'on retire du fruit (bien qu'il ait serui) à faire d'autres Coufitures, dont l'obscurité n'a besoin de tant particuliere recherche.

Petits Melons & Concombres. Av sel mettra-on des petits Melons & concombres entiers, de deux à trois doigts de long, verts & fort tendres, pour apres y auoir demeuré dix ou douze jours, les dessaler, & en suite confir, pour finalement les mettre au sec, où sans dechet, ni de corps ni de couleur, se représenteront tres-bien.

Petits Limons & Oranges. De mesme l'on fera des petits Limons & Oranges, entiers, soit pour les saler, dessaler, confir au liquide, soit finalement, pour les faire passer par le sec, duquel sortiront beaux à voir, pour leur naturelle figure, & naïue couleur: estans aussi plaisans au manger, pour leur bon goût, & salutaire à la santé.

Abricots. En ce rang seront les Abricots, le temps ainsi l'ordonnant. Nos pres cōfissoient les Abricots, à la maniere des cerizes, tous entiers, sans peler, les faisant cuire dans le sucre, à vne seule venue, & les gardans toute l'année dans le syrop. Aucuns tiennent encores telle façon. Mais la pluspart les pelent, & leur ostent le noiau, les applatissans en rond, comme prunes de Brignole, les confissans à la maniere susdite: & comme par succession de temps, l'on apprend tousiours quelque chose de nouveau, y en a qui les mettent au sec, où ils se représentent bien, beaux & clairs. Mais qui desirera auoir des Abricots, encores mieux qualifiés sans guieres s'escarter de leur naturel, gardans beaucoup de leur naïue couleur, ayant le corps transparent & diaphane, y voiant à trauers le noiau, les preparera ainsi. Choisira la meilleure race d'Abricots, sains & entiers, de belle couleur, non du tout meurs, ains vn peu verdelets & fermes, pour mieux resister au Sucre: sans les polir ni ouvrir, les jettera tous entiers dans l'eau bouillante, pour le passage, les maniant doucement sans les froisser. Apres, seront arrangés dans la terrine, là confits avec les obseruations necessaires, mesmes de la qualité du syrop, representees, variant selon les iours; surquoi l'on ne se peut aucunement dispenser. Moienant lesquelles, le syrop penetrera iusques au cœur du noiau, quoi-que la coque d'icelui soit du-

soit dure & inamolissable : lequel noyau, estant naturellement de douce fa- CONFITURE &
 neur (comme des races d'abricots y a-il, tels les produisans, qu'on mange
 comme noisilles) par le susdit ordre, se rempliront de Succre, & confiront
 comme la chair des Abricots: ainsi, en ce fruit, se trouuera double Cõfiture.
 Le noyau estant amer, selon l'ordinaire des communs Abricots, le Succre ne
 laissera de s'y rendre, adoucissant quelque peu son amertume, ainsi que no-
 toirement le recognoistrez en les goustant. Apres que les Abricots confits
 auront seiourné au liquide vn mois, pourront estre mis au sec; receuans leur
 dernier Succre, qui leur donnera lustre requis à tant precieuse Confiture.

Les petites Piores musquées & blanquetes, suiuent pied à pied, les Abri- Petites Piores
mus-
quées &
blanquetes.
 cots, pour le mesme qu'eux, estre traitees, au passage, au confit au liquide, &
 en suite, au sec. L'on ne les pellerà ni fendrà aucunemét, ains entieres, seront
 employees. Et, comme i'ai dit des noisilles, plusieurs petites Piores confira-
 on en vnió, si l'on les cueille de l'arbre, iointes ensemble par les queües, dõt
 la Confiture se rendra plaisante, d'elle-mesme estant de tres-bon goust, ce-
 dant à peu d'autres.

Les plus grosses Prunes, sont en ce seruice-ci, à preferer aux petites, pour Prunes.
 la difficulté plus grande, qu'on trouue du manier le petit que le gros fruit:
 ioint que la Prune se diminue fort au confit, la petite presque s'y aneantis-
 sant. Le goust est aussi à considerer, car tant meilleure sera la Confiture, que
 plus sauoureux en aura esté choisi le fruit. C'est pourquoy, les grosses Prunes
 Perdignes, Imperiales, Royales, & semblables; de grand corps & precieuse
 substance, sont recherchées pour confit. Et pelees sans noyau, & avec iceluy,
 entieres, sans peler, sont confites les Prunes ainsi qu'abricots, où vous ren-
 uoyeray, pour les traiter de mesme. I'ajousteray ceci, que lors que voudrés
 mettre au sec vos Prunes, les sortans du liquide (i'enten de celles qui auront
 esté pelees, estans sans noyau) de deux ou trois petites Prunes, en façonnerés
 vne grosse, les iognans ensemble, par le moyen du Succre, dont elles se con-
 glutineront; & apres en seront cachees les commissures, par l'incrustation
 du Succre courant le fruit, dernière main de toute Confiture.

Voici la saison ouuerte, pour toutes sortes de Piores d'Esté. D'entre leur Piores moy-
ennes &
grosses.
 nombre infini choisirez des mieux qualifiees, pour le goust & pour la beau-
 té, grosses & charnues sur tout, sans pierres ni grauois. Non plus que les peti-
 tes Piores, celles-ci, ne seront, ni pelees, ni fendues, ains entieres les confira-
 on avec le seul Succre, à la maniere dite. Et pourüeu que le passage soit bien-
 fait, & le syrop bien appresté, ne doutés du succès, car le Succre penetrant à
 fonds les Piores, quelques grosses qu'elles soyent, les confira à souhait. Dont
 elles resteront sans dechet de corps, ni de couleur, se representans comme
 sortans de l'arbre, au partir du sec. De mesmes, seront conduites les Piores de
 l'Automne & de l'Hyuer, qui me gardera de redire. Plusieurs pelent les Poi-
 res pour confit, dont ils font bonne Confiture, mais non tant agreable que
 la susdite.

Le Carbassat se fait de Courges longues, à cela estans meilleures que les Courges.
 Courges rondes: quant aux Citrouilles, elles y sont du tout impropres,
 leur chair ne pouuant souffrir la chaleur du Succre, qui la fait fondre la ren-
 dant en broiet. Encores le col des Courges est à ceci meilleur, que le ventre.
 Du col, dohques, nous en ferons des trenches, longues de demi pied, larges
 de deux

CONFITURES. de deux bons doigts, espesses d'un petit pouce. L'on les escorcera curieusement, & aussi en seront ostez les grains du dedans, si point y en a en telle partie de la Courge, afin que les trenchés demeurent nettes & claires. Ce fait seront mises saler dans vne terrine vitree, pour y séjourner dix iours, pour le moins. Mais pour l'abondance d'humeur que la Courge tend, ne sera besoin la ietter dans la saumeure, seulement d'en couvrir les trêches avec du sel menu, les mettant par littees, à la maniere qu'on sale les lards. Car reposant les pieces de Courge dans la saumeure commune, icelle se treuvant trop foible, par la susdite humeur aioustee, y auroit danger de corrompre le tout. Et à ce que les trenchés trempent continuellement, comme il est necessaire, le sel n'y sera espargné, ains donné largement, sans crainte d'exceder, le trop se retrouvant au fonds du vase. Apres, l'on les dessalera, l'on leur fera le passage, l'on les confira comme dessus, finissant par le sel. Outre les trêches de Courges faites en long, des pieces en quarré en seront taillees, larges de quatre doigts, espesses de deux à trois, qu'on prendra du col de la Courge, comme de l'endroit du fruit, le plus charnu, dont la Confiture se rendra bonne & agreable.

Melons & Concombres meurs. CE n'est de l'usage commun, qu'on confit des Melons ou Poupons meurs en pieces, comme des Courges, ains des verts, petits & entiers, ainsi qu'ai montré: toutesfois, la chose est faisable, mon experience vous en pouvant assurer. Soyent donques prinsees des trenchés de tel fruit, qualifié de rouge, maturité, & grandeur, de la mesure que voudrez: & apres les avoir peelees & esgrennees, les salerez sans eau, dans la terrine, comme dessus. Y pourrez ajouter des trenchés de Concombres, pour la sympathie de ces deux fruits: les deschargeans d'escorce & de graine, afin que les pieces restent nettes.

Escorce & Chair de Citron. DU Citron se confit l'escorce & la Chair, séparément, & de chacun se fait tres-bonne Confiture, agreable au goust, & à la santé, mesme l'escorce profitable à l'estomac. Des trenchés sont faites de l'Escorce, tant longues, comme est le Citron, espesses d'un doigt. Et de la Chair, des pieces quarrées, rondes, triangulaires, & autres, qu'on taille à volonté. L'Escorce s'employe sans rien oster du dessus, comme là consistant le plus de la vertu de ce fruit. Toutes ces pieces sont salees, dessalees, & confites à la maniere susdite; puis mises au sec.

Auberges & Peches. SELON les saisons se dispose des Confitures, au soulagement de la memoire de nostre mere-de-famille, qui par telle distinction des temps & des fruits, ordonnera de ce precieux mesnage. Les Auberges & peches se presentent ici, pour à leur tour estre confites entieres avec leur belle robe vermeille, iaune, verte, & noyau dedans. Ce fruit se treuve capable d'estre confit, de la mesme façon que les Abricots, estant choisi des especes qui ont la chair plus ferme, & plus dure, à cause de quoi resistent bien à la violence du Sucre, comme il est requis.

Peches de Peche, &c. DE fort bonnes pastes sont aussi faites de ces fruits-ci spécialement des Peches, dont la maniere en estant venuë de Genes, recommande telle sorte de Confiture. Ainsi l'on y procede. Les Peches peelees, mises en pieces, deschargees de noyau, seront cuites dans l'eau claire, sur feu de charbon, les remuant continuellement de peur de les brusler: & sans attendre que l'eau soit du

Soit du tout consumée en exalaïson : l'on les passera par le tamis. Apres, se- **CONFITV-**
ront remises dans le poësson, y adioutant du Sucre fin en poudre, la moitié **RES.**
du poids du fruit, y comprenant le peu d'eau restante en icelui (comme si la
passe avec l'eau, peze deux liures, y faudra mettre vne liure de Sucre) pour là
s'acheuer de cuire. Ce sera sur petit feu de charbon, remuant tousiours la pas-
te avec l'espatule de bois, iusques à ce qu'elle soit assez cuite: & le cognoi-
stés quand cessera de faire escume. Lors la tirerez du feu, la mettant sur des
vazes à large ouuerture, exposée au Soleil. afin que par sa chaleur la paste
deschargee de toute nuisible humidité, procedante du naturel du fruit, s'a-
cheue d'affermir, l'y tenant si longuement, qu'il suffise. Et à ce que pendant
tel seïour, la poussiere & autres saletez n'importunent la paste: elle demeure-
ra tousiours couuerte d'un linge, si bien accomodé & rehaussé par appuis
& soustenemens, qu'il satisface à ce seruice, sans destourner le Soleil que le
moins qu'il sera possible. Plusieurs autres fruits pourra-on conuertir en pa- *Autre paste*
ste, à la maniere susdite, comme Abricots, Prunes, Cerizes, Poires, Pommes, *de diners*
&c. sans autre particuliere obseruation, que du Sucre, pour en donnet tant *fruits.*
plus aux fruits, que plus ils seront humides.

LES Arseïoles & Framboises meures, se pourront confire de compagnie, *Arseïoles*
& loger en communs vazes: ou en distincts & separez, comme l'on voudra. *Främ-*
Aussi est-on en liberté, de les confire à vne seule venue (à la maniere des a- *boises.*
griotes (ou à plusieurs fois, ainsi que les autres Confitures: mais de les ache-
uer au sec, la petiteïlle du fruit n'en requiert la peine. Pour laquelle cause,
l'on logera ces petits fruits en petits vazes plats & bas, de verre ou terre vi-
tree, pour là estre prins durant l'annee, les mangeans au liquide.

EN la propre maniere que les cerizes, sont confites les Cornoailles, c'est as- *Cornoailles.*
suaïoir, dans le Sucre infus au propre ius de ce fruit, duquel sans autre hu-
meur, se fait le syrop, appellé *Cornat*, du nô du fruit, dit en Latin *Cornia*: ain-
si que celui des agriotes, *Agriotas*. Aussi sont ces Confitures-ci, de commu-
ne faculté rafraïschissante, tres-propre pour les febricitans: leur petite aigreur
naturelle leur estant agreable. En pots de verre, reposeront ces Confitures-
ci, pour y estre prinnes selon l'usage.

DANS le syrop de Sucre, seront confits le Vert-ius ou Raisins verts, *Vert-ius.*
pour les cōseruer toute l'annee. Emploierés ici les plus gros Aigrets ou Rai-
sius verts, bien choisis; & apres leur auoir osté les queuës, les ietterés dans le
syrop fait au Sucre avec de l'eau claire, pour s'y cuire. Mais ce sera sur la fin
de la cuite du syrop qu'y mettrez les Ver-ius, à ce qu'ils n'y sejourment beau-
coup, de peur de les creuer: mesme cōsideration aiant sur le confire des Agriotes,
comme il a esté veu. Ce fait, en semblables vazes que ceux des Agriotes
seront logez les Vert-ius, pour y reposer iusques au besoin.

EN plusieurs sortes se confissent les Coins, en quartiers, en Cotigna c, en *Coins.*
Gelees, & encores de toutes ces façons-ci, diuersement, tant ce fruit est de
facile maniment.

FRÉS bon choïs des Coins que desirez confire, les prendrez de franche
race, beaux en couleur, odorans, & la quantité que voudrez employer. Chas-
que Coin sera mis en quatre ou six piéces, les pelerez curieusement, de mes- *En quar-*
me les deschargeans de tous grains. A mesure que les pelerez, les ietterez *tiérs.*
dans l'eau fresche, pour les preseruer de noirçisseure. Leur ferz le passage
dans l'eau

CONFITURES. dans l'eau bouillante: & apres en auoir lardé les pieces avec des tronçons de canelle, chacune en plusieurs parts, les logerez dans la terrine. Tandis le syrop, s'apprestera; mais ce sera avec l'eau où auront bouilli les Coins, laquelle decoction, aidera à odorer le syrop; l'employant avec les obseruations representees, où toutesfois le naturel du fruit, requiert faire ceste exception, Que le Coin naturellement s'affermit à la chaleur du syrop, soit de Succre, soit de Miel, y ayant en fin, danger d'endurcir importunément le fruit, par la continuation du syrop chaud. Ce que preuenant, d'autre syrop que froid, l'on ne mettra sur les Coins, les quatre derniers iours de la Confiture, laquelle acheuee avec syrop ainsi qualifié, se rendra agreable, comme la desirés. Plusieurs, avec bon succès, confissent au Succre des Coins en quartiers, à vne seule venue, comme au Moust & au Vin-cuit, mais ceste façon dont est question surpasse toutes autres, & pour la bonté, & pour la duree.

Cotignac.

PAR deux moyens l'on fait des bons Cotignacs. Des Coins bien choisis seront cuits au four, entiers, sans pelier, mis dans vaze de cuiure, bas, à large ouuerture, demeurans au four autant qu'une fournee de pain. Ainsi, bien rostis, l'ó les pelera, pestira, & passera à trauers d'un tamis, ou d'une toile neuue bien nette: puis l'on les acheuera de preparer dans le Succre. La quantité du Succre requise en cest endroit, est la moitié du poids des Coins. Telle l'y ajoindrez, non en syrop, ains en poudre, meslant l'un avec l'autre. Apres, la composition mise dans la bassine ou casse pointue, sur petit feu de charbon, y sera acheuee de preparer, la remuant tousiours avec la spatule de bois, de peur de la bruslure. Le Cotignac sera cuit en perfection, quand il ne tiendra plus, ni à la casse, ni à la spatule, sur laquelle adresse vous arrestant, aussitost que vous-vous apperceurez de tel despouillement, le sortirez du feu, & de la casse, le logerés dans des vazes de verre ou de terre, ou dás des boites de bois, pour là estre prins selon l'usage. Et à ce qu'aucune restáte humidité naturelle du fruit (comme il peut arriuer) n'amoindrísse & ne rauale beaucoup la bonté ou la beauté du Cotignac, les vazes & boites en seront exposees à l'air, pour trois ou quatre iours (non toutesfois au Soleil, ni à la rosee) où se desséchant, demeurera le Cotignac ferme & solide, tel qu'on le desire. Aucuns ne passent les Coins par le tamis, ains les employent sortans directement du four, apres leur auoir osté la pelure & les grains. Mais non tant delicat s'en fait le Cotignac ainsi, qu'estant tamisé, dont deschargé de tout le grossier, reste du tout bon & beau. L'autre moyen est de pelier les Coins, & tous entiers sans les ourrir, les mettre bouillir dans l'eau claire, iusques à ce qu'ils creuent, d'eux-mesmes se reduisans en paste: en suite, les passer par le tamis bien net: finalement, les acheuer de cuire dans la casse avec le Succre, en pareille proportion que dessus, & semblable ordre. Sur la fin de la cuite des Cotignacs, y ietterez dedans quelque once de canelle puluerisee, pour leur augmenter le goust: & si les voulez parfumer, vn peu de musc meslé avec la canelle vous satisfera, dont les Cotignacs s'en rendront tres-agreables.

Cognoissance de sa cuise.

Autre moyen de faire le Cotignac.

Autre.

AVSSY en deux façons, l'on fait des bonnes Gelees de Coins. Les Coins hachez en menues pieces, sans pelier ni esgrener, sont iettez dans l'eau claire au partir du cousteau, afin qu'ils ne se noircissent sentás l'air. La peleur sert à odorer la gelee, comme l'endroit du Coin le plus cuit, & les grains, à auancer le geler du fruit, en estant telle partie, ce qui plustost & plus facilement se gele.

Gelee.

gèle. Dans grande poëlle, en abondance d'eau claire, seront bouillis les Coins CONFITV
RES. en feu clair; & si longuement, qu'ils viennent comme en paste. Lors les coulerés à trauers d'une toile neufue bien nette, violemment, tant à ce que toute la matiere en sorte, que aussi pour auoir & profiter la plus propre à geler, qui est celle ne sortant de gré, ains qui se fait presser pour la difficulté de sortir de couloir, à cause de son naturel glutineux. Messerés à ceste decoction, du Succre en poudre, le tiers du poids d'icelle, peu plus ou moins, & le tout ensemble ferés bouillir dans la casse pointue, à petit feu de charbon & vni, afin que la gelee se cuise également de tous costés: laquelle deschargerés de toute l'escume qui se presentera, l'ostant curieusement, afin que la Gelee reste du tout belle. Et à ce qu'elle s'appreste tât mieux sans crainte d'estre bruslee, la remuerés continuellemét avec la spatule de bois: aussi, coup à coup, regarderés l'estat de sa cuite, pour prendre auis du point de la tirer du feu. Ce sera sur vn marbre ou sur vne assiete, qu'en ferés les espreuues, y jettant dessus quelques gouttes de la matiere, laquelle s'y gelant à mesure de son refroidissement, manifesterá d'estre assés cuite. Donnés-lui neantmoins la cuite assés forte, auant que cesser, mais avec vn jusques-ouí, afin de l'acheuer de cuire tout d'une-main: voire est requis tendre vn peu au trop, afin qu'icelui supplée au descuire, qui lui auient dans quelques iours après (selon le naturel de tous fruits confits) sans lequel moien, la Gelee ne se pourroit remettre en bon estat: d'autant qu'on ne la peut recuire estant acheuee, comme l'on fait les autres Confitures. Mais ainsi maniant vostre Gelee, la rendrés ferme, de couleur rouge comme rubi, claire & translucide, plaisante à la veüé & au goust, & de longue duree, selon le suiet. L'autre maniere de faire la Gelee de Coin, differe de la precedente en ceci. Cuite de la
Gelee. Que les Coins sont deschargés d'Escorce & de grains; deuant que les mettre bouillir dans l'eau, Que le Succre en plus grande quantité que dessus, est mis dans la decoction auant que la tamiser, après auoir vn peu bouilli. Au reste, en estans les facons ordinaires & communes, touchant le passer par le tamis; puis le cuire sur petit feu de charbon, & finalement loger ces belles Gelees dans vases de verre ou terre vitree, façonnés selon la portee & dignité de si gentille confiture.

Autre Gelee.
PAR excellence, quand l'on parle des Gelees, s'entend de celles de Coin: neantmoins, de certains autres fruits, comme de Cerises & Cornoailles, se font des Gelees, tres bonnes & precieuses, pour sains & malades. Et bien que nous aions outre-pasé le rang des Cerises & Cornoailles, si est ce que pour la sympathie qu'elles ont avec le Coin, en cest vsage-ci, l'accompaignerons de Cerises & Cornoailles, pour faire des gelees. Les Cerises ou Agriotes, choisies bien meures, seront deschargees de leurs queuës & noiaux, Gelee de Coi-
rises. puis escachees, & exprimees à trauers d'un linge bien net, le jus en tumbera dans vn vaisseau de terre vitree; sur lequel, aussi tost sera mis du Succre en poudre, & le tout versé dans vn poësson, cuit sur petit feu de charbon, iusques au geler, comme dessus. La quantité du Succre, ne se peut prescrire, attendu l'abondance de jus requise en cest endroit, surpassant beaucoup le Succre, dont la Gelee s'en fera mieux & plustost, que si le Succre y estoit mis trop largement, & cela sans hazard, par la patience de la laisser diminuer par exhalaison. Moieñnant laquelle, l'escumant tous-iours; pour la
E E c

CONFITURE S. descharger de saleté, aiant feu esgal és costés du poësson, & petit, vostre Gelee se fera à volonté, & se represente excellente en beauté, & bonté de couleur rouge, claire, diaphane, & de goust tres-precieux.

Cornoailles. AINSI mesnagerés les Cornoailles, pour en faire de la Gelee, laquelle, & la precedente (comme les plus exquisés des fruits) logerés dans des petits vases de verre ou terre vitree, peinte, à ce appropriés. Là se conserueront ces Gelees-ci, longuement en bonté & beauté, pour avec delectation, seruir, & à sains & à malades.

Mesles ou Nefles.

LES Mesles, ou Nefles comme les derniers fruits cueillis, seront en suite les derniers confits. Sans les passer par le sel, l'on les confira selon l'ordre susdit, assauoir, à diuerses venues, y employant dix jours. Sortans de l'arbre encores dures, non paruenues à maturité (car elles s'acheuent de meurir sur la paille) ayans leurs aesslerés pointus, sans sejourner, de peur de la flectrisseure, les jetterés dans l'eau bouillante, pour leur faire le passage: lequel fait, & arrangees dans la terrine, seront accuillies par le syrop liquide & bouillant. Mais ce sera seulement pour les deux premiers iours, que le syrop leur sera donné chaud, non pour les subsequents, crainte de l'importun affermissement, auquel les Mesles sont suintes. Car au reste, iusques à la fin, autre que froid ne sera employé le syrop, l'ayant au preallable fait bouillir & confumer selon l'art & l'observation des iournees, puis refroidit. Par là preuenant la durté du fruit, la Confiture s'en rendra belle & bonne, sans lequel moien, ne pourroit-elle estre de grande valeur, la durté en rauant la reputation. Les Mesles confites, seiourneront au liquide tant qu'on voudra, pour de là estre prinsees selon l'usage. Aussi, ce sera à volonté qu'on les en tirera, pour les mettre au sec, afin de receuoir la marque des exquisés Confitures.

Des Pommes pour confire.

TOUCHANT les Pommes, grand conte l'on n'en fait pour confire. Leur naturel ne se ploiant guere bien à tel appareil. De les confire entieres sans peler, comme les poires, ne se peut, attendu que leur peleur, semblable à parchemin, resiste au syrop, soit de Sucre, soit de Miel, ne lui permettant de passer iusques à l'interieur du fruit, comme il est necessaire. Et de les peler, non beaucoup plus grand auantage y a-il, parce que la Chair de la Pôme, se dissout comme broüet, sentant la chaleur du syrop. Quelques races de Pommes neantmoins y a-il de Chair ferme comme Court pendu, Pomme roze, & peu d'autres souffrir le syrop, & par ce moien, se confire, toutesfois, pelees, car avec la peleur, aucune n'est à cela propre. Pour laquelle cause, des Pommes de la qualité requise, seront choisies, qui pelees, après mises en quartiers ou laissees entieres, seront exposees au confire à la maniere ditte. Aussi à estre confites à vne seule venue, les bouillant dans le syrop, comme les cerizes, & selon l'usage de la plus commune Confiture. De conuertir les Pommes en pâte, comme les Peches, la chose est faisable, aussi en ai-je representé ci deuant la maniere, où ie vous renuoie.

Fruits tronqués.

A V S S I confit-on des fruits tronqués, mi-partis, en pieces inegales, de toutes especes, selon la fantasia, & qu'il s'accorde le mieux, comme Melons, Concombres, Courges. Laictues, mesmes des retailleures d'Escorce de Citron, & de ses rascleures avec, que les Italiens appellent *Citrogratato*: desquelles droguerics, se font des Confitures agreables, qu'on conserue dans le liquide

quide: & d'icelui pour mettre au sec, en seront tirees les plus grandes & ma-
leables pieces, si ainsi on le veut.

CONFITURE.

DE mesme, emploie-l'on plusieurs racines d'herbes medicinales, comme Buglose, Cichoree, Angelica, Campana, & semblables, qui avec les proprietéz qu'elles ont pour la santé, se laissent manger appareillees en Confiture. Toutes lesquelles racines, estans bien rasclees & lauees, pour les descharger de terre & autre saleté, & ostee toute importune durté, seront maniees comme les fruits, avec eux aians commune la façon de confir, la conseruation au liquide, & la liberté de les mettre au sec.

Racines medicinales.

VOILA la vraie façon pour confir les Fruits au liquide: ceste-ci, en sera pour le SEC, à ce que nostre Confiture s'acheue de tous points, pour la bonté & beauté. C'est grand auantage pour bien ouurer au Sec, que d'auoir bien fait au liquide: voire en est-ce le fondement, sur lequel necessairement conuient bastir, où defaillant, rien de bó l'on ne peut esperer de ceste Confiture. Nostre fruit doncques bien preparé au liquide, s'acheuera bié au Sec. Il atté-
dra dans son syrop le loisir du Confiseur, & ce avec auantage, s'y nourrissant tant mieux, que plus il y sejourne. Mais pour auoir quelque limite en ce mesnage, noterés qu'ayant le fruit prins de Succe à suffisance, dans dix ou douze iours, par-apres ne s'en charge de plus, comme en estant rempli: pour laquelle cause, sera à vostre liberté, passé ce temps-là de le tirer du liquide pour le faire passer par le Sec. Bié est vrai, que le sejour au liquide accómode le fruit ainsi que i'ai dit, en ce que se nourrissant dás son syrop, s'en treuve par-apres plus rempli: parce que le Succe se candilant de soi-mesme dans le fruit, à la longue, le tient gros & ferme: laquelle cósideration ne vous arrestera, pourtant, si desirés voir bien tost vostre Confiture parfaite. La plus-part des fruits entollés ci deuant, confits au liquide, consentét d'estre acheués de confir par le Sec: voire tous sans nul excepter, se peuuent ainsi manier, si le trop petit corps d'aucuns ne les dispense d'en tenir le chemin. Les fruits que voudrés passer par le Sec, seront gouuerner en ceste sorte.

Confir au Sec.

POUR vn preallable, les fruits seront lauez, afin de leur oster le syrop gluant estant attaché à leur superficie, leur empeschant, ou pour le moins, leur retardant le secher. Cela se fait dans l'eau bouillante, les y lettant au par-
tir du vase, où ils auront seourné dés le commencement de leur confir. Les grosses pieces de fruit seront plongees dans l'eau, vne à vne, avec la cueiller percee, & les petites, deux à deux à la fois, & toutes aussi tost retirees sans y faire qu'entrer & sortir, de peur que le trop sejourner, ne leur ostant de Succe plus que de raison. Lauees, l'on les esgoutera sur vn linge blanc, escartees les vnes des autres, puis l'on les sechera.

Fait lauer les fruits.

CE secher-ci, se fait par deux moiens, au Soleil & au Feu. Au Soleil, en plein Esté: & au Feu durant toute l'année, mesmes au cœur de l'Hy-
uer. Si c'est au Soleil, le moié est de mettre le fruit laué, dás vn panier d'ozier long, comme vn berceau d'enfant ou d'autre figure, non au fonds du panier, ains suspendu au milieu par vn petit plancher fait avec des buschetes de menu bois ou vn treillis de fil d'archail, afin que le fruit ainsi esgaié, mesme sans s'entretoucher, soit penetré de l'air, pour auancement d'œuvre. Et à ce que le fruit soit nettement, sans estre importuné de la poussiere ni d'autre saleté le panier sera garni au fonds, d'un linge blanc, deuant qu'y arranger le fruit

Puis les secher au Soleil, ou

CONFITURES.

Au fen.

& au dessus, couuert en vouceure ou herceau: ainsi estant le fruit couuert & accommodé, expose au Soleil, y séjournera jusques à ce qu'il soit sec, prest à recevoir son dernier Succre, qui pourra estre dans trois ou quatre jours, aiàc le Soleil à propos, & que souuent visité, soit de fois à autre, retourné s'en des sus dessous. Sic cest au feu, vn moien fort propre y a-il pour ce mesnage, duquel se seruent les Confitteurs faisans estat de Confitures. C'est vn petit cabinet long & estroit, garni à plusieurs estages, comme planchers, esloignés l'un de l'autre, demi pied ou moins; faits de rozeaux refendus, ou de fil d'archail en trellis. & tant proprement accommodés, qu'ils s'ostent de leurs places & s'y remettent en glissant comme lietes, afin de changer de place à la Confiture qui y est mise au dessus pour secher: ce qu'elle fait, moiennant du feu allumé au dessous du cabinet, en vn four là basti occupant tout le bas d'icelui. Ce four est fait, comme à cuire du pain, aiant sa cheminée pour vuidier la fumee, sans importuner l'interieur du cabinet: lequel par ce moien l'eschauffe à volôté avec beaucoup d'aissance. A faute de tel cabinet, satisfera à ce seruice-ci, vn garde manger fait des bons aix, de quel bois que ce soit, fermant à clef, garni de plusieurs petits estages, comme dessus, au bas duquel, l'on mettra du feu de charbon sans fumee, qui sechera tres-bien le fruit. Encore de failant tel meuble, la mere-de-famille n'en estant accommodée, ne laissera pourtant de secher sa Cofiture par ceste simplicité (suiuant l'usage de chāps. où souuent se verifie l'engin surpasser la force, selon le proverbe.) Qui est, En arrangeant la Confiture dans des paniers, comme la voulant secher au Soleil, après mettant les paniers sur des tripiers, & au dessous d'iceux, du charbon allumé, se prenant garde que le feu moderé, y demeure cōtinuellement vingt-cinq ou trente heures. En la cheminée d'une chambre, ce feu s'accommodera tres-bien, pour la preparation du fruit: lequel demeurera à seureté, des chats & chiens, moiennant que la chambre soit close, & se sechera ainsi qu'il appartient dans le terme susdit, estant souuent visité, le tournant de tous costés, pour lui faire sentir la chaleur du feu.

*Cuire la Suc-
cre pour la
Sec.*

SECHER que soit la Confiture au Soleil ou au feu, tout aussi tost se rendra preste à recevoir son dernier Succre, dôt elle sera incrustée, comme d'un exquis vernis, la representant belle à la veüe, & lui augmentant la bonté de son goüst. Telle incrustation se fera aussi à loisir: la Confiture l'attendant tāt qu'on voudra sans interest, pourueu qu'on la face séjourner en lieu fort sec, non esloigné du feu, & deschargé d'apparence d'humidité. Jusques ici, c'est la Cassonade qui seule a esté employée à confire la plus-part de nos fruits: en suite, le Succre fin acheuera ce mesnage. Est requis d'estre pourueu d'un petit fourneau, semblable à ceux des distilleurs, fait avec des briques & de l'argille, pour y asseoir dessus la bassine ou casse pointue, afin qu'ayant le feu au dessous, sans paroistre au dessus, face commodement ce seruice-ci. Au defaut d'un tel fourneau, seruira le siege d'un alambic commun de plomb, sur lequel la casse ou bassine pointue, s'asserra assés bien, ainsi sans grand mystere nous accommodans de ce qu'auons chés nous. Est aussi necessaire d'auoir vn fonds de corbeille d'une torce, bourslet, approprié à recevoir la casse, lors que, chaude, l'on la sortira du feu pour la tenir droitement & fermement. Aussi d'un gril de fer d'archail, ou d'un trellis fait de rozeau refendu, pour recevoir dessus le fruit au partit du Succre, tant

*Quels ouils
sont ici ro-
quis.*

commodément, qu'escarté, les pieces ne s'entreprennent les vnes les autres. **C O N F I -**
De certaines grandes cueilliers perrees à grands trous pour tirer de la bassine T V R E S.
 le fruit le jettant sur le trellis. Lesquelles choses preparees, le Sucre fin sera
 mis dans la casse avec force eau claire & nette, pour y cuire. *Combien de*
 Autant de Suc- *Sucre.*
 cre conuient employer en cest endroit, qu'on imaginera, estant fondu, pou-
 uoir tremper & enuveloper le fruit, qui sera la quantité requise. Mais de peur
 de faillir, y en mettrés plustost trop, que peu: car le reste que le fruit n'aura
 prins, se retrouuera dans la casse, ayant retiré le fruit. Par ainsi, ce ne sera que
 prestre le Sucre au fruit: qui pour ceste incrustation, n'en consumera pas
 beaucoup, ains peu suffira, puis que ce n'est que comme vernis, le Sucre qui
 s'attache à la superficie du fruit, l'interieur n'en ayant besoin, par en estre
 rempli des sa precedente Confiture.

A P E T I T feu de charbon, lon fera cuire le Sucre en l'eau, sans le fruit, *Quel feu.*
 le quel l'on tiendra prest, attendant de le jeter dans le Sucre à point nom-
 mé, tel estant necessaire de le choisir & prendre, sans se pouuoir dispenser
 d'auancer ny de reculer, de peur de rendre vain l'ouurage. Car de s'auancer
 tant soit peu, le Sucre ne s'endurcira nullement, contre le fruit, au rebours
 de nostre intention, ains restera gluant comme miel, sans s'affermir. De retard-
 der, le fruit se chargera par trop de Sucre, s'y gelant mal à propos, dont il
 perdra sa couleur naturelle; & sans lustre aucun, enuvelopé de Sucre, ne sem-
 blera pas mesme estre Confiture, ains pieces de Sucre: & pour fin le Sucre
 ainsi mal employé, sera reuu au rang des choses perdues. A cest article donc
 l'on auisera soigneusement, comme à la maistrise & au secret de la Confiture.
 Le Sucre en cuisant, jette de l'escume, quelque fin qu'il soit, mesmes aux *Faut escumer*
 premiers bouillons: à fin qu'elle n'en salisse l'œuure, on l'escumera curieuse- *le Sucre.*
 ment avec la cueiller persee. Quand le Sucre ne fume plus, ne poussant en
 haut aucune vapeur, monstre l'eau que luy auies ajointe, s'en estre allee en
 exhalaison, & qu'il est resté seul dans la casse, signe approchant du point re-
 quis, non le point mesme, pour lequel ne faillir, ainsi le rechercherés. Visite-
 rés de coup à coup, voire de moment à autre, vostre Sucre, sans l'abandon-
 ner de la veüe, avec la spatule, esleuant son syrop en haut, le faisant filer dans
 la casse: avec ceste obseruation, que tant que le syrop continuera son fil en
 vnion, despuis la spatule jusques dans la casse ou bassine, le Sucre ne sera en-
 cores allés cuit.

M A I S lors seront arriüés les vrais fines de sa parfaite cuitte, quand il se *Signes de sa*
 conuertira en vessies, que treuuerés par ce moyen. Prenés avec la spatule du *parfuite cuise.*
 Sucre au milieu de la bassine, jettés le violemment en haut, s'il est cuit ne
 retombera en bas, ains s'en feront des vessies de diuerses couleurs, rouges,
 jaunes, vertes, comme celles de l'arc-en ciel, se promenans par la chambre
 avec admiration. Quant le filet du syrop cessant sa continuité, se coupera
 par le milieu, & qu'en se rompant, se recourbera en haut faisant vn petit croc,
 le bout du filet s'entortillant avec le reste qui tient à la spatule.

V O V S apperceuant de tel signe, comme du dernier & plus asseuré, sans *Point de*
 deslayer, jetterés vostre fruit dans le Sucre, pour y recevoir le sel de la Confi- *inter le*
 ture. A l'instant que le Sucre se sent touché du fruit, reuiet aux termes qu'il *Fruit dans*
 estoit auant qu'il donnast aucun signe de sa derniere cuite, c'est à dire, se des- *le Sucre.*
 cuit, ainsi que le recognoistrés à la spatule: alors est necessaire de luy corinuer

E E e 3 le feu

CONFITURES. le feu (mais doucement pour en reprenant) les erres de sa cuite, luy faire r'attandre le point qu'auons marqué du recourbement de son filet. Approchant le quel signe, faudra blanchir le Sucre, afin qu'il ait plus beau lustre sur le fruit. Cela se fait en esmouuant & agitant le Sucre avec quelque violéce, le battant ou avec vn bistortier mis au fons de la bassine, le tournoiant dans icelle, ou avec vn couple de trenchoirs de bois, les tenans, en chaque main, remuant de tous costés le Sucre & le fruit. Et lors que, par ce moyé, verrés le Sucre rendre vne escume blanche, & que le signe du croc sera reuenu, sans autre attéte, osterés la bassine du feu, la remettant reposer sur le fons de la corbeille, torce, ou boulder; là apprestée, & en suite avec extreme diligéce, retirés le fruit à tout la cueillere persée, le jettant sur le gril ou trellis; l'escartant si bien, que les pieces ne s'entretouchent nullement, afin de ne se prendre les vnes aux autres, comme elles feroient, avec des tract, si elles s'entre-joignent tant peu que ce fut. Parce que lors, fort soudain comme en vn clin d'œil, tout le Sucre se gele & s'endurcit, si que le fruit restant en la bassine, se trouue attrapé dans le Sucre gelé; ainsi qu'on voit és eaux glacees des pierres, des bois; & autres droguerics y estre engagees. Et d'autât que la Confiture se trouue plus belle, plus vnie, & plus lice, que de moins de Sucre elle se charge en ceste action cy (cela dependât de l'habilité de la retirer du Sucre hors de la bassine, ne donnant loisir au fruit de s'ensucrer par trop) est icy à souhaiter, d'estre pourueu de plusieurs mains, soient griffes, cueillers persées, & autres instrumens; pour à la fois, retirer tout le fruit du Sucre, par laquelle promptitude, la fin de vostre Confiture vous agreera. C'en sera voirement la fin, de là en hors, pour en manger, n'estant question que de la laisser refroidir. Aussi se rendra elle dure, deslors qu'elle aura senti l'air. La logerés dans des boistes, que reposerés en cabinet sec, non aucunement humide, où se conseruera tres-bien plusieurs annees.

Quand retirer le Fruit du Sucre.

Retirer les reliés du Sucre.

NOSTRE Confiture ainsi acheuee, les reliés du Sucre s'en mesnageront vilement, les employant en autres Confitures. Pour laquelle cause, sera ramassé tout ce qu'on trouuera de reste d'as la bassine, és cueillers, grils ou trellis, & autres vtenciles; & a prés le tout pesé, recognoistrés par ce qui vous restera, ne s'estre beaucoup consumé de Sucre, en cest endroit, pour les raisons dittes. Ce Sucre cy, rendurci comme deuant, reseruire au secher d'autres Confitures, qui en seront vernies, avec autant de lustre que les precedentes, pourueu qu'elles ne soient de celles dont la principale beauté, consiste à la clairté translucide du corps du fruit, comme Bouque-d'ange, Carbasfat, Escorces de citron, Abricots & semblables, ains des autres obscures, comme grosses Poires, Amandes, Noix, Noisilles, Artichaux, dont la beauté ne paroît, qu'à l'exterieur reluisant, à cause que le Sucre s'est quelque peu noirci en son premier employ, le feu & le fruit l'obscurcissant. Seruira aussi tres-bié cē Sucre cy à faire des Confitures au liquide, voire & des plus exquises. Comme de mesme feront les restes des syrrops prins aux fonds des vazes des Cōfitures liquides, tout s'employant iusques à vne goutte, qu'à telle cause retirera-on, curieusement, sans rien en laisser perdre. Mais ce sera sous les distinctions susdites, que de n'estre employés qu'en Confitures obscures, nō aux claires, pour lesquelles est necessaire de se seruir de nouvelles Canonades clarificées. Aussi moyennant telles distinctions & obseruations, la

Pour estre employez en autres Confitures.

Enquelles.

mere

mere de famille se pouruoirá d'excellétes Confitures, avec beaucoup plus de lustre que de despense ; & en mesnageant, fera des Confiture toutes nouvelles, qu'elle inuérera par son bon sens, ayant vne fois la cognoissance de la cuite du Sucre. Molennant laquelle, trouuerés tât aisé le maniment du Sucre, qu'auenant que vous-vous laissiés surprendre au feu, en ceste derniere action de confir, vostre Sucre se gelant à l'impourueu avec le fruit dedans, la faute se refera sans gráde tare, avec peu de peine. Car il ne faudra que remettre de l'eau dans la bassine sur le Sucre ainsi gelé, pour le refondre, & en retirer le fruit auát que de le laisser bouillir, puis acheuer de cuire le Sucre comme dessus, y remettant dedans le fruit, quand les signes du crochet reparoistront, selon les precedentes adresses, & par icelles parfaire l'œuure.

Moyen de refaire La Confiture mal faite au Sec.

A V S S I, avec pareille facilité, retirérés le Sucre des vieilles Confitures, quand il vous plaira, icelles ne vous agreans, afin d'en faire d'autres Cõfitures, où ils s'appropriera, non indifferemmét pour toutes Confitures, ains seulement pour les obscures, Noix, Amandes &c. comme j'ay dit la chose parlant d'elle-mesme, que de n'employer le vieil Sucre, en Confitures claires.

Retirer le sucre des vieilles Confitures ne vous agreans. Confitures au miel.

Le succe se retire des vieilles Confitures ainsi : hachés menu les Confitures, puis faites les bouillir dans abondance d'eau, sur le feu de flamme allés fort. L'eau retirera à soy le succe du fruit, lequel demeurera sans faueur, comme le recognoistrés au goust: lors le retirérés de la poesse avec la cueiller persee, & après clarifierés le succe meslé en l'eau, avec vn œuf, le passant par vn linge, comme les autres syrps. De mesme, l'emploierés vous en cõfiture, si mieux n'aimés de retirer le succe sec & en masse, ce que vous ferés par la patiece du bouillir, l'ayant auparauát bié clarifié, & passé par le tamis, à fin de l'auoir tant plus net, lequel à la longue trouuerés endurcy au fons de la poesse, mais sur la fin de la culte, faudra que ce soit du feu de charbon, qu'on se serue, non de flamme.

P A R les precedens discours, appert la Confiture laissée au liquide toute l'annee, estre de plus de despense que la seche; attendu, qu'estant necessaire icelle tremper continuellement dans le syrop, elle en consume du iour à autre: dont pour l'allonger, il y faut souuét adiouster du nouveau succe. Là où la seche, sans autre soin que de la tenir en lieu non humide, se garde sans deschet, dans des boistes de bois, tant longuement qu'on veut: & pour comble de loüange, le succe que ceste Confiture cy vous laisse lors qu'on la seche, vous seruira vtilement & à faire des nouvelles Confitures, comme j'ay dit; & en tartelages, & à autres ourages de four & de cuisine, avec plaisir & espargne.

A I N S I se manie la Confiture au succe. De mesme se maniera celle qu'on fait.

A V M I E L,



V E c lequel l'on confit toutes sortes de Fruicts. De les nommer nom par nom, ce seroit ennuieuse non vtile redite, estás enroulés cy deuát. Non plus est besoin d'en particulariser la façó, puis que le succe & le Miel, l'ont cõmune pour ce seruice-cy, que de cõfir les fruits au liquide. Avec l'œuf est clarifié le syrop du miel, qui est ietté

Confitures au miel.

CONFITURES.

le fruit fort liquide auquel auparavant est fait le passage dans l'eau bouillante, à la preuve de l'épingle. Dans dix iours est rempli de Miel, dont la Confiture s'entreune au liquide: pourueu que l'employ du Syrop ait esté fait sous les principales & nécessaires remarques: qui sont de le tenir fort liquide au commencement, après, l'espessissant selon les iours. Aussi lardera-on avec de la canelle, semblables fruits que dessus. Moyennant lesquelles observations, vostre Confiture se rendra belle & bonne pour estre mangée au liquide durant l'année.

LE Miel tient pied au sucre, iusques au liquide: mais de passer plus outre au sec, ne se peut, n'ayant le Miel la faculté de s'endurcir & rendre glissant en incrustation, comme le sucre. De mesler les matieres n'est du commun usage, estans les Confitures acheuées au sec, commenees au sucre, comme a esté veu. Neantmoins peut on secher au sucre les Confitures qui auront esté faites au liquide avec du Miel, science procedee de l'avarice de certains confiseurs, qui ont manifesté, faisable, ce qu'on souloit estimer impossible. *A quelque chose mal'heur est bon*, comme dit le proverbe. Telle trôperie descouuerte, seruira à nostre mere-de-famille, à faire des Confitures seches à bon marché, puis que le fondement (où gist le plus de despense) s'en peut faire au Miel, n'y employant du sucre que seulement ce que l'incrustation en consume: qui est peu de chose au respect du demeurant. Qu'elle s'asseure, neantmoins, que la confiture ainsi meslée, ne sera tant belle ny bonne, que celle qui est toute de Sucre: ny iamais de longue duree, car le Miel, qui en est le fondement, dans peu de temps s'humectant de soy-mesme fait rompre le sucre, sous-leuant son incrustation (ainsi qu'on void le cressi d'une muraille s'en aller en pieces, par l'humidité d'icelle) & ce d'autant plus fort, & plus tost, que plus humide sera le lieu, où d'ordinaire l'on tiendra la confiture.

La confiture faite de Miel au liquide, se peut secher avec le sucre.

La moyen.

A FAIRE ceste Confiture meslée, autre particuliere observation n'est requise qu'au secher, qui tarde quelque peu plus que celuy des fruits confits au sucre: parce que le Miel n'est tant dessicatif que le sucre, dont sera necessaire la visiter souuent en telle action pour l'auancer. Et la prenant dès son origine, que le Miel en soit de plus beaux, exquisement clarifié & le syrop plusieurs fois renouvelé au cours d'icelle.

Espace de Confitures.

CE sont icy especes de confitures, dont nostre mere-de-famille se seruira commodément, selon les occurrences, des entieres ayant esté iustifamment parlé. Fera des pastes avec des Abricots, Prunes, Peches, Pommes, Poires, Coins & autres fruits separés, ou deux ou trois meslés, come il luy plara. Après les auoir deschargés de leurs pelures & grains, les quira dans peu d'eau sur feu de charbon, iusques à ce qu'ils n'en tiennent plus à la bassine, de laquelle ayant sorty la paste, la mettra sur vne table bien nette, & la pestrira avec du sucre fin en poudre, en roulant à la maniere qu'on affermit le pain avec de la farine. Ce fait, logera telle paste dans des boistes ou terrine, en cabinet sec, avec les futures Confitures.

Pastes de fruits.

APRÈS qu'aurez pellé des Prunes, comme Perdignes, Imperiales, Royales, & autres exquisés, & tenues au Soleil vn couple de iours, estans encores humides, les saupoudrerés avec du sucre, les remetrés au Soleil pour vn iour, leur redônerés du sucre les retournât de tous costés, afin que par tout elles

elles s'en sentent; finalement, les logezés dans des boistes, pour y boire leur Succre, à la charge, de les visiter souuent, pour les esuenter & faire acheuer de secher, afin qu'elles ne se moisissent. De mesme, ferés des Abricots, Auberges, Pêches, tous lesquels fruits se treuuent agreables au manger, ainsi simplement aprestés.

Des Poires d'Automme.

Des bonnes Poires de l'Automme & de l'Hyuer, comme de la Bergamotte, de la Poire-chat, du Bon-chrestien, d'Angoubert, & semblables, se fait vne Confiture agreable avec peu d'apareil, mais non de plus longue duree que de quinze iours ou trois semaines, en ceste maniere. L'on pele les Poires, qu'on nettoye de leurs grains, puis coupees en moitié ou quartiers, selon la capacité du fruit, sont mises dans vn pot de terre vernie, comme ceux à cuire la chair, sans aucune humidité, & après auoir couuert le pot avec de la paste du pain de mesnage, si bien lutré, que le fruit ne respire nullement, le pot est mis dans le four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain. Le fruit se cuit là dedans, rendant vn syrop naturel, fort bon, qu'on augmente, & en quantité & en delicateffe. avec de succre & de la canelle: remettant le fruit dans le four (en refermant le pot) pour vn couple d'heures, le pain en estant sorty, afin de s'y tenir chaudement, pour faire fondre le succe penetrant dans le fruit, avec la canelle, dont la composition se rend agreable.

Pignolat.

AINSI est fait le Pignolat en roche. Des Pignons bien choisis & nets sont torrefiés dans le son, en vne petite poëlle, sur feu de charbon, & si bien sechés, qu'ils semblent presque rostis. Puis est mis fondre, dans la bassine, du Succre fin, la moitié du poids des Pignons: avec de l'eau roze, bouillant sur petit feu de charbon, l'escumant tout iours, jusques à ce que le succe ne rende aucune vapeur, ny ne monte plus en haut, ny ne meine plus de bruit en bouillant, signe certain l'humidité de l'eau roze, s'estre exhalée, restant le pur Succe. Lors retirérés la bassine du feu, l'affermissant sur le borlet ou torce, ou sur le fons d'vne corbeille, si bien, qu'elle ne verse pas: après, avec vn bistortier ou pilon de bois, remuerés le Succe fort rudement, en le battant iusques à ce qu'il soit blanc: ce que voyant, & le Succe commencer à se refroidir, jeterés dedans vne glaie d'œuf meslée avec du succe, remettant la bassine sur le feu, pour y faire rebouillir le succe, & par ce moyen, le descharger de l'humidité que la glaie luy aura raportée en le descuifant, & le ramener au poinct precedent: lequel voyât paroistre, à l'instant y mettrés dedans les Pignons, lesquels meslerés parmy le Succe avec promptitude, & de mesme sans attendre que le Succe gele du tout dans la bassine, en formés le Pignolat, avec la cueillier persee, le jettant sur le marbre bien net, là à ces fins preparé, l'escartant & le coupant en pieces à volonté: ou bien les mettrés sur des oublies, comme il vous plaira. Au lieu de Pignons, employerés vilement des Amandes douces, pelees ou sans peler, torrefiées comme dessus, entieres ou en pieces, voire meslerés ensemble, si voulés, les Pignons & les Amandes, dont la diuersité sera agreable. Avec du Miel s'accomodent aussi les Pignons & Amandes, maniant le Miel à la maniere du succe.

Tartres de Massépan.

TOUCHANT les Tartres de Massépan, bien que la façon en soit commune, j'en diray cecy pour le soulagement de nostre mere de famille,

Les

Les Amandes douces, seront pecees curieusement, puis de mesme pilces, dans vn mortier de marbre avec vn pilon de bois, y adioustât vn peu d'eau-rose pour garder les Amandes defaire huile. Estans bien batuës, y sera mis du Sucre, la moitié du poids des Amandes, & après auoir le tout bien meslé ensemble, tiré du mortier, sera estendu sur des oublies, de l'especeur que voudrez: comme aussi à volonté, en seront façonnees les Tartres tartillons, petits pains, de figure ronde, ovale, quarrce, triangulaire. Finalement, les cuirés dans le four moderément eschauffé, à telle condition, de ne les laisser de la veüe, de peur de les brusler. Demi-cuites, les tirerés à l'entree du four, là les oindrés avec vne glaire d'œuf, où aurés infuse du Sucre en poudre, & mis vn peu de jus d'Orange, pour leur donner lustre; qu'elles prendront, luisant comme vernis, moyennant aussi vn peu de chaleur que leur redonnerés, les remettans pour vn peu de temps dans le four dont les Tartres se rendront parfaites. N'ayant la commodité du four, ou ne le voulant employer, ce sera sans tant de mystere & moins de hazard, de les brusler, que cuirés ces Tartres-cy au deuât du foier, leur faisant regarder la flamme du feu, & en approchant au dessus d'elles, vne paelle de fer eschauffee & toute rouge: car moyennant que les retourniés de tous costés pour les chauffer également, s'appresteroit fort bien. Ajousterez aux Tartres vn peu de fleur de farine blanche, bien meslee avec les Amendes & le Sucre, n'y sied pas mal, dont elles se font avec quelque espargne, sans beaucoup en raualer la bonté: pourueu qu'on ne s'elargisse par trop en telle licence. Avec des Pignons, se font aussi de bonnes Tartres de maïsepan, employés comme les Amandes.

L'AVOY deliberé, d'ajouster icy l'appareil journalier des viures, mais mon peu de loisir me contrainct d'en r'enuoyer le discours en autre saison: pour lors monstret à nostre mere-de-famille, ceste partie de cuisine, tant requise à l'ornement de sa maison, afin de la deliurer du soucy, d'enuoyer à la ville, cercher des cuisiniers, pour les banquets & autres legitimes occurrencet.

Des Lumieres, Meubles, & Habits.

CHAP. III.

LUMIERES.



DIVERSES matieres seruent à nous esclairet, dont les plus communes sont, Huiles, Suifs, Cires, desquelles nous entendrons parler en cest endroit: sans nous arrester à la sumptuosité des luminaires de Cleopatra, tenans lieu entre les choses merueilleuses.

Nostre mesnagere prouuoirà à ceste espeece ne despense, selon les commodités de sa terre, & tant à propos, que chose si necessaire ne defaille à la maison en aucun temps. Comme les viures sont distingués pour l'vsage, ainsi conuient-il icy faire, touchant les Huiles, Suifs, Cires, pour les employer conuenablement.

VNE fois l'annee, la mere-de-famille sette ses Huiles és lieux destinés, d'où elle les tire, pour les diuers seruices des siens (à mesure du besoin)
l'vn

l'un desquels, est la lumiere, nourrie par l'Huile. Pour la lumiere, donques, ^{LUMIERES} destinera-elle d'entre ses Huiles, ceux les moins propres au manger & qui ^{Huiles pour} le plus durent au bruller, afin de bien assortir les choses. En ce Royaume, ^{lumieres, &} ces trois especes d'Huile sont les plus remarquables pour ce seruice à sca- ^{quels Diuers} voir d'Oliue, de Noix, de Nauette spécialement, en certains endroits de la ^{Huiles font ce} Normâdie, celuy de Pautot: & selon qu'en ses prouinces diuersemét abôdét, ^{seruice selon les} aussi c'est là, ou particulièrement ils sont employés. En Languedoc & Pro- ^{prouinces.} uence, l'on ne se sert d'huile de Nauette, pource qu'il n'y en a point, & n'y en a point, d'autant qu'ils ont abondance de celuy d'oliue & de noix: au lieu qu'en France, ne se seruent que d'huile de Nauete, pour le defaut de celuy d'oliue, & rareté de celuy de noix. Ainsi des autres Prouinces, comme de l'Auuegne, où l'huile de Noix est le plus en vsage, chacun estimant à bon marché, ce que sa terre luy rapporte, quoy-qu'ailleurs soit cheremét vendu. Pour l'ordinaire lumiere du grossier mesnage, le seul huile est employé: mais pour le restant de la maison, l'huile & les chandelles, distinctement toutesfois, selon les occurences. N'estant que bien à propos, mesme pour le seruice des plus honorables personnes d'employer en Hyuer és veilles des longues nuits, l'Huile és Lumieres, accommodees en lampes proprement faites & nettement tenuës: avec des chandelles aussi, faisans marcher ensemble, bien à propos l'vsage de ces diuers Alimens, que la bien-seance & l'espargne, y paroissent, dont seront honorablement & ^{Des Lampes.} mesnageablement seruis en nostre maison. Est necessaire que la mere-de-famille soit pourueü de bonnes lampes, se choisissant ceste sorte de meuble, avec curiosité, sans y plaindre l'argent, pour euiter la perte de l'huile, que causent tels vtenciles mal qualifiés. De mesme, de limiter la despense des lumieres; ainsi que la distribution des viures, sans lequel ordre, elle se trouueroit plus grande au bout de l'année, que la raison, par inconsidément les gens de seruice, vser de l'huile & des chandelles quand ils les ont à discretion.

BIEN-QUE durant toute l'année, l'on face des bonnes Chandelles ^{Chandelles de} de suif, si est-ce, que tous jours meilleures sont celles de l'Automne, que ^{suif.} des autres: faisons pour deux causes, dont la principale est donnée aux graisses, qui lors sont en leur meilleur estat: & l'autre, à la froidure de l'approche de l'Hyuer, fauorisant le faire & le conseruer des Chandelles. La mere-de famille, employera lors les graisses tirées des bestes que pour prouision aura fait tuer & saler: toutes lesquelles rendent bon suif pour Chandelles, hors-mis les pourceaux, dont la graisse n'est propre à tel vsage. C'est la chevre par sur toute autre beste, qui fournit la meilleure graisse à faire Chandelles, puis le beuf, la vache, & en suite, les moutons ^{Et quel à ce le} & brebis, desquelles graisses ou suifs, séparés ou melangés, comme s'accordera mieux, la mere-de-famille fera faire des Chandelles la prouision de la maison pour ioure l'année, qu'elle conseruera en bonté, comme est desia monstré. De celles du Printemps n'en mettra vne peine, auenant qu'elle en face faire en telle saison, ains les employera toutes fresches, afin de ne les abandonner à la mercy des prochaines chaleurs. La ^{De quoy sera} meche des chandelles sera toute de coton, tant pour la beauté que pour ^{la meche des} l'espargne, estant de plus plaissant seruice, pour la clairté de leur feu, & de ^{Chandelles.} plus

LYMIERES plus longue duree, ainsi garnies, qu'avec du filet de chanure, ny de lin, quel- que bien choisi qu'il soit. Mais s'il est cas qu'elle y en vueille mesler, le pourra faire, moyennant que les filets estans de bonne & douce matiere, soyent aussi blanchis à la lexiue.

Leur garde. **Q**UANT à leur garde, tous s'accordent que les Chandelles doivent re- poser en lieu frés & sec: les aucuns, que ce soit parmy des cendres, ou des cieures de bois de Chefne, ou de sablon, ou du millet. Autres sans aucune de telles matieres, dans des quaiſſes de bois (ou pluſtoſt de pierre creuſee, comme celles à tenir Huile) bien arrangees, entre deux littees, y mettant vn papier, ou bien sans aucun papier, n'y voulant ajouter telle petite curiosité. C'est chose bien experimentee, que le tremper des chandelles dans l'eau fresche pour vingt-quatre heures, les affermit; dont ne sont par-à-prés trop faciles à fondre, bien qu'elles soyent vieilles, gardees de long temps. Duquel moyen, se seruira nostre mesnagere, accommodant quelques vazes de terre ou de bois, où elle tiendra ses chandelles droites dans l'eau, espargnant la mesche: ce que proprement se fera, avec des petites verges passans dans les mesches, comme quand l'on fait les chandelles. De tels vazes elle en retirera les chandelles à mesure de l'usage, y en remettant & ressortant alternatiue- ment, selon le besoin.

Les meslanger avec de la Cire. **A**VEC plaisant & vtile mesnage se font des chandelles meslangees, de suif & de cire, non confusément, ains par separations distinctes & appa- rentes. La mesche estant toute de coton, premierement est trem- pee dans la cire, d'icelle y en faisant deux ou trois couchees, après sont acheuees avec du suif leur donnant la grosseur qu'on veut. La cire est la premiere attainte du feu comme joignante à la mesche, laquelle bruslant dans la cire, cela est plus lentement que dans le suif, pour le naturel de la matiere, dont le suif estant plus tard fondu, par consequent la chandel- le en est de plus longue duree, que si elle estoit toute de suif. A laquelle commodité, s'ajoint ceste-icy, que la fumee de la chandelle esteinte, n'est aucunement importune, comme est beaucoup celle du suif, parce qu'elle procede de la cire, non du suif, qui n'est du tout rien touché du feu, dont telles Chandelles sont renduës propres au seruice de toute honorable compagnie.

Chandelles de cire. **D**ES Chandelles toutes de cire, l'on fait aussi, mais non pout l'ordina- ire de nostre mesnager, bien qu'il en recueille la matiere, & que sans des- bourcer argent il en peult faire faire sa prouision: cela appartenant à Prin- ces & grands Seigneurs. Bien se seruira-il de Chandelles de cire, à l'estude (estant homme de liures) à la suruenuë de ses amis, & aux banquets, ain- si vsant sobrement des commodités que Dieu luy donne. La mere-de-fa- mille pouruoitra à ces Chandelles-cy, y employant partie de la cire que ses Abeilles luy fournissent; après en auoir retiré les deniers de vente de l'autre. En fera faire de diuerses couleurs distinctes, & d'entremeslees en jaspe, comme de jaune; de blanche, de rouge, de verte: des Bougies aussi pour les vsages ordinaires, dont elle tirera seruice agreable, avec es- pargne.

TOUCHANT les Meubles de la maison, ce seroit s'enfoncer en vn abyſme

abyfme, que de les vouloir particularifer, le feul nommer l'vn apres l'autre, eftant prefques impoffible, tant le nombre en eft grand. Suffira, de fe pourvoir de ceux dont l'on a befoin : auffi de les conferuer fi bien tous, qu'ils ne fe defrobent ni efgarent : & en les manians comme il appartient, puiffent durer longuement en feruice, fans fe confumer inutilement. L'on ne s'abandonnera à l'immodéré defir de fe meubler magnifiquement (non plus qu'à l'extremité de l'ordinaire bonne chere) de peur de confumer le fonds des terres, avec le reuenu. Ains fe contentera nostre mefnager, de la raifon, fous laquelle fe difpenfera-il en cest endroit; donnant quelque chofe au contentement de fon esprit, fans du tout s'arrefter à l'auftere opinion de Caton, qui eftimoit tousiours trop cher, ce dont l'on n'auoit befoin, quoi-qu'à fort petit prix : & au contraire, à bon marché, le neceffaire, bien qu'achepté avec beaucoup d'argent : ainfi nostre fiecle le permettant.

C'EST l'vne des particulieres charges de la mere-de-famille, que la conduite des Meubles : auffi eft-ce fa gloire, que d'en voir fa maifon bien parée ; & preuue de fon infuffifance, quand fon mari fe melle de telles chofes. Elley tiendra, doncques, tellement l'œil, qu'aucun defordre n'auienne à la maifon, de ce costé-là. Et à ce que ce foit avec moins de trauail, commettra à la principale de fes feruantes, la charge des Meubles courans par la maifon, feruans comme en quartier: les lui baillant par roolle ou inuentaire, avec les clefs pour les ferrer en cabinet à ce deftiné, dont fe fera rendre compte, de fois à autre, les recognoiffant fouuent, à ce qu'aucune chofe ne s'en perde ou efgare. Moien qui lui reuiendra à contentement, non feulemment pour fe defcharger de fouci, ains pour affeurer fes meubles : car la feruante les aiant en fon particulier foin, s'en prendra garde comme de fa chofe propre, de peur d'en répondre: chacun ayant tousiours mieux fon particulier bien, que celui d'autrui. Ceux de referue & de relais, feront gardés fous bonnes clefs, attendans le befoin (à tel feruice employant vne chambre, aiant fon aspect tourné vers le Septentrion) où feront prins à la furuenue des amis, pour les banquets, & pour autres occurrances, les y remettans après le feruice. Les linges de liêt & de la table, feront raccouftés au moindre befoin, preuenant leur ruine, par quelque petite reparation, qu'à temps on leur fera. Seront curieufement rablanchis, eftans sales; mais le plus rarement qu'on pourra, afin de fe les conferuer longuement en bon estat, car les linges defcheent à toutes les fois qu'ils paffent par la lexiue. Pour lequel mal preuenir, afin auffi d'estre bien accommodé de linge, comme l'on defire, le feul moien eft d'en auoir à fuffifance, dont l'on ne fera contraint de le blanchir trop fouuent. Cependant le linge fale fera auffi foigneufement conferué que le blanc, le fe-iournant en lieu non aucunement humide, fermé à clefs, de peur des larrons.

OR d'autant que felon le cours des chofes de ce monde, les Meubles de la maifon fe confument par l'vfage, comment qu'on s'en ferue, plus fort & pluftoft que nuls autres, les linges: eft neceffaire pour en tenir la maifon fournie, d'en furroger chacun an des nouueaux aux vieux, soit ou part achapt des linges & toiles toutes faites, soit en les faifant faire. Les commodités,

*MEUBLES**Le manimēt des Meubles à la mere-de-famille.**Vne feruante aura la charge expresse des Meubles courans.**Des Linges**Chacun an seront faits des Linges nouueaux.*

MEUBLES.

commodités d'en faire faire en la maison, ne sont generales par tout ce Royaume, la matiere y eitant diuertement produite. Si la mere-de-famille est en lieu eschars en lins & chanvres, force sera que l'argent supplée à tel defaut, s'acheptant des linges & toiles. Mais si la terre la fauorise en tel mesnage, se delectera au maniment de ses lins & chanvres, avec l'affection propre aux femmes, qui est d'aimer plus le linge, qu'autre Meuble de la maison: à ce qu'ayant abondance de linges de toutes sortes, & lins & grossiers, toute la famille en soit bien pourueü, iusques aux valets & seruantes, pour paiement de leurs chemises, & autres choses conuenues.

Touchât les lins, &c.

A V E C pareil soin pouruoirra la mere-de-famille à ses lits, les fournissant de coettes, cuissins, oreillers, materas, couuertes, rideaux, paviillons, custodes; qu'elle fera faire de ses plumes, laines, lins, chanvres, & des reliefs de ses Soies, estans en pais de meuriers, dont elle & ses filles, feront aussi des tapisseries maflangees avec de la laine, du lin, du chanvre, du cotton, comme l'on voudra, pour courtinages, tapis de table, buffets, cheminées, chaires, tabourets, & autres ornemens de salle & de chambre: exercice treslouable pour toutes gentilles damoiselles.

De la Vaiselle.

L A Vaiselle d'argent, & d'estain, sera aussi bien gouvernee, & avec soin tant plus exquis, que plus sont suiettes à perdre les matieres precieuses, que les grossieres. L'on ne souffrira tel Meuble aller en decadence, par faute de le faire r'accoustrer au besoin, ains a temps sera reparé, mesme refondu, la necessité y escheant. Ainsi le meuble de table, se maintiendra en bon estat: & soient tasses, goubeaux, esguieres, vazes, bassins, plats, plat-escueles, affietes, escueles-à-oreille, salieres, cueillers, & autres, rendont seruice agreable, pourueu que tous-iours le tout soit nettement tenu, bien poli & fourbi; iusques aux cousteaux. signes de la dexterité, de la mesnagere, que les estrangers suruenans en la maison, obseruent curieusement.

D'où procede la plus grande ruine des Meubles.

S I la paresse & la desloiauté n'estoient si grandes aux gens de seruice, comme elles se voient aujourdhui, les Meubles dureroient plus en la maison qu'ils ne font, voire les aucuns presque perpetuellement, par ne se consumer à l'usage, comme sont ceux de verre & de terre. Mais telles pernicieuses humeurs aians gagné le dessus, contraignent la bonne mesnagere, d'y tenir continuellement l'œil, par là arrestant vn peu le cours de leur ruine. Tous vtenciles de cuisine faits de metal de cloche, de cuiure, de leton, comme pots à feu, marmites, chauderons, poelles, casses, bassines, poissonnieres, trarrieres, & semblables; aussi les poelles à frire estant de fer, petissent par mauuais gouvernement. car tels Meubles sortis du feu, encores chauds, par la mauuaise seruante, sont iettéz sur le paué indiscretement ou ils se boïsent & percent, au lieu de les poser doucement en leurs lieux, mesmes d'asseoir les chauderons & bassines pointues sur des borlets, torces, ou chappellats, pour les garder de toucher au paué, & de pendre au rastelier, les autres aiant queuë. Cela s'accorde avec ce qu'vn Chauderonnier du Montelimar, autre-fois m'a dit, qui estoit de cognoître au puiser de l'eau, quand les seruantes estoient despicees contre leurs maistresses, lors ne tenans compte de leurs cruches & leaux (quoi que de cuiure, & par consequent de matiere de prix) qu'elles posoient rudement, sur le bord du puits, sans crainte de les rompre: ce que plusieurs fois il auoit

Curiosité d'un Chauderonnier.

auoit obserué de sa boutique, estant audeuant d'un puits. Le mesme se void à la cuisine, au lauer des escuelles, que les seruantes vicieuses ou malhabiles, estorcent & rompent, les pressans & jettans mal à propos: aussi inconsidérément posans les vtenciles frangibles, comme verres, pots de terre, mesmes ceux aians le cul rond, és bords des tables & buffets, d'où tumbans sur le paué, se cassent. Pour remedier à telles incommodités, l'ordonnance de la mere-de-famille interuiendra, condamnant les seruantes au paiement des meubles qu'elles auront rompu, ou par malice ou par trop de sotise, leur comptant le prix sur leurs gages: ce qui reuiendra au profit des seruantes mesmes, quand deuenues maistresses, auront apprins par tel petit chastiment, d'estre bonnes mesnageres. C'est aussi vn autre bon moié pour preuenir la perte & le degast des Meubles de la cuisine; que de les tenir en veüé comme en parade: car estans rangés en buffets & rasteliers, distinctement selon leurs matieres & especes, la mere-de-famille entrant dans la cuisine, en vn clin d'œil, void tous ses meubles, & se prend garde de ceux qui defaillent, dont en fait faire la recherche à la chaude, lors estant plus fructueuse, que la delaiant tant soit peu. D'ailleurs la representation des Meubles ainsi disposés, est plaisante; car soient-ils d'estain, de leton, de cuivre, de fer, de terre, de bois & à quels vsages qu'ils soient destinés, pourueu que tenus bien nets, fourbis, esclaircis & posés chacun en son lieu, sans confusion, tousiours les fait-il bon voir, à la louango des seruantes, gage principal de leur diligence. Ainsi nos Ancestres ont voulu les Meubles de la cuisine, estre tenus. ordre qui vtilement s'observe encores par les meilleures mesnageres. Je ne parlerai ici des meubles de la caue, par en auoir dit autant que de besoin, sur le propos des vins: ni aussi de ceux de bois pour sales & chambres, comme tables, buffets, chaires, &c. en reseruant le discours au traitté de l'Architecture Rustique, que je delibere faire pour donner des auis au pere-de-famille, à se bien bastir aux champs, selon le vrai art, avec commodité & espargne. Là où je n'oublierai, Dieu aidant, de représenter la menuiserie requise à la maison, pour la meubler ainsi qu'il appartient.

MEUBLES

Moïens pour
confermer les
Meubles.

COMME les Habits de la famille, tiennent rang entre les principales HABITS. despenfes de la maison, causant la ruine d'icelle, lors qu'aians plus d'égard aux foles fantasies, qu'à se bien mesurer: l'on s'abandonne aux brauades, à l'exéple des plus riches: aussi les prudés pere-&-mere-de-famille, cuitant tels perils, taschent de rendre telle necessaire despençe, la plus petite qu'ils peuuent. Premieremet, en se bien mesurans, pour, selon la faculté de leurs biens, s'habiller honorablement, sans excés, & eux & leurs enfans: & après, en espargnant l'argent, n'aller chés le marchand qu'à tard, & encores, que ce soit seulement pour auoir les estoffes qu'ils ne peuuent faire faire en leur maison, à l'espargne des matieres, qu'ils auront cueillies en leur terre.

Il n'y a quartier en ce Roiaume (je ne veux dire prouince entiere) où Dieu n'ait donné à la terre, faculté de produire quelque matiere seruant aux Habits de l'homme; lesquelles nos mesnagers rechercheront, pour les employer selon leurs diuerses qualitez. Nous auons parlé des linges. Maintenant dirons des dráps à laine, que pour en estre pourueu, le pere-de-famille

Mesnager la
Laine.

HABITS. de-famille faisant vente aux marchans de la laine de ses troupeaux en retiendra quelques quintaux, qu'il destinera à tel vsage. Si son tertoir porte des fines laines, tant mieux accommodé sera-il de draps, de sarges, de burats, de toutes sortes, dont lui, sa femme, & ses enfans, en feront honorablement & profitablement habillés; à telles estoffes s'employant le meilleur des laines, & le reste aux Habits des valets: si des grossieres, à tout le moins, s'emploieront-elles pour les seruiteurs. Si des moiennes, & pour les enfans, & pour la grossiere famille, dont du meilleur s'en feront encores des bons manteaux de pluie, vtils au particulier seruice de nostre pere-de-famille, qu'il portera agreablement, pour estre de son creu. La mesnagere fera assortir ses laines, pour en discerner la valeur & la couleur, mettant à part les especes, qu'elle emploiera en diuerfes sortes d'estoffes. La plus fine partie destinera-elle à faire des fines sarges, razes, drappees, foibles, fortes, & des bons draps vnis & forts, des burats, des reuerches, des cordillats, pour seruir diuersement à toutes personnes & saisons. Des grossieres; blanches, noires grizes, des forts draps, blancs, bureaux, gris, & entre-meslés, pour les Habits des mercenaires: aussi, à faire des couuertures pour les lits, choisissant les laines à ce les plus propres. Après, les fera lauer, puis battre, poigner, carder, filer, tistre: & les draps en provenans en toile, enuoiera au foulon pour y estre desgraisés, blanchis, enfortis, garnis: de là à la taincture, pour y estre mis en couleur comme l'on desire: finalement, au tondeur, pour y receuoir la derniere main de leurs façons. Vne grande partie de telle manufacture se fait à la maison, la plupart des ouuriers s'y nourrissans des commodités d'icelle. Joint, que toutes les personnes de la famille, femme, filles, enfans, seruiteurs, seruantes, y trauaillent à boutees sans nulle despense, là s'emploians les heures perdues, mesme les veilles des longues nuits, dont les draps sortent avec espargne. Car ces petites ouures-là, ne coustent rien à la maison, neantmoins, sont-elles acheptees cherement chés les marchands, quand l'on va à leurs boutiques prendre du drap; les comptans à haut prix. Ainsi auons-nous des draps à bon marché, voire il semble qu'ils ne coustent autre chose, que l'argent déboursé pour les gages des ouuriers qui les ont préparés: le reste estant sorti de l'espargne de la maison, là vtilement employée, tel mesnage faisant profit d'une chose presque perdue, sans lequel seroit de nulle ou bien petite apparence.

La Soie.

DES Soies seront aussi employées en Habits, mais avec retention, de peur d'abuser de matiere tant precieuse. Car encores que la mere-de-famille en cheille dans sa maison par sa dexterité & diligence, si ne faut-il pourtant qu'elle s'en serue inconsiderement, ains avec telle sobriété, que le principal de ses Soies, soit conuertti en deniers, & l'accessoire, en meubles & Habits, dont elle tirera contentement & honneur. Le principal est la fine Soie, qui se tire en desuellonnant le ploton: & l'accessoire, les filozeles de diuerfes sortes, qui l'accompagnent, comme j'ai monsté au discours de tel mesnage. Les filozeles, doncques, seront à despandre en la maison pour meubles & Habits qu'on emploiera selon les qualités & ouurages. La bourrette est la plus grossiere, comme l'escume du reste. La

filozele

Lieu v. ch.
27.

filozelle procedante des coucons percés & maculés , est la plus fine , ne **HABITS.** differant en autre chose de la bonne Soye , que du tirer ; car ne pouuans les coucons estre tirés , par estre percés ou maculés , la beste en estant sortie ou froissée dedans , l'on est contraint de les filer à la main , dont la matiere perd son lustre , & avec iceluy , le nom de Soye , qu'on a conuertie en filozele. L'autre filozele procede des reliefs du bassin qui se tronçonnent , & des coucons ou plotons qui ne se veulent du tout despouiller. Toutes lesquelles filozeles , la mere-de-famille mesnagera , sans en laisser rien perdre , qu'indifferemment elle pourra faire seruir en meubles , comme tapisseries à tous vsages , ainsi que l'ay touché cy-deuant ; mesme la bourrete , en gros tapis de table meslée avec du lin , ou du chanvre , colorés selon la fantasie. Mais en habits , seulement les meilleures , & encores conuient les accompagner de quelque peu de fine Soye , pour faire des estofes propres à habiller & hommes & femmes. Pour mesme vsage , se font des estofes meslangées avec de la Soie & de la laine , ou avec du coton , de diuerses façons , selon les inuentions des ouuriers : aussi pour habiller les enfans qu'on diuersifie par couleurs , comme l'on desire. En outre , fera faire du velours & du taffetas pour ses vsages : en tel cas , se seruant de partie du meilleur de sa soye , qu'elle se reseruera à la vente du restant. Par telle dextérité , la mere-de-famille meublera sa maison , s'habillera & tous les siens , honorablement , non escharcement , neantmoins , à bon compte , puis que la principale matiere sort de chés elle : & ce avec lustre propre à la bonne mesnagere , representé par Salomon.

L E S Peaux de Chevre , seront accoustrees en marroquin , pour faire **Les Peaux.** des souliers aux plus honorables & delicates personnes : à quoy aussi sont bonnes celles de Menon , ou bouc chastré , mesme pour resister à l'eau , seruans vtilement à ceux qui ne souffrent la peau de vache en souliers. De mesme accommodera-on celles de vache , pour faire des bons souliers , & au maistre & aux valets , aussi de bonnes bottes , discernans les endroits du cuir pour les employer selon les personnes & les ouurages ; notant là dessus , qu'à tels seruices , les peaux des vaches vieilles , sont meilleures que des jeunes. L'on preparera aussi les peaux des Bœufs , mais pour gros cuir , c'est assauoir , afin de seruir generalement aux femelles des souliers de tous ceux de la famille. Toutes lesquelles peaux , fera-on accoustrer aux conroieuts & tanneurs , les leur enuoiant bien marquees , afin que par sottise ou fraude , elles ne se changent , rendant vn carolus pour vn sol , comme autre-fois celà m'est auenu. Ces prouisions faictes , la mere-de-famille mandera vn cordonnier , qu'elle fera traouiller en sa maison , mettant en œuvre telles matieres pour faire des souliers à toute la famille , bien à profit & pour toutes saisons de l'année : dont le pere-de-famille , commandera sans regret , ses gens au traouail ordinaire , & en voyage pressé , n'aians lors les valets , occasion de s'excuser sur leur mauuaise chaussure , ainsi qu'ils ont accoustumé de faire , à la moindre apparence qu'ils en aient. L'argent qui s'emploie à tel mesnage , est peu de chose , au prix de celuy qu'on desbource à l'achapt des souliers tous faits ; où il s'en consume beaucoup : & ce qui augmente le mesnage est , que toute vostre famille est tousiours tres-bien accommodée de chaussure , pour l'aissance & pour la

duree : veu qu'avec fidelité, le cordonnier trauaille de vostre matiere, sans perte d'aucune partie, & en vostre presence. Moyen que les bons mesnagers ne mespriseront, la faculté de leur terre le permettant, pour le soulagement de leur esprit & de leur bource.

DISTILLATIONS.

DISTILLATIONS ET AVTRES PREPARATIFS

pour la guerison des maladies.

CHAP. IV.

Incômodités des champs.



ARMI les commoditez dont l'on iouït abondamment aux champs, en mesnage bien dresé, ceste notable incommodité se treuve, Que la faute de l'opportun secours à la suruenüé des maladies, prouenant de la solitude de l'habitation, qui nous esloigne des Medecins, Chirurgiens. Apoticaïtes, désquels les villes iouïssent à souhait; par là se verifiant ce dire, *Qu'une commodité est toujours suivie de son contraire.* Tel défaut nous contraint d'accourir aux Medecins en la necessité, les enuoians chercher là où ils sont, quelquesfois bien loïn, dont souuent ils arriuent à la maison, fort tard & hors saison. Ceste est la plus importante & importune facherie de l'habitation de la campagne, laquelle les gens d'esprit taschent d'adoucir aucunement, s'efforceans eux-mêmes, de se secourir à la suruenüé de leurs maladies, & celles de leurs enfans & seruiteurs, en attendans plus amples remedes du docte Medecin. Tous les iours se recognoist veritable, *Que la necessité est inuenterice des Arts,* & ce fort naïuement aux champs, quand le mesnager & la mesnagere sont contraints par maniere de dire, d'estre de tous mestiers, souuentefois, leur defaillans les choses dont ils ont bon besoin, soit pour la santé, soit pour les habits, soit pour les meubles, désquels ils ne pourroient tirer seruice, si eux-mêmes n'y mettoyent la main. Et qui est le gentil-homme aimer mieux laisser perdre son cheual se desferrant en voyage, que d'y mettre vn cloud au pied, luy-mesme, à faute de mareschal; Ainsi le pere & la mere-de-famille, en ce tant important article de la conseruation de la vie, touchant les causes secondes, tascheront de s'instruire des moyens de se secourir & leur famille, és occurrences des maladies & diuers euenemens d'icelles: comme de cheutes, blesseures, bruslures, & plusieurs autres maux, pressees & perilleux, qui suruiennent inopinément, requerans prompts remedes: aussi és autres de petite importance: petites langueurs de femmes & enfans, ne meritans d'enuoyer au Medecin, qui leur reniendra à grand soulagement. Plusieurs grands Seigneurs & grandes Dames, n'ont mesprisé telle diuine science, ayans engravé leurs noms és medicamens qu'ils ont inuenté, dont, à leur honneur, l'on se sert vilement, encores aujourd'huy és boutiques des Apoticaïres, tesmoin entre autres le *Mirridat*, venu du Roy *Mithridates*, & l'onguent qu'on appelle, *Unguentū Comississā*, d'vne Comtesse qui l'inuenta, Les femmes sont à ce plus propres, que les hommes, pour leur naturel officieux & charitable: à telle cause, la mere-de-famille ouutira son esprit, pour entendre ces choses. Des liures, elle tirera plusieurs salutaires remedes, ce, qui luy sera aisé, puis que certains doctes Me

Faut que les pere & mere de-famille, mettent les mains par tout.

Qualité propre, aux honorables femmes.

Estes Medecins, pour le bien public, ont traduit du Chaldee, du Grec, du Latin, en nostre langue, tout ce qui sert à la conseruation de la santé, au parantant cogneu de peu de gens. Pour releuer de peine nostre mere-de-famille, je luy bailleray vn roolle des remedes aux plus communes maladies, tirez, & des liures, & des experiences, dont elle se seruira. Mais experiences, faites avec autant de curieuse fidelité, & chez moy, & chez beaucoup de mes intimes amis, qu'on scauroit desirer: sur lesquelles se pourra asseuer, & que moiennant la benediction de Dieu, les employant au besoyn, ce sera avec heureux succez, son mary, elle, les enfans, les seruiteurs & seruantes, estans malades: aussi ses sujets, voisins, & pauures.

AIANT nostre mere-de-famille, telle noble & belle humeur, avec pareil soin dont elle a remply ses charniers & fait ses confitures, dressera vn petit cabinet, auquel comme en boutique d'Apoticaire, logera les remedes les plus propres pour les communes maladies: afin qu'en la necessité les treuue prests chez elle, sans estre contrainte de les enuoier querir hastiuement à la ville chez l'Apoticaire. Fera donques prouision de toutes les drogues, qu'elle verra lui estre requises, les faisant bien choisir & achepter vers les Apoticaire. Mesmes ne sera iamais sans auoir du Mitridat, de la Theriaque, des confectians d'Alkermes, & de Hyacinte, des eaux, Celeste, Imperiale, de vie: de la Rhubarbe, du Senné, de l'Agaric, du syrop rozat, du semen contra pour les enfans, & autres matieres simples & composees, precieuses & vitales, qu'elle pourra facilement reconuer. Et de ce qui se recueille en la terre, herbes, fleurs, fructs, racines, semences, en fera des eaux, des huiles, des conserues, des onguens: des pondres, les preparans en leurs saisons, qu'elle tiendra par apres, en vazes selon leurs distinctes qualitez, liquides & seches. Toutes lesquelles prouisions & preparatifs, elle gardera chèrement, pour le besoyn, des cheutes, bleisures, brullures, sievres, & autres infirmités qui suruiennent inopinément. Lors les remedes venans tât mieux à propos, que plus rare & difficile il est d'estre secouru, aux champs qu'en la ville.

I'AI monstté à nostre pere-de-famille, le moyen de mesurer les terres, non pour le rendre arpenteur; ains pour luy faire entendre ceste exquise partie de mesnage, qui est de cognoistre ce qu'il a, sans du tout s'en rapporter à autruy: De mesme, desire-je faire en cest endroit, touchant les distillations, monsttant à nostre mere-de-famille, comment & iusques-ou, elle se peut employer en telles gentilleses, sans s'enfoncer en l'abisme des subtilités des maistres distilleurs & abstracteurs de quint'essences; (où plusieurs gentils esprits ont fait naufrage, preuve de leur vaine curiosité,) afin que se fournissant de ce dont elle peut auoir besoyn, pour le soulagement de sa famille, sur les occurrences des maladies, elle puisse plus patiemment attendre l'arriuee du scauant Medecin, quand en la necessité, elle l'aura enuoyé querir.

SYPPON qu'il y ait plusieurs & diuerses façons de distiller, comme par chaleur, par froideur, par sablon, par limeure de fer, par feutre, par fumiers, dont vsent les maistres en l'art, & à cela se seruent de diuerses façons d'alambics, composees de diuerses matieres: Mon intention n'est pourtant de les représenter toutes à nostre mere-defamille, ains seule-

*DISTILLA-
TIONS.
Par quel
moyen.
&
En quels
alambics.*

ment, la maniere que i'estime estre la plus propre pour elle, dont se pourra facilement seruir, avec contentement. Ce sera par chaleur, qu'elle fera ses distillations, avec feu de bois ou de charbon, selon les sujets: Et touchant aux alambics, se seruira des seuls de verre, & de terre vitree, rejettant les autres faits d'estain, de plomb, d'airain, de fer, si elle desire auoir des eaux des mieux qualifiees: car c'est le propre de tous metaux, (l'or & l'argent exceptez) de donner quelque sinistre odeur aux eaux qui leur adherent, iusques à les infecter de leurs mauuaises qualitez. Mais par le contraire, passans par le verre ou terre vitree, sur tout par le verre, elles en sortent sans deschet de senteur, belles & claires: principalement quand le feu correspond au verre: car alors on ne treuve rien à redire à telles eaux. Estant le feu de difficile conduite, par trop de violence, ou trop de lascheté, ou bien accôpaigné d'importune fumee, estant feu de flamme, vn moyen a esté trouué par des excellents Medecins de nostre siecle, pour besongner seulement en cest endroit, qui est de faire chauffer l'alambic par l'eau bouillante, & icelle eau par le feu, appliquant vn chauderon rempli d'eau sur le feu, & dans icelle, l'alambic, avec les matieres qu'on distille: lesquelles ne sentans nullement la violence du feu, par le moyen de l'eau bouillante, tendent les eaux distillees, en perfection de bonté. Telle façon de distiller, est appelée, Bain-de-Marie, de laquelle les entendus en l'art se seruent le plus pour faire leur precieuses eaux.

*Bain de-
Marie.*

*Des Four-
neaux.*

LA mere-de-famille fera dresser vn Bain-de-Marie pour distiller ses fleurs, herbes, & autres choses les plus exquises, dont elle tirera des eaux excellentes. Et pour les plus communes, d'autres alambics chauffés en feu de flamme, & de charbon, diuersement comme elle voudra, afin d'en estre bien pourueü, en ayant à choisir. Pour quels que soyent les alambics, conuient en faire les fourneaux presques tous de mesme façon, c'est asçauoir, en rond, avec de la terre grasse & des carreaux de terre de pouier, de telle maniere les bastissant, comme voulant fonder vne petite tour. Si c'est pour le Bain-de-Marie, la rondeur du fourneau sera prinse, à la mesure du chauderon ou marmite, qui est, vn vaisseau d'airain assez profond, contenant l'eau bouillante, qui sera baski au bord du fourneau, à la maniere de ceux des teinturiers; monstrant le cul en bas, pour y estre eschauffé avec du feu de bois ou de charbon, comme l'on voudra. Et afin que le feu aille bon train, le fourneau sera tenu assez haut, & de telle mesure, que despuis le cul du chauderon iusques au paüé, y ait distance suffisante pour y plaquer entre deux; vn gril de fer, comme plancher, soutenant le bois ou le charbon, qu'on y mettra par vne porte longue & estroite ataignant au paüé, & là bruslans, leurs cendres s'aualans en bas, n'empescheront nullement le feu, qui sera aussi sollicité par trois ou quatre petits trous ou soupiraux, qu'on laissera au bastiment, dessus le gril, près le bord du chauderon; dont le vent passant, allumera le feu à volonté sans souffler, ainsi qu'on le pratique es fourneaux à vent, es grandes fontes de l'artillerie. Vne petite cheminee y sera accommodée, pour recevoir la fumee, la vuïdant en hors, à ce qu'elle n'importune. Et afin aussi que le trop de vent ne soit nuisible, & la porte ou gueule, & les trous, se fermeront à volonté, à cela appartenant telles ouuertures: par le moyen de laquelle aisance, quand l'on voudra

voudra, le feu s'estoufera dans le fourneau, temperant par ce moyen la chaleur, à l'utilité de l'ouvrage. De mesme seront dressés les autres fourneaux, toutes fois, sans chaudière, au lieu duquel, c'est à dire, en l'endroit du fourneau où le fons du chauderon atteignoit, sera mise vne plaque ou plaine de fer toute vnie sans aucun trou, & ce sur le gtil, entre-deux reseruant la distance requise pour le feu de bois ou de charbon: sur laquelle plaque, l'on mettra du sablon, ou des cendres, ou de limeure de fer des ferruriers, ou de l'esclume de fer des mareschaux battue & mise en poudre, pour y asseoir le cpl de l'alambic, d'autant l'esloignant du feu. Ou bien sans aucune plaque, l'on dressera le fourneau, mais ce sera à la charge de n'y faire autre feu que de charbon, attendu qu'estans sans plaque, le cul de l'alambic se monstre descomert au feu, & celuy de flamme luy estant contraire pour la violence, faudra se servir du seul charbon. En vn seul fourneau, l'on pourra accommoder plusieurs alambics, à ce qu'à moindre despeses, il s'eschauffent d'vn seul feu. Le nombre en sera, toutes fois, restreint à trois ou quatre, lequel suffira pour nostre mere-de-famille; laissant le grand nombre, aux Apoticairez, qui font marchandise des eaux distillées. Voila quant aux fourneaux. En suite diray, que

DISTILLA-
TIONS.

Les Alambics sont composez de deux pieces principales, à sçavoir, du vase dit recipiant ou contenant, à cause des matieres qu'il reçoit & contient, & de l'autre, appellé chappe ou cloche, sous laquelle s'amassent les vapeurs des matieres distillées, qui se conuertissent en eau, se rendent dans vne fiole par vn long bec. Le recipiant est de cuivre, afin de resister à la chaleur, ce que mieux il fait, que le verre. De tel metal, n'en sont pourtant les eaux rien empirées, parce qu'elles n'y touchent nullement; ouy leurs matieres, ains à l'interieur de la chappe, d'où elles sortent, pures non viciees, par n'auoir tiré du verre, aucune qualité, bonne ny mauuaise, pour laquelle cause, demeurent les eaux, en leur propre naturel. L'on pourra bien faire de verre le recipiant (qu'aucuns appellent aussi, corps) mais ce sera, à la charge de le employer seulement, au Bain de Marie, non és autres fourneaux, & encors conuiesdra n'estre eschauffé qu'à la vapeur de l'eau, de peur que le trop de sa chaleur, bouillant, ne rompe le verre. La chappe de verre est toujours meilleure que celle de terre, quoy que vitree; à cause que la terre donne quelque senteur à l'eau qui distille par elle; & plus, tant moins la chappe a le tuy: car la premiere fois qu'on la met en œuvre, gaste les eaux, pour vne importune senteur terrestre, que elle leur communique. A quoy le remede est, de bouillir les nouvelles chappes de terre, auant que de les employer, en eau siccide du son, & ce fort longuement, pour les purger de telle maligne odeur. Et parce qu'autant sujette à casser est la chappe de terre, que celle de verre, peu s'en faut, les deux craignans le heurt & rude approche, comme qu'on les couvre, soit de paille, soit de terre grasse, le meilleur sera de se seruir seulement de verre, en cest endroit, puis mesme que c'est avec assurance de bien faire, & sans se donner la peine d'en corriger le vice, (comme l'on fait de la terre pour les affranchir) veu que le verre, sans moyen de foy-mesme, est du tout bon & propre; sous toutes fois resolution de bien mesnager tels fragiles vases, les esloignans tant qu'on pourra, du danger d'estre

Alambics.

Des chappes
de verre &
de terre.

DISTILLATIONS.

caitez, pour en tirer long service. Ainsi preparez, & fourneaux & alambic pour les mettre en œuvre, tenez-les en suite, preparez les matieres pour y distiller, c'est à dire, ordonnera la mere de famille, de quelles desirera tirer des eaux, afin d'espier le droit point de les prendre, sans en laisser passer le temps & l'occasion, à ce que de toutes les eaux dont aura besoin, elle soit pourue.

Quand com-
mencer, à di-
stillier, &
quoy.
Fleurs.
Herbes.
Racines.

ARRIVE que soit le printemps, la premiere eau qu'elle fera distiller sera des bourgeons & bouts de chesne, parce qu'il les faut prendre dès leur premiere tendreur, sans leur donner loisir de s'endurcir, qui est lors qu'on les void paroistre de l'arbre, n'estans à de service bons, apres tel terme, pour leur durté. Les fleurs seront princes en leur parfait accroissement, estans espanouyes, sans attendre qu'elles deshecent. Les herbes de mesmes, qui est lors qu'elles sont en fleur. Les racines seront les dernieres distillées, ne les pouans employer que vers la fin de l'Esté, lors ayans acheué de croistre. Apres les bouts de chesne, les rozès se presentent. Ce sont des plus recommandables fleurs pour distiller, l'enten les incarnates, estant leur eau verte en plusieurs & divers services; & en l'appareil des viues, & en Medecines. Des rozès de Damas, tire on de fort bonne & odorante eau:

Rozes.

Fleurs de sa-
vo, de cicho-
ree, &c.

aussi des fleurs d'orange; de Peau nasse. Les eaux Medecinales, procedent de fleurs de feu, de chétorce, de buglosse, de sauge, de rosmarin, de souci, de sureau, d'ortie, & semblables: Toutes lesquelles fleurs seront distillées au Bain-de-Marie pour en audir les eaux en parfaite bonté, & naturelle senteur. Et si la mere de famille desire adjoûter aux naturelles facultez de ses eaux, quel que senteur, saveur ou autre recommandable qualité, le pourra faire en enfermant dans le bec de l'alambic du musc, de l'ambrogrès, de la civette, du sucre, de la canelle, du girofle, de la muscade, ou autres drogues precieuses (telles qu'elle se choisira, les accommodant avec vn peu de toile claire de telle sorte, que l'eau distillant soit contrainte de passer à traver d'icelles matieres, pour en emporter la vertu. Touchant les herbes, infinies especes y en a il de distillables, dont l'on tire grands services pour les bonnes eaux qu'elles tendent: des principales sont, les scabieuse, buglosse, chétorce, betoine, agrimonie, plantain, camomille, tanuande, aspic, chardon-benit, rue, sauge, menthe, rosmarin, manne, guimauve, pimpernelle, valeriane, thym, origan, menthe, capilla veneris, sarricete, marjolaine, pourpier, piouine. Les herbes seches ont besoin, avant que les distiller, d'estre vn peu arrosées avec de l'eau commune, afin d'exciter leur humeur pour la convertir en eau. Les trop humides, d'estre vn peu mattoés au Soleil, ainsi les temperans pour le bien de l'œuvre: mais celles qui tiennent le milieu, sans autre preparation seront mises dans l'alambic. L'on se gardera de fouetter trop de matiere dans l'alambic, de peur de destriquer tout, soit en faisant regorger l'eau par dessus, & en faisant bruler les herbes par de dessous, ains moderément l'on chargera l'alambic. Le feu aussi sera conduit avec moderation, & de telle sorte, qu'au commencement soit petit, non violent, l'augmentant peu à peu, pour faire prendre aux matieres tout d'abordement la chaleur, qui servira en outre, à la conservation des alambics. Quelquefois, on distille l'herbe & la feuille tout ensemble: aussi mollesse on distille les herbes & fleurs, selon la

Herbes de
scabieuse, bu-
glosse, &c.

Comment les
distiller.

la ne

la necessite des remedes aux maladies, à la maniere precedente.

DISTILLATIONS.

O V TOUTE la quelle, vne autre subtile façon pour distiller est en v usage, mais c'est pour les plus precieuses matieres, herbes & fleurs odorantes, Auec peu de mysteres, l'on ouure en cest endroit. Sur vn vase de cuiure ou de terre vitree, est estendu vn linge blanc & net attaché à l'entour, comme le fonds d'vn tambour, toutesfois fort laschement, pour pouuoit contenir les matieres, sur lequel elles sont mises, c'est à sçauoir, les herbes & fleurs dont est question, pendantes dans le vase: elles sont couuertes d'vne plaqué de ses ou de cuiure, comme vn plat bassin: & par dessus la plaqué est mis du feu de charbon, dont la chaleur eschaufe les matieres, qui rondent leur eau en bas au fonds du vase: pour laquelle cause, ceste façon de distiller est, par les maistres en l'art, ditte *per descensum*, comme au contraire la precedente, *per ascensum*, par s'eleuer en haut leur vapeur, se conuertissant en eau. Il le faut prendre garde de donner le feu, plustost foible que fort, tel le desirant. Ainsi faisant, tirerez abondance de tres-bonne eau, tost, & avec peu de despens.

Autrement.

De feu de l'alambic.

A V Soleil, sans feu, distille, on encors plus subtilement, que par aucun autre ordre, toutes herbes & fleurs precieuses, dont l'on retire les saux du tout excellentes. Conuient auoir deux fioles de verre de diuerses capacitez, les deux de cole assez large & ouuert, toutesfois inegal, afin d'en faire entrer le col de l'vne dans celui de l'autre, les ioignans ensemble & les dressans l'vne sur l'autre, à la maniere des Clepsidres ou horloges de sablon.

Distiller au Soleil.

DANS la superieure fiole, seront mises les matieres qu'on voudra distiller, dont le bout du col, sera couuert d'vne toile claire & nette, puis fourré dans la vuide, & là iointes ensemble, & bien luees. Ainsi accommodees, seront dressées si bien, & tant formement, qu'elles ne soient esbranlees: & exposees au Soleil de Midi, duquel la chaleur fera distiller l'eau des matieres, dans la fiole inferieure & vuide passant à trauers du linge. Par ce moyen, auez des saux du tout pures, nullement esuentees, fort nettes, à aucunes autres du tout rien comparables en bonté, ains à cela toutes les surpassans, & aussi en longueur de durer.

LES eaux distillees seront mises au Soleil pour quelques iours, afin de leur faire consumer le phlegme & humeur plus espez, qui les rend troubles, & qu'ainsi deschargees, se puissent sainement conseruer longuement. Toutes eaux indifferemment ne conuient tenir au Soleil, ains seulement les froides & les distillees au Bain-de-Marie, car chaudes, & celles sorties des autres alambics, tout au rebours conuient les tenir en lieu frais, en soufflant leurs fioles dans le sablon humide, pour leur oster leur trop de chaleur qu'elles ont acquise par le feu.

TOUTE MENT les racines, ains que les herbes seront-elles distillees: mais pour leur durté, conuendra les ramolir dans l'eau quelques heures, selon que plus elles seront seches; desquelles la mere-de-famille choisira les plus propres, pour les remedes où desirera les employer. De mesme fera-elle des semences, employant celles qui le mieux luy viendront à propos.

PRÉPARA-
TIES.
Huiles par
impression.

A V S S I se pouruoir de plusieurs huiles medicinaux, comme de rozat, violat, laurin, d'huile de lis-blanc, de hieble, de camomille; de violette-de-Mars, de fleur de sureau, de mille-peruis; en Latin *Calendula* &c. & à ce que ce soit avec moins de mystere, se contentera de les faire par impression, comme l'on appelle, par distillation, estant ce ouurage de maistres abstraeteurs de quintessence selon leur mestier, non d'une mesnagere, qui n'en vent que pour ses vsages. Elle fera doncques ainsi les huiles. L'huile d'oliue est le moyen de faire tels huiles, recenant toutes matieres à ce destinees. L'huile procedant d'olives vertes, appellé huile omphacin, est le meilleur, au defaut duquel l'on se sert de l'autre; l'ayant au préalable laué, mais c'est seulement pour les huiles refrigeratifs; les autres se composans sans se donner telle peine, avec d'huile commun. La maniere de lauer l'huile, est de le mesler en égale portion avec de l'eau de fontaine claire & nette, les mettans ensemble dans vne terrine à large ouuerture, & apres les auoir bien battus & remuez avec vn baston, les laisser reposer iusques à ce que separez, l'on retire l'huile nageant par dessus l'eau, remuant l'huile en autre vase, auquel sera mis de l'eau sur l'huile, pour y estre laué vne seconde fois, voire vne troisieme, pour tant mieux le preparer. Les fleurs requises, seront adioustees à l'huile ainsi laué; par cest ordre. Ayez abondance de rozes recentement effuillées, mettez les dans vne fiole, & par dessus versez dudit huile, iusques à les en couvrir, sans toutesfois en remplir la fiole, à laquelle demeurera vn vuide, pour à l'aise pouuoir bouillir l'huile. La fiole estant bien bouchée, sera exposée au Soleil pour huit ou dix iours, passez les rozes, sera-on le tout bouillir dans vn pot de fer, sur feu de charbon, quelq' couple d'heures, vn peu d'auantage; puis l'huile sera coulé à trauers d'vn linge, exprimant violemment les rozes pour leur faire rendre leur substance. Sur l'huile coulé mettra on encor des rozes nouvelles dans la fiole, laquelle bien bouchée, sera remise au Soleil pour sept ou huit iours, puis derechef l'huile bouillie & exprimé comme dessus, & en suite des rozes adioustees pour la troisieme fois, & estant l'huile exprimé, apres auoir le tout bouilli, demerera parfait vostre huile rosat, avec beaucoup de vertu, l'ayant tiré de grande quantité de rozes. Plusieurs ne se donnent de peine à faire l'huile rosat, ainsi se contentent des seules rozes employées à la premiere fois, mesmes sans nullement bouillir l'huile; y laissant les rozes dedans sans les en retirer. En telle maniere, se font les Huiles des fleurs susmentionnées, & autres, de chascune espeece à part; afin de les auoir separez, pour la diuersité de leurs facultez, les mettans les vns avec les autres, selon les occurrences.

Huile om-
phacin.

Comment
employer les
fleurs pour
huile.

Onguens.

Se preparera aussi la mere-de-famille, des Onguens pour les bruslures, pour les douleurs des membres, iointures, netfs, apostumes, choultes, playes, dartres, feux-volages; & ce au Printemps & en Esté, les herbes estans en leur vertu, dont se seruira le long de l'annee; Des vins medicinaux & confortatifs fera-elle en suite au temps de vendanges, comme d'ablinthe, de bugloisse, de cichoree, de sauge, de rosmarin, & autres, par le moyen representé au discours des vignes. N'oubliera non plus le miel rozat, & la conserue de rozes au liquide. Choisira du plus beau miel qu'elle ait, & apres auoir fait longuement battre des rozes incarnates

Lieu iv.
chap. x.
Miel rozat.

carnées dans vn mortier de marbre jusques à les rendre insensibles entre les doigts, les meslera avec le miel en egale portion, dans vn vase de verre à large ouuerture, puis l'ayant bien fermé à touz du parchemin, l'exposera au Soleil pour douze ou quinze iours, afin de s'y cuire le miel rosat, à la charge de n'en remplir le vase, ains y laisser du vuide à suffisance pour y bouillir à l'aïse s'enflant en haut, & aussi de remuer avec vne spatule le miel pour le mesler avec les rozes; les incorporant bien ensemble. Tout de mesme, faudra faire de la conserue de rozes, mais ce seront des rozes rouges de Prouins, qu'on se seruira en cest endroit, lesquelles ayant curieusement pilees: seront meslees, non en miel, ains avec du succe, duquel conuient y mettre autant que de rozes. Ainsi aussi sera-on la conserue d'œilletz, de violetes au mois de Mars ou plustost si elles fleurissent: lesquelles conseruees seront logees, solcillees & visitées comme le miel rosat.

PREPARATIFS.
Conserue de rozes.

Est nécessaire, que la mere-de-famille soit aussi pourueüe de syrop rozat laxatif, qu'elle preparera en ceste sorte. Bonne quantité de rozes incarnates effuillees & nettes, seront mises dans vn vase de terre vernie, & sur icelles, versée de l'eau bouillante, tant que les rozes en soyent couuertes, les penuant avec vn baston, si bien, que toutes les rozes se ressentent de la chaleur de l'eau: & à ce qu'elles en soyent mieux penetrees, le vase sera bien bouché, sans respirer. Au bout de vingt-quatre heures, l'on retirera l'eau du vase, sans toucher aux rozes la mettant d'as vn poëlle bouillir sur feu clair: bouillante, sera reiettée sur les rozes dans le vase: reiterant ce rebouillement, par deux ou dix fois (ce qu'on appelle, charopper) de vingt-quatre en vingt-quatre heures; à la charge d'y adiouster des rozes nouvelles, par trois fois durant ledit temps, par interualles mesurees. Apres le tout sera mis bouillir vn peu, puis passé à trauers d'vn linge, pour en exprimer la substance des rozes, les pressant de force, afin que toute reste dans la decoction, qui demeurera rouge comme vin sentant la roze. Finalement, le succe y sera adiousté, y enmettant selon la quantité de la decoction: ce sera succe blanc, pour oüter la peine de la clarifier. L'on le cuira iusques à la forme du syrop, à quoy conuendra aller avec retention, voire est de besoin, le laisser vn peu vert, à cause que les rozes pour leur naturel visqueux: satisfont au defect de cuire, espessissant le syrop, lequel ne se treuant assés cuit, d'as quelques iours y pourrés retourner, pour le mettre du tout au point requis, liberté que n'auriés si le cuisés du tout au commencement. Lors logerés vostre syrop rozat laxatif, dans des fioles bien nettes & fermées, où se gardera tresbien.

Autres conserues.

Syrop rozat laxatif.

AUTREMENT fens du syrop rozat laxatif, de grande efficacite: car ce sera sans eau, du pur & simple suc des rozes. Les rozes bien choisies, seront pilees dans vn mortier de marbre, & ce fait à profit, pour en tirer tant de ius qu'il sera possible, qu'exprimerés à trauers d'vn linge. Infuserés du succe fin dans le ius la moitié de son poids, c'est à dire pour deux diuites de ius, vne de succe y sera mise, bouillant le tout sur feu de charbon iusques au point requis pour syrop, avec les considerations du naturel de la roze: representees. Aucuns y adioustent de la rubarbe, & autres drogues purgatiues se façonnans en ce syrop: cy, vne douce liqueur, pour en prendre, quelques fois, avec du bouillon, afin de se faire bon ventre sans facherie aucune.

Autre facon

La mere-de-famille ne se contentera de faire du syrop rozat avec du succe, ains

Autre syrop cre,ains en composera aussi avec du miel, pour servir à ses mercenaires ma-
rozes avec lades: & ce sera avec non guiere moindre efficace qu'avec le succe, bien que
du miel. plus grossier, pour la difference qu'il y a du succe au miel. Gardera aussi des
Garde de roses seches de trois sortes, incarnates, rouges, & de Damas, pour leurs bons
fleurs seches. services en diueres maladies. De mesme fera-elle de plusieurs autres salutai-
 res fleurs, semences, herbes, racines, les cueillans en leur droit point, & repo-
 sans en lieu sec, non humide, où elle les trouuera au besoin. Ce sont les pro-
 uisions faites, reste de les employer.

REMEDES.

REMEDES AUX MALADIES

pour les personnes.

CHAPITRE V.

Diners
maux de
Teste.

Signes des
causes du
mal de Teste.

Chaude.

POUR GUERIR LE MAL DE TESTE, conuient en remar-
 quer la cause, pour conuenablement appliquer le remede. Les
 maux de teste sont diuers, comme procedans de diueres causes
 c'est assauoir, de Sang, de Colere, de Phlegme, de Melancolie, ou
 d'aucuns d'eux, quand par quelque accident, ils se distraquent, mesme par
 chaleur ou froidure excessiues, & souuent viennent de l'infirmité des autres
 membres, esquels est contenue la cause de la douleur de Teste, comme de
 l'Estomach, des Reins, du Foye, de la Rate, de la Matrice: aussi des fieures
 generales, tourmentans toute la personne. La recherche desquelles causes
 nous laisserons au docte Medecin, pour, à sons, purger le corps, selon les oc-
 currences: ce qu'attendant, la mere de-famille viera de ces remedes. La dou-
 leur de Teste est plus grande au front, qu'ailleurs, quand elle procede de
 Sang: & au derriere, venant de Phlegme: de Colere, c'est au costé droit
 qu'elle se fait le plus sentir: & au gauche, de Melancolie. Sur lesquelles adref-
 ses, les remedes s'employeront à propos, opposant les froids, aux maux pro-
 cedans de Chaleur, comme de Sang & de Colere: & les chauds à ceux qui
 viennent de froidure, c'est assauoir de Phlegme & de Melancolie. Le moy-
 en de guerir le mal de Teste de CAUSE CHAUDE est, d'appliquer sur le
 front de l'herbe aux pulces: ou de Laitues: ou de feuilles de safran, le poil
 osté: ou de plantain: ou de pourpier: ou des trenches de courge longue.
 Mettre sur le mal, linge trempé en eau roze, de plantain, de morele & vi-
 naigre: ou dans ius de laitues avec eau roze & vinaigre. Protter la Teste
 avec huiles rozat, & de pauot, ius de laitue, ou de morele, ou de rom-
 barbe, vinaigre & eau roze, Cataplasme sur la Teste & le front, fait avec
 bolarmene, graine de Pandre, glaire d'œuf, pommes cuites & vinaigre. Le
 lauer en eau chaude: en laquelle auront esté cuites, feuilles de Sauge &
 de vigne, fleurs de nenuphar & de rozes: d'icelle: eau en lauant aussi les
 pieds & les jambes du patient; pourueu qu'il n'y ait rheume esmeie,
 auquel cas, se faudra abstenir de tout lauement. Appliquer sachet de
 rozes trempes en eau roze: ou des estoupes, sur lesquelles auront esté
 mis deux aubins d'œufs fort battus, avec de l'eau roze. Boire des eaux,
 de cichoree, d'endiuio, de pourpier, de nenuphar, mesles ensemble, ou
 de l'vne d'icelles. Et à ce que tels remedes profitent mieux, est necessaire
 tenir

venir lasche le ventre du patient, par suppositoires, clysteres: ou par autres petits laxatifs, comme syrops, casté & semblables, le ventre constipé contrarie à la guérison du mal de Teste. Pour celui de **CAUSE FROIDE**, sera appliqué au front & aux ioues, du serpouillet: ou de la veruaine: ou de la rue: ou de la loé autrement dite pertoquet, ces herbes-là trempées en vinaigre & miel rozat, ou de la nicotiane: ou de la menthe: ou du cresson d'eau. De frotter la Teste avec des feuilles de cabaret, ou de ius de melilot, meslé avec vinaigre & huile rozat. De boire de l'eau ou de la decoction de betoine, appliquant aussi ses feuilles aux temples. De prendre par le nés, du ius de l'herbe de pain de pourceau ou de la nielle dite poivrete, trempée en vinaigre, & poudrée de piceire pour faire esterneuer. Se composera vn frontail, avec des herbes & fleurs chaudes, de melilot, de sauge, de betoine, de rosmarin, de couleuré blanche, au préalable lesdites herbes & fleurs, ayans esté parfumées en vapeur de betoine & de Melisse, mise sur vne pastille de fer, ou tuille chaudes, & par dessus, ietté du vinaigre & de l'eau rose. Parfumera-on aussi la Teste du patient avec choses seches, comme rozes, & mastichi: ou avec rozes rouges, mil, & sel, mais c'est lors que les crachats ne viennent, car venans (de peur de contraindre la respiration.) l'on se contentera de parfumer les habillemens de Teste, linges & autres, les appliquans chaudement à la Teste: de mesme, l'on vsera du mil & gros sel, truis en poesson. Et si le mal ne cesse pour tels remedes, employant matiere plus chaude; des sachets seront faits de marjolaine, de rue, laurier, grains de genouvre: ou fomentation de la decoction desdites choses. Ou l'on oindra la Teste avec des huiles de camomille, de lis, d'anel, de l'yn d'iceux, ou des trois ensemble. Ou avec huiles de rue, d'aspic, de castor, y adioutant vn peu de poivre, & de la graine de moutarde, puluerisés. Tirer par le nés le ius de marjolaine & de fenouil, est excellent remede à ce mal: voire en fera deliuré pour jamais, celui qui s'accoustumera de mettre souuent dans ses narines, de l'huyle de la grande marjolaine. Apres l'application des remedes, qu'on aura voulu choisir d'entre les susdits escripts, est necessaire conforter la Teste du patient par l'usage d'vn bonnet de tafetas à deux doubles, entre lesquels sera mis du coton bien delié, qu'on farcira de fleurs de marjolaine, de camomille, de rosmarin, de rozes rouges & des poudres de canelle, de muscade, de girofle, de la graine de paradis, d'escorce de citron, de la graine d'escarlata, le tout subtilement ageancé, afin de n'occuper beaucoup de place. Et s'il est question d'arrester les catarres, vne coëffe ou bonnet pour cela sera composée, de mil frit, des grains de mirte & de cyprés, avec de l'encens & vernis, cousues parmi du coton, comme dessus. La douleur inueterée de Teste & mirrane se guerit par le moyen d'vn morceau de la premiere escorce d'vn oignon, rostie sous les cendres, apres trempée en huiles rozat, & lauch, mis dedans l'oreille, du costé où est la douleur de Teste. Est aussi necessaire, que le patient vse de bon regime, sans lequel presque tous remedes sont vains. De quelque mal de teste qu'il soit tourmenté, ne boira que bien peu de vin, mangera peu de bonne viande, peu nourrissante ou seroit qu'il fut debile: auquel cas, vsera de chair de ieunes poulets, potages de laitues, pourpier, oseille, de lait d'amendes douces, avec orga mundé. Ne mangera aucune viande venteuse, espices, ni salec,

REMEDES

Froide.

Mirrane.

Regime.

REMEDES ni salee, ni aussi aucun lait seul: viande tres-mauuaise à ce mal, mesme aux sievres, quelles qu'elles soyent. Se deschargera de tout travail d'esprit, ne lira ni escrira aucunement, ains, sans bruit, prenant son mal en patience, attendra tranquillement de la benediction de Dieu, l'effect des remedes dont il aura esté secouru.

Mal des yeux.



POUR LE MAL DES YEUX. Purger le cerueau, est travailler à la guerison de l'œil, d'autant que la pluspart de ses maladies internes, procedent du cerueau, distillant sur lui les humeurs malignes, où les membres inferieurs en fournissent les causes, dont la veüe est diminüe, & l'Oeil endoulourü. Cela est de la charge du iudicieux Medecin, discernant les humeurs particulieres causans le mal de l'œil, pour les euacuer par propres purgations, comme pillules, clysteres, potions, & autres ordinaires. Et pour ce qui concerne l'exterieur, sera salutaire tenir la teste seche & nette, la frottant tous les matins en artiere, par ce moyen diuertissant les humeurs qui du cerueau tombent sur les Yeux. Sert aussi beaucoup à la cōseruation de la veüe, le tenir des-pieds secs, moyennement chauds, nullement humides: comme de mesme utilité est, le non dormir sur le iour, le non encliner par trop la face en bas, observations necessaires en cest endroit. La durté du ventre est fort contraire à la veüe, pour laquelle cause, l'on procurera à le tenir lasche. L'on euitera le vent, le froid, le chaud, le serain, le Soleil, & autre grande clarté, le regard du feu ardant: le beaucoup lire & escrire, le pleurer, les trop veiller & dormir. Quant au manger & boire, ce sera de bonnes viandes qu'on se nourrira, non venteuses, salees, ni espicees, & peu de vin, encores petit, non fumeux, & bien temperé avec de l'eau, & apres le past, vser de poudres seruans à la digestion. L'vsage du vin d'oustraise, sert contre tous empeschemens de la veüe: le mesme fait la poudre de son herbe dessechee, beüe en potage ou en vin. L'eau d'esclairc instillee dans l'Oeil, esclaireit la veüe, la conforte, la retient: sa decoction a presques mesme vertu, mesce en eau roze, s'en bafinant les Yeux, la poudre de son herbe oste la taye. La cataracte ou taye des yeux, se fond par la subtile poudre de suocracandi, de tuthie, de couperoze blanche, meslees en egale portion, exquisement sasse à trauers de la fine toile de Cambray, & mise dans l'Oeil soir & matin: la seule poudre de feves blanches, a semblable proprieté. A cela sert aussi, collire fait avec demie once de tuthie, vn quart d'once de macls, qui est l'escorce de muscade, mises en poudre & infusees dans vin blanc & eau roze vne chopine des deux, le tout mis dans vne fiole exposee au Soleil d'Esté, environ vn mois, sans sentir ne playe ne roze: & afin de mesler bien les matieres, la fiole sera souvent remuee & agitee: ce collire fortifie la veüe debile, nettoye les Yeux chassieux; & en oste la rougeur. Autre collire à mesme fin. Vn couple d'œufs frais cuits durs sus les cendres, deschargez de leurs coques, sont partis par moitié & vuidez de leurs moyeux, en leur place y sont mis du sucre-candi & de la tuthie auant de l'vn que de l'autre, dont le vuide est rempli, puis reiointes les moitez sont liees avec du filet, & mises tremper en eau roze, dans vn petit vase, d'où apres auoir seiourné vingt quatre heures, retirees ces choses, sont es-cachees & pressees à trauers d'vn linge pour en faire sortir la liqueur,

Regime.

La taye.

Collire pour les Yeux.

Autre.

de laquelle, soir & matin, l'on mettra quelques gouttes dans l'Oeil. L'eau distillée des choses suivantes, fait aussi fondre la taye: de plantain, de petites & tendres grenades, rozes rouges, tendrons de fenouil, de chacun vn manipule, de la mies de pain blanc, chaud, sortant du four, vne liure, le tout meslé ensemble, ayant trépié six heures dans bon vin blanc. A mesme effect, se distille ceste eau. De fenouil, rue, verbene, eu fraize, endiue, betoine, rozes rouges, capilli veneris, recent, par egale portion, ains au parauant trempé vingt-quatre heures dans du bon vin blanc, foye de bouc entier, non chaltre, trois onces: elle sera distillée par trois fois au bain de Marie, dont la derniere eau en sortant, sera fort propre & à fondre la cataracte ou taye, & à toutes autres maladies de l'œil; conseruant la veuë, mesmes aux vielles gens. Autre & tres-excellente. Des escargots seront mis distiller au bain-de-Marie, au parauant les auoir bien lauez, & dans huit onces de leur eau, infusera-on de la tuthie preparee, du succe-candi, de la siëte blanche de lezard, d'os de seches deux drachmes de chacun, de corail rouge, de l'aloës, du sel ammoniac, de chacun vne drachme: le tout bien puluerisé & meslé dans ladite eau, sera mis dans l'alambic, dont l'eau en sortant sert efficaceusement à ce dessus; & aussi à nettoyer les yeux de toutes macules, taches, rougeurs, conseruant si bien & tant longuement la veuë, que les personnes aagees la sentent aussi forte, comme lors qu'ils n'auoyent que trente ans. Cest onguent est fort salutaire pour les Yeux, guerissant leur inflammation & rougeur, arrestant les defluxions acres qui les redent chassieux, les en frottant soir & matin. Ainsi on le prepare. Demie once de tuthie sera reduite en subtile poudre, dans vn mortier de metal, puis broyee sur vn marbre, avec de l'eau roze, à la maniere des peintres, apres sechee au Soleil, se fait, sera rebroyee pour la seconde fois, avec nouvelle eau roze, en suite, sechee, encores rebroyee & resechee, iusques à la huitieme, ou neufviesme fois, à chacune, y ajoutant tousiours de nouvelle eau roze, & en s'ome, tant la rebroyant & resechant, que la pouldre soit impalpable, laquelle incorporee d'as du beurre frais, en egale pesanteur, s'en cõposera l'onguet dont est question. Autre onguet singulier pour la cõseruation des Yeux, se compose de ces matieres, ainsi. Prenez deux onces de graisse de pourceau bien recente, faites la tremper dans l'eau roze l'espace de six heures, puis relaez-la par douze fois differentes, avec du vin blanc du meilleur que pourrez trouuer, par l'espace de cinq ou six heures adjoustés apres à ceste graisse, de la tuthie bien preparee & fort subtilement puluerisee, vne once de la pierre hematites bien lauee, d'aloës bien laué & puluerisé douze grains, de perles puluerisees trois grains, incorporés le tout ensemble avec vn peu d'eau de fenouil, & en faites vn onguent, duquel en mettrés fort peu aux coings des Yeux. Les extremes remedes, pour diuertir l'importune humeur tumbant du cerueau sur les Yeux, sont les cauterés & setons, dont l'application appartient au Chirurgien, par l'avis du Medecin: les moiens, les visicatoires, au col sur le derriere où l'on a accoustumé d'employer les setons; ou bien derriere l'oreille. A cela sont propres plusieurs matieres, d'entre lesquelles l'on choisira l'apium risus, à cause, que sans violence, cicatrice suffisamment. La demie coque d'vne noix sera remplie de telle herbe, l'aiant au preallable froissée entre les mains, apres appliquee sur le dernier du col, avec vne bande de toile pour l'y tenir

REMEDES.
Eau distil-
lee pour les
Yeux.

Onguent.

Autre.

Cauteres,
Setons,
Visicatoires.

REMEDES. l'y tenir fermement, tant que de besoin, dont la playe entretenue à la maniere des fontanelles, avec des feuilles de lierre ou autres, seruira comme de *Douleur des Yeux.* firerez. Ou bien, l'on se seruira de ce vesicatoire en emplastre mis au dernier du col ou derriere l'oreille: fait avec du fort leuain, de la fiente de pigeon, des mouches cantharides & de l'eau de vie, le tout pestri & incorporé ensemble. Reste à guerir les douleurs des Yeux venuës de coup receu, & les rougeurs qui s'en ensuiuent. Le ius de pommes pourries instillé dans l'œil: la pourriture de la pomme appliquee dessus avec vn linge: le sang tiré de l'aile d'un pigeon ou d'une tourterelle, y sont propres, employez separement. Aussi est la decoction du fenouil, de la camomille, & du melilot faite en eau & vin blanc, appliquee avec vn linge. Mais par sur tout autre remede, est de grande efficace, selon qu'il a esté auctorisé par reiterees experiences, la seule herbe d'agrimoine, froissée entre les mains, & mise sur l'œil blessé, l'y faisant tenir avec vne bande, dont en peu de temps il est guerri, quoi que tout rouge de sang pour la meurtrisseure, mesmes estant la veuë obsfusquée, la faisant reuenir. A faute de l'herbe, en cest endroit en est vtilement employee l'eau, qu'on distillera en sa saison. *En oster la rougeur. Les nettoyer.* Pour abatre la rougeur des Yeux, faut que la premiere fois qu'on boit chacun iour, que ce soit vn plein verre d'eau fraische, & cōtinuer iusques à guerison. L'œil est nettoyé des festus & poussiere entrez dedans, & ce par le moyen de la graine d'ortualle ou toute-bonne qu'en Languedoc l'on appelle herbe nostre-Dame, mise en l'œil, dans lequel elle se pourmeine sans faire douleur, & en sort couuerte de l'ordure qu'elle y trouue. Le mesme font des petits caillous delicats & lisses, qu'on trouue à Seissenage pres de Grenoble. Infinis autres remedes y a-il pour l'œil, comme presques infinies en sont ses maladies, desquelles & de leurs causes, ensemble de l'excellence de l'œil, voyez le doctre liure de Monsieur du Laurens Medecin ordinaire du Roy, pour y receuoir delectable & profitable instruction. *Les lauer.* Le lauer des Yeux au matin avec de l'eau fraische, bien que de l'usage de plusieurs, n'est approuué d'aucuns excellens Medecins, à cause de la froidure ennemie des Yeux & du cerueau: mais conseillent que ce soit avec du vin blanc, ou des eaux de fenouil & d'eufraize, dont la veuë est confortee.

Mal du Nés.

R O V R L E M A L D V N E S. Diuerses sont aussi les maladies du Nés, internes & externes. Quant aux internes, tousiours en faut-il oster la cause, & ce sera par l'auis du doctre Medecin: & contre les externes, seront employés ces remedes-ci. La puanteur du Nés se guerit en le lauuant avec la decoction faite en vin blanc, de gingembre, girofle, poliot, calamus aromaticque, autāt de l'un que de l'autre; apres mettant dans le Nés, de la poudre de pyretre. En tirant souuent par le Nés, du vin, auquel vne noix muscate aura trempé quatre heures: ou du seul vin, pourueu qu'il soit bon & exquis: ou ioignant les narines, soir & matin, d'huile nardin, auquel auront cuit cloux de girofle, bois d'aloés, avec vn peu de musc: ou de ceste composition, ou bien d'icelle en faire des tentes, & les mettre dans le Nés, c'est assauoir, gingembre, rozes seches, bois d'aloés, deux onces de chacun; myrre, aspic, calamus aromaticque, de chacun vne drachme, mesler le tout avec du bon vin, le reduire en paste, y ajoutant six grains de musc, & en faire

Puanteur.

faire des pilules, de la grosseur d'un pois, en destremper vne dans huile de Nard, quand l'on s'en voudra seruir. Le Nés estant fermé par humeur empeschant la respiration; s'ouurira par les sucz de bete & de marjolaine incorporés en huile d'amendes ameres, meslés ensemble & tirés par le Nés. Aussi par la seule fumee de l'herbe de Petum masle, ditte Nicotiane & Tabac, par les Espagnols; prise par la bouche, avec vn petit cornet à ee approprié, & la faisant sortir par le Nés. Pour prouoquer le requis esternuement, faut inspirer dans le Nés, poudre de poivre, de piretre, de Itafisagre, & de racine d'iris de Florence: ou bien mesler ces poudres-ci, avec quelque liqueur dont l'on oindra les narines. L'importun & nuisible esternuement se guerit, par le grater de la plante des pieds, & de la paume des mains, par la friction des yeux & des oreilles, par la senteur du lis blanc, par baigner les mains dans l'eau chaude. Pour guerir les vlcères & grates du Nés, seront employés les ius du lierre & de la Pomme de grenade aigre, meslez ensemble: aussi l'onguent fait avec ceruse, cendres de jarrus & miel rozat. La pituite qui decoule du Nés, comme morve, s'arreste par les remedes propres à la guerison du cerueau, dõt est tarie la source de telles nuisibles humeurs. Nous employerons donques à telle fin, les frictions, parfums, bonnets, dont nous auons parlé, là vous renuoyant pout euter redite. En outre, vserons de quelques syrrops propres à corriger la puanteur de la morve, sa subtilité, & son abondance, cõme de papauer, diacodium, & autres. Aussi à tel effect, l'on tiendra dans la bouche, des petites pillules composees de bol armene, de terre sigillee, de carabe, de sang-de-dragon, de girofle, & de musc. Le sang qui desordonnément flue par le Nés, sera estanché, par vn frontail fait avec de la poudre de sandarac, pestrie avec blanc d'œuf, & appliqué avec vn linge. Par le ius d'oignon, meslé avec vinaigre, mis es narines, avec du cottõ ou du linge. Par l'eau de mente beuë. Par oindre le front, avec onguent fait de sang-de-dragon, de mastic, d'encens & blancs d'œufs. Par le canfre, meslé avec la graine d'ortie morte, iqs de plantain & de morelle, mis dans les narines. Par la poudre de corail rouge, ou par la terre sigillee, beuës en vin. Par baigner les plantes des pieds & paumes des mains, avec vn linge trempé dans le vinaigre rozat, & l'eau de plantain. Par baigner les testicules aux hommes, & les mammelles aux femmes, avec de la seule eau froide de fõtaine ou autre commune, dans icelle plongeant des estoupes ou des linges, & les appliquant sur les parties: remede de grande efficace, selon les experiences. Arresterez aussi le flux de sang coulant du Nés, mettant sur la nuque du col, vn sachet dans lequel y ait de la poudre de crapaut: laquelle se fait d'un gros crapaut, de ceux qui se nourrissent sur terre, non humide, qu'on enferme, vif, dans vn pot de terre, & icelui mis apres, dans le four avec le pain, pour dessecher le crapaut; dont il est reduit en poudre. Et sert aussi ladite poudre, à la dissenterie; au flux menstrual; & pour arrester le sang des playes, l'appliquant à l'opposite de la partie bleesee. Pareilles vertus a la graine puluerissee de Sophia, autrement, *Thaliolum*, prinse le poids d'un escu: ou avec vn œuf, ou avec potage, ou avec du vin. Sert, en outre, à lascher le ventre: & aux femmes enceintes, à leur faire gayement porter les enfans. Au contraire l'herbe de mille-feuille mise dans le Nés, en prouoque la saignee, icelle estant quelque fois necessaier, pour descharger le cerueau. Mais c'est en la fourrant dans le Nés, la poincte

REMEDES

*Ouuir la Nés estoupé.**Faire esterner.**Arrester l'esternuement.**Vlcères.**Pituite.**Arrester le sang.**Le prouoquer.*

REMEDES. la poincte la premiere: car le contraire auient, lors que c'est le tronc qu'on y met le premier telles diuerses applications, produisans diuers remedes. Le flairement corrompu, voire presques perdu, se remet par le souuent manier & flairer de la mente, aussi le parfum fait des fueilles d'auronne, de rue, & de genevre, y meslant de la graine de nielle.

Flairer.

*Mal des oreilles.
Douleurs.*

POUR LE MAL DES OREILLES, quelques gouttes d'huile rosat avec vn peu de vinaigre iettees dans l'Oreille, en appai-
sent la douleur: l'huile de iusquiamme aussi, puis conuient appliquer
dessus, vn sachet avec fleurs de camomille, & mellilot. Le mesme

font les ius de houblon, & de rue: & en outre, nettoient l'ordure de l'interieur des oreilles. L'eau de miel distillee. Le lait avec vn peu de safran. Semblable vertu a le parfû de la decoctiõ de camomille, d'aneth, & de stoechas, faite en eau où l'on aura ietté du vinaigre chaud, auquel du nitre bruslé, & du sel gemme, auront esté fondus, mis dans l'Oreille avec vn entonnoir.

Vlceres.

Les vlceres de l'Oreille, sont gueries par l'instillation de l'huile où auront bouilli le blanc des pourreaux, & des vers de terre, iusques à la consommation de la tierce partie; ou par le seul huile d'œuf. Contre les vers des Oreilles, le lait de figuier, & des figues seules, y sont propres: aussi les ius de capres, d'absynthe, de calaminte, de chamedris, de centauree, ius de l'escorce de noyer, ou de celle des noix vertes, seuls ou assemblez. Cõtre le tintoïn ou bruit des Oreilles, procedant du vent ou d'autres causes, est bon mettre dans

Vers.

Bruit.

l'Oreille vne tente trempée en huiles de rue, de castor, ou d'aspic, avec ius de pourreaux. Aussi le matin estant à ieun, est fort salutaire de recevoir la vapeur, par vn entonnoir, le mettant en l'Oreille, de l'eau où auront longuement bouilli, herbes de marjolaine, de mente sauuage, de sauge, fleur de camomille, graines d'anis, de fenouil, & vne pomme de coloquinte. Et à ce que la vapeur pen etre plus auant, sera bon que le patient tandis ait entre les dents, quelque chose dure, comme pois ou fèves, les marchans avec vn peu de violence, pour ouurir les conduits. Ledit parfum, sera aussi fort bon sur le soir allant au liçt; l'ayant receu, mettra dans l'Oreille vne goutte d'huile de coloquinte, puis bouchée avec du coton trempé dans ledit huile, s'en ira coucher là dessus. La surdité se guerit, par le moyen de l'onguent fait avec deux onces de graisse d'oye, fõdue à petit feu, & deux drachmes d'aloés cicotrin en poudre, incorporees dedans, qu'on applique avec du coton, le fourrât dans l'Oreille: ou du ius d'escorce de raues, meslé avec huile rosat: ou de la graisse d'anguille, & huile d'amandes ameres: ou de ius d'oignon, meslé avec miel: ou par la poudre d'aloés, fõdue en vin blanc, instillee chaudemét dãs l'Oreille: & apres se faire esternuer avec de la poudre d'ellobore. Ou par la fumee du bois de fresne, mise dãs l'Oreille; ce que commode-
mét l'on fait, allumât la brãche de fresne d'vn bout, & mettrât l'autre au trou de l'Oreille, dãs lequel la fumee entre facilement: mais il faut choisir la brãche de vn tẽdre ietton d'vn an, sãs nœuds, afin de n'empeschier le libre passage de la fumee. Avec beaucoup d'efficace, ceste cõposition-ci est employee, guerisât la surdité enuieillie, cõme de vingt cinq à trẽte ans, nã la naturelle, cõtre laquelle, ne se trouue aucun remede. Ainu l'on la prepare. Prenez sauge, mente, hyssope, rosmarin, armoise, calament, camomille, mille-fueille,

Surdité.

herbe:

herbe sainct-Ian, aluine, auronne, centauree, de chacune vne poignée: met-
tés bouillir toutes ces herbes ensemble dans vin blanc, jusques à la consom-
ption du tiers, que le patient à son coucher, en reçoive la vapeur dans l'O-
reille par vn entonnoir, & incontinent après, instille dedans, de l'huile sui-
uant; puis la ferme avec du cottó musqué. Huile d'Oliue vieille, deux onces,
huile de pourreaux, huile d'amendes douces, de chacun vne once, jus de rue
demie-once, maluoisie vne once & demie, le tout mis dans vne fiole à long
col, & icelle posée deuant le feu du foier, non violét, pour y bouillir iusques
à ce, que telles liqueurs soient consommées de la moitié: lors la fiole ostée
de là, y seront mises dedans ces drogues-ci en poudre, assauoir, spica-nardi,
coloquinte, castoreum, mastich, de chacun vne drachme, & demie, & après
auoir bien bouché la fiole, la mettrés bouillir dans vn petit chauderon ou
bassin long plein d'eau (à la maniere du Bain-de-Marie) par l'espace de trois
heures, puis sera exposée au Soleil quelque peu de temps, pour faire esclai-
cir l'huile: ce fait, l'huile sera passé à trauers d'un linge bien serré, & à iceluf
ajoustés dix grains de musc: finalement l'huile sera curieusement gardé dans
vne fiole bien estoupeé, pour seruir au besoin.

POUR LE MAL DE LA BOUCHE, les vlcères en-
font gueries, lauant la Bouche avec la decoction des herbes de
piloselle, de consoude, de verge-d'or: ou de balaustes, sumach, ^{Mal de bou-}
plantain, agrimoine & rozes, y aioustant vn peu d'alun, sur la fin: ^{che.}
ou avec du vin, auquel aurót bouilli, anis & girofle. Ou avec d'eau distillée ^{Ulcères.}
de scolopendre: ou avec eau de theriaque distillée avec pareille quantité de
vinaigre rozat & eau de vie, dans lequel aura esté dissout vn peu de bolarme-
ne. Ou avec miel tozat en frotter les lieux vlcérés, au palais, ou en la langue.
La decoction de l'herbe d'elatine ou veluote faite en vin, gargarisée, dessé-
che les vlcères de la Bouche: & laue les aspretés & noircessures de la langue
venans de fièvre. Et pour singulier remede, est de faire toucher l'ulcere, d'une
goutte d'huile de vitriol. La surabondante Saliue, est corrigée en vsant de ^{Arrester le}
gargarismes astringens & desséchans, faits avec decoction en eau & vin de ^{trop de Sa-}
rozés, balaustes, plantain, & alun. Aussi y est bon, manger du biscuit, viandes ^{line.}
rosties, avec moustarde: de mascher des cubebes, gingébre, & boire de bon
vin. Au contraire, est prouoquée & attirée la Saliue, lors qu'on ne peut cra-
cher, avec rasins de Damas secs: avec des figues seches: avec de la sauge: ou
avec du mastich, tenant en la bouche l'une de telles matieres, au matin estât ^{Faire Cra-}
à jeun. Pour la guerison de la puantur d'Haleine (de quelle cause qu'elle ^{cher.}
procède) est bon lauer la bouche avec vinaigre squillitique, ou avec deco- ^{Puanteur.}
ction faite de feuilles de mente, de melisse, de latteron, de racines de
glaiul, de fouchet, de graines d'anis, de fenouil, & de paradis. Mascher
entre les dents noix muscate, du bois d'aloés, d'iris de Florence, des cloux
de girofle. Tenir en la bouche vne petite pillule, dont la composition est tel-
le. Vne once gomme tragacanth, deux drachmes de sang-de-dragon, sont
trempées dans l'eau roze l'espace de deux iours, puis iettées dans vn mortier
de marbre avec six dragmes de sucre, trois de canelle; cinq d'amidon, vn
scrupule de musc, le tout dissout en eau roze meslé ensemble & trituré avec
vn pilon: après estant la composition sechée, sera diuisée comme dessus,

GG

REMEDES. Pour faire sentir bon l'Haleine, n'estant mauuaife, auparavant, faudra lauer la bouche au matin avec eau de canelle, & y en tenir quelque peu de temps: ou d'imperiale, ou de theriacale, & apres mascher par fois des racines d'im-

Bonne Haleine.
Corriger la mauuaife pro-
cedans des
maux &c.
Mal de dents.
Pour cause
Froide.
 peratoire, ou d'iris de Florence, ou d'angelique, ou de mastich. La mauuaife odeur prouenant de auoir mangé des aulx, oignons, porreaux, s'en va, par le mascher des noix recentes, ou de fueilles de ruë, ou de fenouil, ou de persil.

Le mal des **DENTS** prouient de diuerses causes, froides & chaudes. Si de **FROIDE**, les remedes suiuaus seront employez. Lauer les Dents avec l'vne de ces decoctions-cy, L'absynthe, faite en fort vinaigre. Des fueilles de lierre, en bon vin rouge, y ajoutant des herbes de lauande, de sauge, & de marjolaine. Des fueilles & petites noix de cyprés, baies de genevre, rozes, fueilles de murte, faite en vin blanc. Des fleurs de lauande, fueilles de marrubium, canelle, fenouil, racines d'asperges, en vin. Y est bon aussi l'huile du bois de genevre mis ioignant la Dent ou dedans, si elle est creuse, mais meilleurs y sont, les huiles de poivre, de girofle, de baume, de sauge d'aspic. L'eau-fort possee doucement avec du cotton, dans la Dent creuse, en appaise la douleur, & la fait casser estant corrompue. Si le mal des *Dents* procede de cause

Pour Chaud.
CHAUDE, l'on appliquera sur les Dents dolentes, les huiles de pauot, de mendragotte, de iusquiam, assemblez ou separez; & à faute des huiles, leurs decoctions faites en vin. Ou la decoction de la racine de iusquiam, faite en eau roze & vinaigre. Ou l'on tiendra en la bouche vinaigre, dans lequel aura bouilli du camphre. Et de quelque cause que soit la douleur *des Dents*, elle s'apaisera par l'huile de la graine de iusquiam, qui se fait en ceste sorte. Arrousez la graine de iusquiam avec de l'eau de vie, puis la mettez dans vne fiole de verre, laquelle estouperez tres-bien, & icelle ferez bouillir en eau dans vn chauderon durant vingt-quatre heures; au bout desquelles, la fiole retiree de là, & d'icelle sortie la graine, sans lui donner loisir de se refroidir, mise dans vn sachet de toile, sera pressee au pressoir, dont l'huile s'en exprimera. Tenit entre les dents des racines de mille-fueille, ou de celles d'aigremoine, en appaise la douleur, comme fait aussi celle de pyrette, & le mascher du mastich incorporé avec cite neufve. Pour se deliurer de l'estrange & violente douleur des dents, & pour leur conseruation, à cause de la necessité de leur seruice, s'est-on dès tout temps estudié à se satisfaire en l'vn & en l'autre: à quoi est-on parueniu par diuers moyens, curieusement recherchez par là se verifiait, *la necessité estre la mere des Arts*. Le vous ay produit vn petit nombre de remedes pour la guerison des maux des dents, tiré de l'infant de ceux qui se treuuent, ieux remedes estans des mieux choisis & plus experimentez. Le

La conser-
uation des
dents.

mesme ie fai touchant l'autre article. Il conuient prendre la chose de loin, pour se conseruer ces tant seruiables outils, que les dents, pour les garder qu'elles s'esbranlent, les affermir croulans, les nettoyer estans ordes & sales, les blanchir estans rousses ou noires, & en somme, pour les entretenir en tel estat, que sans douleur, belles & nettes, puissent longuement durer en seruice. Dès le resueil: au matin, l'on mettra la main à ceste necessaire oeuvre. À la premiere ouuerture de la bouche, auant que parler, les dents seront frictées avec vn linge net, vn peu rude, aussitout l'interieur de la bouche, les gécies, le palais, la langue, ostant le limon qui là s'est amassé durant la nuit, lors cela estant plus facile à faire, qu'apres affermi par l'air, comme il se fait en parlant.

parlant. En lauuant les mains, de meſme les dents ſeront lauees, avec de l'eau fraiſche, non froide. Si les dents ſont debiles, ou autrement mal qualifiees, on les fortifiera, aſſeprera, nettoiera, & blanchira, avec des poudres ci-apres deſcriptes, dont on les frotera & les genciues avec, dès le matin, & apres on les lauera avec du vin rouge. Dès liqueurs ſeront auſſi employees au matin à lauuer les dents, ſelon le beſoin. A l'entree de table on lauera les dents avec de l'eau, ſinon chaude, à tout le moins non froide, pour nettoyer les humeurs des genciues deſcendās du cerueau, à ce qu'elles ne ſe meſſent avec la viande en mangeant. On ſe gardera de manger viādes trop chaudes, ou trop froides, de meſme fera-on touchant le boire: car, & les bouillons trop chaudement humes nuifent beaucoup aux dents, & les vins, & eaux beus trop frais, quoy que pluſieurs ſe delectent de tels bruuages en Eſté. Apres auoir magé ou beu choſes chaudes, ne faut incontinent manger ou boire autres froides; ni par le contraire, apres les froides prédre les chaudes, ains vſer des temperces entre-deux, pour ne faire joindre les deux contraires. La durté des viādes eſt preiudiciable aux dents; parquoy, on n'en mangera que de tendres, s'il eſt poſſible, de peur de rompre, ou du moins d'esbranler les dents: pour laquelle cauſe, ne s'efforcera-on iamais de caſſer ou rompre entre les dents, choſe aucune, non pas meſme vn filet delic. Les autres qualitez des viādes, ſont auſſi conſiderables; car & les graſſes & les maigres, & les douces & les aigres, quād elles excedent, preiudicent aux Dents. Les Medecins, en outre, remarquent pluſieurs viādes de l'ordinaire vſage, eſtre nuifible aux dents, comme legumes, laiſtages, fourrages, paſtiſſeries, tartelages, pourreaux, raues, figues, & la pluſpart des autres fruits des arbres, meſmes les cruds, auſſi les huiles, graiſſes, y ajoutant le ſucré qui noircit les dents. De toutes leſquelles viādes, neantmoins, on ne s'abſtiendra indifferemment, ains de celles qui le plus fauoriſent aux maladies des dents, dont le patient eſt tourmenté, qu'on diſtinguera d'entre les autres. A l'iffuē du repas, les dents ſeront lauees fort curieufement, avec de l'eau & vn peu de vinaigre parmi, ou bien avec du vin pur, mais ce ſera apres les auoir deſchargees de la viande reſtee par-entre-elles, les nettoyant (doucement, ſans par trop y fouiller) avec des cure-dents faits, non d'aucun metal, nō pas meſme, d'or ni d'argent, ains de bois, qui ait quelque vertu aſtringente & de bonne odeur, cōme lentisque, bois de roze, cyprés, roſmarin, murte, &c. Puis on frotera les dents avec ceſte poudre, qui les maintiendra en bonté & beauté, nettes & blāches, eſtans d'elles-meſmes aſſés bien qualifiees. La poudre eſt compoſee de myrthe, canelle, alun cuit, pierre-ponce bruſſee par eſgale portion, ſeparément & ſubtilement pulueriſees, apres meſſees. La mie du pain avec du ſel commun ſert auſſi fort bien en ceſt endroit, ſi apres le paſt les dents en ſont frotees, puis lauees avec de l'eau pure, avec vn peu de vinaigre mis dedans icelle: ou avec du gros vin rouge, deſtant affermir les genciues. Pluſieurs autres & diuerſes matieres y a- il, dont l'on fait des poudres à nettoyer & blanchir les dents, les aucunes deſquelles ſeruent, en outre, à fortifier les genciues & à les incarnér, eſtans deſcharnees pour l'aſſurance des dents: à guerir les dents de leurs douleurs prouenantas, ou d'eſtre creuſees & erodees, vermineuſes, ou d'autres cauſes. D'entre leſquelles matieres, celles-ci ſeront choiſies cōme les plus propres, à ce ſeruiſſe. Les perles, les deux coraux, rouge & blanc, l'iuoie, le cristal;

Regime.

Poudres
pour les
Dents.

REMEDES. marbre blanc, alabaſtre, pyrette, cubebes, ellebore, corne de cerf, maſtich, os de ſeche, tartre de bó vin, coupetoze blanche, ſel gemme, pierres d'eſcreuille, coquille d'œufs, coquille de limaffons, eſcailles d'ouïſtres, rozes ſeches, iris fouchet, capilli-veneris, pain de froment, auſſi pain d'orge bruſlés, tamaris, ſpicanard, ſang-de-dragon, racine de biſtorte, balauſtres, ſumach, canelle, girofle : on les mettra en ſubtile poudre chacune à part, pour les accompagner les vnes des autres ſelon le beſoin. L'huile & l'eau de vitriol ſont tres-propres à blanchir les Dents, mais leur bruſſante chaleur, en rend l'vſage ſuſpect, faiſant tumber les Dents à la longue ; ſpecialement l'huile, car quant à l'eau, avec moins de danger l'on s'en fert, que de l'huile, voire ſans nulle crainte, ſi meſlee avec de la commune, les Dents & les genciues en ſont frottées quelquesfois le mois. Des matieres ſuſdites & autres, ſe compoſe ceſte ſinguliere poudre, qu'avec beaucoup d'utilité l'on emploie le matin à jeun à froter les Dents. Prenés poudre de cristal pur, vne drachme & demie, du coral blanc & rouge, de chacun vne drachme, de pierre ponce, & d'os de ſeche, de chacun deux ſcrupules, du marbre blâc, de la racine d'iris de Florence, de canelle, de la graine d'eſcarlate, de chacun demie drachme, du ſel commun vne drachme, des perles bien preparees vn ſcrupule, d'alabaſtre & d'alun de roche, de chacun demie drachme, de bon muſc dix grains, metrés tout cela en poudre bien ſubtile, & le meſlez enſemble. De ces meſmes poudres, l'on peut faire des opiates y ajoutant du miel, dont les Dents & les genciues ſeront frottées au matin. Autre opiate eſt de meſme employee le matin à froter les Dents, dont elles ſont rendues tres-blanches, & s'en affermiſſent confortans les genciues, ſervant auſſi à guerir l'haleine puante qui prouient de la corruption des Dents. Ainſi conuient s'y conduire. Prenés du pain de froment deux onces, des deux corails, blanc & rouge, corne de cerf, de chacun demie-once, alun demie drachme, parietaire, capilli-veneris, de chacú vne poignée, quatre ou cinq coquilles d'œufs, mettez tout cela en vn vaiſſeau de terre dedás le four, à l'enfourner du pain, pour s'y reduire en cendres: deſquelles prendrés quatre onces, deux drachmes de canelle, clous de girofle, macis, de chacun vne drachme, ſpicanard, calame-aromat, de chacun demie drachme, miel rozat, bien eſpuré, tant qu'il ſuffiſe pour incorporer en ſemble les choſes ſuſdites, miſes en proude, y aiouſtant vne once de vinaigre ſquillitique. Après s'eſtre frotté les Dents avec ceſte opiate, l'on les lauera avec du vin. L'on fait auſſi des eaux tres-propres au ſervice que deſſus, dont les Dents ſont lauees au matin eſtant à ieun. Des meures ſauvages encores vertes vne liure, demie liure fueilles de lentisque, vne poignée d'aigremoine, trois onces de racine de lis, autant de ſang-de-dragon ſont diſtillées dans alambic, dót pour les Dents. l'eau eſt apres gardee en fiole de verre. Demie-once de poudre d'alun bruſlé, infuſee dans deux onces d'eau de goblets de rozes, affermit les Dents tremblantes, ſi on les en fomente au matin. A blâchir les Dents, ceſte eau eſt trop recomâdable. Prenez eau cômune, & eau roze, de chacune quatre onces, deux drachmes d'alun de glace bruſlé reduit en poudre, canelle entiere demie drachme, letout mis dás vne fiole de verre, & icelle expoſee au deuant du feu du foier, pour y bouillir juſques à la conſo-
ption de la tierce partie, dót l'eau refroidie apres coulee à trauers d'un linge, ſera ſerree en vne fiole pour y eſtre gardee iuſqu'au beſoin. Ceſte-ci nettoie
les

Opiates.

Faux.

Dents, pour ordes & limoneuses qu'elles soyent, & les blanchit, bien-que R E M E.
noires. Prenez soulfre vif, alun, sel gemme de chacun vne liure, vinaigre D E S.
quatre onces, aucuns au lieu du vinaigre, y mettent l'esprit du vitriol, tirez
en l'eau avec vne cornue à feu lent, afin que l'eau ne sente le soulfre. Les
viandes aigres agassent les Dents, spécialement les fruits mal qualifiez, verts *Dents agas-*
acides, & aspres, dont les racines sont enuolepees d'humeurs acides & *sees.*
astringentes: ou bien de vapeurs montans de l'estomach aux Dents: pour de
laquelle incommodité se deliurer, le moyen est de manger du fromage vieil
& fort: ou des noix, des amendes, & se frotter les Dents de telles choses: ou
bien avec du pourpier, & d'en tenir la decoction dans la bouche: ou de ten-
tir dans la bouche, du lait d'anesse: ou apres s'estre frotté les dents avec du
sel & de la sauge, lauer la bouche avec du vin. Apres tous ces remedes, pour
bien entretenir les Dents sera bon de les froter assez souuent, avec des raci-
nes de guimauues, dont elles sont rendues polies & claires, à quoy telles
racines sont fort propres, affermissant aussi les genciuës, & y laissant bonne
odeur, si à ce l'on les prepare. Les racines seront tronçonnees de quatre à
cinq doigts de long; estans grosses, l'on les refendra pour en faire des pie-
ces, chacune de l'épaisseur du petit doigt, puis bouilliront six heures dans
l'eau claire avec du sel, de l'alun, & d'iris de Florence; finalement, seront
sechees, mais hastiuement, non lentement, de peur de la pourriture, pour
lequel double, l'on les met au four, manquant la chaleur du Soleil, si c'est en
Hyuer. L'arracher des Dents est l'extreme remede de leur guerison, qu'on *De l'arra-*
employera defaillans tous autres, & l'espoir de la deliurance de leur dou- *cher des*
leur, comme auient lors que les Dents sont gastees de pourriture. Mais à ce *Dents.*
ne se faut inconsiderément resouldre, ains par bon auis apres y auoir bien
pensé, se choisissant vn homme expetimenté à telles choses; de peur des fas-
cheux accidents qui souuentesfois y arriuent, quand par ignorant mescon-
te la bonne Dent est prinse pour la mauuaise, ou ceste-cy arrachee avec
trop de violence, dont flue abondance de sang au peril de la vie du patient.
Il seroit bien plustost à souhaiter, de faire tumber la Dent corrompue, par
autre moyen que par la force, mais à cela gist la difficulté, que de treuuer les
matieres à ce propres, (comme aucuns tiennent, y en auoir de telle efficace)
qu'on recerchera par l'adresse du docte & expetimenté Medecin.

Des Levres.

L a s Levres fenduës & creuassees, pour auoir esté au vent froid, ou à
l'excessiue chaleur, ou bien telles fissures prouenant d'autres causes, inter-
nes & externes, seront gueries par ces remedes. Apres auoir laué les Levres
avec de l'eau de plantin où aura bouilli vn peu d'alun, ou avec des eaux de
plantin & d'orge meslees ensemble, l'on appliquera sur le mal, de l'onguent
fait avec de la tuthie & huile de moieux d'œufs: ou avec de l'onguent rozat:
ou de celui de ceruse avec caphre: ou avec de l'huile de terebentine, ou de ce-
luy d'œuf: ou avec de la graisse de chapon: ou de chevreau. L'huile de cire est
fort salutaire à ce mal, le guerissant dans bien peu de temps. Aussi est la pom-
made de Mont-pellier, blanche & rouge, là estant exquisement faite; & ce- *Pommade*
ste ci, que nostre mere-de-famille composera ainsi. Prendra des graisses fres- *blanche.*
ches, assauoir, de chevreau vne liure, & de pourceau vn quarteron, les aiant
deschargees de leurs membranes & pellicules, les lauera plusieurs fois dans
du vin blanc; puis de là retirees & si bien esgoutees qu'il n'y reste aucun vin.

feront mises dans vn pot de terre vitree, neuf, bien net, y adioustant demie-douzaine de pommes de court pendu, ou plustost d'apie, escachees, vn quart d'once de clous de girofle, vne drachme de noix muscates, de racines de fouchet, avec abondance d'eau roze, pour le tout y tremper vingt-quatre heures. Ces choses bouilliront sur feu de charbon, jusques à ce que l'eau roze soit presque consumee en exhalaison, tandis demeurant le pot bien bouché, à la charge, toutesfois, d'en remuer souuent le contenu avec vne spatule de bois, de peur de la brullure. Après, sera coulé à trauers d'vn linge serré, dans vne petite tetrine vitree, où sera mise de l'eau roze, afin que dans icelle trempant, s'y fige & coagule s'en formât vne masse: lors remuee dans le pot, & icelui remis sur le feu, apres y auoir jetté dedans deux onces de cire blanche & trois d'huile d'amandes douces, toutes ces matieres-ci, se fondront & mesleront ensemble, & retirees du feu, setont repassees par vn linge, & retrempees dans l'eau roze, pour s'y affermir comme dessus. Finalement, la Pommade sera lauee dans eau nase, ou dans eau de Damas, ou eau roze musquee, dont elle sortira tres-blanche. Pour en faire de rouge, conuendra y aiouster du jus d'orcanete, ou bien de cinabre. Pommade ostee de là, sera mise dans des vazes de verre à large ouuerture, bien couuert avec du parchemin, & iceux reposera-on en lieu froid, non humide, de peur de moisissure. Et seruira telle Pommade, non seulement à ce dessus, ains es fissures des mains, & à toutes autres du cuir, en quelle partie du corps que ce soit, qu'elle consolide & adoucit: mesme celles des mammelles des femmes, les attendrissant estans importunément dures. Au catarre appelé *SQUINANCE*, c'est à dire, inflammation de gosier, est bon gargariser la bouche de l'eau d'elatine ou veluote, distillee au Bain-de-Marie; ou, la Decoction de son froment en vinaigre & miel: ou celle de mente sauuage, rue & coriandre avec lait de vache ou de brebis: ou, Le jus de la graine de moustarde en hydromel: ou la Decoction de figes seches & de quinte-fueille en eau, appaisant les aspretés & rudesses du gosier & en resoluant les tumeurs. Aussi d'vser des cataplasmes suiuañs, ou d'aucuns d'eux appliqués chaudement sur le gosier. Des cédres prouenues d'vn nid d'arondelles, brulé avec les petits dedans, pestries avec huile de camomille & d'amandes douces, se fait vn salutaire cataplasme pour ce mal. De la farine d'espeautre destrépee avec vin rouge & couuertie en paste. De la gôme de pescher avec peu de saffrá cuite en vinaigre. Aussi de la rue meslee avec sains de pourceau, de taureau & de bouc, dont l'application fait ouurir les apostumes du gosier. Liniment fait de poudre de la dent d'vn sanglier avec huile de lin, est bon à ce mal: mesme de boire de ladite poudre, le poids d'vn escu avec eau de chardon-benist, y profite beaucoup.

*Rouge.**Squinance.**Mal de poitrine.
Enrouëure.*

POUR LE MAL DE LA POITRINE. Le grand besoin qu'on a du parler, fait rechercher curieusement, les moyens de le cōseruer & de se deliurer des empeschemens qui le destournēt: l'vn desquels & des plus importuns est l'enrouëure, qui cōtraint de parler bas, & à peine & difficulté. Telle maladie sera guerie par les remedes suiuañs, dont la Voix s'en rendra claire & nette. Les remedes sont, de prédre au soir à l'entree du list, deux onces de vin, dás lequel aurót bouilli l'espace de deux heures, des figes de Marseille, des raisins de Damas, avec du sucre, de la canelle & du

& du girofle. Aussi par la decoction faite en eau, de chous rouges, y ajoutant vne once de syrop de capilli-veneris prinse au matin. Les tablettes de diaris donnees, soir & matin, esclaireissent la Voix. Aussi le syrop de jujubes. La decoction de l'enula campana, en oximel, dans laquelle aura bouilli de la reglisse, fait le mesme. Pour souverain remede à ce mal, est ceste liqueur: ci prinse soit à l'entree du liect, faisant reuenir la parole presques perdue: Mettés vne once de succe fin en poudre dans vn petit plat-escuelle, & par dessus versés de l'eau de vie de la plus fine, tant qu'il suffise pour couvrir le succe, vn peu d'auantage, posés le plat-escuelle sur vne eschauffete, avec de la braise, & allumés par flamme de papier, l'eau de vie, y redonnant le feu à toutes les fois qu'il s'esteindra: tandis remuerés le succe sans cesser, jusques à ce que le feu ne s'y vouldra plus prendre, restant au fons du plat-escuelle, la liqueur, laquelle chaude, le patient prendra toute, qui pourra estre vne pleine cueillere d'argent. Puis se parfumeront ses besongnes de nuit, avec de l'encens, vernis, mastich, storax, benjoin, voire s'y aiousteront des estoupes qu'on parfamera aussi, les appliquant sur la teste. A la guerison de la Toux, conpiennent les susdits remedes: mais specialement ceux-ci. Faut bouillir en eau, raisins de Damas, figues de Marseille, hyssope, graine d'anis & de fenouil, jusques à la consommation du tiers, & de telle decoction, donner à boire au patient, matin & soir, deux heures deuant le repas, & à chacune, deux doigts dans vn verre, puis manger vne tablette de diaris ou de diapendion. Contre la Toux est bon prendre soir & matin, vne cueillere de la poudre faite d'vne once de succe-candi, d'autant de diaris, & d'vn quart d'once de reglisse, en suite, boire trois onces d'eau d'hyssope ou de celle de scabieuse. Aussi syrop de reglise & d'hyssope prins soir & matin avec ptisane, y ajoutant graine d'anis, de fenouil, & d'ortie. Et hors le repas, d'vser souuent de tablettes faites avec poudres de diaris, reglisse, & poivre, de chacune le poids d'vn escu, & de quatre onces succe. Lors que la Toux presse, sert de beaucoup le pignolat confit au succe, la conserve de rozes, prenant à toutes heures de l'vn ou de l'autre: de mesme les lohots qu'on treuve chés les Apoticares, qu'ils appellent *Sanum*, & de *pino*, prins, ou de l'vn des deux, avec vn baston de reglisse, le machant, & avalant le lohot, petit à petit. Contre la Toux, c'est exquis remede, prendre au matin quatre heures deuant manger, vne once & demie sape de coin: qui se fait sans succe, ni miel, en bouillant le jus exprimé de coins, jusques à la consommation de la moitié, dont il se rend espés, presques comme raisinée, Apres, faut suer, tenant la chambre tout le jour. Telle prinse, lache le ventre, contre l'opinion que plusieurs ont du coin, qu'il est restreinctif: mais employé en ceste sorte, se rend laxatif, avec beaucoup d'efficace pour la guerison de la toux. Ce bruage-ci, donné au poids d'vne once, trois heures deuant le repas du matin est fort salutaire: ainsi est-il fait. Prenés casse recente passée par le tamis, à la vapeur de l'eau chaude, deux onces & demie, diacarrami six drachmes, penides fraiches, & diaris simple, de chacun demie once, conserve de violetes trois onces, anis doux, & reglisse puluerisés, de chacun demie once, syrop violet deux onces; ces matieres seront dissoutes en brouet de poulet. La poitrine du patient sera ointe, soir & matin, avec de l'huile de lis &

Toux.

R E M E -
D E S.
Causas de la
Toux,
Froid &
Chaud.
Regime.

d'amendes douces; ou avec du beurre frais. Toutes choses chaudes & douces faisans cracher, telles que les susdites, sont conuenables à ce mal: parce qu'il procede le plus souuent de cause FROIDE. Et auenant que ce soit de CHAUDE, comme lors qu'on demeure par trop au Soleil, ou d'autre occasion, par cōtraires remedes l'on le guerira. Tels sont les syrops rozat, de violes, de iujubes, de capilli-veneris, donnez à boire separément ou assemblez avec ptisane. Mais de quelque cause que vienne l'entrouëure est necessaire se garder de manger choses aigres, fort salees, fruits truds, poissons, mesmes limoneux: pois, feves, chataignes, ni autres choses venteuses: non plus pain mal leué: de boire du vin entre les repas, de dormir sur le iour, d'aller au froid, au vent, au Soleil, de trop parler, sur tout s'efforcer à crier & à cheminer. Le silence & le repos faisans bonne partie du remede. A la courtte haleine ou difficulté de respirer appellee **A S T H M A**, sont bons les remedes suiuaus, outre ceux employez pour la toux. Lohot fait avec vne once de raisins de Damas, les grains ostez, vne couple de grasses figues de Marseille, vne date, hyssope seche, capilli-veneris, reglisse, poulmon de regnard bien laué, eau de scabieuse, de chacun vne drachme, penides deux onces, & syrop de reglisse, tant que de besoin: duquel lohot l'on se seruira avec vn baston de reglisse, comme dessus, loin du repas deuant ou apres. La decoction faite dans vne pinte d'eau, tant que le tiers en soit consumé, avec capilli-veneris, marrube, de chacune vne poignée, reglisse, dates, figues seches, graines de fenouil & d'ache, donnee à boire deux doigts dans vn verre, chacun matin deux heures deuant manger, & incontinent apres, ou peu deuant, prendre de la conserue de cale, de la grosseur d'vne amende, ou vne tablete de diatriis ou de diatropi. Oindre la poitrine, avec onguent composé de cire neufue, vn peu de safran, deux onces d'huile d'amendes douces, & vne once de beurre de May, non salé. Et comme l'Asthma surpasse en malice la toux, aussi au regime de l'Asthma conuient estre plus curieux obseruateur, qu'à celuy de la toux: se gardant bien de manger des viandes susnommees, ni d'autres venteuses & espicees: se nourrissant d'orge mundé cuit en lait d'amendes douces & sucre, de broüet de chous rouges, ou d'vn vieil coq avec hyssope & safran: mangeant des poulets & pigeons, & de semblable volaille rostie, figues & raisins secs, dates, pignolat; amendes, l'exercice moderé est bon, sur tout auant le repas est tres-mauuaise la violence du corps, encores plus celle de l'esprit, se fachant & courrouceant. Contre le **C R A C H E R - D E**

Contre ha-
leine.

Regime.

Crache-sig.

Phthise.

S A N G, est bonne la poudre de corail rouge, beuë avec eau distillee de bouts de chefine. Aussi celle de la terre seellee, avec eau de plantain ou de centinode: De l'ambre, avec la decoction de consoude. Des cornes de cerf & de chevre, avec l'vne des eaux susdites; desquelles le frequent vsage de celle des bouts de chefine, est salutaire à ce mal. Au soulagement des **P H T H I S I Q V E S**, sont bons ces remedes, renuoyant au docte Medecin la cure entiere de leur lōgue, facheuse & aigüe maladie. Le malade boira tous les matins quatre heures deuant le repas, deux ou trois doigts du lait d'anesse, ou de celuy de chienne freschement tiré, y mettant dedans à chacune fois, vne cueilleree de sucre rozat en poudre. Prendra à toutes heures, de la conserue de rozes, ou du sucre rozat, ou du pignolat, ou de diagractant. Se fera oindre soir & matin, la poitrine deuant & derriere, avec

avec huile d'amendes douces, & beurre frais. Est bon à boire, chacun **REMEDES** matin estant à ieun, vn plein verre d'eau distillée au bain-de-Marie de ces herbes ensemble, c'est assauior, de pas-d'asne, consolide grande, capilli-Veneris, hyssope, autant de l'vne que de l'autre, avec des limaçons ou escargots, deschargez de leurs coques, & bien lauez. La seule eau d'escargots est bonne à ce mal, & à toutes autres personnes, seches & maigres. Vsera de tablettes, faites avec deux onces de pimperlle en poudre, & sucree, que tous les matins il prendra, dissoutes dans trois onces d'eau de pimperlle. Est de mesme fort salutaire la poudre suiuite, prise au matin au poids de deux drachmes, & apres deux cuillerées de syrop de iuiubes, ou à son defaut de l'eau distillée de l'ongle cabaline, ou de ptisanne: La poudre se fait ainsi. Prenez trois drachmes & demie de chacune des quatre semences froides, qui sont, courges, citrouilles, melons, concombres, autant de semence de coin; cinq drachmes de graine de pauot blanc, ius de réglisse, hyssope, amidon, gomme arabic, diagratan, de chacun vne drachme & demie: de penides autant que des choses susdites ensemble, le tout bien puluerisé séparément, puis meslangé.



DOVRE LE MAL DE COSTÉ, est bon appliquer *Mal de costé* chaudement sur la douleur, cataplasme fait de l'herbe d'ortie, de la graine de genevre, & de la poudre de poivre, avec huile de lin. Ou avec herbes de marjolaine, hyssope, mente, sauge, camomille, aluine, rue, feuilles de laurier, emmatties sur le quarteau ou paële eschauffes. Ou avec du millet ou auoine & sel fricassés en la poesle, puis iettez dans vn petit sachet, lappliquer sur la partie douloureuse, deux ou trois iours de suite. Le mal de costé venant le plus souuent de froid, fait qu'on lui oppose choses chaudes, comme tosties de pain, ou tuiles eschauffees, ou des cendres chaudes dans vne estuelle de bois couuete d'vn linge, par tels moyens, chassans les ventostez froides. Sert de beaucoup à ce mal, la graine d'aristolochie ronde, beuë en vin le poids d'vn escu. Celle de coulouree aussi. De mesme la poudre de l'herbe de betoine dessechee. L'eau de sauge, armoise, aluine, mente, tanaise, verbaine, bouillon blanc, autant de l'vne que de l'autre, distillée au bain-de-Marie, est tresbonne, donnee tous les matins vn coup de onces, à celui qui est tourmenté de mal de costé. Le plus dangereux de tous les maux de costé, & le plus difficile à guerir, est, la **PLEURESIE**, qui tost emporte son homme, *Pleuresie.* sans prompt & bon remede. C'est pourquoy, ayant descouuert le mal de costé de vostre patient, estre Pleuresie, recourez au Medecin qui ordonnera, & de la saignee, où la faire quand, & comment, & des autres remedes qu'il verra estre requis; & en l'attendant, vserez de ceux-ci. Mais pour vn preallable, recognoistrez estre vraye Pleuresie le mal qu'auz à *Cognoissance de Pleuresie.* combattre, si le patient a fievre ardente, s'il a forte toux & courte haleine, & s'il sent la douleur de costé en dedans le corps: car ce sont les humeurs coleriques assemblez avec le sang sous les peaux qui couurent les costez, ou s'engendrent les apostumes, appellees Pleuresie. Ce fait, sans delay

REME-
DES.)

delai donnerés, à boire au malade vne drachme de la poudre de dent de sanglier, avec quelque syrop pectoral, comme violat ou autre. Ou lui preparerés ceste composition: Prenés trois onces, d'eau distillée de chardon benit, vne cueilleree de bon vin blanc, six germes d'œufs bien frais, le poids d'vn escu de coquilles de noisettes franches en poudre, dix-huict grains de coral rouge puluerisés, le tout bien meslé ensemble; laquelle composition sera baillée tiede, à boire au patient, le plus tost que pourrés. Autre; Meslés ensemble eaux de fleurs de genest, de scabieuse, & de chardon benit, & en donnés à boire au malade deux doigts tous les matins. Autre; Prenés deux bonnes poignées de fien de cheual, pur & recent, meslés y deux onces de gingembre puluerisé, enueloppés le tout avec vn linge net, mettés le dans vn pot neuf de terre vitree avec deux pintes de vin blanc, & le faites bouillir jusques à la consommation du tiers: puis du vin restant, coulé par vn linge, en sera baillé à boire au patient, trois doigts tous les matins, qui après, s'efforcera de suer estant fort couuert. Le costé lui sera oingt, soit & matin, avec huile de camomille & de genest. Ou avec cestui-ci; Prenés huile rozat six onces, therebentine vne once, soulfre en poudre vne once, eloportes (autrement pourelets de saint Antoine, petites bestes plates, qu'on treuve es caues humides sous les pierres) vne once: toutes ces choses cuitont l'espace d'vne heure, puis l'huile sera passé à trauers d'vn linge. Pour faire ouvrir l'apostume (ou consiste la guerison de la Pleuresie) ce remede est singulier. Prenés vne pomme douce propre à cuire, caué la, en la déchargeant de tous ses pepins, remplissés le vuide avec de l'encens fin, l'ayant refermée de sa couuerture, & icelle liée avec du filet, faites la cuire du tout bien sous les cendres, puis manger au patient à quartiers, & dans peu de temps, l'apostume creuera, à cela aidans les precedens remedes. Et pour en faire sortir l'ordure, le patient sera prouoqué à cracher, vsant d'vne decoction de fleurs de pavot rouge, ou de la poudre d'icelui, le poids d'vn escu, avec eaux de scabieuse & de pimpermelle, & de syrop d'hyssope, si la fievre n'est grande, ou l'estant, du violat, dont s'ensuiura guerison, moiennant l'aide de Dieu.

Mal de cœur



ROVRE LE MAL DV CŒVR, les remedes en sont diuers, comme diuerses en sont les causes. La foiblesse de Cœur procedant de cause CHAUDE pour fievre, ou autre grande chaleur se fortifiera donnant à boire au malade tous les matins, du vin de grenade avec trochisque de camphre, le poids d'vn escu, ou en son lieu, vne lozengue d'electuaire de diamargariton froid: & après mettant dessus la poitrine du costé gauche, sandal ou linge trempé en eau rose & vinaigre. Le malade vsera souuent, des conserues de buglosse, de bourrache, de violetes, & violes, de rozes & de nentufar, les prenant seules ou assemblees: & ce fait, boira de lean d'ozeille. Prendra aussi quand il lui viendra à gré, du carbassat, de la bouque-dange, conserues seches, seruans à nourrir & rafraichir. Venant la debilité du cœur, de cause FROIDE & seche, sans fievre avec tristesse & peur, le patient à chasque matin prendra

dra vne tablette ou lozenge d'electuaire de diamusch, puis boira vn peu REMEDE de bon vin, ou de l'eau de buglosse: en suite, la poictine lui sera oincte, DES mesme du costé gauche, avec huile nardin. Et là mesmes appliqué vn sachet composé de fueilles de ronce, de mente, de grand muguet, de rosmarin, emmatis sur le quarreau chaud; & chaud aussi le sachet sera employé. Vn jout de la sepmaine au matin, trois ou quatre heures deuant disner prendra de la fine theriaque de Montpellier, le poids de demi escu avec de l'eau de scabieuse, ou du vin blanc, dans lequel aura trempé deux heures, vn peu de macis: & par fois de la confection d'alkermés. Aussi mangera souuent de l'escorce de citron confite au sec, du gingembre, des coins, des poires, & des noix, confits au sucre au liquide, ou au sec. Les conferues chaudes sont bonnes au patient; comme de fleurs de rosmarin, de glaieul jaune, ou flambe bastarde. Ne sera guiere sans auoir à la bouche de la canelle, ou du poivre, ou de la muscade quelque peu, pour lui fortifier sa d.bilité. Au remede du BATTEMENT DE COEUR, Battement que les Medecins appellent Cardiaque passion ou Tremeur de Cœur; de cœur, ou est necessaire recourir à eux, afin que par leur ordonnance, le patient soit saigné, & purge à fons, prenant la maladie dès le fondement. Cardiaque Les remedes externes, qu'on appliquera à ceste maladie, si elle est accompagnée de sievre, seront de boire tous les matins, syrop de limons, ou de grenade, du jus d'ozeille, avec eau roze, de pourpier, & d'ozeille. Vn linge trempé en eau de plantain, de roze, & d'ozeille, avec vn peu de vinaigre, sera appliqué dessus la mammelle gauche. Est bon de faire souuent sentir au patient, choses aromatiques froides, comme rozes, fleurs de violes, & de nenufar, aussi du vinaigre rozat. Et si la tremeur du Cœur est sans sievre, ceux-ci seront employés, assauoir, les eaux imperiale, & celeste, de canelle, de vie, ou eau-ardent, séparément données au matin à jeun. De l'eau de buglosse, où aura bouilli du girofle, trois onces, chacun matin. De celle de melisse six onces, avec deux onces de sucre infondu dedans. Le patient mangera de l'electuaire de diamusch au poids d'vn escu; puis boira d'eau distillée de bon vin, ou d'eau de buglosse. Prendra de la confection de hiacinte, qui est fort singuliere contre ce mal, aussi de la conferue d'œillets, & de rosmarin. Vlera de l'epitheme ainsi composé. Prenés des eaux de buglosse, melisse & bourrache vne liure des trois ensemble, demi liure de bon vin rouge, poudres de canelle, de girofle, & de noix muscade, deux drachmes de chacune: le tout meslé ensemble, sera mis eschauffer en vn plat-escueille sur l'eschaufete, & vne piece d'escarlate trempée dedans, ou vn linge de lin, puis appliquee sous la mammelle gauche. Vn sachet de sandal, avec les susdites espices aromatiques & autres poudres cordialles sera fait, & mis chaud sous la mammelle gauche. Les senteurs aromatiques confortent le Cœur, pour laquelle cause, le malade en sentira souuent, soit ou en parfums, eaux, poudres, ou pommes, quon composera de benjoin, de storax, labdanum, musc, ambre-gis, ciuete ou en autres precieuses matieres, dont la chambre & les habits du patient seront parfumés. Touchant au SINCORE, dit aussi Euanouissement, le Euanouissement prompt remede est necessaire, pour la malice & violence du mal, image de la

REMEDS de la mort, aussi est-il appellé par les Philosophes, mort temporelle. C'est pourquoy, en telle extremité, l'on employe hastiement tout ce que l'on a en main y pouuoit seruir, iusques à l'eau froide, qu'on iette contre le visage du patient, y adioustant de l'eau roze, si le loisir le permet: l'on lui lie douloureusement les doigts, les bras, & les iambes, les frottant rudement: l'on luy tire les cheueux. L'on lui donne à boire vn peu de bon vin, tres-salutaire remede: ou de l'eau de vie: ou de l'imperiale: ou de la celeste. L'on luy fait sentir de bon vinaigre. L'on lui frotte la poictrine avec de l'eau de vie vn peu chaude, par lesquelles violences & boïssons, les forces restantes du corps, dispercees, se rassemblent au Cœur pour le secourir. Tous ces remedes sont indifferemment, conuenables aux hommes, non aux femmes, mesmes si l'on est assuré, que l'Euanouissement procede de la matrice. Car cela estant, lon ne leur iettera aucune eau au visage, ains leur fera-on sentir choses puantes, les leur mettant au nés: comme Affe-fetide, castor, plumes de perdrix bruslees, & vielles sautes mises sur la braïse: au contraire desquelles, les parfumerà-on par le bas, avec odorantes senteurs, de benioïn, storax, musc, ambre, ciuete & semblables. Auenant le Syncope par grande resolution des esprits (ainsi qu'on void fort souuent, apres grande euacuation par flux de sang ou de ventre, ou par sueur) le lier des bras & iambe n'est à propos, ni le ietter de l'eau froide contre le visage, ains conuient donner à boire au patient du bon vin, & des eaux susdites: le nourrir avec des bons potages, consumez, coulis, restaurans, gecees, poulets, perdrix & semblables viandes, delicates & substantielles.

Mal d'Estomach.



POUR LE MAL DE L'ESTOMACH. La debilité de l'Estomach, procede souuent du phlegme, qui lui descend de la teste, comme rheume, dont, FROID, ne digere la viande qu'avec difficulté; & tant plus grande, que plus l'on erre au manger & boire, soit en la qualité, soit en la quantité de viande & bruuage. ▲ quoy le premier remede & le plus assuré, est, l'abstinence, par lequel moyen, l'Estomach a loisir de se vuidier, digerant les viures à la longue. Mais si la douleur presse, faudra vser de quelque vomitoire, pour faire sortir de l'Estomach ce qui le greve; & apres boire vn peu d'yprocras, & en suite conforter l'estomach par la chaleur accompagnée de bonne odeur, avec fleurs & poudres cordiales, qu'on employera en sachets appliquez contre l'Estomach, comme de camomille, marjolaine, rue, aluine, girofle, canelle, muscade. Quelques-fois le patient purgera son Estomach avec vne pillule de *hiera* simple, la prenant peu deuant le repas, ou avec trois, s'il sent grande sa repletion, qu'il prendra de bon matin, trois ou quatre heures auant manger. Se nourrira de viandes legeres & de facile digestion, de bons potages & de chairs delicates. Sera sobre en son viure ordinaire, limitant ses repas: ne mangera aucun fruit & crud, peu de cuit: boira peu de bon vin, non guiere d'eau, iamais de vin bas, aigre ni vert. Apres le past, prendra vn plein cueiller d'argent, de la poudre sui-uante, qui aidera à faire la digestion. Deux drachmes de graine de fenouil, autant de celle d'anis, de la semence de citrin, de canelle, reglisse

Regime.

raciné.

rafclé, d'ivoire, de chacun demie drachme avec sucre rosat, tant qu'il suffise, seront subtilement puluerisés. Se vestira bien contre le froid, prenant garde à la tette & aux pieds, pour les tenir moderement chauds, tous-jours secs. Porterà contre l'Estomach, vne piece de drap de laine, taincte en escarlata, saupoudree avec du girofle, de la canelle, & autres poudres aromatiques: ou bien vne peau de vautour, ou autre delicate fourteure pour lui conseruer la chaleur. Aucunes fois auient telle debilité, pour phlegme visqueux contenu en l'orifice de l'Estomach, engendrant des ventosités aigres qui empeschent la digestion. A ce mal, sont fort salutaires les pillules, quelque heure deuant le repas: mais il conuient les composer de l'auis du Medecin, pour les approprier à la qualité de la repletion. L'usage de l'anis & du fenouil après le repas, est requis en cest endroit, comme aussi vne rostie de pain trempee en vin cait, ou en hypocras, ou en maluoisie. Est bon d'oindre l'Estomach, avec des huiles nardin, & de mastic, D'y mettre dessus, par fois, vne rostie de pain, trempee en bon vin, puis couuete de poudre de girofle & de muscade: & de porter le plus qu'on pourra sur l'estomach, vn emplastre fait avec vne once de mastic, autant de ladanum, de mente, & d'aluine, puluerisés, de chacune vne drachme, & zerebentine, ce qu'il y en faut pour incorporer ces choses, puis les estendre sur vne piece de cuir. De cause CHAVOIR, procede aussi la debilité d'Estomach, telle estant recognueë, quand le patient a peu d'appetit, & soif, souuentes fois mal de teste, fait des rots puants avec vomissement. Au remede. Estant icelle debilité accompagnée d'abondance de salue, & du desir de vomir, faudra prendre dix drachmes de *hiera picra*, avec de la decoction de poichiches: ou avec deux ou trois onces d'eau d'aluine, & la fin du repas, verser de coriande preparé, eniter le boire après, & le dormir sur le iour. Sera bon aussi de prendre vne fois la semaine vn mirabolan pour lui conforter l'Estomach. Mais si le patient a la bouche seche avec soif & vomissement, prendra du syrup rozat, ou de l'aceteux, ou de celui de coins, avec eau d'endiuie, ou de cicthoree; ou bien avec de l'eau bouillie, refroidie, puis boira de la *hiera picra*, comme dessus. L'Estomach lui sera oinct avec huile rozat, & de celui de coins, y appliquant dessus vne emplastre fait avec des rozes rouges & sandaux, & autres choses fresches, cordiales, non aucunes chaudes, de peur d'augmenter la cause du mal, par trop grande repletion d'humeurs cholériques ou phlegmatiques, gros & visqueux, procede la maladie de l'Estomac dite, *PASTIDIOSITE*, qui est desdain & degoustement de toutes sortes de viandes, le malade ne trouuant rien à son goust, ni de bon à manger; aiant tous-jours soif, la bouche seche & amere, par fois vomissant colere jaune. Le medecin purgera la colere, & fera saigner le malade, appliquant tels remedes selon la complexion d'icelui, le voyant à l'œil. Et pour lui prouoquer l'appetit, l'on lui donnera à boire le matin, de la decoction d'absynthe pontic ou d'ajur de miente deux doigts dans vn verre. Aussi aiguissent l'appetit & recreent l'Estomach, les lupins adoucis dans l'eau, après pilés avec vinaigre, ainsi bon. Le mesme fait la gomme de cerister, prinse avec vin & eau. La decoction en eau faite de l'herbe dite *circutaria*, & le brutage fait d'origan ou jolaine

Phlegme visqueux.

Debilité d'Estomach.

Regime.

Vomissement.

Degoustement.

Matières pour l'appetit.

Amers. jolaine bastarde, Le siliquaistre ou poivre d'Inde mangé, incite : à appetit: aussi les pepins du fruit de l'espine-vinete, confits au sucre: la graine de nœuveau confite en saumure & vinaigre: l'herbe de cerfueil & laitues mangées en salade avec huile & vinaigre. Si aucun de ces moïens ne rencontre, l'on abandonnera le patient, à toutes viandes indifferemment, pour manger de celles (quoi-que moins bonnes pour lui) où sa fantaisie le portera, essayant par là, d'ouvrir la porte de son appetit. Et en son boïve ordinaire, versera du jus de grenade pur, ou mêlé avec peu d'autre vin. Les

Ventosité de la bouche. **V E N T O S I T É S** mises hors l'Estomach par la bouche deuant manger, prouiennent de phlegme visqueux ou aqueux qui y est assemblé: Après auoir purgé telle superfluité, par pillules cochees, par electuaire de diacartami, & autres moïens que le medecin ordonnera: l'on oindra l'Estomach du malade, avec des huiles nardin, de mastic, de lis, d'absynte ou de l'vn d'iceux, puis lui fera appliqué dessus vn sachet de marjolaine, camomille & d'aluine: ou vn emplastre fait de *carorum Galeni*, qu'ainsi l'on appelle chés les Apoticaïres, qu'il portera jour & nuict. Deuant la purgation, prendra durant trois ou quatre matins deux heures deuant manger; deux cueilleres syrop d'aluine ou de mente; & après icelle, tous les matins, vne lozenge ou tablete de diacartami, ou de diagalenga. Aussi l'on des pillules cochees sulfides, demie heyre, deuant le repas, si lors le patient sent son estomach pesant. Les Ventosités d'après le repas, viennent du peu de chaleur de l'Estomach, dont foible & debile, ne peut cuire la manger. Elles seront corrigees prenant à jeun, dragee faite d'anis, de fenouil, commin & catux; ou poudre desdites matieres avec succte. Aussi est bon prendre au matin, deux heures auant manger, vne lozenge d'electuaire d'aromatic rozat; ou de dianisum: ou de diaciminon, puis boïre vne cueillere de bon vin. Soit beaucoup à ce mal, de boïre chacun matin à jeun deux onces de bon vin, dans lequel auront bouilli des resines de laurier, anis, carub autant de l'vn que de l'autre avec vn peu d'encens fin, & du galinjal avec du vin: ou de la poudre de commin. Est fort salutaire à l'Estomach, l'onction faite avec huiles nardin, de ruë, d'aluine & de laurier, & en suite, d'appliquer sur icelui, vn sachet de camomille, ruë, aluine & marjolaine, pour le porter d'ordinaire. Le patient se gardera soigneusement de manger aucunes herbes & fruits cruds: ni des chataignes, pois, feves, nœux, aulx, oignons, pourceaux, ni autres viandes ventueuses, ni grossieres; soient chaitz ou poissons; sera aussi sobre en son boïve, auisé au vin, à ce qu'il en use d'autre que de bien qualifié, & de ne dormir sur le jour, s'il veut que les remedes lui profitent. Pour guerir le **S A N G L O T** ou **H O Q V E T**, tenuient longuement tenir son haleine, longuement dormir, se faire chetouer, cracher: travailler, endurer soif, jeter de l'eau froide contre le visage de celui qui en est travaillé, sans qu'il y pense: lui faire peur, l'inciter à se frotter avec tels populaires moïens, la chaleur naturelle renouuee au dedans se dissipera. Tel fluxus procede quelquefois de trop de reptation, dont sensum apportus mouvement de la vertu expulsive de l'Estomach, le voulant descharger de ce qui lui nuit. En ce cas, conuendra s'abstenir de manger & boïre, jusqu'à ce que la digestion soit faite, ou

te, ou vomir, comme a esté dit. Après, oindre l'Estomach, d'huiles d'anet; R. e. m. e. -
 de mastic, d'absynthe ou de castor. Et prendre deuant le repas, trois ou qua- d. e. s.,
 tre heures, de hierre-picre, en eau d'aluine. Mais venans le Sanglot de de-
 bilité d'Estomach après longue maladie, ou à cause de flux de sang, ou de
 flux de ventre, ou d'autre forte euacuation, pour le peril de la maladie sou-
 uent mortelle, l'on nourrira soigneusement le malade, avec restaurans,
 coulis de chapon, orge mundé, œuf fres moiets, & autres delicates vian-
 des. L'on le fera bien reposer & dormir, lui oindra-on l'Estomach avec
 huile d'amandes douces. C'est du benefice de Nature, que descharger
 l'Estomach par facilement V O M I R, avec peu de peine se voidant l'im-
 portune repletion. Mais lors que la vertu expulsiue de l'Estomach, en *Pour faire vomir.*
 veut faire voider la chose mauuaise contenüe en icelui, se fait le mouue-
 ment violent, qui tant traueille la personne, mesme celle qui a la poitrine
 petite & estroite, le col long & maigre, ou qui a la veüe debile. On faci-
 litera le Vomissement, faisant boire au malade, syrop acetoux avec eau tie-
 de, ou de l'eau tiede avec vn peu d'huile d'oliue parmi, puis mettant les
 doigts dans la bouche jusques au gosier, on y frottant vne plume trem- *Arrester le vomir de cause chaude.*
 pée en huile. Au contraire, l'on arrestera le Vomissement excessif, qui
 vient de debilité d'Estomach, causée de complexion CH A L D E, d'on-
 nant à boire syrops rozat, de coins, ou de metilles avec eau bouillie, ce-
 froïdie: qu'avec du pourpier, pourra refreschir. & oster la soif qui com-
 munément est en tel cas. Deuant les repas, faut oindre l'Estomach avec
 onguent fait d'huiles rozat & de coins, avec ius de mente; & vn peu de ci-
 re: ou faire emplâtre de mente, de rozes, de redre; avec huile rozat, le met-
 tant sur l'estomach. Aussi est bon d'appliquer à la bouche de l'Estomach,
 estoupes, sur lesquelles aura esté mise ceste composition: Prenez poudre
 de mastic: & d'encens, demie once de chacune, vn peu de farine d'orge
 & incorporés le tout avec vn aubin d'œuf: A l'issue des repas, le patient *De froïde.*
 prendra vn morreau de cöignac sans boire après. Si le Vomissement pro-
 cede de mauuaise complexion: E. r. o. i. d. e, l'on lui oindra l'Estomach,
 avec huiles de mastic & mardin: ou avec onguent fait desdits huiles, avec
 vn peu de mastic & de cire, soir & matin. Sera appliqué sur l'estomach
 sachet composé d'aluine, de mariolatné, & de mente seches; de chacune
 vne poignée; de girofle, muscade, garingal, de chacun vne drachme: ces
 choses puluisées, seront mises entre deux linges avec du cotton, puis le
 tout chaudement dessus l'Estomach. Vne rostie de pain trempée en ius
 de mente; puis saupoudrée de mastic; appliquée chaude sur l'Estomach,
 y est salutaire. Aussi est l'emplâtre suuant. Prenez deux poignées de mente
 & vne poignée de rozes, faites les bouillir en vin; puis deux onces de
 pain rosti que trempés en vin; après l'incorporés avec poudre de ma-
 stic, & lesdites mente & rozes: de tout cela ferés emplâtre, qu'appliqués *Conforter l'Estomach.*
 sur l'Estomach du malade lors qu'il voudra manger. Pour CONFORTER
 l'Estomach après auoir vomi, est bon donner au malade tous les matins,
 vne once de syrop d'aluine, ou de mente; ou bien vne leze nige d'Almo-
 niac rozat, ou de dingalange. Ces poudres, & y font fort bonnes; données
 deux heures douant manger, assauoir, de girofle, avec ius de mente vne
 cueillere: de ruë seche, avec vn peu de vin; de girofle & du bois d'aloes,
 ensemble

REMEDI. ensemble le poids d'un escu, avec vin; Aussi de la mente broice & meslee avec huile rozat, appliquee sur l'Estomach, est fort propre à le conforter après le vomissement. **AJOUTES DOVLEURS D'ESTOMACH** indifferemment, quoi que venans de diuerses causes, sont salutaires les remedes suiuans. Aies demi septier mesure de Paris (estant vn peu moindre que la feuille d'Auignon) d'eau roze, & la moitié moins d'eau de vie, vn quatteron de sucre fin, & vne once de canelle mise en poudre avec le sucre, meslés ensemble & les mettés tremper durant six heures, dans les susdites eaux. Après le tout sera coulé par le trauers d'un linge net, dont la liqueur en sortant, donnée à boire au patient le matin estant à jeun, plein vne cueillere d'argent, sera salutaire en cet endroit: & en outre lui seruira contre le rheume. Autre, Prenés camomille, melilot, aluine, mauues avec ses racines, feuilles de laurier, parietaire, pouliot, de chacune vne poignée, graine de lin vne liure, fenugrec demie liure, semence d'anis & de fenouil, de chacune demie once. Ces choses concassées bouilliront vne heure dans eau de fontaine, l'ors y plongerés plusieurs sponges bien nettes, soudain les en retirerés, & apres les auoir bien exprimées pour leur faire rendre le plus liquide, toutes chaudes les appliquerés sur la douleur, l'vne après l'autre, les changeans à mesure qu'elles se refroidiront. Après telles applications, l'Estomach sera oinct d'huiles d'anet & de camomille. Aucuns, au lieu des sponges, remplissent à demi vne vessie de pourceau, de la decoction susdite, & l'appliquent chaude sur le lieu doulent, où elle s'accommode, s'applatissant contre l'Estomach, parce qu'elle n'est du tout remplie; l'on la rechange pour rechauffer la decoction, à mesure du refroidissement. La douleur d'Estomach s'apaise par l'application d'une grande ventouse sur le nombril, y demeurant vne bonne heure. Aussi par vne mie de pain chaud sortant du four, trempee dans huile de camomille, ou de celui d'aspic, apres enuelopee avec vn linge, appliquée sur la douleur. Et d'autant que la chaleur soulage beaucoup le tourmenté de mal d'estomach, est necessaire de tenir continuellement sur l'Estomach, choses chaudes maintenant longuement leur chaleur, cômme tuiles ou carreaux, tranchoirs de bois eschaufés & enuolepez avec des linges, à quoi est propre vne escuelle de bois pleine de cendres chaudes, arroulees de bon vin, & couuertes d'un linge. Donnés à boire au malade vne heurte deuant manger, un doigt de bon vin, dans lequel aurés infondu deux drachmes de diacimint, ou de diamill: ou bien deux onces de maluoisie, avec l'vn des diés electuaires. Vne lozenge de diacimint appellé aromatique gariblie; prise tous les matins, profite beaucoup à ce mal. Aussi de boire deux heures deuant manger trois ou quatre onces de la decoction de mente avec anis, commun, & sin encens: ou vn bien peu de castor meslé avec bon vin.

*Maux du
Ventre.*

Du Foie.

P

DE MAUX DV VENTRE. Les humeurs qui nourrissent tous les membres du corps, sont faites du manger & du boire, qui sont digerés par la chaleur naturelle du Foie, à l'aide de celle du Cœur. Mais aucunes fois, il est empesché de faire son office,

office; par trop de chaleur, avec beaucoup de douleur, qui lui auient quand le Sang & l'humeur Colerique surabondent: ou par diminution de la chaleur naturelle, quand le Phlegme, qui est froid, domine, L'vrine rouge, & le poux hastif du patient, dont la salive, la bouche, & la langue sont plus douces que de coustume, marquent la chaleur nuisible proceder de sang. De colere; celle qui est claire & jaune outre l'ordinaire, le malade aiant grand soif, sentant grande ardeur en son corps, n'ayant aucun appetit. Et d'humeur phlegmatique, l'vrine qui est blanche & espesse sans tainture, dont le malade sent pesanteur enuiron le Foie, aiant la face, la bouche, & les levres pallees. Voila les maladies recognues: en voici les remedes. La saignée faite au bras droit de la veine du Foie, dite basilique, est fort propre à repristter la chaleur venant de Sang: aussi de boire au matin à jeun, des eaux d'endiuiue, de pourpier, d'ozeille, de l'aitues, de houblon & de manger en potage desdites herbes. De tenir le ventre lasche, par clysteres, suppositoires, ou autres molens, mesme par viure reglé, vsant de viandes de facile digestion. La chair & le vin, ne sont gueres propres à ce mal, parquoy seroit bon de s'en abstenir, se nourrissant de purée de pois, de lait d'amentes douces, d'orge mundé, de pommes cuites, de prunes de Damas, buuant de la prisane: ou voulant manger de la chair, elle sera bouillie avec ozeille & pourpier: & buuant du vin, ce sera fort peu de quelque petit & foible, encores bien temperé avec de l'eau. La Chaleur de COLERE, sera ainsi rafraischie. Le malade prendra par quatre jours de suite, deux fois en chatun, assa-
 toit, le matin trois ou quatre heures deuant manger, & le soir à son coucher, vne once syrop d'endiuiue, ou de celui de violes avec prisane: ou trois onces des eaux meslées ensemble, d'endiuiue, de cichotee & d'ozeille. Après lesquels quatre jours, boira au matin, quatre heures deuant dîner, vne medecine purgatiue de Colere, composee de demie once de casse nouvellement mundée, d'vne drachme de rubarbe trempée vne nuit en eau d'endiuiue, avec vn peu de spicanardi, & vne once de syrop violat: le tout infus en trois onces de prisane ou dans autant de mesgue de lait. En lieu de ladite medecine, seruira le bolus fait de demie once de casse, & trois drachmes de l'electuaire de suc de rozes ou vne drachme de rubarbe, donné à manger au malade, à quatre heures du matin: ou si mieux il aime boire que manger, le bolus sera destrempé en eau d'endiuiue, & ainsi préparé le boira. Après telle prise, ne faut nullement dormir, ni sortir de la chambre de tout le iour. Autre purgation se fera par l'ordonnance du Medecin, selon les circonstances. La purgation sera suivie, pied à pied, d'vn extérieur rafraischissement du foie y appliquant sur le foie au costé droit, dessous la dernière coste, vn emplastre fait de l'onguent de sandal estendu sur vn linge de la grandeur de quatre doigts: ou sera fomenté avec des linges trempés en eaux d'endiuiue, de plantain & de roze, y aioustant vn peu de vinaigre chauffés ensemble. En outre, le malade estant purgé, prendra tous les matins quatre heures deuant manger, deux ou trois doigts d'vn iulep fait de demie liure d'eau roze, vn quarteron d'endiuiue, & cinq onces de sucre: & le voulant plus resitgeratif, y seront aioustees deux onces de vin-

Phlegme.

zigre, ou le jus d'une grenade. De ce julep, l'on pourra faire de la boisson ordinaire pour le malade, l'allongeant avec deux parties d'eau de fontaine. En outre, prendra tous les matins vn peu deuant manger, vne lozengé de l'electuaire des trois sandaux, & incontinent après boire deux onces d'eau d'endiue. Le malade qui a le foie refroidi par P H L E G M E, boira au poinct du jour, durant trois ou quatre matins, syrop appellé oximel diurétique, avec decoction d'ache & de persil, ou de fenouil: puis, vne medecine pour purger le Phlegme qu'on composera de demie once de diaphenicum detrempee en quatre onces de la decoction de racines d'ache, persil, & fenouil, baillee tiede à boire cinq ou six heures deuant manger. Ou deux drachmes d'agaric trochisque, avec eau d'ache & de fenouil. Autre laxatif se fait pour ce mal; avec demie once de diacartami, & trois onces d'eau de persil, d'ache, d'hyssope, ou de fenouil. Le patient doit boire bon vin, & vser de gingembre, canelle, graine de paradis, anis, fenouil: & d'herbes chaudes en potages, comme sauge, hyssope, marjolaine & persil. Ne mangera aucuns fruits, ni herbes crues. L'on lui mettra sur le foie, vn emplastre fait d'ache, d'aluine, de spica-nard en poudre & meslees avec huile d'agnet. Quand la douleur de L'OPILATION de foie vient avec mal d'estomach, l'on la guerit par medecines laxatiues: & lors qu'elle est accompagnée de douleur de dos & de reins, par choses aperitiues, comme syrops de capilliveneris & semblables; aussi par boire des decoctions des racines de persil, d'ache, de cichoree, & d'asperges: ou des eaux desdites racines distillees au bain-de-Marie. Et lors que l'vrine est fort taincte, neantmoins claire, le patient vsera de vin de grenade, des syrops d'oxirat, & de fume-terre, ou de celui d'endiue, avec la decoction de poids ciches, pour lui subtilier le sang gros, terrestre, & melancolique engendré au foie, tel ne pouuant aller aux membres du corps, dont les veines en sont estoupées causant douleur au foie. Le malade fera saigné de la veine du foie, & prendra tous les matins, vne lozengé de l'electuaire des trois sandaux. L'vrine estant claire, comme eau, marque l'Opilation du foie, proceder d'abondance d'humeur visqueux, froid & phlegmatique, estoupant les veines du foie. En ce cas, sera donné au patient à boire le matin, du syrop d'oximel squilitique, avec la decoction d'ache, de fenouil, & de persil. Aucunesfois, viennent aux femmes, Opilations de foie pour la retention de leurs fleurs; parquoy, conuient les saigner de la veine du pied appellee Saphene, qui est près de la cheuille, au dedans du pied: & leur faire prendre, la Lune estant nouvelle, par sept ou huit matins, de l'opiate, appellee trifere-grande, à chacune fois demie once: puis boire trois onces des eaux d'armoise, d'hyssope, & de fenouil: ou de la decoction desdites herbes, & des racines aperitiues, qui sont persil, ache, & asperges bouillies en eau, avec la tierce partie du vin blanc. La R A T E est le receptacle de la melancolie, & en nettoie le sang, le rendant pur & net, propre pour bien nourrir tous les membres du corps, tenant la personne ioieuse: mais quand par trop de melancolie, la Rate s'engrossit plus qu'elle ne doit, aient O P I L A T I O N d'icelle, qui empesche la generation du bon sang, dont le nourrissement rendu mauuais, les membres du corps en souffrent

*Opilation de foie.**Opilation de Rate.*

souffrent, deuenans secs. La douleur au costé gauche apres le repas, & la couleur de la face tendant à la noire, avec tristesse de la personne, marquent d'Opilation de Rate; pour la guerison de laquelle, procedant le mal, soit d'humeur chaude, soit de froide, sera bon de saigner le malade de la veine de la Rate appelée; Saluatelle, qui est en la main gauche, entre les doigts dits, medecin & auriculaire. Et estant ladite douleur accompagnée de soif, de secheresse de langue, & de desgoustemment, signifie que l'Opilation est causée d'humeur chaud: parquoy faut donner au malade par quatre ou cinq matins à ieun, syrop d'endiuié & de scolopendre, avec eau d'endiuié & de scolopendre. Et apres vne purgation faite avec demie once de suc de rozes, & trois onces de la decoction des racines de caparis, & de scolopendre, que le malade prendra cinq ou six heures deuant disner: ou bien avec demie once de casse, & trois drachmes diasenné, en eau de scolopendre. Apres laquelle purgation, faudra oindre la Rate, avec huile rozat, ou de lin: ou appliquer emplastre dudit huile, avec racines de caparis & graine de lin; ou fait de morelle, semence de pourpier, & poudre de plantain meslez avec vinaigre. Si le patient a peu d'appetit, ne pouuant digerer, & luy venans des rots aigres de l'estomach à la bouche, signifie son mal proceder par humeur melancolique froid. En ce cas, luy sera baillé à boire, des syrops de stecados, & de scolopendre: ou d'oximel diuretique, avec l'eau de la decoction de scolopendre, racines d'ache, de persil, de tamaris, & de mente, ou seulement avec la decoction de la scolopendre & racines de caparis. Puis, faut purger, l'humeur melancolique; avec vne once de diacatholicon, & deux drachmes de diasenné, meslees avec trois onces de la decoction susdite, ou en eau d'aluine & de scolopendre. Et apres, oindre le costé de la Rate, d'huiles de lis & d'ancet, avec aussi beurre frais, mouëlle de beuf, & graisse de poule ou de cane, meslees ensemble: ou oindre le costé gauche avec onguent dit dialthee. Le malade boira vin blanc, & de la decoction de scolopendre, soir & matin mangeant deux figues avec poudre d'hyssope, poivre ou gingembre. Trempera son vin, avec eau ferree, sans en boire d'aucune autre. Vsera de capres avec huile & peu de vinaigre.

La IAVNISSIE procede des maux du foye & de la rate, & comme leurs maux sont diuers, aussi y a-il diuersité de Iaunisse; assauoir, Iaunisse Citrine ou Iauine, Iaunisse Verte, & Iaunisse Noire; ceste-ci, sortant de la Rate, & les deux autres du Foye. Pour les Iauisses IAVNE, & VERTE, l'on vsera de ces remedes. Le malade boira au matin syrop de violes avec eau de morelle: ou syrop d'endiuié avec eau de cichoree. Puis, la colere sera purgee, comme a esté dit aux remedes du foye: ou autrement sera ordonné par le Medecin. Apres prendra vne lozenge de l'electuaire des trois sandaux chacun matin, deux heures deuant manger, beuuant vn peu d'eau d'endiuié & de cichoree. Est aussi bon, de fomentier le foye comme dessus, & de lauer les yeux du malade de vinaigre meslé avec lait de femme. Son breuuage ordinaire sera pulfane faite avec orge, reglisse & pruneaux; tant que la fièvre le tiendra, & icelle

Regime.

Iaunisse.

Trois sortes

de Iaunisse.

Pour les

Iauines &

vertes.

R E M E -
D E S.*Pour la Noi-
ve.**Colique.*

passée, se remettra au vin, mais bien temperé avec de l'eau, Et auenant que la fièvre laisse après elle, la jaunisse, le malade vsera souuent des eaux de fenouil & de morelle, avec syrop d'oxisacre: ou boira durant cinq matins, trois heures deuant manger, quatre onces d'eau de raphan, ou rai-fort sauvage: ou quatre onces de la decoction de marrouchouin faite en vin blanc; ou autant de la decoction de pois ciches, & racines d'asperges. La poudre des vers de terre dits, lombrics, bien lésés puis sechés, prinse avec vne pleine cueilleree de vin blanc, est aussi bonne contre la jaunisse. De mesme, boire huit matins de suite, deux ou trois doigts en vn verre, de la decoction de politric, ou de capilli-venenis; ou de celle de veluotte, ou de son eau distillée au bain-de-Marie, qui à ce mal est tres-propre, ou de l'eau de la roing des prés. L'eau distillée audict bain, du lait de vache & du vin blanc par egale portion, gardée vn mois, puis beüe au matin, deux heures deuant manger, & autant le soir entrant au liét, y est sou-ueraine: Touchant la jaunisse N O I R E, outre l'vsage des syrops, pur-gation, & saignee susdits, conuient appliquer plusieurs fois, soit & ma-tin, vne ventouse au costé fenestre sur la rate, sans incision. Apres y faut mettre vn feutre trempé en bon vinaigre, chaud, l'y tenant tant que la chaleur durera, le rechauffant trois ou quatre fois. Puis la rate sera ointe quatre ou cinq iours de suite, avec onguent dit dialthee, & par autres qua-tre ou cinq iours, porter vn emplastre fait d'ammoniac dissout en vinaigre estendu sur le cuir. La C O L I Q V E est maladie des boiaux, dont la dou-leurs s'estend par tout le ventre, avec grande violence & aspres passions, fort difficiles à supporter, pour desquelles deliurer le patient, est neces-saire d'employer prompts remedes. Premièrement faut faire boire au pa-tient, demi verre d'eau de scabieuse avec de la theriaque: puis lui don-ner vn clystere molificatif, fait de la decoction de mauues, violes, be-tes, anis, fenugrec, avec casse, miel, & huile d'oliue: après mettrés sur la partie dolente, entre deux linges, les herbes du clystere estans chau-des ou fricassées. Appliquer sur le mal, la coëfe des boiaux d'vn mou-ton freschement tué, y est salutaire. Aussi vn sachet fait de mil, de son de froment, & sel fricassés. Vne pleine escuelle de cendres chaudes, ar-rousees de bon vin rouge, l'escuelle couuëse d'vn linge pour tenir les cendres. Vne motte de terre & fango endurcie, de celle qui se fait par le pied des trepis, des personnes es entrees des maisons, l'ayant au preallable chauffee: desquelles applications, seront employees, celles qui viendront mieux à propos. En outre, le malade prendra avec vin blanc, de la pou-dre faite du cartilage de l'entre-deux des cerneaux, des noix, gardée dès la fin de l'Esté: ou de celles des noiaux de peschier: ou des huiles de noix & de lin, meslés ou séparés, ou de l'eau de camomille, ou le moieu d'vn œuf frais, avec de leau de vie: lequel œuf, estant quit molet entier, deschargé de la gaire, après auoir ouuert la coque, icelle sera remplie d'eau de vie: puis le tout chaudement avalé. Ne se voulant arrester la douleur, pour les susdits remedes, le demi bain sera employé, qu'on composera de la de-coction des herbes susnommees, y faisant tremper le malade, iusques aux hanches, & au sortir d'icelui, l'on lui oindra le nombril avec on-guent

guent dit dialthee & beurre frais. Tiendra le ventre lasche, par reitez **R** **E** **M** **E**
 clysteres, suppositoires, ou autres moyens. Quand la Colique ou lliaque **D** **E** **S**
 passion est causee de Ventosité, le mal est deambulatoire, ne s'arrestant *l'liaque pas-*
 en vn seul endroit, ains vague par le ventre; les boyaux menans bruit, *son.*
 avec torture & grande douleur: lors conuiendra bailler au malade, vn
 clystere ainsi composé. Prenez mauues & betes, de chacune vne bonne
 poignée: marjolaine, rue, laurier, & camomille, de chacune vne petite
 poignée: anis & commin de chacune vne once, faites en decoction, de
 laquelle prenez vne chopine & y destrempés vne once de casse, demie
 once de theriaque, & trois onces des huiles de rue, & de camomille, dont
 soit fait clystere, puis baillé tiède, loing de la refection. En lieu duquel
 clystere, l'on en peut bailler vn autre fait d'vne liure de semence
 de lin: qui est chose tres-singuliere pour oster toute douleur de **V** **E** **N** **T** **R** **E**:
 ou bien autre clystere fait de vin de maluoisie, & troille de camomille,
 ou de celui d'aster, encotes autres, qui est fort saignant, fait d'huile de
 noix, & de bon vin, par esgale portion, ou du seul huile de noix. L'huile
 de chenoui, appaise la douleur de la Colique ventose, d'acclay oignant la
 partie dolente. Aussi est bon à ce mal, de se fomentier avec des sponges,
 draps ou fustres trempés en vin, dans lequel l'on aura longuement bouil-
 li, rue, camomille, marjolaine, anis & commin, appliquant la fomen-
 tation tant chaude qu'on pourra: Et quatre fois le iour, sera bon de fai-
 re boire au malade, vin où soyent bouillies semences de rue, carui, &
 commin, de chacun vn doigt dans vn verre. L'eau distillée, ou la deco-
 ction de camomille, beue au matin à ieun, est propre à la guetison de la
 Colique ventose: aussi la poudre d'vn vieil gland, en vin blanc. Et de
 porter sur le mal, l'emplastre ainsi fait. Prenez deux poignées de rue,
 sechés les & les reduisés en poudre, demie once de myrthe, & autant de
 commin puluerisés, quatre moyeux d'œufs, avec miel. Faites en deux
 emplastres sur du cuir, ou du linge, d'obt l'vn servira pour le iour, & l'au-
 tre pour la nuit. La douleur de **R** **A** **I** **N** qui promet de pierre, ou de *Douleur de*
 gravelle, est appelée Nephretique passion. Elle est semblable à la Coli- *Reins ditte*
 que, en ce, que le mal de cœur, le vomissement, la douleur & constipa- *Nephretique*
 tion de ventre, & ventosités, conuiennent à l'vne & à l'autre maladie. *passion.*
 Mais differente en ceci, que la Colique, commence de la partie basse du
 costé dredié, allant jusques à la partie haute du costé gauche du ventre,
 declinant plus deuant que derriere, & la Nephretique, à l'opposite, com-
 mençant du haut, descendant en bas, peu à peu, declinant derriere. La
 douleur de ceste-ci, est plus forte deuant manger qu'après, & de ceste-là,
 au contraire, plus après, que deuant: aduenant presque tousiours fort su-
 bitement: & celle de Nephretique, communément petit à petit, & proce-
 de de douleur en dos avec difficulté d'uriner. Ceste difference se recog-
 noit encotes entre ces deux maux, que la Colique rend les vrines rai-
 nes & colorées: & la Nephretique, au commencement, fait des vrines claires
 de blanche comme eau, puis s'elpossit, laissant du sablon rouge au fons
 du vase. Pour la guetison de ce mal-ci, conuient l'usage de choses aperiti-
 ues, romps le **C** **A** **L** **C** **V** **I** pour facilement vriner, mais pour vn preal-
 able, faut lascher le ventre, baillant au malade, vngonce de casse, & neu- *Calcul.*

REMÈDES. re devant manger. Et si le ventre est constipé, l'on vsera de ce clystere. Prenez des rapines de guimauue deux onces, herbe de manues, guimauués, violes, betes, fleurs de camomille & melilot, de chacune vne poignée: semence d'oignon & d'anis, de chacune demie once, faites decoction, de laquelle prendrez demie liure, & y destrempez vne once de casse, vne once de gros succre, deux onces d'huile violat, vne once d'huile de lis, & en faites clystere. En lieu duquel, pourrez bailler du lait de vache, avec deux moyeux d'œufs, en clystere. Est à noter, qu'en telle maladie l'on doit bailler grande quantité de clysteres. Le clystere sera reiteré auant que la douleur se sapaïse: & apres l'operation d'iceluy, l'on plongera le malade iusques au nombril, dans vn demy bain, auquel auront esté mouillées ces matieres cy, enfermées dans vn sac de toile claire: c'est à sçauoir, manues, guimauués, berles, betes, parietaire, violiers de Mars, semence de lin, fenugrec, & fleur de camomille avec melilot. Au sortir du bain, le patient prendra deux cueilleres de syrop de capilli-venetis, & de raiforts sauvages, avec trois onces de la decoction de reglisse: & mettra sur la douleur, cataplasme fait des herbes & fleurs estant au susdict sachet, ayans serui au bain, avec huile d'amendes doctes. Et par deux ou trois matins, prendra cinq ou six onces de broüet de pois chiches, bouillis avec reglisse: ou de l'eau de parietaire, ou de cresson, ou de celles de racines aperitiues. Les remedes suiuaus sont aussi fort bons contre le calcul des reins, de la vessie, purgeans la GRAVELLE, rompans la pierre; speciallement l'huile de cristal, ben en petite quantité avec du vin blanc, ou avec la decoction des pois chiches, qui à ce est souverain. Petites pillules de theriebentine de Venise, lauees dix ou douze fois en eau claire, prises avec du vin blanc, ou syrop de capilli-venetis, de fois à autre, & trois ou quatre à chacune. L'eau que le boulean distille au Printemps, estant coupé en seve. Le fruit de l'eglantier non encores meur, deschargé de ses pepins, confit au succe à mode de cotignac, prins à jeun. Ceste composition, Prenez vne liure de pois oiches, quatre onces de reglisse, autant d'anis, trois ou quatre racines de persil, osté le cœur, mettez le tout bouillien vn pot de terre vitree, dans trois pintes d'eau & de bon vin blanc, iusques à la consommation de la moitié; puis en passez la decoction par vn linge, de laquelle, froide, le malade boira dix ou douze matins de suite, vne cueillere chaun, & de trois en trois, y adiousterez de la ceruelle de pie dissoute en ladicte decoction. La Colique gravelleuse, s'apaisera soudain, beuuant tiede, la decoction faite de fleurs de camomille, bouillies en egale portion d'eau & du vin blanc. Comme les maux susdicts, & la DIFFICULTE D'VRINER, procedent de mesme comme aussi communs en sont les remedes: mais particulierement pour ceste maladie cy, seront employez les suiuaus. Boire au matin de l'eau de gramen ou chiendent, dans laquelle auez dissout fruit de coquerelles, ressemblant à petites corises: ou de la decoction de la racine de raues, faite en vin blanc. Ou de celle d'asperges, ou d'anet, ou de cabaret, ou de branche vrsine, ou boire du vin d'absynthe, ou de l'eau distillée au bain de Marie: de l'herbe de crespinete; en Latin dite, *posigamum*. Cataplasmes appliquez sur le petit ventre, faits avec des berles, ou cresson,

Gravelle.

Colique gravelleuse.

Difficulté d'uriner.

ou creillon d'eau frites en huile d'oliue, chaudement employés. Manger en potage des racines de persil, le cœur osté, & au boire ordinaire; vser de vin blanc. Pour ARDEUR D'VRINE, faut prendre bolus composé d'vne drachme d'bs de seche en poudre, & vne once de casse. Puis faire cataplasme, avec de la casse & vinaigre, & l'appliquer sur les reins. Boire souvent de la decoction des quatre semences froides, & quelquesfois, du melgue de lait de chevre. Celui qui a ardeur d'vrine, ne couchera jamais à la renuersé, ni sut liét ou coëte de plume; ni chauffera les reins, ni portera aucune ceinture; auis general pour les tourmentés de coliques grâueleuses, pierres & douleurs de reins, la curation desquels maux, comme aussi de presque tous autres, depend, ou la plus part; du regîme de vie. LE FLUX DE VENTRE se distingue en trois, dont le premier & le plus dangereux, est la Lienterie, qui est lors que par grande indigestion les viandes sont iettees en bas presque en la sorte qu'elles ont esté prinſes avec peu de changement; sans puanteur. Diarree, c'est quand il y a simple flux d'humeurs aqueuses & pituiteuses. Dissenterie, quand avec les excremens y a du sang meslé; ou que le malade le fait tout pur, ainsi tels maux estans diuisés & appellés par les Medecins. Pour le premier; d'autant que telle maladie n'auient rarement que de quelque estrange accident, ou qu'à ceux qui meurent de vieillesse, & que d'ailleurs elle est perilleuse, le Medecin sera appellé pour la guerison d'icelle: & en l'attendant, la mere-de-famille vsera plustost de remedes qui confortent nature; que d'autres, tels que ceux-ci. Donnera au malade Syrop d'absinthe, alufne ou fort, avec miel rozat par quatre ou cinq matins vne cueilleree de chacun: ou avec eaux de betoine, de fenouil, & d'aluine. Le patient se prouoquera à vomir (n'en ayant le desir) par moyens, comme prenant demie once de hierre simple avec deux onces d'eau d'absynthe, vne drachme de diaphenicum. Puis confortera l'estomach, par huiles nardin, de mastie, d'aspie, de mente, d'aluine ou par vn emplastre de cartot de Galien; estendu sur du cuir appliqué contre l'Estomach. Ou y portera dessus vn sachet fait d'aluine, mente & marjolaine seche. Le matin prendra vne l'ozenge d'aromatic rozat: ou yn peu d'escotee de citron confit au sucre: & deuant chacun repas, prendra vn peu de cognac. Pour le second, est à noter que ce n'est pas tousiours maladie, que la Diarree ou flux humoral, ains benefice de ventre, salutaire à la personne, quand il n'est accompaigné de fièvre, qui ne dure guieres, & que la dissenterie n'est à craindre. Pour laquelle cause, estant le flux sans fièvre, Pon ne se penchera de l'arrestes de trois ou quatre iours, ains le laissera-on couler durant ce terme-là, pour vider du corps, les humeurs malignes & sur-abondantes. Au bout duquel temps, ou le malade ayant fièvre, ou doutant que le flux se conuertisse en dissenterie, en estant menassé par quelques gouttes de sang, l'on vsera de clysteres attingens, composés avec mente, sauge, marjolaine, boutrache: desquelles herbes estant faite decoction en sera prins vne liure, & dans icelle mis du suc de bource-de-pasteur, du bol d'armenie, d'huile de laurier, & du tout sera-on clystere. Des seuls sucs des herbes astringentes, sont les clysteres bons à ce mal, comme de bource-de-pa-

REMEDI.

Ardeur d'vrine.

Trois flux de ventre.

Lienterie.

Diarree.

REMEDES. fleur, morelle, parietaire, mercurielle, y ajoutant du ius de coins. Et sera noté, que lors qu'il est question de resseter le ventre, n'est conuenable d'vser du succe, ni de syrop, pource qu'ils sont faits communément avec le succe; ou ce seroit que la qualité du succe fust bien corrigee. Notera-on aussi, que tels clysteres veulent estre baillez en petite quantité, la grande estant plus nuisible, que profitable. Pour le troisieme, dès le commencement de la Dissenterie, faut donner clysteres lenitifs, *cas comme en la Diarree*, il n'est pas bon de reprimier l'humeur de ce flux-cy, *les premiers iours*, mais seulement d'en adoucir les douleurs; ce qu'on fait par clysteres de feul laict, dans lequel auez esteint l'aer, troist ou quatre fois, ou mis dedans deux ou trois jaunes d'œufs. Et de tels clysteres en faut baillet au malade trois ou quatre par iour, si besoin est. En après, le faut purger en ceste sorte. Prenés vne drachme deubarbe, infusez-la dans vne decoction commune: c'est à sçauoir, de boutrache, cichoree, endiuie, buglose, fleurs de rosmarin, & boutrache; l'expression estant faite, y meslez deux scrupules deubarbe torrifee & puluerisee, & ainsi prendra ladicte medecine. Le lendemain ou le iour mesme, si le sang coule en grande quantité, faut faire ouvrir la veine basilique du bras droit, & en tirer dix onces de sang, si la patiente est robuste, & estant foible, y aller vn peu retenu. Clystere d'huile d'oline, & eau roze par egale portion, est aussi fort salutaire à ce mal. Des cataplasmes refrigeratifs seront mis sur le foye du patient, lesquels l'on fera ainsi: Prenez de l'onguent de pecum ou nicotiane, & le faites frire dans la poëlle avec du beurte frais: Ou de l'onguent populeum; Ou faire vne decoction d'herbes refrigeratiues & semences froides, & en appliquer le marc sur le foye, & dans ladicte decoction, plonger des esponges, que mettez sur le foye, lors que le marc sera froid. Si pour cela le mal ne cesse, faut encore purger le malade comme dessus, & reiterer la seignee, mais ce sera del'autre bras. Prendra tous les matins vne lozenge de l'electuaire composé avec demie drachme de poudre de galange, vn scrupule de corail rouge, autant de mastic, demie drachme trochisque de terre selee, trois drachmes d'escorte de cistron, confit, autant de cotignac, quatre onces succe dissout en eau de mente. Baira de iour à autre, en vin rouge, de la graine d'agrimoine mise en subtile poudre, ou de la decoction de son herbe faite aussi en vin rouge. Appliquera contre l'estomach, de la poudre de crapaut dont cy-deuant a esté parlé, mise dans vn sachet, estant tres-propre à ce mal, attirant à l'estomach, le sang qui se vuide par le bas. *Dindra le ventre & l'estomach, avec huiles d'absynthe, mente, nardin & mastic.* Prendra au matin de la graine ou poudre, de Sophia, ditte aussi Thaliectrom, vne drachme, ou avec vn œuf, ou du bouillon, ou du vin. Sera donné au malade, auant tout autre manger, vn peu de cotignac: puis des potages liez & espais, comme pain gratté, dans lequel aira esté mis vn peu d'eau roze: quelquesfois de ris avec des especes; aussi des pieds de mouton, de restes de veau, petits poulets, & fort iounes pigeonneaux. Quant au boire, ce sera du vin rouge ou couuert, temperé avec eau ferree, la nourriture conuenable fortifiant de beaucoup les remedes. La longueur de L'HYDROPISE, dont ne beau

né beaucoup de loisir de recourir au Medecin, pour se delivrer de telle maladie: mais ce sera pour neant, flabusant du delay, l'on la laisse passer des guictes auant, lors se rendant desesperee & incurable, quand elle a gaigné le ventre & le cœur. A fin doncques que les remedes profitent, est necessaire de les employer à temps, pour couper chemin au mal, preuenant par diligence, l'impossibilité de la guerison. Pour vñ preallable, conuient se refondre de la maladie, à ce que sans equiuoque, les remedes soient employez conuenablement. L'Hydropisie est vne enfleure causée d'humidité, qui commenee à se manifester aux pieds, d'iceux montans aux jambes, de là aux cuisses, puis au ventre, finalement au cœur. L'on se cognoit en pressant la partie dolente & enflée avec le doigt. Si il reste vñ trou en l'endroit pressé; c'est vraye Hydropisie; si la peau s'y releue ne l'est pas: l'estant conuient en venir aux remedes par l'aduis de l'experimenté Medecin, qui purgera son malade, par purgations tendantes à purger les eaux. A telle purgation, est fort propre la graine de hieble: l'on en prendra le poids d'vne drachme pour vne personne delicate, ou d'vne & demie, pour vne robuste, puis l'ayant mise en poudre, sera beuë au matin avec deux doigts de vin blanc, ou à son desant, du claiet. L'herbe & la racine de l'hieble mangées cuites en potage, comme chous, sont bonnes aux Hydropiques, attirans l'eau du corps par le bas: leur decoction en eau, beuë au matin, fait le mesme: celles de sureau, & de cabaret: le ius de la racine de glaycul beu en vin blanc aussi. L'anis broyé prins en vin blanc, oste l'alteration aux Hydropiques, & les soulage merueilleusement, le frequent vsage de la conserue d'alishe, faite avec deux fois autant de sucre. Cataplasme avec fien chaud de vache, appliqué sur les lieux humides & enflés, y profite beaucoup. Et autant ou plus qu'autres remedes, le bon & conuenable regime; par le moyen duquel, & la benediction de Dieu, le malade ne viendra à l'extremite de l'Hydropisie. Ce sera en le nourissant de viandes dessechantes; du pain sec & biscuit, de chairs fort rosties. Le malade s'abstiendra de tous potages & fruicts: ne boira que le moins qu'il pourra, jamais hors heure. Veillera beaucoup: ne dormira apres le repas sur le iour: ne s'abandonnera au repos: cheminera beaucoup: se leuera de bon matin, mesme l'Esté, pour se promener en la fraischeur de la matinee, tels exercices lui estans fort salutaires. Pour ENFLEURE & DOVLEUR DE VENTRE, outre que des susdites maladies, ceste-ci venant de diuerses causes; les remedes suivants seront employés. Le malade boira durant neuf matins, trois cueilleres chacun, de la decoction de mente, d'absynthe, de bon robin, vne poignée de chacun faite en eau dans vn pot vitré, & gardee dans vne fiole. Ou de celles d'absynthe: de camomille, racines, herbe, & fleurs de moustarde sauage: desquelles decoctions ou d'aucunes d'icelles le malade se seruira selon qu'il luy plaira: comme aussi de celles d'anet, & d'asperges, faites en vin. La racine de *geranium* autrement ditte, esguille de berger, mise en poudre, beuë le poids d'vne drachme avec du vin blanc, deux fois le iour, matin & soir, est bonne à ce mal. Et ceste fomentation, guerit l'enfleure & les trenchees du Ventre: faites bouillir ensemble en vin blanc & eau, par egale portion, fenouil, hache, & pargoute vne bonne heure, & apres que de leur decoction aurez eschaudé

REMEDES.

Qu'est-ce
qu'Hydropi-
sie
&
ses marques.

Regime.

Enfleure de
ventre.

RIMEDES.

Hemorroides

Internes.

Externes & coulantes

chaude la partie dolente, y appliquerez dessus les herbes cuites toutes chaudes, les en retirant refroidies, pour les y remettre eschauffees. Touchât les HEMORROIDES, elles sont Internes, ou Externes. Celles-ci, sont ou sourdes non fluantes, ou ouvertes & coulantes. Les internes & sourdes, sont les moins supportables, pour leurs estranges douleurs. Les coulantes, non tant fascheuses, plus faciles à endurer, mesmes à raison de ce qu'elles sont utiles en quelque chose, preseruant la personne melancolique, de plusieurs maladies, quand elles fluent naturellement & reglement. Mais lors que le flux se desordonne, le bien s'en couuertien mal. Contre les Hemorroides internes & sourdes, l'on appliquera cataplasme fait de liege terrestre bouillie en vin blanc, après en auoir receu la vapeur par la chaire perçee. Le parfum fait de rasure d'uroye y est fort bon, appaisant la douleur du mal. Celuy procedant de la vapeur de la decoction d'une teste de veau, bouillie jusques à la separatiō des ossemens, & d'icelle decoction se bassinant le fondement. L'oignon pilé avec beurre frais s'en frottant le fondement, appaise la douleur des Hemorroides, la peute, eschauffe aussi, le mesme fait le cataplasme de mie de pain blanc trempée de lait de vache, y ajoutans deux jaunes d'œuf, vn peu de safran, & de l'onguent populeum. Pour les faire cures, est bon instiller jus de jarrum, autrement pied de veau, meslé avec huile. Y appliquer des pourreaux cuits en huile. Vn emplastre fait de figues de Marseille avec de l'aloëz cicostin en poudre, ou de populeum. Liniment fait de beurre frais, huile de semence de lin, huile rozat laue en eau de violier, & vn peu de cire. Mais par sus tout autre remede, profites aux Hemorroides, soient elles internes, ou externes, cataplasme fait de bouillon-blanc, en Latin dit *verbascum*, & de *trifolium Hemorrhoidale*, ces herbes pilées ensemble y meslant du beurre frais. Et aueniant que tels moiens ne profitent pour la durté des Hemorroides ne voulans flux, conuendra les ramolir dans vn demi bain composé d'herbes & autres matieres à ce propres, par l'avis du Medecin: lequel ordonnera de l'application des sang-sues & du percer des Hemorroides, tels remedes, eschauffans, à ce que le Chirurgien n'y mette la main que bien à propos. Filuans par trop, pour en arrester le sang coulant desordonnement, seront employees en fomentation, les fleurs de bouillon blanc, ou la feuille de hannebane, avec moyeux d'œufs. Ou cataplasme fait avec blanc d'œuf, & bolarmene: ou avec rasure de plomb ou papier bruslé: ou coques d'huistres, reduites en subtile poudre, incorporée en beurre frais. Arrester aussi le flux excessif des Hemorroides, vne drachme de coral rouge, la prenant par la bouche, avec vn peu d'eau de plantain; ou autant d'esclume de fer beuë en vin rouge. La decoction d'arreste-beuf faite en vin & eau, y sert beaucoup. Et tres-efficacieusement, la poudre d'vn petit oiseau ayant longue queue, suiuant le bord des petites riuieres appellé en Latin, *Mergus*, & en Languedoc *Engans pastre*, beuë en vin rouge. La poudre se fait en deslechant l'oiseau apres l'auoir bien plumé & esuentré dans vn pot neuf de terre vitree, & le pot mis au four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain, d'où sorti & l'oiseau tiré du pot, sera puluerisé. Le mesme fait la poudre de crapaut appliquée à l'estomach dans vn sachet. Pour remettre le Boyau auale, met

ref-dou

tres-douloureux & tres-importun, appellé LA HARGNE, le moyen est, REMÈ-
 de se parfumer le bas, estant assis sur vne chaire percee, à la fumee du mastic. D 16.
 de theribentine, & de noyaux de mirabolans, ou de semence de fleurs de Boyaux anal
 bouillon blanc, & fleurs de camomille, avec mastic. Sera faicte decoction
 de deux poignées d'escorce de grenade, vne poignée de rozes rouges, au-
 tant de sommittez de ronces, deux poignées de fueilles d'oliuier sauuage,
 avec vn peu d'alun. D'icelle decoction bien chaude, faut humer la vapeur
 par le bas, & s'en fomenten le boyau. Lequel estant sorti, sera empoudré
 avec de la poudre de poix nauale: & apres l'auoir remis dedans, faut presser
 contre le fondemét, vn aix, ou bien vn baston de noyer oinct d'huile d'oliue,
 ou de graisse de mouton, ou de celle de chevre. Cela fait, est necessaire se te-
 nir au lit couché sur le ventre quelque heure, pour donner temps & moyen
 au boyau de se mettre en son lieu. Sera mis sur le fondement, emplastre de
 quinto fueille avec miel & sel. On y seront appliquees des fueilles de cyprés;
 pour engarder la descente du boyau. Ou cataplasme faict de farine de seves;
 de lie de vin blanc, Ou linges en plusieurs doubles, comme compresses,
 trempés dans la liqueur qui sort des petits fruicts des ormes. Le patient
 boira en vin rouge, poudre faicte de limaçons rouges bruslez au four, enfer-
 mez dans vn pot de terre; ou eau desdicts limaçons distillee au bain-de-
 Marie. Ou de la decoction de la graine d'Auronne. Ou de celle de l'herbe
 de la queue-de-cheual: Ou de celle de pain-de-cocu, ditte en Latin, *trifo-
 lium acetosum*, & en manger l'herbe en potage ou salade. A prouoquer les
 MÈNSTRUES des femmes conuiennent ces remedes. Boire le matin à Menstrues,
 jeun, au poids d'vne drachme, de l'ambre jaune subtilement puluerisé, avec
 deux doigts de vin blanc. Prendre durant trois matins, vne escuelle cha- les prouo-
 quer.
 cun, de la decoction d'vn pigeonneau farci de persil, de fenouil, d'asper-
 ges, de dancus, boüilli dans vn grand pot, iusques à la consommation des
 trois quarts, reuenant le reste; à vne escuelle, apres auoir pressé le pi-
 geon entre deux tranchoirs, exprimant la liqueur d'iceluy. Est necessai-
 re que la femme face long exercice, toutesfois, doux & moderé, sans
 violence, le repos estant du tout contraire à ce mal. Aussi prouoquent
 les mois des femmes, les choses suivantes. La poudre de la racine de dicta-
 me blanc, au poids d'vn escu, beue avec la decoction de l'herbe du mes-
 me dictame. La poudre de trochisques de myrthe, au poids d'vne
 drachme beue deux heures deuant le repas, avec eau d'armoise, ou avec
 la decoction de genevre, ou de saune. La poudre de marrubium prin-
 se en vin blanc. Deux drachmes de boutras, deux scrupules de canel-
 le, deux grains de safran, mises en subtile poudre, icelle beue en cinq
 onces d'eau de matricaire. La decoction faicte en eau des grains de gene-
 vre, de cabaret, de lierre, deux drachmes de chacun, prise au matin
 quatre onces. La decoction en vin blanc vieil, de valeriane, flambes, ca-
 baret, pauliot, galeno, fouchet, dictame, Auronne, escorce de la raci-
 ne de meurier, saune, ostio, chardon benio, trefle, nielle. Trempez en
 douze onces de vin blanc l'espace de vingt quatre heures, les poudres bien
 sasses, de berbène, canelle, sequenelle, nielle, cabaret, fouchet, & de raci-
 nes de glayul, vne drachme de chacune de ces choses; puis coulez le vin,
 sans nullement remouuoir les poudres estans au fonds, partillez le vin en six,
 de mesme

REMEDES de meſme la poudre reſtante au fonds du vaze, pour lix priees, au matin ou au ſoyr. Les bains ſont fort ſalutaires en ceſt endroit. Ceſtuy-ci ſera compoſé d'arroiſe, camomille, ſauine, melilot, herbe à chat, laurier, origan, pouliot, roſmarin, calament, miſes dans des ſachets & bouillies en eau de riuie-re. Eſtant la femme dans le bain, boira trois doigts de vin blanc, du ius d'eringue, ou de trifere grande: & ſortie d'iceluy, ſe fera froter les reins, lombes, cuiſſes, & jambes tendant en bas, avec vn ſachet rempli d'arroiſe. Ce ſont remedes, & familiers & efficaces, pour prouoquer les mois des femmes, ſupprimer & diminuer, dont la cauſe, comme la plus commune & frequente, procede des obſtructions des veines, tant du foye que de la matrice, Mais telles ſuppreſſions ou diminutions, venans d'autres cauſes, comme de trop grande, ou trop petite repletion: de trop de chaleur, ou de froidure: de trop de travail, ou de repos, ou de la qualité du ſang eſpés & viſqueux, ne coulant qu'à difficulté: ou de l'indispoſition particuliere de la matrice: ou bien de quelque general malade, ſera neceſſaire: recourir au Medecin, qui pouruoyra à ce mal, par purgations, ſaignees, bains, eſtu-uas, ventouſes, peſſaires, & autres remedes que prudemment il employera ſelon le ſujet & les circonſtances, de la complexion, du temps, & autres qu'il verra à l'œil. Avec pareil ſouci, la femme arreſtera le cours exceſſif de ſes Fluxus, ne fluans ainſi qu'il appartient: à ſin qu'ayant ſes mois reglez, elle ſe maintienne en bon eſtat. De pluſieurs cauſes procede l'immoderation du flux des menſtrues, dont les principaux remedes, de quelle cauſe, que le mal vienne, ſont la ſaignee, les ventouſes, & la purgation, qui ſeront employees avec iugement. Le flux Menſtruel ſe reſtreindra, prenant tous les matins vne drachme de poudre de trochiſques d'afſire-blanc, puis beuuant deux onces d'eau de plantain: ou de ſang-de-dragon; bolarmene, ambre blanc, & coral rouge, vne drachme de tout cela, avec eau de plantain. Prenez deux onces de conſerue vieille de rozes, deux drachmes de ſemence de plantain, ſang-de-dragon & bolarmene, de chacun vne drachme & demie, ambre blanc & coral rouge, de chacun vne drachme, avec ſyrop de myrtiles, en ſoit fait opiate, de laquelle la patiente prendra ſoit & matin deux beurts deuant le repat, chacun le gros d'vne chaiſtagne. Les clyſteres ſont fort conuenables à ce mal, eſtans preparez avec ius de plantain, ou decoction de chardon à bonetier, eſcorce de grenades, noix de Cypres, fleurs de grenades, ſommittez de murte, eſquels l'on diſſoudra bolarmene, ſang-de-dragon, mucilage de gomme dragacanth ou d'Arabie. Les liniments appliquez ſur les reins, lombes & aines avec l'onguent Comiſſa, ou d'autres onguents que l'on pourra compoſer de bolarmene, ſang-de-dragon, gomme Arabe, dragacant, ſemences de rozes rouges, incorporez avec huile rozat & de murte: ou avec la mucilage de la graine de pſidium, extraite en ius de bouillon blanc, ou ius d'ortie morte. Les cataplaſmes es lieux meſmes, & ſur le petit ventre, faits de ſuye de chardon, ou de plaſtre brulé, incorporez avec huile de myrtil, ou ſilenc d'œuf & ſur les mammelles, eſclairci piſſee, ou linges trempes en ſort vinaigre. Ceſte fomentation eſt de grande efficace en ceſt endroit. Prenez racine de biſſorte, trois onces, eſcorces de ſueſne & d'eſglantier, de chacun vne once & demie; ſymachie, bource de paſteur, plantain, bugloſſe, pru-nelle

nelle, consolida maior & minor, de chacune deux poignées; rozes fines R R M E
ches, vne poignée & demie; fleur de centauree & de mauues, de chacune D E S.
vne poignée: goubelet de gland, & noix de cyprés, de chacun deux onces.
Faites bouillir tout cela en suffisante quantité d'eau de pluie, avec vne troi-
siesme partie de gros vin rouge, jusques à la consommation de la moitié: puis
trempés des feutres dedans la decoction, & iceux chaudement applique-
rés sur le nombril, deux fois le jour, soir & matin: En suite, à chacune fo-
mentation mettrés ce cataplasme-ci, au dessous du nombril. Le marc des
choses susdites sera pilé, auquel aiousterés deux onces farine de fèves, vne
once graisse d'ours, deux onces huile de lentisque & le tout meslé ensem-
ble enfermé dans vn sachet, sera, chaud, employé comme dit est. Les par-
fums composés de poudres d'ongle de mule, mastich, encés, galbanum, gomme-
arabic, dragacant: ou de la decoction de murte, balauftres, baies de mur-
te, alun de roche, barbe-de-bouc, queuë-de-cheual, gobelets de gland, escor-
ces de chataignes, rozes d'outre-mer, rozes de Provins, fucilles de corniet
de neflier, de plantain, & d'en recevoir la fumee par vn entonoir. Seruent
aussi à arrester le sang des Menstrues, porter vn colier de coral rouge, coral-
line, jaspe, de la pierre hematites. Et encores plus tenir au cœur ou sur
le ventre, vn sachet rempli de la poudre de crapaut desséché: remede singu-
lier pour ce mal. La plupart des remedes pour la dissenterie, peuuent servir
à reitreindre ce flux-ci, comme presque semblable regime de viure est *Regime.*
commun en l'une & en l'autre maladie. Ceci s'observera en outre, Que la patien-
te face sa residence en air temperé de chaud & froid, Qu'elle ne trauail-
le beaucoup, ains se repose, dorme longuement, Qu'elle le face frotter les
bras & les espaules: Lier estroitement les bras, depuis les aisselles tirant au
coude; Appliquer des ventouses sous les mammelles, au dos, & sous
les aisselles; Qu'elle euite toutes passions d'esprit, comme colere, crain-
te, tristesse; Qu'elle mange peu & souuent; & se tienne le ventre lasche, car
le ventre constipé rend les matieres dures, qui ne peuuent sortir qu'avec ef-
fort & compression des parties voisines du siege, & emotion du sang. *Suffocation*
A L A *de Matrice.*
SVFFOCATION de la M A T R I C E, est necessaire apporter prompt re-
mede, pour la violence du mal, estranglant la femme, lui empeschant la re-
spiration, la parole & la voix, causé par la Matrice se mouuant vers les par-
ties superieures. Pour deliurer la femme de si grande peine, on lui frotte-
ra les iambes tirant contre-bas, l'on les liera fort estroitement voire dou-
loureusement, l'on lui appliquera des ventouses en dedans les cuisses, l'on
lui frottera l'estomach en bas, depuis la fossete iusques au nombril. L'on lui
baillera à boire du mitridat, dissout en eau d'aluine; ou de grains de pluinie
puluerisés, avec du vin. L'on luy fera sentir des choses puantes, pour faire
descendre la Matrice en bas: & pour l'attirer en tel endroit, des odorantes
y seront mises; la Matrice aimant les bonnes senteurs, & haïssant les mau-
uaises. Au nés de la patiente, seront donques mis parfums de plumes de
perdris, d'assa-fetida, de galbanum, de draps de laine, bruslez, & sembla-
bles drogueris: & en bas, du musc, de l'ambre gris, de la ciuete, des ro-
zes, de la marjolaine, du thim, de la lauande, & autres precieuses senteurs.
Preuoiant tels fascheux accidens, la femme s'accoustumera à boire vne fois
la semaine, au soir allant au lit, trois cueilleres de vin blanc, dans lequel
aura

REMEDES aura bouilli vn couple d'heures, de la racine de conleuree. Par contraires remedes fera pourueu à la **CHEUTE** de la **MATRICE**, la contraignant de remonter en son lieu, par senteurs, bonnes & mauuaises, les employant conuenablement. C'est assauoir, au nés les odeurs precieuses, & au bas, les puantes: car par les raisons dittes, la Matrice tédra, où celles-là l'attirent; & se reculera, d'où celles-ci la chassent. De mesme fera-on touchant les ligatures, car pour faire prédre la montée à la Matrice, le lier des bras y est tres-requis, mais lier serré estroit & douloureux: comme dessus: & de frotter le bras tendant en haut. Des ventouses seront appliquees sous les mammelles: & descataplasmes, sur le ventre, faits avec des aulx pilés en peu d'eau: ou des orties recentes broiees: ou de guimaues cuites avec graisse de caille & huile d'oliue. Aussi seruent à remettre la Matrice en son lieu, cendres de la coquille d'œuf, de laquelle vn pouffin est sorti, broiees & meslees avec poix, appliquees sur le ventre. Le vomir de mesme, est requis en cest endroit, dont la violence attire la Matrice en haut; pour laquelle cause, l'on prouoquera la patiente à vomir. Après lequel l'on lui donnera à boire, poudre de corne de cerf, ou fueilles seches de laurier, avec vin vermeil, gros & aspre. Or parce que de la Matrice procedent plusieurs & diuerses maladies, voire, le vulgaire pense, n'y auoir partie du corps qu'elle n'afflige estant desbauchee, & qu'à toutes les maladies des femmes, la Matrice se mesle, plusieurs & diuers remedes sont necessaires à guerir tels maux, ce que dependant du docte Medecin, ce sera lui qui en ordonnera, selon les circonstances des complexions, des maladies, & des temps: Et en suite, Des moyens de changer.

Contre la Sterilité.



LA STERILITE^e DES FEMMES en fécondité, pour la conseruation du gente humain, sous la benediction de Dieu. Et d'autant que la plus commune cause de la Sterilité des femmes, procede de froidure, ce sera là où viseront les remedes suiuaus: laissant aussi la recherche des autres causes de Sterilité, & des hommes & des femmes (qui sont en grand nombre) au docte Medecin, pour ordonner & des remedes, & des regimes de viure, & des exercices necessaires à la guerison de tels maux. Après que la femme aura esté vniuersellement purgee, se fera fomentier & parfumer, avec la decoction de rubie majeur, armoise, sauine & absynthe, en partie egale, colocinthe vne drachme, le tout bouilli ensemble en eau, jusques à la cōsommption de la tierce partie, en icelle aiant dissout vn peu de myrthe Le iour suiuant, prédra deux drachmes de cest electuaire. Aies vne once de trifere-grande, noix muscade en poudre, de l'electuaire aromatique rozat, de chacun vne drachme, & du sucre à suffisance. Ceste poudre est ici fort propre, Prenés testicules de verrat ou de pourseau, non chastrés, dessechés-les à l'ombre, & les redigés en poudre, rasure d'iuoie, graine de feselli, matrice de lievre, & presure dicelui, de chacun demie once, puluerisez tout cela, & le meslez ensemble. Que la femme, quatre iours après estre bien purgee de ses purgations naturelles, vsé soit & matin de ceste poudre, avec bouillon de pois ciches ou vin banc: & craignant le vomissement, aiouctés-y telle quantité de reglisse ou de sucre, que rendiés douce la poudre. Laquelle

quelle ayât employée, vsez en suite de ce remede. Prenés ambre jaune, storax, R E M E-
calaminte, de chacun vne once, myrre, mastic, encens, cloux de girofle, bois D E S.
d'aloë, canelle fine, noix muscade, & noix de cyprés, de chacun demie once,
puluerisés ensemble & meslés avec oximel diuretique & eau roze: diuisés ce-
ste paste en quatre parties: de la premiere, faites en comme vne pöme de sen-
teur: de la secöde, des pillules, pour en prendre trois chacun matin: de la tierce
formés-en vn suppositoire. La premiere, seruira en pessaire, après auoit
frotté le lieu avec huile nardin ou de baume. La quatriesme, sera dissoute en
eau bien chaude, pour en enuoier la vapeur iusques dans la matrice, par vn
entonnoir. La femme prendra, soir & matin, avec bon vin, vne tablete com-
posée de poudres d'armoise, de la racine de bistorte, & noix muscade, incor-
porés ensemble avec sucre dissout en eau de melisse. Se seruira aussi avec ef-
ficace du bain preparé de la decoction de violiers, mauues, guimaues, rozes,
parietaire, métaistre, fueillos de genevre, laurier, murte, pouliot, camomille,
sauine, herbe-à-chat, pimpernelle, mente, marjolaine, basilic, rosmaxin, mil-
le-pertuis, valeriane, & autres herbes odoriferantes toutes emfermees dans
des sachets. A l'entree & à l'issüé du bain, prendra vne tablete de diamargari-
ton, buuant après vn peu de bon vin. Au sortir du bain, entrera dans le lit
pour s'y reposer & suer. Ce bruuage-ci, est de tant grande vertu, qu'il fait con-
cevoir toute femme, encores qu'elle soit grasse, cholérique, & de long temps
sterile. Prenés germes de couleuree, fleurs de melilot, fueilles d'armoise, pim-
pernelle, chamedris, chamepitis, scolopendre, mille, fueille, chevre-fueil,
violiers, orpin, sauine, aigremoine, toutes verttes, de chacü vne poignée: cent
grains de poivre, demie once de cumin: cloux de girofle, canelle fine, spique,
galangue, noix muscade, gingembre, angelique, de chacun deux drachmes:
pistés toutes ces choses & les faites tremper en fort bon vin blâc, l'espace de
deux iours: au troisieme, cuiés le jusques à la consommation de la tierce par-
tie du vin, puis coulés le vin, jettant les herbes au loin: meslés y autant de bon
miel despumé, qu'il sera requis pour en faire syrop, duquel la femme pren-
dra vn cucilleree, soir & matin, avec autant de vin détrempe en eau de
melisse.

LA femme ayant conceu, sera soigneuse de la conseruation de son *Regime.*
fruit, en se nourrissant de bonnes viandes, se gardant de froid dormant,
veillant, & s'exercant moderément, s'abstenant de cholere, & de toute
autre violente passion d'esprit, preuenant par tel bon regime, sans arti-
fice, les difficultés de l'enfantement. A quoi seront ajoutés ces petits
moiens pour rendre la chose plus facile. La femme se preparera des poudres *Provisions*
& des tabletes cordiaux, pour en vser de fois à autre, selon sa dispositio, deux *pour la fem-*
heures deuant le past, mesmes à l'approche de l'enfantement. Aussi à mes- *me enceints.*
me fin, des vins d'hypocras & eau clere, pour treuuer ces matieres pre- *De poudres*
stes au besoin. Telles poudres & tabletes se composeront des perles, des deux *& tabletes.*
coraux, blanc & rouge, de fragmens de pierres precieuses subtilement
puluerisés, de conserue de rozes, de buglosse, de bourrache, d'escorce *D'hypocras.*
de citron avec suffisance de sucre. L'hypocras sera preparé à tel parti-
culier seruice, c'est assauoir, en ajoutant au commun hypocras poudres *D'eau clai-*
d'escorce de casse, de noiaux de dattes, de racines de fouchet, de fleurs de *re-*
racines de sarrasine. Et l'eau clairette, façonnera on ainsi. Mettés tremper
en vne

REMEDES en vne chopine d'eau de vie de la plus fine, trois onces de canelle tirée, & ce par l'espace de trois jours: puis passés l'eau par vn linge, infondés y vne once de sucre fin, & y ajoutés enuiron la tierce partie d'eau roze, finalement, la ferrerés dans vne bouteille de verre bien close. Vsera de noix muscades confites, & de myrabolans. Oindra l'estomach avec des huiles nardin, moscellin, d'absynthe, de mastich, de mente, de noix muscade. Et auenant que l'enfant d'escende trop bas, soustiendra son ventre avec vne peau d'ocaïne, ou de chevre, bien contoice, qu'elle accommodera à la forme du ventre, l'attachant avec des lassets, pour avec aisance, la porter continuellement.

D'une peau pour soustiener son ventre.

En ceste maniere on preparera la peau. Estant sortie de la main du corroieur, elle trempera longuement dans vne meffange faite avec des œufs, & de la farine de feves, graisse de serpent, & huile rozat; puis bien lauee en eau roze & de Damas ou autre odorante, la faudra laisser secher à l'ombre: après la tremper dans ces huiles, assanoir d'amendes douces, de millepertuis, & de myrtiles, de chacune vne once & demie (ces huiles aians au parauant esté laués en eau roze) & ce durant trois ou quatre jours, passés lesquels la peau retirée de là, la manierés & pestirés curieusement, pour l'enduire de telles liqueurs, finalement sechee à l'ombre sera employée. Mais ce sera après que le ventre de la femme aura esté frotté avec du beurre.

D'onguent.

frais, fondu trois ou quatre fois, & autant laué avec eau roze. Ou avec ces onguents-ei dont elle aura fait prouision. Prenés moëllés de cerf, de bœuf, & de mouton; crespine de cheureau; graisses de chapon & de canard, graisse de mouton prise à l'entour des testicules, graisse de truie chastree, graisse de blereau de chacune vne once: ostés curieusement leurs membranes, hachés menu les graisses, faites les fondre à petit feu dedans vne cassete d'estain ou d'erain estamee: quand le tout sera fondu, agitez-le long temps, & laués-le en eau roze de Damas, iusques à ce qu'il deuienne blanc: aioustés-y trois ou quatre grains de musc, & gardés ceste composition dedans vn vaisseau de verre curieusement bouché. Autre. Prenez graisses de canard & de chat, de chacun deux onces; graisses de cheual, de chien, & de truie chastree, de chacune vne once; moëlle de pieds de belier preparee de la façon que dessus, vn quarteron, sein de bouc & beurre frais, de chacun vne once & demie, cire blanche deux onces, faites le tout fondre sur feu lent, puis pistés-les ensemble & laués plusieurs fois en eau roze, ou de lis, ou de quelque autre odorante, finalement, serrés ceste composition comme dessus. Aussi seruira beaucoup à retenir l'enfant, afin de ne descendre en bas d'appliquer vn grand esculsson sur l'estomach fait de deux tafetas, entre lesquels y aura du cotton saupoudré des poudres des pierres d'aigle, d'aimât, racines de bistorte, tormentille, ambre jaune, saffran, ciuete, fucilles d'absynthe, marjolaine, mente, lierre terrestre, dessechees & subtilement puluerisees. La femme qui a accoustumé d'aller deuant terme, se doit garder soigneusement, euitant toutes occasions d'accouchement precipité; à quoy les remedes susdits lui seruiron de beaucoup; les iuians aussi: Et de plus, à la PRESERVER D'AVORTEMENT, pour la faire heureusement enfanter. C'est assanoir l'usage frequent des conserues de fleurs d'orange & de sauge; de confitures de coins & de myrabolans: des dattes & grenades regentes: des œufs d'escreuisse & de tortues. Soudain qu'il se presente quelque

Engarder l'Avortement

que soupçon d'auortement, par la douleur & pesanteur des reins, lombes, & petit ventre; faut appliquer sur le nombril vn pain chaud recentemente tiré du four, coupé par le milieu, trempé premierelement en vin de maluoisie ou quelque autre genereux, puis saupoudré de poudre de cloux de girofle & noix muscade, & là le lier & bander estroictement, par ce moyen la douleur s'appaiera incontinent. On luy appliquera sur les reins & lombes cest emplastre. Prenez mastic deux onces, labdanum trois drachmes, racines de bistorte, sang de dragon, bolarmene, corne de chevre brulée, demie drachme de chacun, terre seellée vne drachme, encens, storax liquide, gomme Arabic, vne drachme & demie de chacun, sandal blanc & rouge, coral rouge, de chacun deux scrupules: cire lauee en eau roze & terebentine deux onces. Tout cela sera pilé dans vn mortier avec vn pilon chaud, y infondant dessus huile de myrte & de terebinthé, l'agitant avec le pilon chaud, iusques à ce que la composition soit espessie, que lors on estendra sur du cuir, & l'emplastre dessus les reins & lombes. Faudra oster l'emplastre tous les iours, & lauer les reins & lombes avec de l'eau roze & vin blanc en egale portion, puis y remettre l'emplastre. Ce petit moyen-ci est de grande efficace pour garder les femmes de s'affoler, leur aidant à porter leur fruit à bon terme. C'est que la femme prenne tous les matins à la bouche, vn grain de sel de la grandeur d'vn pois, l'y tenant iusques à estre fondu: Ou vn peu de mastic: Ou vn couple de cerizes seches. Ces choses-là font vuidier par la bouche abondance d'eau, telle euacuation estant fort utile en cest endroit. Ne faut oublier les remedes naturels, qui par vertu occulte empeschent l'auortement, tels que sont, La pierre de ialpe vert: le gui de chefne avec l'escorce: l'ongle d'vn ours: la pierre qu'on trouue au cœur, ou aux boyaux, ou à la matrice de la biche, pendue au col: la pierre sardoine, liee sur la partie superieure du ventre: les pierres topase & esmeraude, enchassées en anneaux: la pierre d'aimant, pendue sous l'aisselle gauche; mais avec plus d'efficace, celle d'aigle portée en mesme lieu; à la charge, toutesfois, d'oster de là lesdites deux pierres approchant l'enfantement, pour les remuer en la cuisse gauche, où elles seruiront autant à attirer l'enfant dehors le ventre de la mere, comme elles ont fait à l'y retenir, estans au costé. Mais aussi tost que la femme sera deliurée, sans tarder, lesdites pierres seront ostées de là, de peur d'attirer en bas la matrice, par vne naturelle proprieté, que le vulgaire donne à telles pierres, sans en dire le pourquoi. Semblables vertus & par semblables raisons, attribue l'on à la despoille du serpent, aidant à enfanter la femme, qui en a le ventre environné pendant son travail; & à la peau d'vne beste, que les Poulonnois appellent *Elain*, dont l'on fait des ceintures pour en ceindre les femmes estans au travail d'enfant.



LHEUR de l'Enfantement venue, & icelui estant encoeur de Difficulté d'Enfanter. la femme sera secontue par ces remedes, qui luy causeront prompt deliurance. Lui sera donné vn brauage fait avec de la canelle fine, deux scrupules, escorce de casse subtile, trochisque de myrthe, de chacū vn scrupule, racine d'aristolochie ronde, demi scrupule, subtilement puluerisés, confection d'Alkermés, de

III.

RIMEDES

mic. drachme, syrop d'armoife, vne once, eaux d'armoife, de matricaire, & de rubea major, de chacune vne once & demie. Ou de decoction d'armoife, ruë, dictame & pouliot. Ou du jus de persil tiré avec vn peu de vinaigre, ou de vin blanc. L'hypocras, duquel est parlé cy-deuant, est fort bon pour fortifier la femme en son travail. Aussi sont les eaux clairete, imperiale, celeste, de vie. Donnez-lui demi drachme de confection d'Alkermès, avec vin ou eau d'armoife, ou rafate d'iuoite, ou de corne de cerf, ou de coral, ou de l'entredeux qui est aux noyaux de la noix verte: ou poudre de la fiente d'esperuier, subtilement puluerisee. Prenez huiles de lis & d'amendes douces, de chacun deux onces & demie, graisses d'oye, de geline, & de cane, de chacune vne once, onguent resolutif, & de althea, de chacun vne once; meslez le tout ensemble, & en soient oincts le petit ventre & la partie naturelle de la patiente. Sera bon de faire esternuer la patiente pour luy esveiller les forces, à quoi doucement on l'excitera par le moyen de la poudre d'ellebore blanc, d'euforbe, & de pyrette, de chacun vne drachme, subtilement lasses, qu'on luy soufflera dans le nés. avec vn tuyau de plume.

Trenchees.



POUR obuier aux TRENCHES tourmentans la femme qui a enfant de nouueau, l'huile d'amendes douces prins soudain, y sert de beaucoup, par là preuenant le mal: lequel venu, est gueri par les eaux clairete, & celle qui est distillee des fleurs de pescher. Vne aumelete faite de cinq ou six jaunes d'œufs, avec vne once graine de cumin concassée, cuite en huiles d'anel & de jessemin appliquee sur le ventre, est fort propre contre les trenchees. Aussi cataplasme mis audit lieu, fait de sien de vache & de millet, fricassez en huile de noix, ou de poudres de fleurs de camomille & semences de lin & de cumin, farine de fèves, beurre frais, & huiles de ruë, & d'anel. Ceste poudre fait le mesme, prise en vin blanc, à sçauoir, des racines de grande consoude dessechées, noyaux de pesche, noix muscade, & carabe, le tout subtilement puluerisé, y ajoustant vn pen d'ambre gris.

Faire du
tout enrir le
lait des
femmes.



LA trop grande abondance de LAICT, tourmente souuent les nouuelles accouchees, dõt leurs mammelles suremplies, s'ensent douloureusement, & en restent difformes par trop de grosseur. A telles incōmoditez sera pourueu, ostant la cause, qui est le lait. Ces moyens le font euader, à sçauoir, Appliquer sur les mammelles cataplasmes faits de berle, cresson, feuilles de bouis, lierre terrestre, peruanche, sauge, chous rouges, ciguë, bouïllies en huile & vinaigre. Ou de grande chelidoine, ruë, mente, aluine, fenouil, cuits en oxicrat. Ou appliquer sur les mammelles, des feuilles de courge vertes & recentes. Ou les emplastrer avec du son cuit en huile de camomille. Le mesme fait vne mie de pain cuite en eau de sauge, avec vn peu de camphre mise sur les mammelles en forme de cataplasme: & les ventouses posees au plat des cuisses & des aines, au dessous du nombril, attirans le lait en bas. Tous ces moyens tendent là, de faire tarir le lait des mammelles des femmes: chose recerchee de celle qui ne veut estre nourrice. Mais la mere qui desire entretenir son lait, pour ayder sa nourrice

nourrice à alaieter son enfant, par telle peine le tenant en sujection : & tout d'une main se deliurer de son lait superflu & importun, & des douleurs des mammelles qui la tourmentent, employera des remedes moderez seruans à ces choses, & aussi à se conseruer la beauté de ses mammelles. Les remedes sont tels. Premieremet conuieit oster l'inflammation des mammelles, pour en chasser la douleur, ce qu'on fera en les frottant avec huile fait de l'infusion de la graine de balsamine: ou huile de pauot, ou de mandragore, ou de jusquiame. Le lendemain appliquerez sur les mammelles, vne boulie faite de farine de fèves & de vinaigre, frottant l'entour des mammelles & des aisselles, d'un linimet composé de bolarmene, vne once, sponge de bedeglium, racine de bisorte, de chacune demie once, avec huiles rozat & de myrtil, & vinaigre. Ce cataplasme est fort propre en cest endroit. Prenez mente seche deux poignes, absynte vne poignée, faites les cuire fort longuement, puis les passez par le tamis, y ajoutant farines de fèves, d'orobe, & de lupins, de chacune vne once, faites-en cataplasme avec huile de lis. Sera bon d'appliquer sur la pupille, vne racine de grande esclair, cuite & contuse. Si le sang est caillé, l'on le dissoudra par ce cataplasme. Prenez quatre onces d'ache, deux onces d'oximel simple, deux onces farine de ciches rouges, autant de celle de lupins, dont composerez le cataplasme. Si le sang ne se peut dissoudre par ce cataplasme, & que les glandules des mammelles s'endurcissent, mesmes qu'elles menacent de suppuration, vsez de ce cataplasme. Prenez racines de guimaues & de lis, de chacun quatre onces; vingt figes, faites les cuire iusqu'à ce qu'elles amollissent, ajoutez-y graisse de porc non salee, ou beurre frais quantité suffisante pour cataplasme.

*l'entretenir
moderément,
sans douleur*

*Dissoudre le
sang caillé
des mammel-
les.*



A contraire des precedens discours, ceux-ci sont propres à faire abonder en LAIT les nourrices, pour la necessité de la nourriture des enfans. A cela paruiendra la nourrice, par le frequent usage du bouillon, dans lequel l'on aura cuit du grain d'orge, avec vn peu de semence de fenouil. Aussi par boire quelques fois de la decoction d'asperges, avec du froment: ou de celle de l'herbe de fenouil, ou de son jus: ou de celui d'ache, ou de betes exprimez, apres auoir escaché ces herbes au mortier. Boira en vin ou bouillon, de la poudre de la racine dessechee de chardon nostre-dame avec poivre & fenouil, ou de la poudre des ongles de pied de vache, bruslees. Ou mangera des chous bouillis en eau, y ajoutant vn peu de poivre: ou de la racine de responses ainsi appareillees. La mere-de-famille qui desirera entendre d'auantage de ces choses, lira le liure des Remedes secrets pour les maladies des femmes, où elle treuuera matiere de contentement.

*Pour faire
abonder en
lait les
nourrices.*



O M M E en la pluspart des maladies des femmes, la matrice se mesle, ainsi en presque toutes celles des enfans, les VERS se presentent pour leur faire la guerre, comme leurs plus grands ennemis. Doncques ce sera la chose approprier à son droit lieu, si en tous les remedes, indifferemment preparez pour deliurer les enfans de maladies qui les travaillent, est aioulté quelque medicament contraire à la vermine. Premieremet est requis accoustumer les enfans dès leur premier age,

*Contre les
vers des
Enfans.*

MEME
DES.

à prendre des medecines, à fin de rendre facile la cure de leurs maladies, se laiffans traiter selon les necessitez. Il ne faut pas attendre à combattre les vers jusqu'à ce qu'ils soient esmeus, ains les preuenans, bailler à vos enfans à toutes les Lunes nouvelles (qui est le temps que les vers s'esmeuent naturellement) quelque petite chose contre la vermine. A ce seruice est fort propre le semen-contra, donné avec vne figue grasse, ou avec du miel, ou avec des pommes cuites; ou autre matiere douce, à laquelle les vers s'attachans, se treuent prins par leur contraire, dont ils sont cōtraincts de sortir du corps. Aussi le suc d'orange, & la poudre de son escorce, sont bōnes contre les vers, donnant de l'vn ou de l'autre, se parément, avec de l'huile d'oliue, vne cueilleree d'argent. Le syrop de limons, fait mouir les vers; aussi les tablettes au sucre, faites de la poudre de corne de cerf, de l'endroit le plus tendre, qui est celui du bout des cornes de la beste croissant tousiours, comme branches d'arbre. La poudre de mente beüe en vin: la graine de coriandre avec ius de grenade. Mais avec plus d'efficace, la rubarbe donnee en subtile poudre avec de l'eau de scabieuse; mesme aux plus petits enfans vn scrupule, avec du lait, ou avec trois gouttes de miel rozat. Des gros vers sortis vifs du ventre des enfans, se fait vne excellente poudre pour chasser les vers de mesme espece. L'on desseche tels gros vers sur vne paëlle chaude, puis redigez en poudre, icelle est donnee à boire aux enfans avec du vin, du potage, ou du lait, s'ils sont fort petits. Les applications exterieures seruent de beaucoup contre les vers pour les tuer ou chasser. Telles sont, l'herbe des lupins pilee & mise sur le ventre: celle de l'absynthe concassée & frite, appliquee sur l'estomach, & sur la future coronale: les aux pilez, dont est fait cataplasme avec de l'huile de cade, que le vulgaire païsan François appelle, tal. La seule senteur dudict huile, dont les tempes, le gosier, l'estomach sont oingts: aussi huile petrole; l'vrine de sanglier treuuee dans la vessie de la beste lors qu'on l'esuëtre, ainsi employees. Porter au col des aux enfilez comme vne chaine, arrestent les vers de nuire, pour leur forte senteur penetrant iusqu'à eux, leur estant fort contraire. Le syrop de cicores avec rubarbe, est bon contre la vermine, & aussi à toutes autres maladies des enfans: parquoi donnez-en à vos eufans à toutes les fois que les verrez fachez. Les enfans sont fort suiets au deuoyement de l'estomach, qui leur cause vomissement, mesme dès leur premiere ieunesse: pour lequel arrester, conuient leur faire porter sur l'estomach vn emplastre de mastic. La façon de l'emplastre est telle: Faut faire fondre vn peu de cire vierge, l'estendre sur le cuir, & au milieu d'icelle faire vne fossette, dans laquelle mettez du mastic fondu & chaud. Le vomissement est aucunement arresté, mettant vn œuf en coque crud, cōtre le gosier de l'enfant, lors que le vomir le presse, dont la froideur, comme aussi de toute autre matiere froide & lisse, accommodable à la partie, font tel seruice.

Pour la gu-
rison des Fie-
vres.



VOILA des remedes à certaines particulieres maladies. En voi-
cy pour les FIEVRES, affligeans generalement la personne.
L'eau distillee de glouteron, herbe appellee en Languedoc, lam-
pourdes & arpoutes, beüe au matin, la quantité de quatre onces,
est fort bonne contre toutes sortes de Fieures. Aussi la graine de hieble,
ditte en

ditte en Languedoc *Augue*, puluerifée, beuë au poids d'une drachme avec vin blanc. Le ius de betoine & de plantain meslez ensemble, & le vin d'absynte, y sont profitables. Pour la FIEVRE CONTINVE, le malade s'abstiendra de manger durant vingt-quatre heures, à compter du commencement de la maladie : aussi de l'usage du vin, pour autant de temps que la fièvre le tiendra, buuant cependant de la pitifane : ou de l'eau de fontaine bouillie avec du gramen : ou de la batuë avec du pain-bis, laquelle boisson l'on ne luy espargnera, pour luy abbatre la chaleur de la fièvre. Sera donné à boire au malade, quatre onces d'eau de bouts de chesne : ou autant de celle de chardon benit : ou de scabieuse, ou de l'eau dans laquelle aura trempé, durant huit ou dix heures, la semence de l'herbe aux püces, avec vn peu de sucre. Ou deux doigts dans vn verre, du ius de la petite ozeille, baillé durant la grande ardeur de la fièvre. Pour abbatre laquelle, & aussi à chasser la fièvre, seruent les applications exterieures, telles que celles-ci. Lier es pouldes deux bras le ius tiré de l'ortie griesche, meslé avec de l'onguent populeum. Vn oignon mis sur chascue poignet en dedans le bras, l'ayant auparavant creusé au milieu, puis rempli le vuide, de mitridat. Cataplasme fait avec de la suye de cheminee, des œufs frais, iaune & blanc, vinaigre, & sel, batuz ensemble, attaché avec des linges sur les pouldes bras. Appliquer au cœur & sur l'espine du dos, des cœurs de grenouilles de riuere. Mettre sous les plantes des pieds, & sur la region du foye, des poissons vifs, appelez tenches. Pour aucunement corriger l'alteration venant de la grande foif que le patient endure pendant la fièvre, on luy lauera la langue avec vinaigre & eau roze : puis l'on luy donnera quelque cerize ou agriote confite : ou des cornouilles confites au sucere, tres-propres à ce mal. Apres, luy fera-on tenir en la bouche, quelque piece d'or, ou d'argent, ou de cristall, ou la pierre triangulaire, qu'on trouue dans la teste de la carpe, ou des fucilles d'ozeille : car ces choses remuees dans la bouche avec la langue, donnent au malade du soulagement. Ces remedes s'employeront en attendant le Medecin, qu'on aura mandé pour l'importance de la maladie, laquelle il cutera par saignes, clysteres, potions, & autres moyens qu'il verra estre propres, selon la complexion du malade, & disposition de la saison. LA FIEVRE QUOTIDIENNE sera combatuë par boire tous les iours deuant l'accés, des ius de betoine de plantain, meslez ensemble. Ou de la decoction (deux ou trois doigts dans vn verre chacun matin) faite avec des poiches, escorce moyenne de sureau; fueilles de betoine, de scolopendre; des racines d'ache, de persil, de raues, & d'asperges. Ou d'autre decoction de quinte-fueille, dont l'herbe, bouillie & chaude, sera appliquee en cataplasme sur les poignets du febricitant. Pour la TIERCE. *A quelque chose mal-heur est bon.* Ce proverbe se trouue verifié en la Fievre Tierce, de laquelle les trois & quatre premiers accés, sont salutaires, seruans au Printemps, à repurger le corps des humeurs superflues : pour laquelle cause, aucuns se procurent ceste sorte de fièvre en telle saison, la tenans pour medecine purgatiue. Mais passez les quatre ou cinq premiers accés, elle est preiudiciable : & tousiours en l'Automne; tres-dangereuse, pour la crainte d'estre conuertie en quarte, par les prochaines froidures. L'on fera perdre la fièvre tierce par ces remedes. Preuez de l'escorce d'vn ieune noyer, de

REMEDES.
DES.
CONTINVE.

Quotidienne.

Tierce.

REMEDIS

celle qui joint au bois, & apres l'auoir escachce en mortier, trempez-la dans du vin blanc, l'espace de huit ou dix heures: puis coulez ce vin à trauers d'un linge blanc, & en donnerez au febricitant, à boire vn plein verre de moyenne conteneue, lors que l'accés le saisira. Ce bruuage le fera vomir, & par ce moyen expulser & vider en hors, la malice de la fievre: mais c'est avec violence, pour laquelle cause, n'est-il donné qu'à personnes robustes. De mesme, malaxerez & trempez dans vin blanc, des racines de plantain, & de parelle; & du vin en sera baillé au febricitant, pendant son accès. Les ius de plantain, de pourpier, de pimpernelle, de grenade, beus separémét, sont bons contre ceste fievre. Aussi y est bon de frotter les temples & le front du malade peu deuant l'accés, avec liniment composé de vers de terre, cuits avec graisse d'oye. De mettre aux poignets, temples, & plantes des pieds, de l'onguet populeum, vne once, avec deux drachmes toile d'araignees, meslez ensemble. Ou cataplasme fait d'ortie griesche, de ruë, & de sauge vne poignée de chacune, autant de suye de cheminee, avec sel, le tout pilé & incorporé avec vinaigre. Ainsi qu'es precedentes fievres, en ceste-ci le malade s'abstiendra de vin; ou s'il ne s'en peut passer, ce sera fort peu qu'on luy en donnera à boire en grande abondance d'eau cuite. Et pour toutes fievres, indifferemment, est necessaire tenir le ventre lasche du patient. Touchant la fievre *Quarte*, elle est plus longue que dangereuse, auenant peu souuent, que le malade meure de telle maladie. Plusieurs remedes sont employés à la guerison, mais peu rencontrent. Ceux-ci se treuent assurez par les reiterées experiences, c'est à sçauoir: La graine de hieble, le poids d'une drachme, pour gens delicats, & d'une demie pour robustes, pour enfans, demie drachme suffit. La graine sera mise en poudre subtile, puis trempee durant vne heure, en deux doigts de bon vin blanc, ou à son defect, de claret, & ainsi la donnerez à boire au febricitant, lors que l'accés le saisira. Autre, Vne noix muscade sera dessechée sur la paesle chaude, puis mise en poudre, de laquelle sera donné au febricitant tous les iours au matin, bien qu'il ne soit iour d'accés, demie drachme avec vin blanc. Autre, Faire cataplasme le long de l'espine du dos avec de la theriaque: ou frotter le dos depuis la nueque du col, iusques aux fesses, avec de l'eau de vie sur le point que l'accés vient: & continuer le frotter tant longuement, que le malade le pourra souffrir. Autre, Appliquer sous la plante des pieds, des pigeons fendus du long du ventre, tous vifs & ouverts, & là attachez. Au contraire des autres fievres, ceste-ci est froide, pour laquelle cause, le febricitant de la *Quarte*, boira du vin avec peu, ou point d'eau, à fin de l'eschauffer; & pour la mesme cause, prendra tous les matins vn œuf frais, cuit mollet, avec cinq ou six grains de poivre. En toute fievre terminee, ceci est à obseruer, que de se garder de manger le iour que l'accés doit venir, & iusqu'à ce qu'il soit passé: voire le precedent iour manger fort sobrement, à fin que la fievre treuant le corps vuide, par faute de nourriture, n'y face plus de sejour.

*Quarte.**Regime.*

ENTRE



NTRE toutes les maladies par lesquelles Dieu chastie les REMEDES.
 pechés des hommes, la PESTE est la plus redoutable, pour
 la violence de son venin, tuant en peu de temps, ceux qu'il
 atrape: & ce avec tant de contagion, que les Medecins mes- Peste.
 mes ne s'approchent des pestiferés, qu'avec grand danger de

leur vie; dont auient, les remedes estre employés rarement,
 ou rien du tout; & à tel defaut, plusieurs personnes perir en cest abyfme: car
 moiennant prompt secours, & la benediction de Dieu, la pluspart en res-
 chape. Or si és communes maladies, il est requis à chacun recercher les moi-
 ens de s'en deliurer: encores plus en temps de Peste, se doit-on estudier à ne
 tumber en si dangereux mal; ou y estant, d'en sortir. Telle sollicitude appar-
 tient à toutes sortes de personnes, pour la commune affection que chacun a
 de conseruer sa vie: mais specialement ce sont les habitans des champs, qui
 ont plus d'occasion de s'instruire sur ceste matiere, à cause que leur solitude
 les priue des gens de secours, dont les villes sont pourueüs. Deux choses
 a-on premicrement à faire en tel temps calamiteux, c'est assauoir, A se pre-
 seruer de mal, & A le curer estant venu. Le plus assureé moyen de se preser-
 uer de Peste, est, de ne communiquer aucunement avec les pestiferés, ains ha-
 biter en lieu sain, d'air plus froid & sec, que chaud & humide: & se souue-
 nant du commandement de nos Ancestres, *Cité, Longè, Tardè*, deslogera tost
 de son lieu infect, pour se retirer loing en vn lieu salutaire, duquel il ne se
 haltera de retourner, ains attendra le danger estre passé chés soi. Tous pais ne
 sont indifferemment de mesme sujets à la Peste ains plus ou moins, les vns

*Premier re-
mede.*

que les autres. Aux Meridionnaux, la Peste est plus vi-
 uente, qu'aux Septen-
 tionnaux. Des corps il en est ainsi: car les personnes jeunes, prennent plu-
 tost la Peste, que les vieilles: les sanguines, que les coleres: les coleres,
 que les phlegmatiques: & celles ci, que les melancoliques. Qu'on ne s'ar-
 reste pour tant sur telles distinctions, ains que chacun, en quel lieu qu'il ha-
 bitte, quel aage & quelle complexion qu'il ait, pense à euiter tels perils
 avec autant d'affection que Dieu luy en donne de moien, implorant la mi-
 sericorde en si grandes calamités. L'habitation sera salutaire, si elle est en
 lieu acré, esleué, exposé au Soleil, & aux vents, non aquatique ni ma-
 rescageux. Le logis percé de tous costés pour la libre entree du Soleil &
 passage des vents. L'on y fera tous-jours bon feu: non seulement aux cui-
 fines, ains aux autres cheminees des salles & chambres: aussi parmi tous
 les membres de la maison, indifferemment, és galeries, basse courts & autres
 lieux communs. car le feu purge l'air, chassant les mauuaises vapeurs, mesme
 si le feu est fait de bois aiant quelque bonne qualité, medicinale ou odoran-
 te, comme cade, genevre, cyprés, laurier, sapin, rosmarin, lauande, aspic &
 semblables. En Hyuer principalement le feu est de requette: & en Esté mes-
 me la nuict. Quelquesfois l'on bruslera de l'encens, des parfums composés
 de benjoun, labdanum, storax & semblables drogues. Les chambres seront
 souuent arrousees avec du vinaigre, & eau roze. L'on y epan dra des herbes,
 & fleurs, de bonne senteur, rosmarin, sauge, melisse, rozes, œillets, & autres
 selon le lieu & le temps. Durant la chaleur, les chambres seront rafraeschies
 avec rameure de chefne, de saule, & de vigne, dont l'on tapissera les murail-
 les. Par tels moiens, l'air se reputerà des mauuaises vapeurs procedantes

*Quels lieux
& quelles
personnes
sont les plus
suiettes à la
peste.*

*Quelle habi-
tation requi-
se en temps
de peste.*

*Comment
s'y manier.*

RECHER-
CHES.

*Ains pour
Les femmes.*

*Pierres bon-
nes contre la
Peste.*

Regime.

de la constellation de l'année tendante à contagion. Quant aux personnes sera bon porter avec soy ; des parfums précieux composés de musc, d'ambre-gris, de ciuete, de storax, de labdanum, d'iris, & autres exquisés matieres. Se lauer quelquesfois les mains avec l'eau d'ange, ou de nasse, ou de roze : souuent avec du bon vinaigre rozat, s'en frotter le nés, sentir le vinaigre par le moien d'une esponge trempée en icelui, qu'on maniera à tous coups. Se vestir proprement & nettement. Les femmes suiettes à la suffocation de la matrice, & à catarres, & celles qui sont enceintes, se garderont de se servir de tels parfums, de peur que cuidans euitier vn danger, elles ne tombent en vn autre. Plusieurs pierres précieuses y a-il, dont les vertus résistent à la Peste, qu'on portera pendues au col, ou és doigts en anneaux. Le rubi, l'esmeraude, la jacinte, le saphir, le grenat, sont de ce nombre. L'on en portera, avec efficacité, au doigt de la main gauche appelé, Medecin, d'autant qu'il respond au cœur. La nourriture est fort remarquable en temps contagieux. La peste aiant grande prise sur les personnes faillans en cest endroit. Le trop & le peu manger sont pernicieux à ce mal, & l'usage des viandes de difficile digestion : comme au contraire, salutaire la sobriété & la nourriture de chairs delicates & autres viures bien qualifiés, Du pain & du vin de mesme, estans bien choisis de bonne matiere sans corruption, Il n'est pas bon de sortir au matin du logis ayant l'estomach vuide, de peur d'attirer facilement le mauuais air de la saison, pour lequel danger preuenir, l'on prendra deux doits de vin avec vn peu de pain, auant que desloger, si mieux on n'aime, & pour plus de seurté, vn de quelques vns des preseruatifs suiuaus. Au reste, chacun prendra ses repas & se traictera selon sa complexion sans excez. Le vinaigre est fort estimé en temps de Peste, pour plusieurs vertus medecinales qu'il a : parquoy ceux auxquels il n'est naturellement contraire, s'en serviront largement, à leur viure ordinaire : comme aussi de l'ozeille pour ses bonnes qualités, en potage, & en sauces avec du pouliot, marjolaine & souci. La bourrache, la buglosse, & le safran, cestui-ci en petite quantité, sont bonnes en toutes saisons. Les oranges, citrons, limons, grenades, sont salutaires en temps de peste. Quant aux fruits des arbres, plusieurs y en a-il dont l'usage moderé est loüable, comme poires de bon-chrestien, pommes de court-pendu, prunes de Damas, & autres bien choisis & cueillis meurs, qu'on confira au succe avec de la canelle pour les corriger. La noix confite au succe sert non seulement d'exquis aliment, ains de preseruatif contre la Peste. Le dormir & le veiller sont aussi moderés, l'exces de l'vn & de l'autre estant dangereux en la contagion. De mesme en est-il de l'exercice, dont le moderé est tousiours le plus loüable: bien que plus pernicieux est le beaucoup reposer, que le beaucoup traouailler en temps de Peste, de laquelle plusieurs ont esté deliurés, par grand exercice. Est à desirer d'auoir bon ventre, tel le se procurant; premierement, par le viure ordinaire bien réglé, puis, par quelques petites prises & clysteres laxatifs. Ceux qui ont des hemorroides, des fistules, ou des fontanelles, ne les fermeront en tel temps, ains les laisseront fluer, pour donner cours à leurs mauuaises humeurs, dont la Peste en fera d'autant esloignée. Avec tous ces regimes, le tenir ioyeusement, est necessaire: parquoy se laissant conduire à Dieu,

à Dieu, inuoquant son ayde, l'on passera le temps en choses honnestes, chassant toutes occasions de tristesse & crainte de peste. Nous adiousterons à telle bonne conduite, des remedes appropriés au temps, tels les recherchans. Les pillules d'aloës & de myrthe, preseruent les personnes de tout venin, si on en prend le poids de demie drachme, de deux en deux, ou de trois en trois iours, puis beuuant vn peu de bon vin trempé en eau roze, ou d'ozeille: Aucuns en prennent tous les iours, soit on matin, selon leur complexion; vne petite pillule, pesant la dixiesme partie d'vne drachme qu'on destrempe, estant dure, avec du syrop de limon, ou à son defaut, du vin, & incontinent boiuent vn peu de vin, comme dessus. L'Antiquité a auctorisé ce remede contre la Peste, inuenté par le Roy Mithridates, & retenu iusques à present pour salutaire, par les roiterrees experiences. Il est composé d'vne figue grasse, d'vne noix sèche, & de quatre ou cinq fueilles de ruë, meslez ensemble. Ces eaux sont tres-bonnes à ce mal, empeschans le venin de donner au cœur; d'ozeille, de chardon-benit, de noix. La suivante, dite par excellence, eau contre la Peste; est singuliere, laquelle composerez ainsi. Prenez au mois de Iuin, chardon-benit, pimpernelle, scabieuse, gentiane, touchet, autant de l'vne que de l'autre: fleurs de buglosse, rozes rouges: herbes d'ozeille & de morsus-diaboli, au double des autres: mettez le tout tremper en vin blanc & eau roze, durant dix ou douze heures, puis retiré de là, faites-le distiller au bain-de-Marie, y adioustant demie once de bolarmene pour chacune liure d'herbes. L'eau qui en sortira sera serree dans vne phiole, & sur vne pinte d'icelle eau, l'on mettra demie once de sandal citrin en poudre, & vne drachme de saffran, puis la phiole sera exposée vn mois au Soleil d'Esté. Elle sert & de preseruatif, & de cure; l'on en donne à boire trois doigts en vn verre au malade incontinent qu'il se sent frappé, y adioustant à chacune prise, vn peu de sucre & de canelle, pour la rendre tant plus facile. Autre eau restaurative & refrigerante, contre toutes fievres malignes & pestilentielles. Prenez conserues de violetes, de nenufar, melisse, bourrache & buglosse, de chacune deux drachmes; escorce de citron confit & tormentille, racines d'angelique & de gentiane, de chacune demie once, poudre elite de diamargariton froid, de tous les sandaux, bolarmene, des trochisques de camphre, bois d'aloës de chacun deux onces, raclure d'iuoite, corne de cerf, macis, canelle, cloux de girofle, semence de chardon benit, de chacun vne drachme, theriaque vieille trois drachmes; de la decoction de deux poulets ou chapons alterés avec ozeille, scabieuse, lactue, bourrache, buglosse quatre drachmes. Tout ceci soit mis dans l'alambic de verre avec quelques bonnes chairs, & la miette de deux pains blancs destrempee en vin blanc; & distillé à feu lent. A chacune liure de l'eau qui en sortira seront ajoutées quatre onces de syrop acetoux de limon meslés ensemble, dont le patient vsera à toute heure. Les racines de l'angelique & de la enula-campana, sont remedes seruans beaucoup en cest endroit; l'on tiendra à la bouche, de l'vne & de l'autre, de la grosseur d'vn pois coche, trempés en Hyuer dans du vin; & en Esté, dans de l'eau roze, & pour en rendre l'vsage plus plaisant, l'on confira ces racines au sel avec sucre. Ces poudres aussi. Prenés aloë cicotrin, myrthe, canelle fine, de chacun trois

REMÈDES.

Pillules.

Eaux.

Racines.

Poudres.

REMEDS.

*Autre eau.**Comment se
traictera le
malade.**Du dormir.**Poudre de
bolarmene
comment
preparée.*

drachmes: clous de girofle, bois d'aloé, mastic, bolarmene, de chacun deux drachmes: le tout sera mis en subtile poudre, dont l'on prendra au matin, le poids de deux deniers en vin blanc, trempé avec vn peu d'eau d'ozeille.

Autre eau. Prenez rosmarin, aluine, sauge menue, artemise, fenouil, ruë, autant de l'vne que de l'autre, racines & fueilles: estans curieusement lauees tremperont en vin blanc, trois iours, les remuant souuent avec vn baston: au quatriesmè; le tout, assauoir, herbes & vin, sera distillé, dont l'eau en sortant donnee vn peu chaude en la quantité de deux doigts dans vn verre, preseruera la personne de venin: & en outre, guerira de la Peste, pourueu qu'on l'employe à temps, comme dans les premieres vingt-quatre heures. Dés incontinent qu'on se sent frappé de Peste, conuient changer d'air: ou de maison: ou du moins de chambre, & de tous habits, & parfumer la chambre par les moyens sus-escricts, Le malade se doit contraindre à prendre souuent à manger & à boire, plus ou moins selon que la sievre est grande ou petite: & tant plus la chaleur apparoist grande en dehors, tant moindre nourrissement est conuenable. Les viures seront de facile digestion, comme potages coulis de poulailles, mouton, & autres delicates chairs, avec vinaigre, eau roze, ius d'ozeille. Quelques poissons y a-il, non contraires à ce mal, comme perches, brochets, solets. Vsera d'orge mundé, avec lait d'amendes douces, d'œufs frais, pochés, ou cuits en eau, mangés avec ius d'ozeille. De s prunes de Damas, de perdigonnes, & autres delicates cuites, & mangées avec succte rozat. Des oranges, limons, grenades, capres. De bon pain, cuit d'vn iour.

Touchant le boire, ce seta peu de vin blanc, ou de clairer, encores bien trempé avec eau bouillie; pourueu qu'il n'ait grande sievre: car cela estant, la boisson tant au repas que dehors, sera d'eau de fontaine, bouillie, qu'on corrigera avec ius de grenade: ou d'orange: ou de limons: ou ius de pommes aigres. Estant la personne ieune & robuste, de complexion chaude, fort alteree en temps chaud, non de nature sujet à coliques passions, hydropisie, ou apostumes interieutes, pourra boire de belle eau sortant de la fontaine, à grands traits; non à petits, de peur d'augmenter la chaleur, ainsi qu'on le void pratiquer au mareschal, pour arrouser son feu avec de l'eau, peu à peu. La pisanne avec succte rozat, lui est bonne mesme entre les repas. On le gardera de dormir au commencement, durant vingt-quatre heures, pour destourner le venin de passer iusques au cœur: apres ce terme, il dormira, mais peu, par intervalles, pour lui conseruer sa vertu. Le ventre lui sera tenu lasche. A mesme instant qu'il se sentira saisi de la maladie, changeant de logis ou n'en changeant point, prendra vne drachme de bolarmene en poudre, destrempee en eau roze & vin blanc: & vomissant telle boisson, en prendra pour la seconde fois de mesme, voire pour la troisieme. Le bolarmene est préparé pour ce particulier seruice, en ceste sorte. Mettez en poudre la quantité de bolarmene que vouldrés: faites le tremper deux heures en eau d'ozeille, laissez le secher à l'ombre, estant sec, retrempez le dans l'eau d'ozeille pour la seconde fois; voire pour la troisieme, & quatrieme, tous iours le resechant; finalement remis en poudre, icelle sera serree dans vn sachet de cuir & gardée chèrement pour la necessité, laquelle ainsi pre-

parce

paree se maintient bonne long temps. Autre exquisite poudre. Prenez poudres de rosamarin deux onces, d'ablynthe vne once, d'enula-campana vne once, de scabieuse demi once, de la petite centauree demi once: de toutes ces poudres ensemble en composerez vne, dont l'on baillera au patient de la grosseur d'une feve avec du fort vinaigre rozat, vne cueilleree d'argent, puis sera mis dans le lit chaud pour y soer: car par la sueur, la peste s'en ira sans percer, moyennant la grace de Dieu. Le mesme fait la decoction des cimes de l'herbe de ginete sauvage, faite en vin blanc, beuë vn plein verre, puis se couchant chaudement. Le jus de l'herbe de souci exprimé dans le mortier avec de l'eau chaude, beu demi verre, lors qu'on se sent accueillir de la peste, empesche que le venin ne touche au cœur, continuant le remede de six en six heures: & finalement deliure le pestiferé du mal. Semblable vertu ont la licorne trempee ou ratissée dans du bon vin, & iceluy beu; & la composition suiuvante en forme d'opiate ou trochisques, Pulverisez de la racine de fouchet sechee à l'ombre, du saffran, & de la graine de moustarde, autant de l'une que de l'autre; meslez ces poudres ensemble avec du mitridat, autant que de l'une desdites poudres, & du vinaigre rozat, ce qu'il en faudra. Apres les premiers remedes, arrestans le mal de passer outre; pour le chasser du tout, l'on continuera à donner au malade es iours suiuvans, vne fois chacun, du matin ou du soir, vne heure deuant le repas, de la poudre de bolarmene preparee, comme dessus: ou du syrop de limon, avec eau d'ozeille: ou de morsus-diaboli: ou de fouchet, ou de chardon-benit. Defaillant le syrop, lesdictes eaux seront employees: ou celle contre la peste ci-deuant escripte. La prise des syrop ou eaux, sera suiuite, pied à pied, d'une lozenge de diamargariton froid, ou de trois sandaux, ou poudres, par ordonnance du Medecin, si faire se peut. La grande efficace de guerison que la saignee a en ce mal, en rend necessaire l'usage, au defaut de laquelle, ou estant mal faite, plusieurs personnes se perdent. Cela aient par faute de Chirurgien; ou de Chirurgien mal expert, n'estant conseilé par Medecin, à cause du miserable temps contagieux, reculant les gens de secours. En telles necessitez, ne faut que le Chirurgien attende election de iour ny d'heure, pour faire saignee, ains doit employer le temps & l'occasion. Les ieunes gens sanguins, bien charnus, abondans en sang meslé avec autres humeurs, requierent grande saignee. Elle se fera toutesfois par moderation; encoures non tout à la fois, ains à deux venues. En la premiere saignee, la playe sera laissée entr'ouuerte, y appliquant dessus de l'huile, à ce que le sang ne coule, pour la reouvrir quatre ou cinq heures apres, à fin d'acheuer d'en tirer le sang requis. Au contraire, peu de sang sera tiré du personnage qui n'en a abondance, ains ce sera selon la vertu & la qualité de ses humeurs. Jugement qui appartient à l'expert Medecin, auquel l'on recourra, si la misere du temps n'en oste le moyen. Plusieurs scauans Medecins ne permettent la saignee, indifferemment à toutes personnes, diuerses d'age & de sexe; excluans d'icelles les moindres de quatorze ans, les vieilles gens detreppits les femmes enceintes (mesmes en leurs derniers mois) celles qui ont de nouveau enfanté, ou qui ont actuellement leurs purgations, toutes gens debiles, specialement celles qui ont la sievre pestilentielle, qu'au preallable la

REMEDES.

Autre.

Decoction.

Iuu.

Licorne.

Saignee.

ble la boce ou le charbon, n'ayent paru quelques iours deuant. Il y a des
 REMEDES vieilles gens de grande vertu & forte complexion: aussi des ieunes de dix
 ou douze ans, plus robustes que d'autres plus aagez. Tels seront secourus
 par quelque petite euacuation, qui les tirera du danger de mort, à quoy
 ira-on avec discretion. Comme aussi est tres-necessaire, que le Chirurgien
 euite l'erreur de prendre vne veine pour l'autre, par lequel le venin
 estant attiré au cœur, cause la mort du patient. Si la Peste paroist sous l'au-
 reille, faut saigner le malade de la veine du chef du bras, ou en rameau, qui
 est sur la main entre le gros doigt & son prochain. Si elle est en la gorge, faut
 aussi prendre icelle veine, & apres vn peu de temps, est bon d'ouuir les
 deux veines qui sont sous la langue. Si elle gist sous l'aisselle, faut prendre
 la veine dite, Mediane, qui est entre celle du chef & celle du foye. Si elle est
 sortie en l'aine, faut prendre la Saphene, qui est en la cheuille du pied en
 la partie interieure; ou en defaut de la treuuer, celle qui est entre le gros
 orteil & son voisin. Si en la hanche en dehors, faut prendre la Sciatique, qui
 est situee sous la cheuille du pied, en la partie exterieure. Lesquelles sai-
 gnees, se doiuent faire le plus tost qu'on peut, pour couper chemin au mal,
 toutesfois, sous les termes sus-escrits, & en gardant de dormir le patient,
 comme dessus est dit, Au lieu de la saignee, l'on employera les ventouses,
 VENTOUSES. es personnes qui ne peuuent estre licitement saignees, & ce avec ou sans
 scarification, ayant esgard à la portee du patient. La ventouse sera appli-
 quee sur le col, estant la Peste sous l'oreille, ou en la gorge. Si elle est sous
 l'aisselle, la ventouse se mettra sur l'espaule au mesme costé du mal. Et sur les
 PURGATION. fesses, auenant qu'elle soit en l'inguine ou aine. Touchant la purgation, le
 lendemain de la saignee ou de l'application des ventouses, sera donné au
 patient le grand matin, vne once de casse ou de manne, plus ou moins, selon
 la vertu, l'age, la repletion de la personne, & autres considerations, telles
 drogues, au preallable destrempees en eau d'ozeille, ou de souchet: ou vne
 drachme de pillules communes ramollies en eau d'endiuie. L'on continuera
 à faire prendre au patient, des eaux, poudres, & autres choses conforta-
 tines ci-deuant specifiees, & ce par iournees & interualles. Escheant plus
 ample purgation, le Medecin en ordonnera. Finalement, pour se deliurer
 du tout de ce grand mal, l'on viendra aux applications exterieures, es-
 queles l'on ne se seruira aucunement de pas vne medecine repercussive,
 de peur de faire retrograder le venin dans le corps à la ruine du patient.
 Incontinent apres la saignee, ou l'emploi des ventouses, l'on appliquera
 sur la boce vn oignon blanc ainsi preparé. L'oignon choisi blanc & grand,
 est creusé par le milieu, puis le vuide est rempli de fine theriaque vieille
 avec de l'eau de vie. Le trou est refermé de la piece, premierement en-
 leuee, & apres auoir bien lié l'oignon à-tout du filer, & enuélé de pa-
 pier, est mis cuit sous les cendres à petit feu, d'où retiré, puis escaché,
 est tout chaud appliqué sur le mal. Plusieurs oignons conuient appareil-
 ler de mesme, pour les appliquer sur le mal deux heures l'vn apres l'autre:
 voire d'aucuns l'on en exprime le ius, pour en donner à boire au patient,
 & se seruit de preseruatif contre la Peste, tres-vtile en tel cas. Aucuns ap-
 pliquent sur la Peste pour en retirer le venin, vn coq vif, duquel ayant
 plumé le fondement, & apres y auoir mis du sel le font joindre ferme-
 ment.

ment contre l'apostume, y tenant dessus longuement le coq, & d'iceluy fermant le bec par fois, pour luy faire retenir son halaine, à fin de tant mieux attirer le venin. Si le coq en meurt, à vn autre, reiterant le remede à ladicte maniere, ou bien en fendant le coq de son long estant encores vis, & ouuert, l'appliquer chaudement contre le mal. Ceux qui feront tel seruice, seront soigneux de faire brusler les coqs apres les auoir retirez de dessus le mal, & de telle sorte que la vapeur ne puisse offenser aucun. En cest endroit, sont conuenablement employés l'emplastre composé de galbanum, de diaculum ammoniac. Celuy fait avec des figues seches, leuain fort aigre, raisins secs sans pepin, broyez & incorporez ensemble, avec huile de camomille. Aucuns appliquent trois ou quatre doigts au dessous de la boce, vne herbe caustique, nommee pied-de-corbin, qui engédre sur le lieu vne vessie, qu'apres ils percent, & entretiennent la playe ouuerte, par vne espace de temps: la dite herbe s'appliquera au haut du bras, si la boce est sous l'aisselle. Toutes ces choses preparent le mal à receuoir le remede maturatif, qui sera fait par l'aduis des experts Medecins & Chirurgiens, comme ils le verront conuenable. mesme perceront l'apostume auant qu'il soit formeur, puis procederont par mundificatifs & incarnatifs, à la maniere des autres apostumes. Et auenât que par calamité de la saison, l'on ne puisse finer des gens & drogues de secours requises à tel defect, pour faire mourir l'apostume, la mere-de-famille se conduira en ceste sorte, se seruant des matieres qu'elle tirera de son iardin & de sa bassecourt. Prendra mauues, racine de guimaues, oignons de lis, le tout sera bien laué, puis broyé dans vn mortier avec semence de lin & fenugrec, apres incorporé avec sein de pouceau, en sera fait emplastre, qu'on appliquera sur le mal: lequel emplastre suffira de renououeler vne fois le iour, & sans attendre l'entiere maturité de l'apostume, elle sera percee comme dessus. Si apres il y a grande douleur, tiendrez dans la playe, durant vingt-quatre heures, vne tente trempée dans vn moyeu d'œuf fort batu, y aioustant de l'huile rozat, ou de la graisse de poule, cas estant que la douleur continuë. Pour mundifier, faites emplastre d'vn moyeu d'œuf, meslé avec farine d'orge, & peu de miel rozat. Pour consolider la plaie, appliquez dessus feuilles d'esclaire broyees; ou avec cire & ius d'esclaire faites onguent, duquel elle sera oincte, comme l'on fait és autres apostumes.



O VCHANT la Goutte, le commun dit, *Qu'à la Goutte le Goutte.* Medecin ne void goutte, fondé sur la difficile guerison de tel mal, d'aucuns tenu incurable. Toutesfois au soulagement de nostre infirmité, Dieu a manifesté quelques remedes pour telle longue & fascheuse maladie, dont les suiuaus ont esté heureusement employez par plusieurs. Prenez deux liures cire neufve, autant de beurre frais, faites-les bouillir ensemble, bouillans, les verserez sur du bon vin clair, où ces matieres se geleront: d'où retirees, en ferez vne masse, laquelle, chaude, sera appliquee sur la partie dolente. Autre. Prenez vne chopine d'huile de chanvre, & quatre fois autant de bon vin blanc, deux poignées d'herbe de pas-de-lion, tout cela sera bouilli ensemble iusques à la consommation de la moitié, dont la decoction sera employee fort chaude, à frotter

REMEDES.

à frotter les yeux douloureux. Le mesme est fait de l'onction de l'huile d'aspic, & du ius de guimauues, par egale portion, De l'huile d'oliue, d'as lequel auront bouilli des grenouilles, iusqu'à la separation des os d'auec la chair. Des huiles de canelle, de cire, & de sel, meslez ensemble par egale portion. Contre la Goutte est aussi fort bõne ceste cõposition. Prenés sauge sauage, scabieuse, consolide petite, hieble racines & fueilles, le tout bouillira longuement ensemble en vin, & apres en auoir coulé la decoctiõ par vn linge, ajouterez d'as icelle, de la graisse de pied de bœuf, de l'huile d'aspic, & de l'eau de vie. Mais par sus tout, autre remede, l'emplastre suiuant est souuerain pour la guerison de toutes Gouttes, sciatique, & autres, authorisé par reitrees experiences, qui en ont fait curieusement rechercher la recepte. Il est appellé en Latin, *Emplastrum de ranis*, c'est à dire, de grenouilles; parce que le corps d'iceluy est de grenouilles. Prenez six grenouilles viuantes, grosses & grasses, huiles de camomille, d'aneth, de spicanardi, de lis, de chacun deux onces: huile de safran vne once: graisse de pourceau non salee vne liure: graisse de veau demi liure: euforbe cinq drachmes: encens dix drachmes: huile lauria vne once & demie: graisse de vipere deux onces: vers de terre lauez en vin trois onces & demie: suc de la racine du petit suzeau, en Latin appellé, *ebulus*, deux onces: enula campana deux onces: fleur de chenant, c'est vne fleur de laquelle les chameaux se paissent, stecados, matricaire, de chacun vn manipule: vin odorant deux liures: faites le tout bouillir ensemble iusques à la consommation du vin, puis coulé par le tamis, y soient ajoutées, litarge d'or vne liure: therebentine claire deux onces: cire blanche autant qu'il suffise, storax liquide vne once & demi: en soit fait emplastre selon l'art. L'huile de lis blanc, est tres-salutaire à la guerison de la Goutte, mais il fait plus d'effait vieux, que nouveau. D'entre plusieurs, les remedes sus-escrits ont esté choisis & tirez, comme les plus assurez: lesquels neantmoins ne profitent également sur toutes personnes, indifferemment, pour la diuersité des complexions: selon lesquelles est necessaire purger les humeurs peccantes, pour preparer le goutteux à receuoir les applications requises, qui sans abuser du delai que la longueur de sa maladie luy donne, recherchera de bonne heure l'expertement Medecin, pour combattre la Goutte icelle estant ieune, sans attendre que vieille, rende vain le remede. Le regime du viuere est l'vn des principaux articles de la guerison de ceste maladie, à laquelle le vin estant fort contraire, le goutteux se resouldra d'en boire fort sobrement, si mieux il n'ayme d'en bannir du tout l'vsage, pour le bien de sa santé.

Purgations.

Regime.

POUR PURGER le corps, plusieurs moyens y a-il, dont les plus desirables, sont les moins violens. La sobriété au viuere ordinaire, l'vsage de bonnes viandes, l'exercice moderé, facilitent la Purgation, n'estans les personnes ainsi traitées, par trop abondantes en mauuaises humeurs. Neantmoins pour bien attempées qu'elles soient, & en viuere & en exercice, peu ou moins s'en treuuent, qui n'ayent besoin d'estre purgées au bout de quelque temps, pour faire euacuer le superflu qui à la longue s'amasse dans le corps, en nettoyant par là l'interieur. Ce sera avec beaucoup d'vtilité, si l'on se resouldrà, que de prendre de fois à autre,

à autre, quelques petits laxatifs, comme clysteres, pillules, ou bruuages, par celle preuoyance preuenant les grandes maladies, qui venues, nous contraignent de recourir aux fortes medecines. Se faire donner vn couple de clysteres de quinze en quinze iours, ou de mois en mois; tient le ventre en bon estat lauant les intestins: aufquels clysteres, par l'avis du Medecin, seront ajoutées les drogues regardans l'humeur peccante de la personne. L'usage des pillules d'aloës avec de myrthe trempées en vin ou syrop de capilli-veneris, est fort salutaire, pour les rheumes, pour l'estomach, pour la veüe, pour l'ouye, prises vne fois la sepmaine. L'on amollira le ventre estant constipé, prenant de la poudre des fueilles de rozes de Damas le poids d'vn escu, avec du bouillon; & ce au matin à l'entree du disner. Aussi avec des syrops laxatifs aromatisés, préparés à ce seruice, en diuerses sortes. Avec de la casse seule. Avec des vins, dans lesquels l'on aura fait bouillir des herbes laxatives, lors qu'en temps de vendanges, les vins sont en moust. Aussi durant l'annee, se fait vn vin purgatif en ceste maniere. Prenez huit onces senné, trié, trois chopines vin blanc, vne once anis concassé, deux onces racine de cichoree. Faites le tout tremper trois iours entiers, puis coulerés le vin à trauers d'vn linge blanc, & d'icelui prendrés à chafque fois, quatre onces seulement. De tels petits moyens & autres l'on ysera durant l'annee selon la disposition. Au Printemps, l'on euacue les humeurs, par la decoction des rozes incarnates, beuë durant huit ou neuf matins, vne escuellee chacun. Par manger en salade, des fueilles de pecher. Mais beaucoup plus profitablement est purgée la personne par la graine de hieble, la prenant puluerisée avec du vin blanc ou claret, au poids d'vne drachme & demie, ou de deux, la personne estant robuste; & delicate, vne, ou vne & demie. Il y en a qui reiettent ceste graine, par estre acre & violente, mais ne fera pas la mere-de-famille, qui s'en seruira à purger ses seruiteurs, qui font grand exercice, voire ne la refusera-elle à ses enfans, leur en donnant en petite quantité, comme vne demie drachme ou moins, pour la vertu admirable à purger, prise en graine à la maniere susdite: & encores avec plus d'efficace, & moins de violence, purge l'huile de ceste graine, que la graine mesme. Pour lesquels exquis seruices, la mere-de-famille fera bonne prouision de ceste graine en saison, pour s'en seruir durant l'annee; l'employant au besoin, & en graine & en huile. L'herbe de hieble qu'on Languedoc l'on appelle, *augué & ené*, croist es champs estans en frische, & sa graine est meure en mesme temps que les raisins. En vendanges donques, ceste graine sera cueillie en parfaite maturité, & apres l'auoir escouffe & vannee pour la separer de la poussiere, sera ietée dans l'eau retenant la graine qui pour sa pesanteur, tombe à fons, & reiettant l'autre dont la legereté la fait nager au dessus de l'eau, comme de nulle valeur, par telle esprouue, distinguant la bonne d'avec la mauuaise. Apres tirée de l'eau, on la lauera dans du vin blanc, puis sechee à l'ombre, sera ferree dans des sachets pour y estre gardée. Voila la maniere de recueillir la graine de hieble, & voici celle d'en tirer l'huile. Mettés en subtile poudre dix liures de graine de hieble, bien purifiée & nette; faites-la bouillir en eau claire, dans vn grand pot de terre vitree, sept ou huit heures durant, & à mesure que l'eau se consumera, y en mettrés de nouvelle estant chaude.

Recueil

R E M E -

D E S .

*Clysteres.**Pillules.**Poudre de rozes de Damas.**Syrops. Vins.**Vin de senné.**Decoction de rozes.**Fleur de pecher.**Graine de hieble.**Huile de hieble.**Moyen de le faire.*

REMEDES. Recueillirez soigneusement l'escume, comme le total de ce que cerchons en cest endroit, la serrez dans vn vase de verre, & apres l'auoir bien bouché & lutté, l'enfouirés profondement dans du recent fumier de cheual, à la chaleur duquel, l'escume se putrefiera dans huit ou dix iours, passés lesquels, retirerés vostre vase tout doucement sans esmouuoir la matiere; au fonds duquel vase, trouuerez le flegme, & l'huile nageant dessus icelui, tel que desirés. Separerez l'vn de l'autre, iettant au loin le flegme, par estre de nulle valeur: & (apres auoir passé l'huile à trauers d'une estamine, pour le purifier & rendre net) le serrez curieusement, dans des fioles de verre, pour son excellente vertu à purger, duquel, demie cueilleree d'argent, suffit à purger vn corps moyennement robuste, beuë avec du bouillon, au matin quatre heures deuant d'isner. Outre lequel seruice, est cest huile singulier pour guerir les douleurs des membres: au seul frotter duquel, estant chaud la douleur s'appaise. Autre maniere de se purger doucement, est la suivante, dont l'on se peut seruir durant l'annee, sans limite de saison. Faites faire vn bouillon d'vn poulet, ou d'vn quartier de poule, ou d'vn peu de bon mouton, non guiere gras, y mettant dedans vne poignée de bonnes herbes, comme bourrache, oseille, lactue, cichorees franche & sauuage, autant de l'vne que de l'autre: Quand le bouillon sera fait, le coulerez à trauers d'vn linge net dans vn pot de terre vernie, y mettés incontinent vne once de bon fenné avec vn peu de canelle & d'anis: bouchés tres-bien le pot de trois ou quatre doubles de papier liés avec du filet, afin que la vapeur ne s'en exhale, mettez le pot sur la braise pour y bouillir vn couple de bouillons seulement, puis retiré de là, le laisserés sur les cendres chaudes bien enuéléppé d'icelles pour y demeurer chaudement tout le long de la nuit. Le matin venu, coulez la decoction par vn linge blanc, & y aioustés vne once & demie syrop rozar, laquelle decoction vn peu eschauffee, prendrés sur les cinq heures. Autre. Prenés vn poulet lequel plumé & bien netoïé de ses entrailles, farcirez de ce qui s'ensuit. Ayés feuilles de fenné de Luanant trois onces, racines de polipode vne once, semence de carthamus vne once, concaffez le tout grossierement, & l'ayant meslé ensemble y ajoustés, agarie quatre drachmes, canelle fine vne once, raisins de Damas ou de Corinthe, vne once & demie. Ayant mis le tout dans le poulet il sera recouffu, afin que rien n'en sorte, & icelui dedans vn pot de terre vitree avec suffisante quantité d'eau, lequel posé sur le feu, y bouillira iusques à ce que le bouillon se reduise à trois escuellées; qui sera pour trois prises, vne à chacun matin. Le malade ne gardera la chambre que iusques à midi, si autre cause ne le retient au logis plus longuement. Au Printemps & en l'Automne se font les meilleures purgations de toute l'annee pour la commodité des herbes de telles saisons, toutesfois, plus grande se trouuans en ceste là, qu'en ceste-ci. Les apozemes sont à cela tres-propres, purgeans à fons, neantmoins benignement, par les diuerses vertus des herbes dont ils sont composés; qu'on accompagne de rubarbe, fenné, agarie, tablettes, syrops, canelle, sucre & autres matieres selon les complexions des personnes. Aussi & en tous temps, se purge-on avec des syrops, pillules, bols, potus, iuleps, & autres compositions que les Apoticares font par ordonnance des Medecins, les approprians selon les necessités des complexions & saisons.

Autres purgations.

POUR



POUR DOVLEURS DE MEMBRES. L'huile de hieble y est fort propre, si d'icelui, chaud, les membres sont frottés, faisant appaier leur douleur: moyennant aussi qu'ils soyent enuelopez avec des linges bien chauds. L'eau de vie avec du beurre frais, de mesmes employee, est bonne contre ce mal. Les huiles de catholeorum, & de impericon aussi separément employés. L'huile de fleurs de sureau, & celui de vers de terre guetissent la douleur des iointures. Le remede suiuant est singulier pour telle maladie & autres douleurs des bras, iambes, & costé. Prenés poix noire, perrefine, cire-neufve, vne once de chacune, beurre frais demie liure, ferés fondre dans vn poesson, la poix, la cire, & le beurre, & lors que ces choses bouilliront, y jetterez dedans la perrefine escachée en menues pieces, laquelle sera incorporée avec les autres matieres, en les remuant avec vn baston pour les bien meller ensemble. De telle composition estant chaude, seront oinctes les parties dolentes, & tant frottees qu'on le pourra endurer: puis sur icelles, appliquerés vn emplastre de ladite composition, l'y tenant durant vingt-quatre heures; apres refrotterés les lieux comme dessus: & en suite, y remettrés des emplastres, continuant à ce faire, iour apres autre, iusques à la fin du mal.

REMEDES.
Douleurs de
membres.



POUR MEURTRISSEURS à cause de coups receus, par cheutes, ou autrement, où il y a cõtusion & ternisseure, sont bons ces remedes. Appliquer contre les douleurs des iointures venans de fraction, la racine de glouteron, en Languedoc ditte, lampourdes, broyee & mellee avec de l'huile d'oliue. La semence de la poivrete avec miel. La farine de lupins destrempee en vin. La farine de feves cuite en vinaigre. Le ius de l'aloë ou perroquet avec miel. Cataplasme fait d'origan ou marjolaine bastarde, vinaigre, & huile appliqué avec de la laine. Liniment fait de l'herbe à esterneuer avec beurre frais. Refort emplastré sur le mal avec miel, olte les marques de la meurtrisseure. La racine de chamvre resoud les tumeurs, appliquée avec huile de camomille. La fueille de consoude moyenne avec huile de millepertuis, appliquée, fait fondre le sang caille dans le corps, par cheutes, meurtrisseures & contusions. Oindre de l'huile suiuant les parties meurtries & cassees, leur est souuerain remede. Prenez marjolaine, persil, absynte, parietaire, hyssope, de chacun vne poignée, les pilerés dans vn mortier, puis les mettrés en vn pot de terre vitree, & par dessus, de l'huile d'oliue. tant qu'il surmõte les herbes de quatre doigts. Reposerés le pot au Soleil à l'aspect du Midi, où il seiournera trois mois cõtinueus, assauoir, Iuin, Iuillet, Aoust, dans lequel tẽps, l'huile se cuira suffisamment. Lors coulerés l'huile à trauers d'vn linge: & en suite, le serrerés dãs vne fiole de verre, pour le besoin. Aux meurtrisseures & casseures, est de mesme salutaire le remede suiuant: aussi aux nerfs retirés. Aiez vn renard ieune & gras, faites le escorcher, puis ouvrir par le ventre, pour en tirer la matiere fecale. Il sera cuit tout entier dedans vn petit chauderon, en abondance d'huile d'oliue, avec bayes de lautier, fueilles de sauge, & racines de guimauues: là le renard bouillira longuement, & iusques à ce que les ossemés se separét de la chair, & icelle reduite en brouët: & apres les auoir cailles, serót rejettés dans le chauderon, pour en profiter la moëlle. y bouillans vn peu. Finalement, l'on coulera le tout par vne estamine.

Meurtrisseures.
res.

K K k.

REMEDES mant à force pour en retirer toute la substance, laquelle serree dans des vazes de verre ou de terre vitree, y sera soigneusement conseruce, pour s'en seruir en liniment aux maladies susdictes, & à toutes autres douleurs de la personne.

Playes.



POUR PLAYES & Vlcères venans de blesseures, ou d'autres causes, la Nicotiane est employee avec beaucoup de raison: les excellentes vertus qu'elle a à consolider toutes sortes de playes, par infinies experiences, l'ayant mise en grande reputation. Ses feuilles vertes. L'eau qui en est distillee, les dessechees & mises en poudre. Les onguents & baumes qui en sont composez, mixtionnez avec autres ingrediens, sont singuliers pour la guerison de plusieurs maux. Mettez sur la playe, des feuilles de la grâde Nicotiane, fraisches & escachees: ou du jus d'icelles exprimé par le tamis, après en auoir pilé les feuilles dans vn mortier: ou de l'eau distillee d'icelles: ou de la poudre faite des feuilles seches: puis bandez la playe; laquelle par tel remede, se consolidera dans peu de temps.

Onguent de Nicotiane.

Ainsi se compose l'onguent de la grande Nicotiane ou masle, autrement ditte Petum, & en Espagnol, Tabac. Prenez quatre liures du suc & substance des feuilles de ladite herbe, qu'auuez auparauât pilee dans le mortier de marbre avec vn pilon de bois, passez lesdits suc & substance, à trauers d'vn tamis assés ouuert, pour les auoir plus espais, que par vne toile serree. Faites les bouillir dans vn vaisseau d'airain avec demi liure d'huile d'oliue, iusques à ce que le suc soit consumé; lors y mettez de poix-resine & de cire neufue, de chacun demi liure: quand le tout sera fondu, ostez-le de dessus le feu, le remuant tousiours avec la spatule, y adioustant demi liure de fine terebentine de Venise: & après l'auoir reschauffé sur les charbons, l'en retirant pour la derniere fois, logerés la composition dans vn vase de verre, ou de terre vitree: où la laisserés refroidir auant que fermer le vase: lequel par-aprés tres-bien bouché, la conseruera longuement en bonté pour diuers vsages. Autrement. Prenez des feuilles de la grande Nicotiane, autant qu'vn grand homme en pourra contenir entre ses deux mains, nettoiez le bien, frottant vne feuille apres l'autre avec vn linge blanc, sans les lauer aucunement, pilez-les dans vn mortier de marbre avec vn pilon de bois, coulez-en le jus par vn linge, mettez le jus dans vn poelson, avec vn quarteron de poix blanche de Bourgogne, vn quarteron de poix resine, demie liure de cire neufue, demie liure de graisse de pourceau fraische, & tout cela meslé ensemble, sera mis bouillir sur petit feu, enuiron vne heure (l'escumant tousiours avec vne cueillete de bois percee) & en somme, iusques à ce qu'il soit cuit, que cognoistrez mettant vne goutte de la composition sur vne assiete où elle s'affermira en se refroidissant, signe de sa parfaite cuisson; à la maniere de la confiture au miel. Lors tirez le poelson du feu, & à mesme instant y ietterez dedans vn plein verre, de moienne contenue, de terebentine de Venise: puis le poelson remis sur le feu: la composition y sera vn peu reschauffee, finalement tiree du poelson l'on la logera en son dernier vase, comme dessus. Autrement. Prenez trois onces de cire neufue, autant de poix resine, faites les fondre dans vn poelson sur feu de charbon commençant à bouillir, jettez y dedans vne liure

Autre.

Autre.

& demie

REMEDES.

& demie ius & marc de Nicotiane : tout cela ensemble bouillira cinq ou six heures, dans lequel temps, l'aquosité s'euaporera : puis passerés le tout à trauers d'une toile grossiere, & le remettés dans le poesson, y ajoutant demie liure de terebentine de Venise : & estant vn peu reschauffé & bien meslé ensemble, le sererés pour l'vsage. Autrement & sommairement. *Autre.*

Prenés vne liure de fucilles de Nicotine ; apres les auoir bien nettoyees sans lauer, seront fort pilees : ietterés le tout, ius & marc, sur demie liure de sein doux, bouillant dans le poesson, sur feu de charbon, pour y cuire en perfection. Aussi avec peu de peine se fait le Baume de la Nicotiane, car il n'est requis que d'en exprimer le ius par vn tamis apres en auoir pilé l'herbe au mortier, & la mettre dans vn vaisseau de verre fort espés, avec autât d'huile d'oliue, & d'enfouir profondement le vase icelui estant bien bouché & lutté dans du fumiér récent de cheual, pour y demeurer quarante iours ; au bout duquel temps, retiré de là, y trouuerés le Baume nageant au dessus du phlegme, qui sera au fons du vase, lequel Baume retirerés doucement du vase, sans esmouuoir la lie du fons, pour le loger en autre destiné à la garde d'iceluy, comme j'ay dit de l'huile de hieble. Ces compositions là sont tres-bonnes pour la guerison de toutes playes, vlcères, escotcheures, meurtrisseures, tumeurs, brullures, voire & pour diuerses autres maladies, comme à la douleur de teste, micraïne, & autre venant de l'ardeur du Soleil, si on frotte la teste avec du Baume susdit : ou avec de l'onguent ci denant le premier escript, bouilli avec du beurre frais. Pour lesquels tres-salutaires seruices, la mere-de-famille ne sera iamais sans auoir prouisiõ de tels precieux remedes, pour les trouuer prests chés elle, à la suruenue des necessités. Par diuers autres moyens sont gueries les playes, dont les suiuaus sont à ce fort bons.

Onguent fait avec vne once huile petrole, demie once terebentine de Venise, autant d'huile d'oliue, deux drachmes mastic, le tout meslé ensemble & cuit sur feu de charbon. *Onguent.*

Autre. Bouillez à la consommation de la moitié, huit ou neuf liures de vin blanc, meslés-y le ius de pimprenelle, veruaine, betoine, aigremoine, de chacune vne poignée, puis le tout refroidi, sera passé à trauers d'un linge : y ajouterés demie liure cire blanche fondue en autre vase, mastic & terebentine, de chacun vne once, dont sera fait vnguent. *Autre.*

Prenez sauge, plantain, mauue, oruale, de chacune vne poignée, apres les auoir pilees, tirés-en le ius, faites-le bouillir avec vne liure & demie de vieux oingt, puis le ebulez par vn linge, aioustés-y deux onces poix-resine, autant de cire blanche, & le remettez sur le feu pour y cuire iusques à la consistence d'onguent. Cette composition-ci est aussi fort bonne. Prenez rozés incarnates, pommés d'ormeau, rosmarin, fleurs de mille-pertuis, autant de l'vn que de l'autre, le tout mis dans vne fiole de verre renplie d'huile d'oliue tres-bien bouchée, sera exposée au Soleil pour y bouillir durant quinze iours, puis passerés la liqueur par vn linge laquelle reserueres pour le besoin. *Composition pour playes.*

Autre. Mettez dans vn vase de verre tant qu'il surpasse quatre doigts le soulfre. Exposez le vase au Soleil, pour y demeurer iusqu'à ce que la matiere s'espeussisse, la remuant tous les iours vne fois, avec vn batton, afin que la substance du soulfre, s'attache à l'huile, que par-apres l'on retirera le plus clair qu'il sera possible : laissant

Kkk

REMEDES. la lie au fonds du vase, à ce que l'huile serré dans vne fiole là conserué nettement, y soit prins au besoin. L'eau de chaux est tres-bonne à toutes playes, vieilles, recentes, malignes: l'on la fait ainsi. Prenés chaux viue en pierre la grosseur du poing d'un homme robuste; mettés-la dans vn pot de terre vitree, & par dessus, deux pintes d'eau claire, couvrés bien le pot, au bout de deux jours remués & battez la chaux & l'eau avec vn baston, laissts les reposer trois jours après, au bout desquels retirérés l'eau claire, qui se trouuera au dessus de la chaux, & ce en penchant doucement le vase d'un costé, afin que la chaux arrestee au fonds comme lie, ne se mesle avec l'eau. L'eau ainsi retiree sera mise dans vn vase de cuivre, à laquelle aiousteréz du camphre concalsé la grosseur d'une noix: aurés vn autre vase vuide, dans lequel verferés l'eau en l'agitant, & d'icelui au premier, ainsi de l'un à l'autre battát l'eau à la maniere de celle qu'on donne à boire aux febricitans: ce fait, la laissérés reposer vne heure, puis les rabatrés pour la seconde fois, voite pour la troisieme & quatrieme, entre-deux desquelles y aura vne heure d'interualle: finalement la laissérés reposer dans le vase de cuivre, iusques à ce qu'elle deuienne de couleur bleuë, lors retiree du vase, sera logee dans vne fiole de verre pour le besoin. Ceste eau sert aussi à la guetison du mal des yeux, y mellant le tiers d'eau rose, desquelles eaux ensemble, l'on frottera doucement les yeux, avec vne plume, trois ou quatre fois le iour: & se garderont ainsi meslangees, quatre ou cinq iours, non dauantage, pour laquelle cause, l'on mediera l'eau roze à celle de la chaux, quand l'on s'en voudra seruir pour les yeux. Autre eau singuliere pour toutes plaies, mesme pour arquebusades. Faites bouillir vne pinte, mesure de Paris, vin blanc du meilleur dans vn vase d'airain ou de terre vitree, iusques à la consommation du tiers. Faites tremper quatre heures durant, dans ce vin bouilli encores chaud (reposant sur cendres chaudes) deux onces poudre d'aristolochie ronde, & de succe fin, autant d'un que d'autre, enfermee dans vn nouët de toille fine, puis tirés ce nouët du vin, & en exprimés la liqueur avec violence: le remettrés tremper plusieurs fois, à chacune l'exprimant: & autant que iugerés par l'œil & par le goust la liqueur porter quelque substance de la poudre. Serrés telle liqueur dans vne fiole de verre pour le besoin. En l'application faictes-la vn peu chauffer, mettant sur la plaie, des chous aians la coste rouge. Sert aussi telle liqueur, à preseruer de la fievre le blesté, si on lui en donne à boire vne pleine cueillere. Le seul succe puluerisé mis sur les plaies, y est salutaire qu'on emploiera en la necessité, à faute d'autre remede.

Sert aussi pour les yeux.

Autre eau pour plaies.

Apoustumes.

POUR TYMEVRS ET APOSTUMES, le lait de figuier, ses fueilles, & son fruit vert, separément employés seruët grandement à amollir & meurir les Apoustumes. Le cataplasme de la racine de guimaue, de la fueille d'anel, de capilli veneris, d'asperges, le tout par egale portion font le mesmes, estans ces racines & herbes bouillies en eau avec vn peu d'huile d'oliue. Aussi le cataplasme fait de cresson alenois avec farine de feves, puis le lieu couuert d'une fueille de chou. Cataplasme fait de chous rouges, en aiât au preallable lauë l'apoustume avec la decoction de chous. Le seul huile de lis, fait mourir l'Apoustume. La farine d'orge cuite en eau miellee fait le mesme. Le satyrium en cataplasme: les fueilles

d'ornale sautrage trempées en vinaigre, & appliquées avec miel, resolvent l'apostume. Ceste espece d'apostume appelée, Furuncle ou Clou, sera suppuree & amollie par les moyens suiuans. Prenez farine de froment, graisse de pourceau; miel & vn jaune d'œuf, meslez & eschauffez le tout, puis l'appliquez sur le mal. Autrement. Farine de feves, leuain, figues grasses, lait de femme, meslé ensemble vn peu eschauffé, sera employé. Autrement. L'herbe de plantain pilee avec huile de lis, appliquée dessus le furuncle. Ou cataplasme de fiente de brebis, destrempee en vinaigre.

REME-
DES.
Furuncle.



P O V R les brusleures, qui aduiennent directement de feu, ou bien d'eau bouillante, d'huiles, de graisses, de poudre d'arquebuse, ou d'autres matieres eschauffées, les remedes suiuans sont fort propres, Pour vn preallable, faut esteindre le feu qui reste en la partie bruslee ou eschaudee, tant pour auācer la guerison du mal, que pour preuenir les vessies & croustes qui y suruiennent, sans prompt remede, & en suite, les marques de la brusleure, y paroissans apres que les playes en sont gueries. La brusleure sera oincte avec huile d'oliue, puis saupoudree avec de la farine blanche. Ou l'on y appliquera au dessus, des linges trempz en liqueurs refrigeratiues, cōme, de limons, de grenades, d'huile rozat, d'eau roze, avec blancs d'œufs: en jus des herbes d'endiuié, morelle, joubarbe, plantain. Aussi pourra-on esteindre le feu des bruslures, par frequente application de linges trempz en eau roze & vinaigre; ou en eau de neige; ou par faute d'autre, en eau de fontaine. L'vrine chaude souuent renouuellee, y sert beaucoup. L'huile de noix avec de la cire. Le vieillard, fondu sur vne paëse rouge ramassé dans l'eau y tombât goutte à goutte à mesure qu'il se fond nageant au dessus, puis lané en eau claire. La terre qu'on treuve sous les meules des esguiseurs, la tutie, ceruse, litarge, bol, meslees ensemble & destrempees en eau & vinaigre. La fange des ruzs, seule, estant molle, est vtilement employee en cé besoin, attendant plus exquisite matiere. Ces remedes, ou aucuns d'eux seront promptement employez à suffoquer le feu des Bruslures, pour les raisons dittes. Auensit que par la malice du feu, nonobstant ces applications, y suruiennent des vessies, l'on les coupera avec des cizeaux, puis les playes en seront adoncées avec du beurre frais braslé, huile rozat, & moyeux d'œufs battus ensemble. Et pour du tout guerir le mal, cest onguent est salutaire. Prenez jus de solatrum & de plantain de chacun deux onces, escorce de sureau verte, de celle du milieu ou moyéne, vne once, huile rozat six onces, cuisez le tout ensemble, iusques à ce que les ius soient consumez; puis passez l'huile par vn linge, & y mettez vne once cire blanche, la faisant fondre dans ledit huile bouillant. Prenez, en outre, vne once ceruse en pierre, lauez-la en eau roze, mettez-la en poudre, & icelle poudre, dans ladite eau roze, où la laisserez reposer quelque heure: & lors que la ceruse sera allée à fonds, l'eau demeurant claire au dessus, iettez l'eau, retirez la ceruse, & y ajoustez demi once litarge d'or en poudre: trois drachmes tutie preparée; deux drachmes escorce d'encenis, le tout subtilement puluerisé; vne once & demi quart graisse de pourceau fraische, lauee trois ou quatre fois en eau roze; demi drachme camphre en poudre, & deux blancs d'œufs. De toutes lesquelles choses meslees & battues ensemble,

*Des vessies
de la brusleure.*

REME-
DES.

la partie bruslée sera oincte. Autre. Prenez fueilles de mille-pertuis, vn oignon blanc, pilez-les bien ensemble, mettez y huiles rozat, & de lis; & le tout bien meslé & incorporé sera appliqué sur le mal y adioustant des estoupes deliees trempées en vinaigré & vn peu plus d'eau, battus ensemble. Autre. Prenez demi liure beurre frais, bruslé & coulé, ceruse & tutie lauez en eau roze ou de plantain, de chacū demi once, plomb bruslé deux drachmes, quatre moyeux d'œufs, le tout reduit en forme d'onguent. Cataplasme fait de fueilles de glonteron pilees avec blancs d'œufs, guerit les bruslures. La siente de poule avec miel rozat aussi. La decoction de mauues & beurre frais longuement batu, appliquee en forme de liniment avec fueilles de chous entiers aiens perdu leur froideur, est fort propre à faire separer & cheoir la crouste de la plaie. Les moyeux d'œufs, avec huile violat y sont bons. Pour appaiser la douleur de ce mal, employez cest onguent. Prenez vieil lard, fondez-le sur la pacille chaude, le faisant degouter dans l'eau roze, d'où l'ayant retiré, puis coulé par vn linge, sera laué cinq ou six fois en eau de plantain: en quatre onces de lard gras ainsi préparé, adiousterez deux moyeux d'œufs, & du tout ferez onguent. L'huile de moyeux d'œufs, est singulier pour appaiser telles douleurs. Et à ce qu'apres la guerison du mal, les marques de la brusleure ne paroissent, l'on lauera souuent le lieu avec eau de plantain, y ayant fondu vn peu d'alun. A effacer telles cicatrices, est fort propre liniment de racines de pain de-pourceau pilees avec joubarbe. Mais l'eau ardente encore plus, en leuant toutes les cicatrices de la brusleure, soient-elles au visage ou en autre partie du corps, si les lieux en sont souuent & diligemment lauez.

*Appaiser la
douleur de
Bruslure.*

*Garder que
les marques
de la bruslure
ne paroissent.*

Teigne.



CONTRE la Teigne. Prenez deux poignes d'herbe de chelidoine, quatre onces de sel commun, autant de soulfre puluerisez: battez l'herbe dans vn mortier avec vn pilon de bois, & le tout meslé ensemble, bouillirez en huile d'olive à la consumptio de la pluspart de l'herbe: puis osté du feu & refroidi, sera passé à trauers d'vne toille aisés claire, pour en retirer la substance, de laquelle oindrez la Teigne (en Languedoc appelée Rasche) soir & matin, enuelopant d'vn linge la teste du patient, afin de la preseruer du vent: pour laquelle cause, ne sortira-il du logis, qu'en beau temps, encores rarement. Autre remede. La teste teigneuse sera lauee avec du pissat de bœuf, la frottant rudement iusques au sang, puis saupoudree, de poudre faite de siente de pouaille sechee au four: y emplastrat de la suye de four subtilement puluerisee, meslee avec fort vinaigre. Autre. Prenez sucs de fumeterre, de scabieuse, du petit centauree, de pabelle, & de campagne, de chacū trois onces: tutie vne once, moëlle vieille de porc quatre onces: huile de noix & cire, suffisante quantité, pour en faire onguent. Autre. Prenez terrebenthine bien lauee, premierement en eau commune, puis en eau de fumeterre, deux onces: beurre frais, laué en eau roze vne once, sel commun demi once, deux iaunes d'œufs: ius de limon & huile rozat, de chacun vne once: demi scrupule de camphre faites en onguent. Autre. Prenez alun de roche, vitriol, ver-degris, soulfre vis, suye de four, de chacun trois drachmes, camphre

REMEDES.

camphre deux drachmes, huile d'amendes douces, & moele de porc de chacun demi once: incorporés le tout ensemble & en faites onguent. Quelques fois auient qu'allons chercher loin ce qu'auons prés, & que medicamés de petit prix, profitent autant que drogues bien cheres: comme se verifie en cest endroit, les bayes de genevre cuites en vinaigre & miel, appliquees en cataplasme sur la teste du teigneux, y seruir beaucoup. Aussi employe on heureusement icy, la faumeure des anchoyes, des sardes, des harenes, des maquereaux, & le marc desdits poissons salez, mis en cataplasme sur le mal. Aux enfans, la Teigne est beauconp plus aisee à guérir, qu'aux adolescens, & en ceux-cy, qu'aux personnes agees. Le temps rendant incurable telle maladie: pour laquelle cause, conuendra distinguer les remedes, pour les appliquer conuenablement; à sçauoir, aux ieunes, les medicaments benigns, & aux autres, les violents plus ou moins selon les ages, à fin de chasser telle maligne & horrible maladie, dont les vestiges se manifestans sans poil en la teste, sont tres-desagreables à voir. Il n'est icy question de parler de la Teigne des petits enfans, puis mesme qu'elle leur est salutaire (comme la petite verole & la rougeole) les purgeant de l'impurité du sang maternel, duquel ils ont esté nourris au ventre de leur mere, dont venus en aage, ne sont subiets, indifferemment, à toutes sortes de griefues maladies, mesmes à l'epilepsie, de la crainte de laquelle ceste Teigne-cy, les deliure. La mauuaise Teigne se distingue en seche & humide. Leurs remedes sont tels. Pour la SECHE, commencez par ceste decoction. Prenez quatre poignes de fumeterre, de patience, & de racines de mauues: fleurs de camomille & melilot de chacun deux poignes: graine de lin, feves & lupins de chacun vn quarteron. Faites-le bouillir en lexine de sarment & de bois de figuier: lauez-en la teste deux fois le iour: puis frottez-la de cest onguent. Prenez lard gras vne liure: de fumeterre, de patience, & de lierre vne poignée, hachez tout cola bien menu. Apres ayez deux onces d'huile laurin: quatre onces d'huile de mastich: demi once de terebenthine: quatre onces de ius de chous, pilez tout cela ensemble, & le laissez tremper & reposer l'espace de vingt-quatre heures, faites le tout bouillir à la consommation du ius, coulez & en faites onguent: duquel frotterez la teste du patient apres l'auoir lauee comme dessus, & la couurirez d'vne grande feuille de chou. Quatre iours apres y ferez appliquer des cornets ou petites ventouses avec scarification, laissant escouler grande quantité de sang: reiterant deux ou trois fois la semaine, les lauemens & liniment. Vous vous seruirez aussi de cest onguent. Prenez vne once d'huile d'œuf: vne once & demi d'huile de lin: demi once d'huile de mastich & laurin, des graisses de porc & de veau, de chacune trois onces: vne once de terebenthine fort claire: feuilles de plantain, d'oliuier sauuage, de fumeterre, de patience, de queue de cheual, de chacun vne poignée: vne grenade aigre-douce: demi poignée de lierre. Pilez tout ce qui peut estre pile, & faites le tout bouillir ensemble, iusques à la consommation des ius des herbes: coulez & l'espraignez par vn linge: & à la liqueur qui en sortira, adioustez y litarge d'argent & ceruse de chacun vne once: alun de roche bruslé, autant: demi once d'argent vif, esteint avec la salieue d'homme, finalement, cite neufue à suffi-

La Teigne est de plus difficile guérison es personnes agees qu'és ieunes.

Teigne seche & humide. Guérir la Seche.

REMEDES.
Guerre l'Humide.

sañce pour faire onguent duquell'on vsera en tous temps. Pour l'Humide, la teste sera lauee d'une lexiue, en laquelle aurez fait fondre alun de roche: puis oincte avec l'onguent de minio, qu'on trouue chez les Apoticaire. En fin, prenez fleurs d'airain, alun de roche, miel & vinaigre, de chacun deux onces: vne drachme d'arsenic, deux de sublimé, le tout en poudre, bouillira ensemble iusques à consistence espede: cest onguent est miraculeux. Il est necessaire pour vn preallable, quelle que soit la Teigne, de razer la teste du patient, afin que les cheueux n'empeschent l'effect des remedes. Les rustiques attachent les cheueux avec de la poix qu'ils accommodent dans vn bonnet, dont ils couurent la teste, l'ayant razez quant & luy, enleuant la racine des cheueux avec efficace pour la guerison du mal: mais non sans grande violence, supportable seulement par personnes robustes: pour laquelle douleur euité, l'on se contentera de tenir la teste raze, y repassant souuent le rasoit.

Cirons & Gratelles.



A Vx Cirons & Gratelles, est bonne la decoction de mourron à fleurs bleües, s'en lauand les mains. De mesme aussi, la vapeur de la graine d'oruale ou toute bonne, bouillant dans du vinaigre, apres auoir laue les mains avec de l'eau commune, dans laquelle l'on aura fondu de l'alun. La decoction de fueilles de noyer, d'auronne, & d'aluine faite en vinaigre. Le ius de citron, seul. La saumeure des lards salez: ou celles des sardes & anchoyes. L'eau de la forge des mareschaux. Les ius de melisse & de mente sauuage. La fumeé de soulfre. La lexiue des cendres de bois de chesne aussi. Les Gratelles & demangesons generales de la personne, sont gueries par ces remedes. Premièrement l'on se baignera dans vn bain preparé avec de l'oxilapathum (espede de parellé ou patience) de la staphisagre, des racines de bete & d'agrimoine, bouillies en eau de fontaine, y aiouttant du sel commun & du nitre. Au sortir du bain, tout le corps sera frotté avec ceste meslange. Prenez amandes ameres depellees & triturées au mortier, quatre onces, mie de pain de segle de mi liure, destrempez & meslez avec d'eau de son, dót sera faite vne masse. Si par ces doux remedes le mal ne s'en va, en seront employez de plus forts, non toutesfois violents, tels que ceux-ci. Prenez quatre onces de farine de lupins, deux onces de soulfre, incorporez-les en vinaigre, & en faites vne masse. Ou prenez vieilles grosses noix moüies, soulfre, de chacun vne once, incorporez-les avec ius d'ache. Apres auoir frotté la personne de ces compositions, sera bon de se baigner en bain d'eau douce, tiede. Est bon aussi se frotter la personne de l'eau qu'on treuve artestee dans les creux des vieux chesnes, flestrissans & mourans. Et de la decoction faite au vinaigre, des racines de buglosse, d'agrimoine, & de fumeterre.

Roigne.



LA Roigne sera fort salutaire, pour vn preallable, se baigner en bain tel que dessus: puis se faire frotter le corps, avec onguent fait de deux drachmes de soulfre calciné, beurte frais, & moüe de pourceau, lauez en eau de plantain. Ce linimet y est aussi propre. Prenez vne grosse pöme de facile cuisson, coupez-la par le milieu, & l'ayant vn peu creusée en dedans chacune moitie, replissez le caue de soulfre puluerisé, puis rejoignés

reioignés les deux parts, liés-les avec du filet, & les faittes cuire sous les cendres, mettant de la braise au dessus, dont apres reduirez la pomme en forme d'onguent. Autre liniment. Prenez racine de scrofulaire, qu'auzrez tiré de terre en Automne, nettoyez & purgez, pilez-là avec beurre frais, & la mettez dans vn pot de terre vitree, bien couuert, lequel reposerz en quelque lieu humide, douze ou quinze iours, soudain le beurre se fondra. Coulés-en la liqueur, & la gardez pour en oindre la Roigne. Autre. Ius de citron, quantité suffisante, deux jaunes d'œuf, huile rozat vne once, dont sera fait liniment. L'on frotera la Roigne avec ius recentemente exprimé de l'herbe d'aigremoine, meslé avec sel & vinaigre : ou de vieil huile de noix. Ou avec deux onces de terebenthine, neuf ou dix fois lauee, & vne once sel en poudre, meslés ensemble. La Roigne estant rebelle, est necessaire de la combattre avec plus forts remedes que les sus-escrits, tels que les suiuaus. Prenés ius d'aigremoine, de scabieuse, & fumeterre, partie egale, aioustés-y huile, & moëlle de pourceau, à suffisance, pour y pouuoir bouillir ces herbes. Bouillans, les remuerés continuellement, iusques à ce que tout aura acquis consistance d'onguent, y ayant mis auparauant de la poudre de staphisagre, & vn peu de ceruse. De tel onguent, la Roigne sera frottee, apres l'auoir estuuee & baignee avec de l'eau, où l'on aura infondu du sel, du soulfre, & de l'alun. Autre. Prenés aloë & cumin, subtilement puluerisés, de chacun deux drachmes, incorporés-les avec moëlle de pourceau, lauee en eau roze. Ou, triturés subtilement tartre, sal nitro, orpiment, & soulfre, de chacun vne drachme: cuisés-les en egale portion de ius de lapatium, d'huile & vinaigre iusques à la consommation de la liqueur, adioustés y suffisante quantité de cire pour onguent. Autre. Pilés en vn mortier & pilon de plomb, vne once de ceruse: enqens, mastich, & litarge, de chacun demie once: puis versés par dessus huile rozat laué soigneusement en ius ou eau de scabieuse & les mouués si long temps, que l'onguent se face. Ce lauement qui suit est du tout propre pour esteindre la Roigne, quelque maligne qu'elle soit. Prenés vrine humaine en suffisante quantité, mettés-y dedans de l'elebore noir & du charbon de chesne en poudre; les battrez ensemble, pour les mesler: La Roigne en sera lauee du àt quinze iours, vne ou deux fois chacun. L'eau suiuaute est tres-bonne contre toute sorte de Roignes, beuë au matin, fortifiant les remedes exterieurs. Prenés melisse en telle quantité qu'il vous plait; pilés-là, & la faittes tremper en vin blanc, vne nuit entiere, pour donner loisir à l'herbe d'attirer tout le vin; puis la distillés par le bain de Marie. Autre eau de semblable vertu se distille des herbes de sauge & de pouliot, en la maniere que dessus. De telles eaux la mere-de-famille fera prouision en saison, afin de les employer en la necessité.

R O V R les Rougeurs du visage. L'importune couleur rouge du visage procede de diuerses causes, toutes de sang intempere; car *Rougeurs du visage.* estant le sang ou trop chaud, ou trop esmeu; trop vaporeux, subtil & leger: ou trop crasse & espois, attaché contre la peau interieure, il colore le visage, plus que de besoin: quelquesfois excessiuement, avec prurit & douleur, mesme y esleuant des croustes, boutons & pustules, le nez en est infecté, les ioües & le front aussi, dont la face en est enlaidie: & c'est

REMEDES.

c'est telle couleur celle qu'on appelle, Coupperoze, plus difficile à guérir que nulle autre. Les remedes contre la premiere Rougeur, sont de prouoquer les naturelles euacuations de sang, comme les hemorrhoides aux hommes, & les fleurs aux femmes, à ce que le sang corrompu, ne s'arreste au visage, comme il fait souuent quand il croupit dans le corps: Tenir le ventre lasche: Ouurir, de fois à autre, les veines des bras: Se faire frotter les bras & les pieds: Appliquer souuent des ventouses aux espauls. Vser au viure ordinaire de viâdes rafraischissantes, boire peu de vin & icelui bié temperé. Par lesquels moyens & les suiuaus telle Rougeur s'esuanouira. Laluez le visage, soir & matin, avec eau de bouillon-blanc distillée au bain-de-Marie, en laquelle auez trempé vn peu de camphre. Ou avec eau composee de suc de pourpier, de plantain, de verjus de grain, de pommes de chesne, de chacun six onces; eau de douze blancs d'œufs, de farine d'orge demi liure, de semence de pauot vne once, tout cela distillé ensemble. Ou avec autre eau, distillée de deux liures de racines de pabelle ou patience, d'vne liure de poupon meur, l'escorce ostee, trenché en rotielles, graines concassées de concombres, courges, pauots blanc & rouges, de chacun deux onces, camphre deux drachmes. Ou avec ceste-ci. Prenez la mie d'vn pain blanc, six glaires d'œuf, deux drachmes de camphre, le jus de six citrons, destrempez le tout dans vne pinte de laiçt de chevre, & apres y auoir adiousté vne poignée des trois sortes de plantain, le distillerez au bain-de-Marie, dont l'eau qui en sortira, serree dans vne fiole de verre, & gardee quinze iours, sera propre à ce mal, l'appliquant sur la rougeur avec vn linge blanc & delié, trempé en icelle. L'onguent de tutie & huile de moyeux d'œufs, y est propre. Aussi l'eau commune, en laquelle aura esté dissoulte de l'vrine d'enfant, ou du fiel de quelque volaille, pigeon ou perdris. La seule eau batuë de la roüe d'vn moulin. L'eau de nege. L'eau où l'ou aura esteint des caillous blancs de riuere, eschauffez au feu. Semblable vertu ont les sangs de poule noire, de pigeon tiré sous l'aïlle, de lievre, appliquez separément sur les Rougeurs, y ayant au preallable meslé vn peu de jus de bourrache rouge, & du laiçt de vache. Contre la COUPEROZE, autrement ditte, Goutte-roze, ces remedes seront employez. Estant le mal inueteré, conuient preparer le cuir du visage à donner issue à l'humeur sanguine, qui est sous icelui, causant la rougeur, & l'humeur, à en fortir facilement, ce qu'on fait en rarefiant le cuir; & en subtiliant l'humeur, par choses emolientes & digerentes, telles que celles-ci, & en ceste maniere. Parfumez la face à la vapeur de la decoction faite de figues, raisins de Damas, grain d'orge, son de froment, bale d'auoine, sucilles de parietaire, de camomille, de mauues, guimauues, de violes, en eau de cisterne, enuolopant la face avec du linge, pour garder que la vapeur ne se perde, dont la face, suant, sera renduë apte à receuoir les medicaments requis, pourueu que le parfum soit reïteré durant quelques iours. Semblable faculté ont les sangs chauds de poulet, de chapon, de poule, de pigeon, recentement tirez de dessous leurs aïlles, ou de ces volailles tuées fraichement, ou ceux de lievre, d'aigneau, de brebis, de cerf, de canard, dont l'on se seruira au lieu de parfum susdit, couurant les rougeurs du visage avec l'vn desdits sangs, ou il demeurera caillé, toute la nuit, & le lendemain en sera osté, par la decoction, tiede, de bale d'auoine ou de son. Ne voulant vser d'aucuns

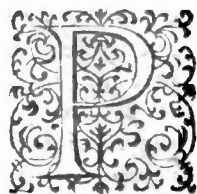
Couperoze.

d'aucuns de tels remedes, appliquerez sur les Rougeurs du visage, des pieces deliees & minces, de la chair saigneuse de col de bœuf, ou d'une rotiele de veau, ou d'un gigot de mouton, les ayans un peu eschauffees sur le grill: mais ce sera à la charge de les renouveler de deux en deux heures, tant de peur de s'empuantir, par le venin de la maladie, l'attirât à soi, que pour auoir plus de vertu contre le mal fraichement appliquees, qu'apres y auoir sejourné longuement. Toute la nuict les rougeurs demeureront couuertes de telles chairs, d'où ostees le lendemain matin, lors la face sera lauee avec linges deliez, trempes en la decoction susdicte, ou en eau roze. Apres ces premiers appareils, seront employez les remedes contre la premiere rougeur ci-dessus escrits, lesquels n'estans allés puiffans pour combatre la Couperoze, seront accompaignez des suiuaus. Lavez souuent le visage de l'eau composee d'une liure d'eau roze, en laquelle aurés trempé vne once de camphre, & autant de soulfre, subtilement puluerisez, myrrhe & encens, de chacun demi once, & le tout meslé ensemble, mis dans vne fiole de verre exposee au Soleil ardent, douze ou quinze iours. Ou en eau distillee de racines de patience, avec un peu de soulfre dedans. Ou en eau de racines de scrofulaire: ou des fleurs de bouillon-blanc, avec peu de camphre. Semblable vertu, ont les sucx exprimez des fraizes, des meures, des pommes de chesne, non du tout meures. Ceste eau-ci est fort singuliere contre la couperoze. Prenez deux liures de racines de patience; autant de chair de melon bien meur; dix œufs d'arondelles, demi once sel nitré; deux onces tartre blanc, concassez les racines & le melon, puluerisez les sel & tartre, tirez les œufs de leurs coques, & mettez le tout tremper en suffisante quantité de vinaigre, cinq ou six heures, puis distillez au bain-de-Marie. De l'eau qui en sortira, le visage en sera laué au matin, sans l'essuyer, & le soir allant au lit, lauez avec huiles de tartre, & d'amendes douces. (cestui-ci, tiré sans feu) meslez ensemble. Autre. Prenez racines d'Aristolochie ronde, & d'iris de Florence, de chacun deux onces, racines de lis, six onces, ciches rouges, & lupins bruslez, de chacun vne once, noix muscade, canelle, de chacun demi drachme: deux onces amendes ameres escachees: deux liures eau de pluye, concassez tout cela & le laissez tremper ensemble deux ou trois heures, puis y adioustez quelque quantité de sang de lievre: finalement le distillez au bain-de-Marie, & de l'eau qui en sortira, lauez-en le visage. Autre. Prenez du bois vert de stefne, coupé par trenchés, faites-le distiller à la maniere qu'on tire l'huile de genevre, il en sortira eau & huile, qui meslez ensemble, y adioustant la quarte partie d'eau de violetes, estans de couleur de pourpre, s'en fera un tres-propre lauement, pour oster les rougeurs de la face. Cest onguent est fort bon contre les rougeurs malignes du visage. Prenez soulfre vne once, ceruse lauee deux drachmes: os de seche & camphre, de chacun vne drachme; jus de limons demi liure, jus d'oignons deux onces, puluerisez subtilement ce qui le requiert, & le meslez avec, les incorporant ensemble, dont oindrez la face au soir allant au lit, & le lendemain matin, la lauerez avec decoction de son. Autre. Prenez amendes douces recentes, deux onces, graine mondee de courge, vne once jus de limon & d'orange, vne once de chacun; borax puluerisé vne drachme, camphre un scrupule; ceruse blanche demi once, pilez & incorporez le tout ensemble. Vne orange cuite sous les cendres, reduite côme en paste

REMEDES.

REMEDES en paste appliquee sur les Rougeurs au soir à l'entree du lit, y sejournant toute la nuict, y est salutaire, puis lauant au matin la face avec eau de cisterne, où auront trempé des amandes ameres, brisées, & du son, enfermez dans vn linge.

Dartres.



P O V R les Dartres sont employez diuers remedes, selô que diuerse est la maladie. Les Dartres moins mauuaises, se guerissent facilement avec medicamens doux & benins. Mais les plus mauuaises, avec difficulté, par applicatiô de remedes violéts. Pour la guerison de celles-là, ferez ainsi. Laez les Dartres avec decoctiô de feves & de farine en vinaigre.

Contre les Dartres moins mauuaises.

Ou avec vinaigre auquel ait esté dissoute de la gomme de prunier. Ou les bassinez de la saliué d'vn jeune enfant, prinse au matin auant manger: ou d'vn homme estant à ieun qui ait contenu quelque peu de temps dans la bouche de l'eau roze, ou vn morceau de camphre ou de myrthe. Ou avec vinaigre, dans lequel auront esté dissoutes des gommies de pescher, d'amendier amer, & de pin. Prenez vne tranche de chair de mouton fort tenve & mince, grillez-la sur les Charbons, pilez-la avec graine de moustarde & vinaigre: & appliquez ce meslange sur la Darte. Ou prenez encens, huile rozat & vinaigre, & en faites onguent. Ou tirez de brusé, autrement dit houl-

Contre les plus mauuaises.

son, ou de sarmens de vigne, & en frottez les Dartres. Les remedes contre les plus mauuaises Dartres, sont les suiuaus, qu'on employera apres auoir essayé les susdits, & à leur defaut. Laez les Dartres avec la decoction de grains de lupins & racines de guimaues faite en vinaigre, à la consomptiô de la moitié. Ou avec eau de plantain, en laquelle aurez infondu deux drachmes & demi vitriol blanc, & vne drachme d'alun bruslé. Contre telles Dartres est bon l'onguent fait avec saun, sel ammoniac, & huile de cade, dit du vulgaire François, Tac. Celui fait avec deux drachmes & demi soulfre, vne drachme graine d'ortie, demi drachme camphre, deux onces beurre frais. Cestui-ci est excellent. Prenez huile rozat deux onces, huile de tartre demi once; suc de lapas vne once; graisse de pourceau non salee demi once; litarge en poudre deux drachmes & demi, du tout soit fait onguent. Autre. Prenez racines de patience quatre onces; racines de gentiane deux onces: faites-les cuire dans l'eau claire, pilez-les, faites-les cuire derechef avec moëlle de veau, à consistance d'onguent. Contre les Dartres est singulier remede l'onguent de Nicotiane, ci-dessus descript. Les linimens suiuaus y profrét beaucoup. Prenez eau distillee de patiëce quatre onces; trois drachmes de borax, vne drachme sel cômun, vne once vinaigre stillitique, meslez & en faites linimens. Autrement, faites liniment avec deux drachmes d'aloës dissoutes en vinaigre stillitique. Ou avec demi liure d'huile de moyeux d'œufs: huile d'agnus castus & onguët citrin, de chacû six drachmes: graisse de serpët trois onces, borax, cristal, ceruze, sarcocole, de chacun deux drachmes avec vn peu d'huile rozat. L'huile de fromët seul est fort bô à ce mal, on le fait ainsi. Mettés dâs vn vase de terre vitree du grain de fromët subtilemët puluerisé, estoupez bien le vase, posez-le dans vn chauderon plein d'eau sur feu de charbon, pour tenir tiède l'eau, non pour la faire bouillir, là le vase seiournëra trois iours cötinuels, au boët desquels retirez-en la poudre, laquelle treuuez humide,

Huile de froment.

mide, & l'ayant mise dans vn fachel, en exprimerez l'huile sous le pressoir, REMEDES. tel que desirez.



POUR les Lentilles, Rubis ou Saffrs qui sont au visage, appelez à *Lentilles.* Paris, Taues, l'on vsera de ces remedes. De la decoction de ris faite en eau: De l'eau distillee de tercbinthe, avec huile de tartre. De l'eau de vie. De l'eau distillee d'vne liure de tartre calciné; d'vne once de mastic: & de demi once de camphtre; meslez avec glaires d'œufs. De l'eau distillee de la graine de raues, & des racines de grande serpentaire, ayans trempé ensemble en eau exposee au Soleil, les quatre iours precedés. De l'huile distillée de coquilles d'œufs. De l'huile exprimé de la graine de cotton. Du jus de la racine & des petits grains de couleure. Du jus d'ache, avec farine de lupins. Des fleurs recentes de jessemin, escachees dessus le mal. De la siente de pigeon, destrempee en fort vinaigre. De la farine de vesse, & de la graine de roquete puluerisee, incorporees en miel. De petits emplastres faits de lentilles, reduites en paste à force de cuire, passees à trauers d'un linge, & pestries avec jus de grenade. De l'onguent fait de althea; huile rozat; eau roze, beurte frais, meslez ensemble.



CONTRE les Cords ou Cals, autrement appelez Agassins: c'est à *Cords ou Cals.* dire, pour se deliurer de leur importunité, empeschant le libre cheminer, avec douleur, lors qu'ils se fourrent entre les doigts des pieds, ainsi sera procedé. L'on lauera les pieds avec decoction de bonnes herbes, puis les Cals seront coupez avec vn razoit, tant bassement qu'il sera possible, & sur le restant, appliqué vn emplastre de cire gomme, rouge ou verte, ayans trempé vingt quatre heures dans du fort vinaigre rozat: les cinabre & vert-de-gris, dont telles cires sont colorees, faisans mourir les racines des cords. Le mesme font les remedes suiuan plus efficacieusement, toutes fois, les vns que les autres, selon leurs diuerfes proprietéz, desquels choisirez ceux qui mieux vous agreeront, & les employerés. Fomentés les cords avec lessiue de cendres, d'escorce de saule, y adioustât du vinaigre. Appliquez dessus, du lait de figuier, & du jus de ses fueilles. Ou du fiel de vache. De la chaux viue, avec huile de cade. Des fueilles de ruë pilees, & raisins secs. Des fueilles de l'herbe ditte vermiculaire, pilee. De l'huile de tartre, distillé. Emplastre fait de galbanum & cire neufue, ces choses attendries avec vostre haleine, meslees ensemble. Autre fait de racines de lis cuites en perfection, puis pilees avec moëlle de pourceau. Ce remede-ci est fort propre à ce mal. Prenez trois onces d'eau de tartre, vne once de saou-noir, demi once d'argent vis, faites le tout bouillir huit ou neuf fois, & à chacune lors qu'il commencera à bouillir, faites soudain cesser ses bouillons, en y versant de l'eau froide: puis, quand l'aurez esteint pour la derniere fois, lavez-en tous les matins le cal, & au soir l'estuuez avec de l'eau tiède, continuant cela iusques à entiere guerison, recoupant tous les iours du cal, ce qu'on pourra.

POUR

REME-
DES.

R

OVRE LE POIL, celui qui tombe de trop de rarité & mollesse de cuir; sera retenu par ce lauement. Prenez rozes, lierre, balau-
stes, feuilles de saule, alun de roche : faites les bouillir en eau de
cisteme coulés la decoction, en laquelle, tiede, dissolués tutti, en-

Retenir le
Poil.

cens, corail blanc puluerisés. Ou par ceste onction. Prenés noix de galles,
myrthe, mastic, encens, de chacun vne once, trois onces de ladanum, meslés
tout avec huile rozat & en faites onguent. Ou par celle-ci. Prenés cendres
de capilli-veneris, de graine d'ache, d'escorce de pin; incorporés avec du
ladanum & graisse de canard, y ajoutant cendres de feuilles de meurte, &
d'absynthe, de la racine de fouchet, & des grains de segle en poudre. Et à ce
que tant mieux profitent les remedes, auant leur application la teste sera ra-
zee, laquelle delnuée de poil, recevra à propos les remedes: servira aussi tel
razement, à faire renaistre le poil, espellement, comme l'on void les vignes
& arbres taillés de nouveau, rejeter puissamment. Mais ce sera après avoir
purgé l'impurité du corps causant la cheute du Poil, par l'auid du docteur Me-
decin. Si desirés d'oster le P O I L d'un lieu indecent où il ne vous agree, les
choses suivantes vous satisferont; d'entre lesquelles, choisis celles qui plus
vous serót agreables, pour vous en servir. Prenés sang de chauve-toutis, lues
de lierre & de raues, miel de chevre, meslés tout cela ensemble. Autre. Prenés
gomme de Nerre, œufs de fourmis, & orpiment, de chacun demie once, cen-
dre de sang-sues bruslees, du tout ferés poudre, & la meslés avec sang de
grenouilles. Autre. Prenés larme de vigne, & la meslés avec huile commun.
Autre. Prenés œufs de fourmis, sang de grenouilles, & rouilleute de fer, in-
corporés cela avec salive estant à jeun. Autre. Prenés suc de tintimale, &
le meslés avec huile rozat. Cest emplastre est de grande efficace en cest en-
droit. Prenés deux onces terebentine, cire blanche & poix, de chacun vne
once, benioin & storax calamite, de chacun deux drachmes, ceruse & ma-
stic puluerisés, de chacun vne drachme: meslés avec la terebentine, le ma-
stic & la ceruse, puis aioutés la cire liquefiee; finalement, le benioin & sto-
rax: faites emplastre, qu'estendrés sur de la toile neuvue & dure, l'accommodant
vn peu chaud, au lieu où vous l'appliquerés, après l'avoir au preallable
tres-bien frotté avec vn linge rude. Pour garder que le P O I L ne renaisse
plus au lieu depilé, les eaux suivantes sont fort propres. Prenés cornes de
vache, alun de roche, pauot noir, trois onces de chacun, deux livres sang
de vache recent, meslés le tout & le distillés, & de l'eau qui en sortira frot-
tés en tous les soirs la partie requise. Prenés sang de grenouilles, terre sigil-
lee, sumach, rozes, pulés, les ensemble, puis y aiant ajouté du vinaigre, &
du jus de morelle, les distillés. Prenés demie liure semence de iatquiame,
aiant sejourné quelque temps encaue humide, deux onces de feuilles de te-
lespian, & distillés. La decoction de tithimale, de chaux vive, & de nauues
en vinaigre, garde le poil de revenir au lieu vne fois depilé. Le mesme fait la
racine de liacinte, cuite en vinaigre, appliqués sur le lieu. Aussi les linimens
De miel, & de caupreum: De graine de cigue, gomme de lierre, & de sang de
chauve-souris: De jusquiame; d'opium avec vinaigre: De sang de chauve-
soutis: jus de raues & de coulevree. Pour faire revenir le P O I L es lieux pe-
lés par brusleures, bleseures, cheutes, maladies & autres accidents, ces
moiens-ci servent beaucoup. Premicement razez le poil, si aucun y en a
puis

Oster le Poil

Garder qu'il
ne renaisse.

La faire re-
venir le
Poil.

puis frottez le lieu auec vn linge vn peu rude iusques à ce qu'il rougisse, & en suite, lauez la teste d'une decoction de chous rouges, bete, & mercuire. REMEM-
DES. Apres appliquez dessus des onctions suiuantes, celles qui mieux vous agréeront. Prenez graine de roquete vne once, huile de noix deux onces, faites-en liniment auec cire. Autre liniment fait auec graine d'ortie puluerisee, & miel. Autre, auec graines de senevé & roquete vne once, jus d'oignon vne once, & miel. Autre. Prenez euphorbe, bayés de laurier, & graine de roquete, de chacun deux drachmes, soulfre vis, & ellebore bruslé, de chacun demi scrupule, faites liniment auec cire, dissolte en huile laurin. Autre. Prenez chaires de limaçons, de mousches guespes, d'abeilles, & de sang-sues, sel bruslé, de tous parties egales, qu'enfermerez dans vn vaisseau vitré ayant plusieurs trous au fonds, comme cribré: sous ce vaisseau, mettez vn autre vaisseau vitré, pour receuoir l'humidité qui en coulera, de laquelle frotterez les parties requises: mais telle humidité sera, & plus abondante & meilleure, si ces vases sont enuolopez de quantité de fumier récent, pour eschauffer les matieres. Autre: Faites fort cuire des racines de lis en huile d'oliue, les piletez en vn mortier, y meslant des cendres de la racine d'asphrodilles, dont ferez liniment. L'eau distillee de l'herbe de bassinet ou coqueret, & de la racine de raifort, est bonne pour faire reuenir le poil s'en lauuant la teste.

POUR oster les marques de la petite verolle, ces choses sont propres. Les eaux distillees de blancs d'œufs, ou de leurs coques. *Marques de
petite Verolle.* De limaçons rouges. Des pieds de veau. De mouton. De chevre. Des fleurs de fèves. Des racines de grande serpentaire. Lesquelles eaux employerez separees ou meslangees, comme il vous plaira, dont lauerz la face sur le soir allant au lit, l'ayant au preallable estuuee à la vapeur de l'eau chaude, ou de la decoction de bale d'auoine, pour la preparer à receuoir la vertu des eaux, & autres remedes. Les huiles de Daetes. De lis. De myrthe. De pistaches. Les onguens qui s'enfuient. Prenez trois onces huile de lis, graisse de chapon, & huile rozat, de chacun vne once; lauez-les long temps en eau roze, puis ajoustez quatre blancs d'œufs, uits à demi dans leurs coquilles, huiles d'amandes douces & d'ameres, depellees, de chacune vne once. Pilez & incorporez le tout dans vn mortier de marbre: & ce faisant, mettez y, peu à peu, pouldre faite de moëlle de la semence de melon, de litarge d'or, & de craie deux drachmes de chacun, dont sera fait onguent. Autre. Prenez poudre de litarge blanche, des os bruslez, de la racine seche de rozeau ou cane, des amendes ameres, des grains de raifort & de pepon; des farines de ris, de fèves, de lupins; de ciches blancs, de fasoils, la quantité qu'il vous plaira, dissoluez le tout en eau roze. Autres onguents faits auec huile d'amendes, & soulfre. Auec graisse d'âne, jus de racine de rozeau ou cane, & miel. Auec racines de couleuree cuite en huile d'oliue. La poudre de cancre bruslé, & les cédres de tarte, & de myrthe espandues sur la face humectee de la vapeur de l'estuue separement employees, seruent beaucoup à effacer les vestiges, cicatrices & taches noires de la petite Verolle. Et le sucre candi, aussi l'ammoniac puluerisez; la myrthe & le miel bruslez, celles que ladite maladie laisse aux yeux. Aussi le sucre candi enleue du front, promptement & auec grande efficacité, les marques venans de coup fetu, l'appliquant en poudre, dans la moitié blanc d'vn œuf cuit.

POUR

REME-
DES.
Netteté du
cuir.

ROVRE LA NETTETE' DV CVIR. C'est vne partie tres-re-
quise à la conseruation de la santé, que de tenir nettement la per-
sonne : du contraite, auenant plusieurs estranges maladies. Pour
laquelle cause, apres auoir pourueu que les viures, les habits, &
les logis, soyent exempts de toute saleté : le principal ne sera oublié, qui est
la personne, se lauuant souuent les mains, la bouche, quelquesfois la face,
auec de l'eau commune, du vin, & d'autres liqueurs, ainsi qu'a esté touché.
Les femmes ont à se soigner plus de cela, que les hommes, pour leur natu-
rel fragile & delicat. Il y a plusieurs bains destinés à ce particulier seruice,
comme ceux-ci. Prenez feuilles de sauge, fleurs de lauande, & de rozes vne
poignée de chacun ; vn peu de sel, faites le tout bouillir en eau de fontaine
ou de riuere. Autre. Prenez vn peu d'eau roze, vinaigre & sel : faites les
bouillir ensemble en eau commune: retirés deux ou trois pleins seaux de ce-
ste eau bouillie, & apres y auoir infondu du son de froment, en frotterés tou-
te la personne : puis entrez dans le bain tiede, pour y demeurer tant que
pourrez. Autre, fort singulier. Prenez six liures lait clair d'amendes douces,
eaux de nase, de rozés, & de nenufar, vne once de chacune, six escorces de
limons, deux drachmes clous de grosse, & vne drachme d'iris de Florence:
ces choses tremperont cinq ou six heures dans les eaux susdites, estans sur
les cendres chaudes, apres, le tout sera coulé à trauers d'vn linge blanc, puis
méslé avec le lait d'amendes : dequoy la personne sera frottee, sortant du
bain, préparé avec la seule eau commune, tiede. Ces bains confteront les
nerfs, osteront & nettoyeront toutes les ordures qui sont attachees au cuir,
rejoyront l'esprit, & rendront la personne dispoite. Tels seruices sont com-
municables & à hommes & à femmes, qu'on employera selon les occurren-
ces. Mais les suiuaus, appartiennent particulièrement aux femmes, puis-
qu'ils ne tendent qu'à blanchir & embellir la face, le s'hommes n'ayans be-
soin de tels ornemens. Cela se fait sans fard ni desguisement aucun, ains avec
matieres benignes, que la damoiselle recueille en son iardin, ou la pluspart,
dont elle se sert sans crainte de rides du visage venás hors saison, de la puanteur
d'haleine, de la noirceur & cheute des dents, de la rougeur des yeux, de
l'affoiblissement ou perte de la veue, de la surdité ni d'autres maux qui
auiennent communément à celles, qui ayans, plus d'esgard à la blancheur
de leur visage, qu'à la santé de tout leur corps, employét le sublimé, le blanc
d'Espagne, & autres moyens autant dangereux que la Peste. Ainsi LA F A C E
sera blanchie : & le Beau teinct conserué. Faites tremper dans du vin blanc,
l'espace de neuf ou dix iours, vne liure de seves blanches mondees : puis les
ayant fait battre au mortier, remettés-les dans ledit vin, y ajoutant demie
liure farine de ris, deux liures lait de chevre, vne douzaine de blancs d'œufs.
Le tout sera distillé au bain de Marie, à petit feu : & de l'eau qui en sortira
en lauerés la Face le soir allant au lict. Autre. Prenez deux liures de son de
pur froment, huit ou dix blancs d'œufs, du fort vinaigre tant qu'il suffise,
battés tout cela ensemble, apres faites le distiller au bain de Marie. Autres.
Prenez deux douzaines d'œufs, les ayant bien lauez, seront escachés meslant
les coques avec le iaune & le blanc, les battant ensemble, y mettez deux
pintes de vin blanc, vne de lait de chevre, & vne poignée de la fleur de ne-
nufar, tout cela sera distillé au bain de Marie, dont l'eau apres auoir sejour-
né au

Blanchir la
face.

né au Soleil quelques quinze iours, se rendra propre à ce dessus. Pour vous en seruir, ferez eschauffer sur les cendres, deux doigts de ladite eau, & dans icelle mettrés fondre vn peu de succe candi, & de borras, puluerisez, puis la Face en sera lauee, soir & matin. Autres. Pfenéz vne liure de la mie de pain blanc, demie liure fleurs de feues; fleurs de rozes, de nenufar, & de lis, de chacun vne liure, fleurs de sureau demie liure, quatre blancs d'œufs, trois liures laiët de cheure, demie liure de bon & fort vinaigre, tout cela soit distillé au bain-de-marie. Autre. Prenez deux liures orge à demi meur, trois liures laiët de cheure, vne douzaine de blanc d'œufs: le tout soit distillé au bain-de-marie. Autre. Prenez trois oranges & cinq citrons, trenchedes en pieces, succe & alum. de chacun vne once, trempez tout cela dans deux liures de laiët de vache du mois de May, puis le distillez au bain-de-marie. Autre. Prenez vn pot de terre vitree, contenant quatre pintes, emplissez-le à moitié de racines de guimauues bien lauees, & hachees par petites rouëles: adionstez-y vne pinte de vin blanc, & vne douzaine de coquilles d'œufs, bien lauees & concassées, puis y versez eau de riuere ou de cisternne, tant que le pot en soit rempli. Faites le tout bouillir, iusques à la consommation de la tierce partie de la liqueur, y adionstant sur la fin vne mie d'vn petit pain blâc, & aussi gros qu'vne feue, de vert-de-gris enfermé dans vn nouët. Coulez ladite decoction dedans vn bassin, puis mettez y dedans (icelle estant tiede) vne once de succe puluerisé, mouillés y vn petit linge delié, & en laués, soir & matin, vostre Face, sans l'essuyer. Autre. Percés le tronc d'vn bolleau avec fôres, il en decoulera grande quantité d'eau, laquelle, seule, est de bon seruice en cest endroit, & à oster de la Face le hasse du Soleil. Il y a plusieurs autres eaux propres à nettoyer & à blanchir la Face, que ie laisse pour brefueté: seulement adionsteraie icy l'eau de pigeon, dont les Dames font tant d'estat, pout la conseruation de leur beau tainët. Prenez deux pigeons blancs, deplumés-les, & les vuidez des entrailles: ostez leur les testes, les bours des pieds, & ailles, & les hachés par petites pieces: mettez les dans vn alambic de verre, par dessus, vn liët de deux poignees de fueilles fraiches de fraxinelle, ou de plantain, qu'y aurez arrangees au fons: puis adionstez trois onces d'huile d'amendes douces tiré sans feu; quatre onces de beurre frés, quatre pintes de laiët de cheure, la mie du pain blanc, deux drachmes de borax, autant de succe candi, d'alum bruslé, & de camphre puluerisez vingt-cinq blancs d'œufs, deux poignees de grains de verjust. Laissez le tout infuser & tremper ensemble, l'espace de dix ou douze heures, dans l'alambic tres-bien estoupé, puis le faites distiller au bain-de-marie, lentement & à petit feu. Mettez ceste eau distillée en phioles de verre; reposer en caue fraische l'espace de douze à quinze iours: coulez-la par vn linge, blanc & deslié, & vous en lauez la Face, soir & matin, avec vn linge. Outre les eaux, sont icy employees diuerses onctions, comme huiles, linimens, pommades telles que celle-cy. Fendez par moitié des œufs cuits durs, ostez-en les moyeux, remplissez-en le vuide avec poudre de tarte bruslé, rejoignez les moitiéz, les liant à tout du filet, mettez-les dans vn plat reposer en caue humide. Le tarte se fondra, dont la liqueur passant à trauers les blancs d'œufs, avec ce qu'elles y adionsteront, se conuertira en huile, tel que demandez. L'huile de glands de chesne, exprimé à la manie-

REMEDES re de celui d'amendes, & celui de coques d'œufs mêlés ensemble, sont propres à nettoyer & blanchir la Face. Aussi l'huile de myrrhe, fait comme celui de tartre, avec blancs d'œufs. Liniment de la moëlle d'os de mouton, ainsi extrait. Prenez des os de mouton, la quantité que voudrez, la Lune estant en son plein, faites les longuement bouillir dans l'eau; après cassez-les, & les remettez bouillir en eau, trois ou quatre heures: tirés les du feu, & estant refroidi, ramassez dessus la decoction, la graisse y nageant, laquelle retirerez, & d'icelle en frotterez le Visage, soit allant au lict; & le lendemain matin, le lauerez avec eau de fleurs de feves ou de lis. Autre liniment, se fait avec fiente de pigeon dissoute en eau roze musquee, ou eau camphree. Autre. Prenez huile d'amendes ameres, beurre frés, crespine de chevreau, & graisse d'aigneau autant de l'un que de l'autre: lauez le tout en eau roze, durant douze ou quinze iours, deux fois chacun, puis ostés de l'eau, mettez-le fondre dans vn pot de terre vitree sur petit feu de charbó, y ajoutant de la cire neufue tant qu'il suffise, pour faire liniment. Pommade. Prenés demie liure de graisse de chevreau, quatre onces de graisse de porc frés n'ayans esté fondues, hachés-les par morceaux, & les mettés dans vn pot de terre vernie avec vne bonne pomme de court pendu, couppee par pieces, le jus d'vne orange. vn plein verre d'eau roze, & vn demi verre de vin blanc. Mettreés le pot sur le feu pour y bouillir vn peu, & quád les graisses seront fondues & incorporees avec la pomme, coulerez le tout dans vne terrine vitree, à demy pleine d'eau fresche, puis, refroidi, le tirerez de là, & le lauerez cinq ou six fois en eau roze, chacune changeant d'eau. Autre pommade singuliere. Prenez deux onces crespine de chevreau, vne couple de pommes de court-pendu, vne once racine d'iris de Florence, vn limon entier; la crespine sera hachee, les pommes & la racine mises par rouëlles: y ajouterez deux onces de la moëlle de pieds de moutó: faites le tout bouillir avec suffisante quantité d'eau roze dans vn pot de terre vitree, à feu lent, jusqu'à ce que le citron soit consumé, tenant cependant le pot bien couuert; lors l'osterez de dessus le feu, & coulerez le contenu au pot, par vn linge net. Ce qui en sortira sera pilé avec huile d'amendes douces recentemente extrait sans feu, y en mettant la troisieme partie de la matiere susditte, puis quand le tout sera coagulé & incorporé ensemble, sera laué en égale quantité d'eau roze de fleurs de feves, de lis, & de nenuphar, le pistant diligemment, finalement enfermé dans vn vaisseau de verre bien estoupé. De ceste exquisite pommade la Face sera frottee au soir, & le lendemain matin, lauce avec eau de cisterne. Pour effacer vne veine qui paroît importunément entre les yeux, conuient appliquer sur le front, à la venue de la veine, vn emplastre fait avec vne once de mastic, demie once sandal, trois drachmes margariton, mêlez ensemble: & après l'auoir estendu sur le cuir, le saupoudrer avec vn peu de subtile limeure d'acier. Sur la veine, mettez seulement du mastic & du sandal. Vne fois le iour, l'emplastre sera renouvelé, & lors la veine sera fort frottee tendant en haut, pour la preparer à recevoir le remede. La mere de famille allant au chaud ou au froid, (ainsi que souuent les affaires ne permettent à la bonne mesnagere, de choisir le temps, ains la contraignent souuent, de s'exposer à quelques iniures des saisons) P R E S E R V E R A la face du halle du Soleil, & de l'aer froid, par ces

Pommade.

Autre.

Veins au visage.

ces remedez. Au partir du lögts frotera son Visage avec cest onguent. Prenez crespine de cheveau, lauez-la en eau claire, pilez-la au mortier, faites la cuire avec eau roze, puis la passez à trauers d'un linge blanc. Sur demie liure de telle graisse; ajoustez-y vne once huile d'amendes douces, deux drachmes sucre candi, demie drachme camphre, de cire blanche neufve, tant qu'il suffise: faites-le tout bouillir dans vn pot de terre vitree, à petit feu, jusques à la consistance d'onguent, le remuant & battant pour le garder de brusler & faire blanchir; puis, serrez-le en vaze de verre bien bouché pour le besoyn. A tel vsage, seruent aussi l'onguent fait de mastic avec mouelle de cerf, ou de bœuf. Liniment de mastic, avec huile omphacn, L'eau de blancs d'œufs. Le vert-jus de raisin. Pommade faite avec huile d'amendes douces tiré sans feu, cire blanche, & camphre: laquelle pommade, en outre, enleue & oste le hassle du Soleil qui est ja en la Face. Le Cuir des M A I N S se polit & blanchit, par ces moyens. Prenez six liures de melons tous entiers sans les peler, ayans leur graine dedans, & dix œufs, jaune & blanc, la coque ostee. Faites distiller tout cela, & en gardez l'eau, non seulement pour en lauer les mains, mais aussi tout le visage. Autre. Prenez deux liures mie de pain blanc, vne liure fleurs de fèves, trois liures rozes blanches ou rouges, autant de lis d'estang, six liures lait de chèvre, deux onces racine d'iris: distillez le tout au bain de-marie. L'anez les mains avec la decoction de la racine d'ortie faite en vinaigre & vin blanc, & ce le soir allant au lit: en suite, le lendemain matin relaez-les avec eau fraîche; & savon. La decoction des racines & fueilles de lierre, y est aussi bonne. Frotez les mains avec onguent fait de cire, & d'huile d'amendes douces laue soigneusement en eau. Autre onguent. Prenez beurre frés, huile d'oliue, graisse d'aigneau; après que ces choses auront trempé dix ou douze heures, les fondrés sur petit feu, dans vn pot de terre vernie, y ajoustant de la cire blanche, avec vn peu de musc ou de ciuete. Quelques fois le mois, les mains seront lauees avec eau & savon de bonne senteur. Ou avec eau distillce de mie de pain. Ou avec eau & son meslé, ajoustant à ces laumens cy, quelques eaux odorantes, comme de Damas, de nasse, d'eau d'ange, ou vn peu des huiles, de giroffe, de canelle, d'aspic. Tout d'une venne, les Verrues seront ostées des mains, pour les deliurer de tel enlaidissement. Le jus de limon fait mourir les Verrues: mais plustost & mieux, l'eau dudit jus, distilée au bain de-marie. Le jus exprimé des fueilles, & fleurs du bouillon-blanc, fait le mesme. Le jus des fueilles de la grande Serpentaire, les fait fondre. La cichorce verrucaire, tant mangée en salade, qu'appliquee soit au visage, aux mains, ou ailleurs, les guerit miraculeusement. Le lait du Tinthimal: celuy du figuier sauvage. Les huiles de vitriol, & de soufre. Le graisse qu'on recueille du vieil couvercle d'un vaisseau à huile, le faisant fort eschauffer au deuant d'un grand feu, est singuliere contre les verrues. De mesme vertu, est le jus des branches & tronc du pourpiet, les fueilles ostées & pilees au mortier, puis y ajoustant du sel menu faisant fondre les verrues dans quatre ou cinq jours si l'on les en frote souuent.

REMEDES
Garder la
Face du hassle.
&c.

Blanchir les
Mains.

Verrues.

REMEDES. VOILA les remedes dont se seruira la mere-de-famille, pour le soulagement des siens, attendant que le docte Medecin pouruoye plus ample-ment à la guerison des aiguës maladies, selon les necessitez.

Remedes aux maladies pour les bestes : premierement de celles des Bœufs.

CHAPITRE VI.



D'où viennent les plus frequentes maladies des Bœufs.

LE traitteray en cest endroit, des maladies & cures du Bestail, par l'ordre que j'ay tenu à l'engeancement & conduite des bestes du meynage; suiuant lequel le Bœuf sera le premier mis en rang. Les plus communes maladies des Bœufs, procedent du trop de trauail: ou du travailler en temps & heures importunees de chaud, de froid, de playe, ou de neige. Du manger herbes malignes ou autres mal qualifiees. Du boire soudain après le trauail encores eskans eschaufez: ou de boire eau sale & puante. Du coucher dans estables malsaines, trop humides, peu esuentees, & sur lictiere mal-nette. De la piqueure des bestes venimeuses, & d'autres causes. Lesquelles maladies, le preuoyant pere-de-famille, destournera par ses seruiteurs, autant que l'art & la curieuse diligence, le permettront. Mais quelle sollicitude qu'on employe à tel mesnage, il n'est possible de garentir entierement de mal, les Bœufs, où Dieu les a assubjetis avec tous autres animaux. Le mal du trop trauailler, se

La cure des maux suinés.

guertit par son contraire, assauoir; par reposer: & bonne nourriture, soit en la campagne és herbages bien choisis, soit dans l'estable avec foin exquis, & bruage d'eau tiede, blanchie avec de la farine, y mettrons des veses pilees: aussi par luy lauer la bouche & la langue, avec du vin & du sel: par l'estriquer de tout le corps, le bouchonner, & frotter avec paille, iusques aux iambes, le nettoyer des pieds, leur ostant les espines & pierres qui s'y fontrent en trauaillant. Ainsi sera delassé le Bœuf, & tout d'une main, s'il est blessé en quelque endroit, conuendra y adiouster les remedes particuliers, selô le mal. Estant foulé à la teste, ou au col (comme auient souuent par le ioug) faudra appliquer dessus, vn couple d'œufs rompus dans vn plat,

De foulure.

leurs coques, moyeux & glaires, battues & meslees ensemble. Ou frotter les lieux avec coine de lard, sans rien de gras, qui soit de pourceau masse, icelle vn peu eschaufee: & garder après, que le Bœuf n'aille à la pluye ny au vent. Les escorcheures du col sont gueries par emplastre fait de mouële de bœuf, graisse de porc, sain & graisse de bouc, en esgale portion. L'escure du chesnon, par onguent fait de racines d'aulœc bien cuites, pilees avec graisse de porc, sain de mouton ou de bouc, miel crud, encens, & cire neufue, l'en frottant trois ou quatre fois le iour, iusqu'à entiere guerison. L'ensfeure du pied, se guertit, y mettant dessus des facilles du sureau, broyees avec sain de pourceau, attachees avec du linge. Et y ayant de la meurtrisseure, y sera mis vn emplastre fait de miel, de sain, & de son, bouillis en vin blanc; le retenant sur le mal trois ou quatre iours. Les Bœufs clochent & boiteot par plusieurs autres causes, Si le pied est blessé par

Ensfere. Meurtrisseure. Boiteure, leurs causes & remedes.

par le soc, y sera appliquee herbe de mille-fucille escachee, matc & ius, dont la playe sera tost rejointe. Si c'est de contusion à cause de coup feru, cōuendra bassiner le lieu avec vrine chaude, & y mettre dessus, emplastre de poix avec huile & vieil oinct. Si par nerf refoulé, les jambes seront bassinées avec huile & sel, mises dedans. Si de froid, faut froter longuement le lieu avec vrine de beuf, vn peu eschauffee. Si par enfleure de genouil, tel endroit sera bassiné avec decoction faicte de graine de lin, & de millet en vinaigre. Si par surabondance de sang sur le pasturō, faudra vser de scarification ou de tautere: puis guetir les playes avec beurre salé, & graisse de chevre. Quant aux dislocations, & fractiōns des membres, le plus assuré remede est, de ne s'amusier point à les medeciner, pour le peu d'esperance de guerison: ains de tuer la beste, pour la manger au mesnage, ainsi tout ne s'y perd. S'il est cas que le beuf face quartier neuf, l'ongle du pied luy estant cheute, oignez luy le pied l'espace de quinze iours, avec onguent fait d'vne once de terebenthine, autant de miel, & autant de cire neufue: & au bout dudit temps, lauez le lieu avec vin tiede, dans lequel aura esté botiilli du miel. Les cornes des bœufs estans esbrālées par la force du ioug'en tirant, serōt rassurees & deslāsées, en les fomentans avec decoction de vin où auront botiilli fueilles de sauge, & de lauande: apres, en oignant le sommet de la teste durant cinq ou six iours, avec onguent fait de cumin pilé, bol-armene, miel, & terebenthine. Auenant que la corne soit estorce ou esclatee, frottez-la vne fois le iour, quinze de suite, avec onguent fait de six onces terebenthine, d'vne once gomme d'Arabie. Puis enuolepez la corne, d'vn meslange composé de bol-armene, & huit ou dix blancs d'œufs, qu'estendrés sur des estoupes, où ayant demeuré trois ou quatre iours, lors seché, sera osté: & en sa place, espanduë de la poudre de sauge, dont la corne sera saupoudree, mesmes les racines ioignans à la teste. La douleur de teste se recognoit à la reume, que le bœuf *Des maux de la Teste.* iette en abondance par les yeux & la bouche, lui descendant du cerueau: il a la face enflée & chaude plus que de coustume, est beaucoup tourmenté de ce mal, ainsi que son impatience le monstre. Pour l'en guetir, l'on luy fera attirer par les narines, du vin dans lequel aurez infondu des aulx pilez: & apres la teste luy sera bassinée, avec decoction faicte en vin de fueilles de marjolaine, rue, lauande, noier, laurier. L'œil chassieux, est gueri par collyre instillé *De l'œil.* dedans, fait avec vne once de myrthe, deux d'encens fin, & autant de safran puluerisez, & dissouts en eau de cisterne. Ou par autre collyre de ius des racines & tiges de pauot sauuage, avec miel. Ou par cataplasme de farine de froment appliqué sur l'œil. La taie de l'œil se fond, avec onguent de sel ammoniac & miel. A la diminution de la veuë, le bœuf n'ourant les yeux qu'à demy, est remedié par le riter du sang dessous l'œil, & en suite, luy instiller souuent dans l'œil, du miel liquide. Pour esclaircir l'œil trouble & nubileux, l'on y soufflera dedans, poudre subtile d'os de seche, sucre candi, & canelle. A l'enfleure de la bouche & du palais, faut tost remedier pour *De la bouche.* l'importance du mal: ce sera en perçant l'enfleure avec la lancete, ou avec le feu, pour en faire vuidier le sang corrompu. De mesme sera fait pour guetir les tumeurs de la Langue, dont elle est enflée: puis on la frotera avec huile & sel, iusques à entiere guerison. Les vlcères de la langue, seront consolidées par l'onguet fait d'aloë, d'alun de roche, & de miel rozat: la lauand

REMEDES

*Des Testi-
cides.**De la peau
tenant aux
os.**De la Coli-
que.**Du Morfon-
dement.*

♣

*Pisse sang.**Flux de
ventre.*

apres avec du vin tiède, dans lequel aura bouilli de la sauge, ou autre herbe
d'essicative. L'enflure des Testicules, se perd par la fréquente onction de sain-
doux : ou en le bassinant avec fort vinaigre, dans lequel auront esté infon-
dues, bouze de bœuf, & craie blanche. Quand la peau tiens aux os de mai-
greur, ou d'autre langoureuse cause, faut bassiner tout le corps du Beuf avec
vin & huile meslés ensemble, frottant le poil contremont plusieurs fois le
jour : & ce vn peu violemment estant au Soleil, ou en estable chaude non
venteuse. La colique est vne violente maladie qui tue les bœufs, sans prompt
remede. Elle leur auient de lassitude, plus au Printemps qu'en autre saison,
à cause que lors ils abondent en sang. La violence de ce mal, leur oste le ma-
ger & le repos, se jettans & veauxrans à terre, sans se pouuoir tenir ni arret-
ter, avec grande douleur, suans & gemissans. D'és qu'on s'aperceura de ces
choses conuient inciser la peau du Beuf en diuers lieux, comme sur les es-
pauls, & vn peu au dessus de la queue, pour en faire sortir du sang, aussi lui
couper vn peu du bout des oreilles, d'où sortant du sang, la guerison s'en en-
suiura ; sinon, elle sera desesperée. Faudra en outre, lui broier le ventre avec
vn gros baston rond, que deux hommes tiendront, vn de chacun costé, pour
lui faire amollir la peau, & que le sang se descaille pour sortir. Aussi, l'on
pourmenera longuement le Beuf, lui presentant de coup à coup, à manger
du foin delicat, & du pain de millet ; non du sel, parce qu'en ceste maladie,
il est contraire. Le Morfondement, est aux Beufs, maladie presque incurra-
ble, pour peu qu'on la laisse posséder : & encores, comment qu'on les gue-
risse, li n'en sortent-ils jamais bien sains, demeurans laches au travail, sans
se pouuoir engraisser. Leur poil est herissé, en plusieurs endroits du corps,
non applati. cognoissance certaine d'auoir esté morfondus. Le Pisse-sang,
va communément de compagnie avec le Morfondement. Les remedes à ces
maux, sont les suiuaus. L'abstinence en est le premier. Partant, dès incont-
inent qu'on verra le bœuf se coucher à terre pressé d'angoille, soudain se re-
leuer, tordre la teste, & le reste du corps, avec inquietude, ostez lui le manger
& le boire ; sur tout, ne permettez qu'il boiue aucunement ni eau, ni autre
liqueur ; car buuant, n'y auroit plus d'espoir de guerison ; mais luy sera don-
née ceste medecine, qu'on compose de trois onces de millet, autât de graine
de cheneve en poudre, bouillies en deux pintes de vin blanc ; y ajoutant
vne once de theriacle, & deux de safran. Autre. Prenez deux liures de miel,
six onces tartre de bon vin, vne once de canelle, du lait de vache vne chopi-
ne, & faictes aualer ce bruuage au bœuf. Autre bruuage est fait avec vne
pinte, mesure de Paris, d'eau de plantain, vne chopine d'huile d'oliue, autant
de bon vinaigre, deux onces poudre de cougourdes saunages, autant de celle
de coque d'œufs. Aussi cestui-ci est fort profitable au bœuf : vne escuellee
d'vrine, vne escuellee & demie d'huile d'oliue, six œufs frais, de luye de four,
ce que la main peut contenir : tout cela batu ensemble sera donné au
bœuf. L'huile de noix avec du mitridat, est bon remede à ce mal. Pour oster
la douleur qui tourmente le bœuf, luy faut lier les oreilles, les batre avec
vne verge iusqu'à ce qu'elles deuiennent rouges : lors conuient les inciser,
perçant les petites veines, qui, par ce moyen, y appa oissent, dont sortira du
sang presque vert : ce fait, donnerez vn peu de sel au bœuf, & le pourmene-
rez. Au flux de ventre : l'abstinence du manger & du boire sont necessaire,
seule

seulement sera donné au bœuf à manger des feuilles d'Oliuier sauvage, tendres, & des ieunes iettons de rozeaux sauvages. Et ce bruuage, fait avec trois onces graine de meurte, des fucilles d'origan, d'auronne de iardin, vne liure de chacune cuites en eau, apres luy donnât à manger des fucilles de laurier. A la Constipation du ventre, n'y a meilleur remede que l'aloës hepatique en poudre donné à boire avec eau tiede au matin, durant cinq ou six iours de suite. Pour guerir la Roigne du bœuf, l'on le frotte avec compositio faite de soulfre, d'aulx, de sarricte, de noix de galle, de suie, de marrubium, meslez ensemble avec vinaigre. Ou frotter le bœuf, avec onguent composé de son vrine, de poix-resine fonduë en vin blanc, & de beurre salé.

REMEDES.

Ventre constipé.
Roigne.

REMEDES POUR LES CHEVAUX.

DIVERSES maladies aduennent souvent aux Chevaux par trop de sang & ce que prechant, conuient les faire saigner lors qu'on s'aperceura les Chevaux se frotter la queue contre les murailles, ou autres lieux où ils peuvent atteindre, signe de surabondance de sang. Et de peur de faillir, sans autre indice, se fera de deux en deux mois, vne fois, la Lune estant vieille, qu'on leur tira du sang. Au Morfondement du Cheval est remedié par ce bruuage. Prenez Scamonee, turbiti, aloës, fené, jagaric, momie, galange, demie once de chacun: reglise se vne once, girofle autant, saffran, trois drachmes, saffran bonrg deux drachmes, huile d'oliue vne liure, le tout piluë & meslé dans vne pinte vin rouge, & donné à aualler au Cheual. Au Refroidissement, par le sang de poureeau chaud, battu avec du vin: puis conuient bailler à boire au cheual de l'huile d'oliue & du miel, dans lesquels aura bouilli de la rue, y adiouant vn peu de mastice & à manger des fucilles de rozeau & de millet, & de l'herbe de chion-dent, l'abbruant d'eau tiede blanchie avec de la farine d'orge. A la Toux; le bled laué, puis cuit & seché, meslé avec du miel mangé est fort bon. A la Pouffe; où de faut de respiration, est propre ce bruuage. Faites cuire dans trois seaux d'eau, vn petit chien de trois semaines, iusques à la consommation de la moitié de l'eau, & que les os du chien se separent de la chair, y ajoutant sur la fin, du sucre, gingembre, & poivre, de chacun demie once. Donnez de ceste decoction à au cheual, durant trois matins; par inegal esmesures, à scauoir, le premier, cinq chopines; le second, quatre; le tiers, trois; & apres faites courir le cheual tant qu'il pourra. Le soin qu'il mangera durant lesdits trois iours, sera arrouté avec la decoction susdicte. Le cheual pouffé, reçoit aussi grand soulagement par ces remedes-ci. Faites poudre de graine de Paradis, souphre, senevé, autant de l'vn que de l'autre, qu'infuserez dans l'hydromel, & en ferez des pillules, chacune de la grosseur d'vne noix, pour en donner au cheual, vne chacun matin, avec du vin rouge. Ce bruuage-ci est aussi fort bon à ce mal. Gingembre, girofle, graine de fenouil, cumin, racine de galange, autant de l'vn que de l'autre, le tout en poudre, avec vn peu de saffran & meslé ensemble, sera mis dans

Sang nuisible.

Morfondement.

Refroidissement.

Toux.
Pouffe.

R. MEDES. du gros vin rouge, y ajoutant demie douzaine d'œufs. Autre. Agaric & fenugrec, en vin rouge. Le fendre des nazeaux, est inuenté pour donner respiration aux Cheuaux, afin de les garder de tumber pouffis. La Morue, se guerit avec parfum fait d'encens, de soulfre, d'ospin, grains de genevre, le faisant attirer au Cheual par les narines, en lui accommodant vn sac sur la teste, à ce que le parfum ne se perde. La Gourme, sera estuuee, avec la decoction chaude de guinaues, semence de lin, ouë aluine, & feuilles de lierre terrestre, faite en eau, y aiant longuement bouilli après, le lieu sera oinct avec huile laurin, & beurre frais. Est requis appliquer sur le mal, emplastre fait avec racines de guinaues, & oignons de lis, bouillis jusques à deuenir en paste: puis y mettre du leuain de segle, & du vieil oinct, dont le tout sera incorporé ensemble. Et tandis que l'emplastre sera en son lieu, l'on soufflera aux nazeaux du Cheual vn couple de fois le jour, de la poudre faite d'euforbe, & d'ellébore noir, par esgale portion: or bien, sera mis avec vne plume, dans les nazeaux de l'huile laurin en quantité, par le moien desquelles choses, le Cheual iette par là, vne partie des humeurs, de la Gourme. Si l'apostume ne se creue d'elle-mesme, la faudra percer à tout la lancette, ou le fer chaud, puis consolider la plaie, par les remedes ordinaires. *À la Bosse* faut faire onguens avec des herbes d'aluine, & de ache broiee & incorporée en vieil oinct, & en engraisser le mal. Le lauarre est gueri par ce moien. Faites emplastre avec des aulx, & oignons pilés, les incorporant par moutarde faite au vinaigre. Autre. Du blanc du pourreau pilé avec vert-de-gris, & sain vieux, se fait vn tres-bon onguent pour ce mal. Les Grapes, Malandres, & visques Roignes, sont gueries dans peu de temps, par ces remedes. Faites lessiu, en eau claire avec vne partie de chaux neufue, & l'autre, de cédres de sarment de vigne, de coillats de pois, & de fiente de geline, dont lauerés les lieux malades du Cheual: puis oindrés avec cest onguent. Prenés du soulfre, & du vert-de-gris, autant de l'vn que de l'autre, mettés les en poudre, & icelle dans vne chopine d'huile d'oliue, en vn poëlon, pour y bouillir, jusques à la consistence d'onguent. Autre à mesme effect Litarge d'or, couperose, soulfre vis, autre soulfre mortifié, argent vis, vne onco de chacun: vieil lard deux onces, & le fiel d'vn bœuf ou d'vne vache: les choses susdites, puluerisables, seront mises en poudre meslées & incorporées avec le lard & le fiel, dont sortit l'onguent requis. Au Farcin, est remedié en oignant le lieu, avec huile de genevre, l'espace de quatre jours, soir & matin, l'ayant premierement deschargé de poil avec le rasoir: à condition, que telle partie, ne soit aucunement mouillée auant que le poil y soit reuenu. La veine du col sera ouuerte, pour en tirer du sang assés abondamment, ne laissant manger le Cheual, de quatre heures après la saignée, Lui sera donné à manger avec son auoine, six jours durant, de la poudre suiuate. Prenés cumip, graine de lin, fenugrec, sileris montani, de chacun deux onces, soulfre vis quatre onces, puluerisez & meslés le tout ensemble. Après les six iours, ferés manger au Cheual avec l'auoine, des racines couppees menu, de bouillon blanc, de valerian, de parelle, autant d'vne que d'autre, & de toutes ensemble, vne poignée à chaque fois que lui donnerés l'auoine. Le matin qu'aurés commencé à lui donner ces racines-là, faites-le saigner de la veine du col, sans lui tirer beaucoup de sang, le gardât de manger & boire, quatre heures après,

&

& le reste du iour, le traiterés avec bon foin & auoine, sans lui donner, ni des poudres, ni des racines susdites: mais si ferés bien les six jours après de suite, car avec l'auoine, vn foit lui baillerés de la poudre, & le lendemain à semblable heure, des racines, alternatiuement, vne fois chacun jour, de l'vne ou de l'autre, ainsi continuant durant six iours: puis autres six iours, ne lui baillerés que du bon foin & auoine, par lequel traitement le Cheual sera deliuré du Farcin, tres-fascheuse maladie, & contagieuse. toutes bestes cheualines la prenans comme peste, dont est necessaire separer les malades du Farcin, des saines: voire, & nettoier curieusement, & estables & mangeoires, que mal n'en auienne à toute la troupe du bestail cheualin. Le Cheual sera laué trois ou quatre jours de suite, avec eau en laquelle auront bouilli de la iombarbe, morelle, orties griesches. Les plaies du Farcin sont gueries y mettant dessus, de la poudre de miel & de chaux, cuits & rostis ensemble par egale portion. Contre les Courbes, faut employer cataplasme fait de sauge broïee, avec sel ammoniac, farine-folle de moulin, & vinaigre. Contre les enflures des genoux faites paste avec suie de cheminee puluerisee, & vn peu de farine, destrempees en huile d'oliue, & l'appliqués sur les enflures. Les Suros se guerissent, par emplaktes faits d'vn oignon cuit sous la braise reduit en paste, meslé avec de la cire fondue, & du sain de pourceau. Des racines de mauues, & graine de moustarde, cuites & incorporees avec siente de beuf: mais auant l'application, conuient raire le poil de la partie malade. Aux Auiues, le plus prompt remede, & le meilleur (pour garantir de mort le cheual) & le plus assure, est d'arracher les Auiues avec la lancette, ce que fait l'expert mareschal, auquel faut recourir promptement. Telle maladie procede d'imprudence, abruuant le Cheual suant & encores chaud du precedent trauail, dont il perd & repas & repos, ne voulant manger, ni s'arrester en vn lieu, ains pressé de grande douleur, se couche & remue avec inquietude. Il a les aureilles froides, signe du mal des Auiues lesquelles arrachees, le Cheual sera enuolopé d'vne couuerture & promené, iusques à ce que les aureilles lui soient reuenues chaudes, lui faisant manger du bon & delicat foin, & boire de l'eau tiede, blanchie avec de la farine, y mettant du sel dedans. Après par repos & bon traitement, remettre le Cheual en santé. L'Encœur est vn autre mal qui despesche tost le Cheual: de mesme qu'au precedent conuient recourir au mareschal, pour arracher avec ferromens la glande, qui s'enfle en la poitrine. L'Estranguillon est aussi du gibier du mareschal. Ce sont glandes qui procedent de l'humeur descendant du cerueau resfoidi, sous la gorge du Cheual. Il conuient les piquer avec la lancette soir & matin, oignant souuent avec du beurre frais, toute la gorge & tandis courrir la teste du Cheual avec du drap pour le garder du froid, & tenir le Cheual en estable chaude. L'Eschaufement de Gueule, est gueri par le seul lauer avec fort vinaigre souuent reiteré, de la Gueule & de la langue. La veüe trouble, par le souuent lauer des yeux, avec de l'eau courante de riuere ou fontaine, y ajoutant du ius d'esclaire, dont l'on instillera tous les iours vne fois dans l'œil du Cheual. La blessure de l'Oeil, par Cataplasme fait d'aigremoine & de betoine, pilees ensemble, y meslant deux aubins d'œuf. Le Cheual trop trauaillé, se deslassera par vn emplastre mis sur les reins, composé de poix noire, bolarmeni, sang de dragon, oliban, mastice, noix

*Courbes.**Suros.**Auiues.**Encœur.**Estranguillon.**Gueule eschauffee.
Veüe trouble**Oeil blessé.
Lassitude.*

noix de gale, de chacun poids esgal, l'emplastre estant appliqué chaudement, où il demeurera tant que le cheual soit gueri. Les jambes & les cuisses du cheual, seront frottees longuement avec onguent fait de farine de froment, d'huile d'oliue, & moyeux d'œufs, dont il sera desflassé. Et les playes du dos, gueries par le jus de la veruaine, dont elles seront frottees; ou par la poudre de ladite herbe, à faute de la trouuer fraîche. A cela est aussi bon, le jus d'esclaire. La poudre de siente de geline, mises sur les playes, les cōsolide & desseche: le mesme fait aussi, la poudre de sauates bruslees. L'ensfleure, sous la selle se refoudra, appliquant dessus, comme mortier, de l'ardille, qui est vne terre forte, destrempee avec vinaigre. Celle des iambes, avec ius de mauues, miel, & vinaigre, bouillis ensemble, en estans frottees matin & soir. Celle des Testicules, avec bouillie faite de croye, du sel, & du vinaigre, dont l'on les frottera plusieurs fois le iour. Aussi par ce remede: Faites parboillir en eau, de sèves, pour les despoillier de leur pellicule & attendre: aioustez-y le double du cumin, & les cuisez ensemble dans du vinaigre: puis mettez les dans vn sachet de toile, & iceluy fort chaudement, sera appliqué & attaché au lieu dolent. La Gale aux Pasturons, par frotter souuent & rudement avec de la paille, aioustant vne onction faite avec de l'huile de noix, & du soulfre: de seul huile de cade, y est fort bon aussi. A l'eschauffement, le souuerain & singulier remede est de bailler à aualer au cheual, deux onces d'huile d'oliue, avec vne chopine de vin rouge, si c'est en Esté, & en Hyuer, y adiousterez vne once d'huile de surplus. Pour la retention d'vrine, sera faite fomentation de parietaire, ditte aussi esparcete, senesson & asperges, en esgale portion, cuites ensemble, & appliquee avec sachets sur les plus proches lieux de la verge, là y faisant tenir avec des bandes. Les testicules seront à telle cause frottez & bassinez, avec la decoction, de cresson, parietaire, & racine de pourreaux. Et sera donné à boire au cheual, le jus de chous rouges, avec du vin blanc. La durté de ventre la plus dangereuse, auient aux cheuaux par trop manger du grain, dont, sorbus, extremement enflés, ils meurent sans prompt secours. Le remede à cela est de luy donner vn clystere fait de la decoction de mercuriale, parietaire, mauues, branche vrine, avec miel & huile: puis lui oindre le ventre avec de l'huile, & le frotter avec vn baston rond, par deux hommes chacun d'vn costé, commençans par le deuant, apres luy esbouter le fondement, & le mener promiener doucement & longuement, & iusqu'à ce qu'il ait rendu le clystere & senté. Ces bruyages y sont aussi propres. Prenez de la poudre des feuilles de rus sauvage, & de la graine de ladite herbe, destrempees en vin rouge: racine de rambe iune, avec grains d'anis, & de opopanax, infusez-les dans trois onces d'huile d'oliue, & autant de vin rouge: & de l'vn des deux, en baillez à aualer au cheual, durant trois ou quatre iours. Contre le flux de ventre, seruira ce bruyage fait avec farine d'amidon, poudre de galles, & vin vermeil: lui frottant le ventre avec huile rozar, & vn peu de sel. A l'enclouëure, faut premierement en ôter la cause, qui est le cloud, & au trou d'iceluy, mettre de l'huile bouillant, avec du sel vn peu. Mais le cheual ayant porté l'enclouëure plusieurs iours, & à cause d'icelle, clochant, le pied sera premierement desferre, & deschargé du nuisible, l'en nettoyant tres-bien: apres sera fomenté avec huile chaud, & sucre: ou bié l'on mettra dessus vn emplastre fait avec sain de pourceau, sel, & eau: ayant

Playes au
Dos.

Enfleure au
Dos.

Aux iam-
bes.

Aux Testi-
cules.

Gale aux
Pasturons.

Eschauffe-
ment.

Faire Uriner

Ventre gon-
flé.

Flux de
Ventre.
Enclouëure.

ayant au preallable rempli le creux, où estoit le cloud, avec de la poix & du sain fondus. Le fer sera attaché au pied. l'y faisant tenir seulement avec deux clouds, attendant l'entiere guérison. L'ongle du pied tendre, sera endurcie, & se maintiendra en bonté, par l'onguent fait de la racine de mauues bouillies longuement, pilees avec miel & farine, dont elle sera souuent oincte, de mesme la colonne du pied & le talon. Pour engraisser le cheual maigre, plusieurs moyens y a-il, aioustez au repos; & au bon traitement, de foin & d'auoine, comme de luy donner avec l'auoine, vne poignée de froment mouillé, ou du seigle, du fenugrec, des fescols, des lupins, des sèves bouillies, & autres choses. Mais de tous les moyens, les plus propres sont ceux du Printemps, par le vert qu'on fait manger aux Cheuaux; & du vert, l'herbe de la Luzerne, ou sain foin, est la meilleure; laquelle fraichement coupee, donnée au cheual, l'engraisse dans douze ou quinze iours: le purgeant & faisant vider, les trois ou quatre premiers iours, si bié que par apres, s'en rend disposé & gai, se paissant avec appetit de tous fourrages, qu'en suite de la Luzerne, luy voudrez donner. L'herbe de l'orge, est aussi bonne à ceci, baillée à manger au cheual, pour d'icelle, seule, le nourrir durant le temps que l'herbe demeurera tendre, la lui donnât en la cresse, petit à petit, non beaucoup à la fois, de peur de le degouster, sans le faire boire aucunement: ains au lieu du bruuage, l'herbe de l'orge sera trépee dans l'eau (se iournant en vne auge à l'estable) à mesure qu'on la met en la cresse. Aucuns purgēt leurs cheuaux, avec des tendrons de saule, qu'ils font couper à la cime des branches des arbres, tous les matins à la rozee: avec laquelle font manger tels tendres iettons, aux cheuaux. C'est seulement pour trois ou quatre iours, qu'on les nourrit de telle viande, ce petit terme estant suffisant de les purger. Autres font manger le vert au pré, y mettans les cheuaux dès l'aube du iour, pour y paistre l'herbe, tandis qu'elle est chargée de rozee: les en retirans sur le chaud du iour, & les y retournans sur la vespree. Mais le cheual paissant en la campagne, demeure plus à se remplir que par les precedés moyens. Tous lesquels tendent là, que de renoueller le cheual, dont apres il s'engraisse par bonne conduite, de la nourriture & du traual. Il y en a qui font defferrer leurs cheuaux, auant que leur donner le vert, les font purger par bruuages, & saigner, pour les descharger d'humeurs. Aussi les laissent dans l'estable sans lictiere, les contraignant se coucher sur leur fiente, & d'icelle s'en couvrir le corps, ne les estrillans nullement, durant le temps de tel traictement, par lequel les cheuaux se renouellent, deuenans comme poulains. Puis remis à leur ordinaire, sont pansez de la main, & refetrez, pour reprendre les erres de leur precedent seruice, Les mousches ne nuiront aux cheuaux, si on les frotte par tout le corps, avec des fucilles & iettons de courges, y faisant attacher leur ius, & apres y passer dessus du sain avec le plat de la main. Le mesme fait l'onguent composé avec poix, & graisse, meslez & fondus ensemble, y aioutant de la farine d'ers; si l'on en frotte les cheuaux: lesquels moyens seruiront aussi aux bœufs, pour ne donner prise sur leurs corps, à aucune mousche.

R E M E -
D E S.*Affermir
l'ongle du
pied.
Engraisser le
cheual.**Contre les
Mousches.*

R E M E

REMEDES

REMEDES POVR LES ASNES ET MVLETS.



Es Bestes estans sujettes à semblables maladies, que les cheuaux, par semblables remedes aussi, serôt elles gueries. Il est vray, qu'elles en ont quelques particulieres, pronenans de la particularité de leur naturel. Mais difficilement peuent-elles estre distinguees, pour le peu de difference qu'il y a des vnes aux autres. Ce qui sera laissé au iugement du mefnager, afin que par le Marechal, soit remedié aux maladies de ses bestes Cheualines selon les occurrences, mesmes de celles de ses Asnes & Mulets, les plus importantes: sur tout, de celles dont la cure requiert la main du Marechal, assauoir, le fer & le feu.

REMEDES POVR LES BESTES A LAINE.

Lieu. IV.
Chap. XIII.



LE Bestail à laine, Moutons & Brebis, est sujet à plusieurs & diuerses maladies, dont la pluspart procedent de mauuais gouuernement, soit du logis, soit de la maniere de les menet paistre aux champs, à quelles heures, en quels pastis, combien de temps les y tenir, & autres circonstances remarquees au chapitre de leur engeancement & nourriture: où pourront estre prins des bons preseruatifs, salutaires à cest imbecille animal. La Peste est leur plus dangereuse maladie (ditte en Languedoc, *Boussade*,) tuant le bestail dans fort peu de temps, s'il n'y est remedié de bonne heure. En Esté & en Hyuer, ce bestail est plus sujet à prendre la Peste, qu'en autre saison de l'annee; pour lequel danger preuenir, on luy fera boire, durant quinze iours, au commencement du Printemps & de l'Automne, au matin allant au pastis, de l'eau en laquelle auront trempé de la sauge & du marrubium, dix ou douze heures. Aux bestes qui se trouueront frapees de ce mal, le susdit bruuage sera continué, & en outre baillé du vin & eau, avec soulfre & sel, trois fois autant. Mais pour vn preallable, telles bestes malades, seront separees des saines, & celles-ci, remuees en nouveau lieu: leur donnant aussi du soulfre & du sel, avec vin & eau, comme és malades, par ces moyés les deliurant d'infection. A quoi, par dessus tout autre remede, le changement d'air seruira, pourueu que sans delay, cela soit fait, dès qu'on s'aperceura le mal estre entré au troupeau; que le lieu soit sain & esuenté, & que les estables soyent bien nettes. Les premieres estables seront tout d'une main, curieusement nettoyees & parfumees avec des herbes odorantes qu'on y bruslera dedans, pour en chasser l'infection: où toutesfois, l'on ne ramenera le bestail, que le mal ne soit du tout passé, n'y restant pas mesme l'apparence, pour tant plus seurement conduire vostre troupeau. La Roigne est aussi vne fascheuse maladie, trainant les Brebis à la mort, avec langoureuse maigreur. Elle leur auient au dos, par playes, & morfondures, se donne & prend comme peste. Pour en preseruer le bestail, conuiendra pour vn preallable, ne le meller iamais avec aucun qui soit roigneux, ains ne paistra qu'avec bestes saines. Apres auoir tondu les Moutons, & Brebis, l'on les lauera avec eau où autont trempé de

Essie.

Roigne.

la fauge, & du marrubium: ou avec eau salee, au defaut de celle de la mer. par en estre esloignés. Sechee de ce laüement, l'on les frotera avec du sain de porc, dans lequel aurés mis du soulfre puluerifé. Estant le Bestail ja faili de Roigne, en fera guery par laüement fait de la decoction de lupins, vin blanc, & huile de noix, & mellés ensemble en egale portion: Par la decoctiõ de pomes de cyprés: par l'onction du seul huile de cade: Par l'onguent, avec huile de noix & soulfre: Par le seul laüement, avec vieille vrine: Par la lessive, faite en eau avec cendres, où auront longuement bouilli de tendres jettons de genre, trõçonnés. Mais avec beaucoup d'efficace, sera guerie la roigne des bestes à laine & à poil, par cest onguent. Prenés couperoze, argent vif, verde gris & alum de glace par egale portion, le tout mis en poudre, sera mellé ensemble dans du vieil oint, & farine de lupins, ou cendres communes. C'est pour bestes d'age, non pour aigneaux, dont la tendre ieunesse, ne pourroit souffrir la violence de l'argent vif, de la couperoze, & de l'alun de glace, pour laquelle cause, l'on otera de l'onguent ces choses, estant question de l'employer es aigneaux, qui receuront tous les autres remedes indifferement. A vne autre espeece de Roigne, est aussi sujet ce bestail, tres-fascheuse & importune, car elle le prend au museau l'empeschant de paistre. Les Anciens François l'appelloient, Pozcre. Elle leur vient de la rozee, paissans sur les guerets hors heure. Le remede est, l'onguent fait avec huile de cheneui, alum de glace, & soulfre vif, l'appliquant dessus le museau, sur le soir au retour du pastis, pour y demeurer toute la nuit, car le matin ne seroit à propos, le paistre le rendant inutile. L'ardeur du Soleil: principalement celuy du mois de Mars, offense tellement le cerueau des Moutons & Brebis, que tous estourdis ne font que tournoier sans vouloir manger. Ce mal est appellé, Auertin, par d'aucuns François, & en Escosse avec raison, Estourdi. Il se guerit par le suc de la poiree ou bete, le faisant boire à l'animal, & mâger des fueilles de ladite herbe. Aussi par le jus de l'ornale ou tourebonne, instillé dans l'oreille de la beste, soit-elle ieune ou vieille. La Toux se perd, lauant les nazeaux avec du vin, dans lequel l'on aura pilé des amendes. Aussi, par boire au matin du vin blanc, avec huiles d'amendes douces, & après donner à manger à la beste, de l'herbe ditte, pas d'asne, & à aualer du ius d'aigremoine avec du vin. A la Difficulté d'Halener, ne se treuve meilleur remede, que de fendre les nazeaux, & coupper le bout des aureilles à l'animal, comme l'on fait aux cheuaux, pour semblable cause. A l'Enfleure du Ventre, pat auoir mangé des meschantes herbes, sera remedié tirant du sang des veines des leures & de celles de dessous la queuë près du fondemët, puis luy faire boire de l'vrine d'homme. La Morue du bestail à laine, est incurable estant vne fois formee. Elle est venimeuse, estant facilement prise par les bestes saines: lesquelles, comme recherchant leur malheur, accourent ainsi qu'au sel, à la mangeoire des Brebis morueuses, y leschans la morue qu'elles y treuvent, dont elles s'infectent de tel mal. Parquoy, apres auoir retiré les bestes morueuses en estable separé, & essayé les remedes du cheual en semblables maladies, s'ils ne profitent dans trois iours, les pourrés bien faire ietter en la voirie. Pour la Morfure de bestioles venimeuses sera donné à boire de la nielle en poudre avec du vin, & appliqué dessus le mal, emplastre de fen de Pourceau. Pour faire choir les Vers qui s'engendrent es plaies des

Pozcre.

Auertin.

Toux

Difficulté
d'Halener.
Enfleure
du Ventre.

Morue.

Morfure de
bestioles.

REMEDES
Fieure.

Jambe rom-
pue.

des Brebis, de quelle cause qu'elles soyent, ne faut qu'y tenir de la chaux acufue en poudre, la y faisant attacher avec huile de cade. A la Fieure, le remede, est la saignée de la veine de l'œil droit, ne souffrant que la beste boiue aucunement de quelques jours après. Pour la Rupture de la Jambe, faudra premierement tondre le poil du lieu, après l'oindre avec raris molifié en salive d'homme & y appliquer vn emplâtre de poix noire : & ayant remis la jambe, la lier proprement avec des bandes, y ajoutant des bastois, pour la tenir droite, & de telle sorte l'accorder, que la beste puisse aller aux champs paistre, sans en destourner la guerison.

Remedes pour les Cheures.



AR semblables remedes qu'on employe en la cure des maladies du bestail à laine, seront medecines, celles de cestuy-cy à poil, pour la sympathie de leurs naturels, souffrant communication de nourriture. Et bien qu'on reconnoisse quelque diuersité de complexions entre les brebis & Cheures, si n'en seront pourtant leurs maladies distingues, pour les traicter diuersement. Ou ce sera, en certaines particularités, que l'expert berger remarquera, & y pouruoir selon les experiences, sans estre besoin d'amplifier d'auantage ce discours.

Remedes pour les pourceaux.



LE premier sera, de tenir nettement leurs estables & mangeoires, leur faire bonne lictiere, ne souffrir de hanter autre bestail : mesme la poulaille sera bannie de leurs estables, parce que les plumes & fientes de la volaille, importunent beaucoup les Pourceaux. Ces choses tendent à Preseruer les pourceaux de maladie, à plusieurs leur saleté & gourmandise, les ayans assujettis. Quand l'on s'aperceura les Pourceaux n'estre si esueillés que de coustume, ayans la mine triste, sans appetit, portant les aureilles pendantes, lents au cheminer, trainans leurs jambes de derriere, c'est signe de mal futur. Dont encores serés mieux asseuré, par les foyes du dos qu'on leur arrachera, desquelles ayans saigneuses les racines, vous ferés comme voir à l'œil, la maladie estre ja arriuee. Leur indisposition auient quelquesfois, par auoir mangé de mauuaises herbes, laquelle ne se conuertira en maladie, si leur faites digeter tels mauuais morceaux : ce que ferés par abstinence, les tenans enfermés, sans manger, dixhuiet ou vingt heures. Au bout de tel terme, leur baillerés à boire bonne quantité d'eau tiede, dans laquelle aurés fait tremper, durant douze ou quinze heures, des racines de concombre sauuage pilees. Ce leur sera singulier preseruatif contre les maux contagieux, de peste & autre, que de tenir dans leurs auges, des racines d'afrodille concassées : à ce que leur bruuage ordinaire, tire la substance de telle racine. Le charbon du bois de tamaris asseint dans le boite des Pourceaux, leur sert de bon preseruatif contre les venims : & seroit à souhaiter, leurs auges estre faites de tel bois, pour leur continuer ce bon seruaice. Touchant la Peste pour vn prealable faut changer d'aer (non seulement de luy) en lieu

Peste.

en lieu esuenté, comme j'ay dit des brebis, & le seigner sous la langue. La les REMEDES.
 ferés nourrir, plus avec le boire qu'avec le manger : mais boire, dans lequel
 aurés fait bouillir herbes fresches, y meslant tous-jours de la farine d'orge
 parmy. Pour corriger aucunement la Lepre (car de la guerir du tout ne se Lepre.
 peut) l'on saignera le Pourceau sous la queue : l'on fera souuent baigner dans
 l'eau : l'on ne luy esparnera le boire : & sur tout, l'on les logera nettement,
 sans souffrir demeurer aucuns fiens pourris dans leurs estables, ains leur tenir
 tous-jours bonne lictiere. La saleté estant principale cause de telle maladie.
 Les Pourceaux deuiennent quelquesfois enflés par trop manger de fruits en
 la saison. La decoction de chous rouges, beuë, les des-enflera, voire les chous
 mesmes, leur en donnant à manger avec leur prouende. La fueille de meurier Catarre.
 bouillie en eau, sert aussi en tel endroit. Au Catarre & enflures des glandes
 au col, après auoir saigné le Pourceau sous la langue, l'on frotte les lieux en-
 flés, avec du sel & farine de froment meslés ensemble. La decoction des her-
 bes & racines de concombres sauuages, est salutaire à ce bestail se treuant
 mal d'auoir mangé des meschantes herbes : parquoy, ne leur esparnés tel
 bon remede, le reiterant souuent sans crainte d'exceder.

Remedes pour les Chiens.



RVSIEURS maladies des Chiens, seront curees par semblables
 remedes, que celles des bestes à laine, pour la conformité de leurs
 mœurs, en plusieurs choses. Et les maux suyans, par ces moyens- Rage.
 cy. Pour la Rage. L'on preuiet ce furieux mal, dès la premiere Liu. IV.
 jeunesse du Chien, en luy tirant le nerf du bout de la queue, dont j'ay parlé Chap. XVI.
 ailleurs : ainsi estant creu dès toute ancienneté. Aussi pour la mesme cause,
 leur oste-on vn nerf qu'ils ont sous la langue. Mais pour le mieux, conuiet
 entendre que les Chiens sont tourmentés de diuerses sortes de Rage, distin-
 guées en sept especes, comme aucuns ont escrit, dont les deux premieres
 sont incurables. Es cinq derniers (par n'estre tant venimeuses que les autres,
 y a quelque remede, comme les suyans. Faites aualer au Chien, vn bruuage
 fait de la decoction de ruë, passerage, elebore noir, bouillis en eau, à
 laquelle sera ajousté du vin blanc, & deux drachmes de scamonee : après le
 Chien sera saigné en la gueule luy faisant sortir à force sang. Autre, pinoine,
 & absynte, six drachmes de chacune, aloë en poudre, deux drachmes, au-
 tant de corne de cerf, bruslee & puluerisee, agarie autant : ces choses seront
 infusees en vin blanc & donnees en bruuage au Chien : puis conuiet le
 saigner des deux vaines qui viennent par le dedans des espauls : ou luy fen-
 dre les aureilles pour les faire saigner. Pour guerir vn Chien de la morsure Morsure d'un
 d'vn autre, estant enragé, le faut purger, puis baigner. La purgation sera Chien enragé.
 faite, de casse, de scamonee, avec poudre de stasifagre, le tout destrempe en
 huile d'oliue, quon baillera à aualer au Chien. Et le bain, de pure eau clai-
 re, avec abondance de sel (à faite de l'eau de la mer) qu'on mettra, pour
 aissance, dans vne cuuette, & là plonger & lauer le Chien plusieurs fois le
 jour, durant neuf ou dix. La Roigne commune des Chiens, se guerit par les Roigne.
 lauer souuent & rudement avec la decoction de berles, d'enulacampana, de
 laplace,

REMEDES la place, de frodilles y adioustant des cendres & du sauon. Les Dartres sont bien plus difficiles à guérir. Après auoir razé le poil des lieux requis, iceux seront frottés avec vin aigre & de la lexieue avec du sel, si fort & tant, que le sang en sorte. Puis les Dartres sont oinctes avec onguent de deux liures huile de noix, vne liure huile de cade, autant de poix gemme, soulfre, vitriol, verde gris, quatre onces de chacun, litarge d'or, alum de glace, de chacun deux onces: le tout puluerisé & incorporé, sera bouilly en vin aigre iusques à la consistance d'onguent. Les Pulces, Poux, & Vermines mourront, en lauant & frotrant les Chiens avec la decoction de la place, berles, mente, & cendres de sarment; passée à trauers d'vn linge, y ayant adiousté de la poudre de stasfagre, du sauon, & du saffran.

Dartres.
Pulces, Poux,
Vermines.

Remedes pour la Poulaille.

Pepie.



A Pepie, est la plus frequente maladie des Poules communes, leur ostant le manger & le boire. C'est vn cartilage qui leur croist en la langue, par faute de boire, ou de boire eau nonnette, ains orde & puante. En attachant tel cartilage, la Poule est deliuree de mal: ce que la gouuernante de la volaille fera à peu de peine, avec vne esguille, & après lauera la langue & le bec, avec de l'huile, dans lequel, au preallable, aura escaché vne daussé d'ail: ou bien avec du vin aigre vn peu chaud: la salieue seule, sert à cecy. Seruira aussi, d'acheuer de guérir ce mal, donnant à manger à la poule, de la graine de staphisagre, meslee parmy le grain de son ordinaire, soir & matin. Le Ventre lasche de la Poule, voidant par trop, est resserré, luy faisant boire du vin vn peu chaud, dans lequel aurés bouilli des escorces de coin, ou mis dedans des cornes en poudre: aussi en leur donnant à manger de l'orge bouilli en eau avec escorce de grenade. Au contraire, est ouuert l'ayant constipé, par l'eau miellee qu'on leur fera boire. Les ieunes Poulets, sont fort tourmentés de ce mal, auquel est remedié en les esplumant à l'entour du fondement, & ourant iceluy avec vne plume, dont le ventre est incontinent lasché. Le Catharre ou fluxion qui tumble aux Poules, est vn mal qui leur fait baisser la teste: & ternir la creste leur causant auéglement. Le remede est, de trauffer les nazeaux d'vne plume, par telle ouuerture se voidant la cause du mal. Et parce que tels maux ne procedent que de morfondement, qui leur auient, ou pour auoir beu eaux glacees, ou d'auoir couché a descouuert, sera conuenable, de leur eschauffer leur boire, mesmes en temps de bruines, dont telle nuisible humidité, sera cortigee. Et de leur lauer les yeux, avec jus de pourcelaine, sel ammoniac, meslés avec lait de femme, remede qui leur fera fondre les petites peaux surcroissans dessus les yeux desquels la veüe est arrestee, sans se donner peine de les arracher avec vne esguille, comme aucuns font: & seruira aussi tel laument, à guérir les inflammations des yeux. Les Poulx, & Vermines, emmaigrissent les Poules, sur tout les couueuses. Le remede est, de les plonger dans eau, où l'on aura bouilly de la stasfagre: ou du cumin: ou des lupins, l'amertume de telles choses, tuant ces bestioles. Toute espee de Poulaille, indifferement, craint le sercin (exceptee ceste race de Paon, qui n'a que faire de logis, naturellement couchant sur les arbres: de laquelle l'on

Ventre lasche.

Constipé.

Vne.

Poux &
Vermine.

on ne se souciera, pour la preseruet du morfondement) aussi generalement on les en garentira, les faitans retraire, à l'approcher de la nuict, en leurs iuscheoirs: comme semblables remedes que dessus, seront employés sans distinction d'espece, aux Poules d'Inde, Oyes, Canes, Cignes, puis que leurs naturels symbolisent emsemble presques en toutes choses. Les d'Indes ont ceci de particulier, que de craindre fort les gouttes aux pieds, en leur premiere ieunesse: mal qui s'euite par bonne conduite; comme j'ai monstré. La curiosité de tenir nettement les poulaillers, les parfumât au besoin, preserue toute la Poulaille de la pluspart de ses maladies. Et de les fermer & ouvrir à temps, du rauage des fouines, belletes, chats sauvages, & autres bestes malignes & de proie, qui y entrent le nuict, à la moindre ouuerture qu'elles y treuvent: où elles tuent tout, sans pardonner à aucune-Poule. Touchant le renard, ce sera la guerre ouuerte, qui en deliurera de crainte la Poulaille, auquel l'on chassera & de iour & de nuict, pardiuers moiens, pour en desengancer la contree.

Lieu v.
chap. 3.

DE LA CHASSE, ET AUTRES HONNESTES
exercices du Gentil-homme.

CHAPITRE VII,

FINALEMENT ces discours nous ont conduit aux choses de plaisir, **EXERCICES** apres auoir traité de celles de profit. La Chasse n'est pourtant sans vtilité, nō plus que la Mesnagerie, sans delectation. Et cōme l'Aguculture regarde principalement, à la necessité du viure des hōmes, ayant pour accessoire, le cōtontement: ainsi, le but de la Chasse, estât le joieux passe-temps, est suivi de plusieurs cōmodités. Comme, du moien de la santé, venāt du leuer matin, de l'exercice, de la sobriété. Aussi, de façonner l'esprit, tendāt l'homme, patient, discret, continent, modeste, magnanime, hardi, ingenieux. L'article du fournir la table de precieuses viandes, ne sera oublié: ni celui de la visite des terres, & la sollicitation au travail: mesnage que tout d'vne main l'on fait, allant & reuenant de la Chasse. De tels vtils plaisirs, iouira le Gentil-homme des champs, sans destrac de ses affaires, s'il se mesure ainsi qu'il appartient, à ce que ne s'abandonnant à ses plaisirs, il donne à la Chasse quelques heures de son loisir. Le vin est aliment tres-precieux, prins moderément; & venin mortel, beu desordōnnément. Les liures nous font voir vn Roi d'Arcadie, Lycaon, conuertit en loup: vn Acteon; en certz, par s'estre trop addōnnés à la Chasse, & tous deux, mangés de leurs propres chiens: On lit aussi, que l'Empereur Seuer, qui emploioit tout son temps à la Chasse, finit miserablement ses iours, à l'aage de sa premiere force, delaisé de ses propres seruiteurs, qui ayderent à luy courir sus. Ce Royaume n'est sans exemple sur ce sujet, s'y voyans en diuerses Proninces; des bonnes maisons incommodes par le trop frequent vsage de la Chasse, d'ou s'y faisant de l'accessoire, principal, n'est de merueilles d'en voir les affaires recplees.

M M m

Le Gentil-homme bien advisé, ayant ceste belle humeur, que d'aymer la Chasse, ordonnera du temps d'y vaquer, & des moyens de la despense requise à tel noble exercice, si bien qu'il en pourra cōtinuer l'usage avec grande delectation & de corps & d'esprit, sans interesser ses principales besongnes. Et ce ne sera lui seulement, qui iouira de telles commodités, ains le public y participera, quand par tels honorables & plaisans labours, la contrée sera deliurée de bestes ravisantes, deuoans en la campagne les personnes & le bestail de mesnage. Passant plus outre, par l'exercice de Chasse, le Gentil-homme se façonne à la guerre, y apprenant les ruses de l'art, à s'endurcir au travail, fuyant l'oisiveté, à se contenter de manger & boire peu, à s'accoustumer à toutes viandes & brunages, à combatre à force & par suprinte, à piquer chevaux par bon & mauuais pais, dont il se rendra bon guerrier, estant la Chasse, vn vrai apprentissage de la guerre, pour la conformité, qu'il y a par-entre ces deux exercices: & par consequent, propre à faire seruice au Roi, & à la Patrie. Platon dressant ses loix, y coucha la Chasse, comme necessaire à la Republique. Plusieurs Rois de l'Antiquité, on fait exercer leurs gens à la Chasse. Cyrus, Lycurgus, Romulus, Alexandre le grand, Pompee, Marc Antoine, Adrian, sont de ce nombre. De nos Rois, plusieurs ont aimé la Chasse, Venerie & Fauconnerie. On treuve en l'histoire d'Aimonius, que le Roi Clovis, en l'an cinq cens & neuf, poursuiuit vn cerf, sorti de la forest de Chinon, jusques en la riuere de Vienne, laquelle il passa sans nager; par ce moien, enseignant au Roi, vn bon gué dont il estoit en grand doubte. Le Roi Clotaire aussi aima la chasse, & en mourut d'vne sievre qu'il print, chassant en la forest de Couci. Les Rois Charles sixiesme, & neufiesme; l'ont exercée en leurs temps, & cestui-ci tant aimée & si bien entendue, qu'il en a composé vn liure. Le Roi regnant heureusement, se delecte aujourd'hui à la Chasse, aiant tiré de ses Ancestres, telle noble affectioin.

No v s auons fait voir, quelle difference il y a de la Garene au Parc: en cest endroit, nous-nous seruirons de telle administration, pour faire entendre au Gentil-homme, qu'il y a vne Chasse pour lui, & vne autre pour le grand Seigneur, afin qu'il ne se mesconte. La chasse aux cerfs, biches, daims, sangliers, loups, & en general de toutes bestes rousses & noires, n'appartient qu'aux Rois, Princes, & grands Seigneurs: Comme aussi le Chasser à la haute volerie, leur est propre, s'estans reserues tels passe-temps, avec les moiens d'y despendre. Il n'est pourtant hors de propos, qu'ayant le Gentil-homme, des forests nourrissans & retraians telles grosses bestes, qu'il n'y Chasse quelquesfois: mais ce sera en compagnie de ses voisins & amis, de lesquels ce sera assemblee selon les occurrences, du temps & autres occasions meslans ensemble leurs attirails, de chiens, de chevaux, de rets, panneaux, toiles, bources, cordages, espieux, arquebuses, arbalestes, trompes, tenailles & autres choses necessaires, à fin d'en composer vn suffisant à l'entreprinse. Et pour son particulier ordinaire, se contentera du nombre des chiens, oiseaux, chevaux, valets, meubles, & engins requis à lui entretenir ce passe-temps, dont il fera estat, le dressant & limitant à la portee de son bien, où il regardera plus, qu'à son plaisir. Il s'instruira en tous les termes de l'art de la Chasse, Venerie & Fauconnerie, pour parler à ses chiens & oiseaux, & avec la voix & avec la trōpe, diuersement; tantost haut, tantost bas, selon

selon les Chasses. Obseruera les bestes, leurs naturels, leurs ruses & fineses: REMEDES. les temps & saisons de les prendre, leurs repaires & gistes, liets, chambres, reposees, bauges & tanières. Celles qu'il faut courir & combattre. Comme il les faut querir, requérir, lancer & donner aux chiens, accommodant leurs especes selon la Chasse. Auec le chien couchant fait au poil & à la plume, le Gentil-homme, durant l'Automne, l'Hyuer, & le Printemps, l'arquebuse au poing, s'en ira arrester & prendre la perdrix, & le levraud. Auec le mesme chien, en Esté, arrestera les cailles & toutterelles, qu'il prendra leur jettant la tirasse ou filé par dessus. Auec ses levriers, ira courir & prendre le lievre & le levraud, en toutes les saisons de l'annee. Aux lievres, renards, putois, fouines, chassera aussi auec filets, toiles. Aux conins auec le furet & la poche.

QUANT à la Fauconnerie, laissant la haute volerie pour les plus grands, le bas voler des champs sera pour le simple Gentil-homme, lequel se dressera attirail requis à ce bel exercice, surpassant d'autant plus celui de la venerie, qu'il y a de difference entre les choses de la terre, à celles de l'air. Il tendra son esprit à la conseruation de ses oiseaux, sans s'en rapporter du tout à son fauconnier, en telle curiosité imitant des Princes & grands Seigneurs, qui ne s'importunent du bruit de leurs oiseaux, les faisant coucher dans leurs chambres. Ne tenir qu'un oiseau, c'est n'en auoir point, pour les inconueniens qui suruiennent journellement: à laquelle incommodité est iointe ceste-ci, que n'en aiant qu'un, le Gentil-homme est contraint d'attendre le jour & l'heure que son oiseau sera prest & en estat; mais en aiant plusieurs, il en appreste & pour le matin, & pour le soir, selon l'heure qu'il lui plaist de voler. Or d'auoir beaucoup d'oiseaux, c'est tumber de l'autre extremité; parquoy, le nombre pourra estre restreint à deux, qu'il entretiendra auec non guiere plus de despence, que pour vn seul, parce qu'il lui faut aussi bien vn homme pour en gouverner vn, que deux. Cinq ou six couples de chiens, est la suite de cest attirail, lesquels conuient choisir de moienne taille, qui soient espagneuls, pource qu'estans mieux vestus que les braques, ils ne craindront, ni le froid ni les espines. Il conuient auoir aussi vne lessé de bons levriers, & de bien nourrir les chiens, afin que demeurans plus gras que maigres, ils vous fassent honneur & seruice; & ne soient en danger d'estre roigneux, comme sont presque tous-jours les maigres. Cest equipage, est raisonnable pour le Gentil-homme qui veut faire grande, despence, moientenant lequel recevra contentement, & de la commodité auec pour la cuisine, estant en pays de gibier, deschargeant d'autant les frais de la fauconnerie. Du chois des oiseaux, de leurs noms, qualités & differences, du moien de les dresser & employer, selon les païs, & les chasses, de les nourrir & entretenir, de leurs maladies & remedes, ne sera ici plus auant discours. Non plus, que de l'election des chiens pour ce deduit, & pour la venerie; & ce afin de n'outrépasser les limites de ma deliberation; veu mesme, qu'il y a plusieurs liures euectés sur telles matières, où nostre Gentil-homme se pourra amplement instruire de ce qu'il desirera pour les chasses. Mais particulièrement pour la fauconnerie, du beau & excellent liure du seigneur d'Esparron Gentil-homme Prouençal, qu'il a de nouveau mis en lumiere, où il a particulièrement & amplement discours de tel noble exercice.

D'VRS autres moiens y a-il pour prendre bestes à quatre pieds, qu'on emploie

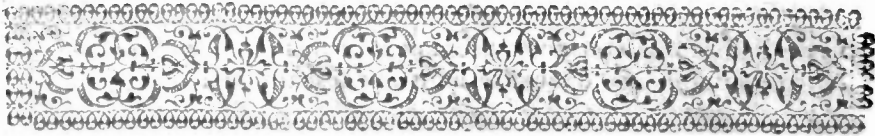
EXERCICES

employe & iour & nuit, selon les saisons & le temps, chaud, ou froid : comme pieges, agraffes, fosses, trapes, rets, pentes, amorces, &c. Aussi oiseaux, gros & menus, à l'amorce, à la pipee, à la passée, au tumbereau, à la tonnelle, au feu, au glu, aux laqs, à la poche, au rets, à la Chouïette, au Duc, à l'appeau, au rejet-tail, &c. Et ce avec beaucoup de passetemps : & petite despense, parce qu'il n'est besoin pour telles Chasses, ni chiens, ni oiseaux, ni chevaux. Les proprietez des pais, ont fait inuenter aux peuples, diuers instrumens & engins à prendre bestes terrestres & aériennes, chacun les appropriât à ses usages particuliers, selon la faculté de son lieu ; pour la variété desquels instrumens, seroit impossible de les représenter par discours ; seulement par pourtraiture, en pourroit-on donner quelque moyenne cognoissance. Où les canards & autres oiseaux de riuere abondent, comme es grands estangs, & pres des mers, là on s'exerce en grand volume en telle espece de Chasse, mesmes en Hollande, en ceste maniere. On y employe vn canard vif, attaché au bord de l'eau qui appelle les passagers, lesquels tumbent en l'estag, s'en vont treuuer celui, qui les inuite : & à ce que ce soit tant plustost, & en tant plus grande troupe, vn chien duit à tel seruice nageant par l'estang, les va ramassant des lieux plus esloignez, pour leur faire tenir le chemin requis, où assemblez, se treuuent prins par le moyen d'vn filé là auparauant tendu, qu'vn homme caché aupres, destend quand il en void le point. L'on prend aussi des canards au hameçon, presque comme poissons, c'est en envelopant les hameçons avec des tripailles, & iceux attachez à terre par des cordelottes ; les canards voyans de loin telle viande, nageans sur l'eau, l'engloutissent avec des hameçons, dont ils se treuuent prins par le bec. Le Gentil-homme chassera aussi au canard, à l'arquebuzé, en se pourmenât le long des eaux, durant les gelees & grandes froidures. Et es autres Chasses où son plaisir le guidera, esuelles le trop de traual n'en rauale le contentement : car quant à celles des perdrix au feu, durant la nuit, à la tonnelle, le iour, des becassés, aloüettes, & autres oiseaux, qu'on attend longuement es passages, & iour, & nuit, mesmes en mauvais temps, comme en Hyuer, durant les grandes glaces, & neiges, pour les attraper avec filets, & autrement, il les commettra à ses gens : aussi des amorces & trainees, le dresser des pieges pour prendre loups, & renards, ble-reaux, telsons, & semblables bestes, la prinse desquelles est avec beaucoup de peine. Encores, que la Chasse aux oisillons avec la Chouïette, ou au Duc, semblable n'appartenir qu'aux enfans, si est-elle tant plaisante & agreable, que souuent les grands sont incitez à s'y exercer : tout honneste passetemps, estant receuable aux champs. Le plaisir y est singulier, de voir vn oiseau difforme, perché parmi la verdure & les fleurs, attirer à soi infinité d'oisillons venans là de toutes parts contempler sa mine, sa contenance, sa laideur, le pisçans, chantans chacun son ramage, comme pour le brauer & se moquer de lui : & au bout de cela, se sentir prins par les griffes avec le brei (petit instrument composé de deux bastons, se joignans de leur long, que l'oïseleur, caché dans la logete, fait iouïer à point) ou bien par le glu, dont ils se treuuent empestrez en leur pennage. A tels honnestes exercices, passera son temps le noble pere de famille, tandis que par sa preuoyance, ses affaires s'ananceront, & reueu-
ra par experience veritable ce qui est dit,

voïez
violons

*Que le plaisir à l'oiseleur joint,
En mesnageant, le gaigne de tout point.*

A CORRIGER la solitude de la campagne est de grande efficace, la lecture des bons liures, vous tenant toujours compaignie. Scipion l'Africain en rend ce tesmoignage, disant à ses amis qui s'esbahissoient de sa vie priuce & retiree) *n'estre iamais moins seul, que quand il estoit seul.* Si que le Gentil homme aimât les liures, ne pourra estre que bié à son aise, avec vn liure au poing se promenant par les iardins, les prairies, les bots, tenant l'œil sur les gens & affaires. En mauuais temps de froidures & de pluies, estant dans la maisõ, se promenera sous la guide de ses liures, par la terre, par la mer, par les Roiaumes & prouinces plus loingtaines, aiant les cartes deuât ses yeux, lui môstrant à l'œil leurs situacions. Dans l'histoire, cõtẽplera les choses passées, les guerres, les batailles, la vie & les mœurs des Rois & Princes, pour imiter les bons, & fuir les mauuais. Remarquera les gouuernemens des peuples, leurs loix, leurs polices, leurs coustumes, tant pour entendre cõme le monde se gouuerne, que pour faire profit des salutaires auis qu'il en pourra tirer, les appropriant à ses vsages. Des bons liures, il apprendra à sagement cõduire sa famille, à se comporter avec ses voisins: surtout à craindre & seruir Dieu, à bien viure, à fuir le vice, suivre la vertu, qui est le chemin du Ciel, nostre seure demeure. Ce lui fera beaucoup de contentement, s'il a quelque moderee cognoissance des Simples, & herbes medicinales de la capaigne, car il ne pourra sortir de sa maison sans treuer à qui parler, contemplant leurs racines, herbes, fleurs, fruits, leurs proprietés, avec la louange du Createur. De mesme regardât au Ciel, admirera l'ouurage du Souuerain, à la veuë du firmament, des estoiles, planetes, & signes celestes: sçaura la raison des Equinoxes, & Solstices, des Eclipses, du cours du Soleil & de la Lune, s'il a quelque cognoissance de l'Astrologie. La musique, le ieu du luth, de la harpe, de l'espinete, & autres instrumens, seruent beaucoup à ce sujet, Aussi l'Arithmetique, la Geometrie, l'Architecture, la Perspective, mesme la Pourtraiture, pour representen fortresses, villes, chasteaux, paisages, dignes parties du Gentil-homme, moyennant lesquelles, il desseignera plans de fortresses, & de maisons priuces, voire par tels moyens, ordonnera de ses bastimens, de ses iardins, de la disposition de ses arbres, & fera autres choses de son mesnage par art, avec heureuse issuë. La visite des amis est tres-recommandable au Gentil-homme, par là cultivant les amitez, avec l'affection necessaire à chose tant precieuse, que cherement il se conseruera. Moyennant ces belles & nobles qualitez, nostre vertueux pere-de-famille se maintiendra gayement en son mesnage, y viura commodément, fera bonne chere à ses amis. Et despartant à propos ses heures, pouruoirà ses affaires, si bien, que, mariant le profit avec le plaisir, chose aucune n'en demeurera en arriere, ains, comme se iõiant, toutes s'auanceront à son contentement & honneur, Dieu benissant son labour & industrie.



CONCLUSION.

DES PAROLES il faut venir aux Effets, pour auoir contentement de nostre Agriculture. Et comme ce n'est que du papier peint, que le dessein du bastiment, sans pierre, chaux, sablon, bois & autres materiaux, pour esleuer l'edifice, aussi vainement aurions-nous representé le mesnage des champs, sans mettre la main à l'œuure. L'on a accoustumé de se moquer de ceux qui disent vouloir bastir, planter, reparer, sans en voir l'auancement. Voire les terres mesmes, semblent accuser de negligente leurs possesseurs, qui ne les mettent en poinct d'enfanter les biens qu'elles ont conceu dans leurs entrailles. Les Anciens Romains, pour l'interest que le public receuoit de telles paresces, ordonnerent, que le Censeur chastieroit la negligence à faire valoir les heritages. Et par l'exemple de la profitable diligence de Furius Crisinus, firent des statuts & ordonnances, sur la maniere de mettre la terre en valeur. Cestui Crisinus labouroit son heritage de mediocre estendue, avec tant d'art & diligence, qu'il en tiroit beaucoup plus de profit, que ne faisoient ses voisins de leurs grandes possessions; lesquels mouz d'enuie, l'accuserent en justice, que par magie ou sortileges, il s'attiroit la graisse des champs de son voisinage. Il compar à l'assignation deuant le Censeur, accompagné d'une sienne fille en bon poinct, bien vestuë, conduisant ses bœufs, gras & esueillés, avec ses courttes & socs, bien forgés & acérés, portant plusieurs autres outils & instrumens pour la culture de la terre. Montre cest attirail au Censeur & au peuple, leur dit que ce sont les instrumens magiques dont il a vsé; leur fait voir les mains calleuses du travail regrettant ne leur pouuoir de mesme représenter ses labeurs, sueurs, veilles tant de jour que de nuit, qu'il auoit employées à rendre fertile son heritage: de quoi il demoura loué, & ses accusateurs moqués pour leur faineantise. Pline, en outre, raconte, & avec lui, Plutarque & Tite. Liue, que le Roi Gigés s'enquerant de l'Oracle d'Apollo, qui estoit le plus heureux homme du mode, eust respôce que c'estoit Aglaus, cogneu des Dieux & incogneu des homes. Après auoir fait chercher cest Aglaus, par toute la Grece, en fin il est treuné en vn recoin de l'Arcadie, cultiuant son petit heritage, où, avec sa famille bien reglee il viuoit fort commodement des biens qu'en abondance, par son industrie & diligence, sa terre lui rapportoit. L'histoire nous a conserué la memoire de tels hommes pour nous rendre bons mesnagers: comme aussi à mesme fin, de plusieurs autres, les exemples seruans de bons maistres. Les Milesiens estans en guerre ciuile, à cause de l'ambition du gouuernement, esleurent pour arbitres de leurs differens, des hommes du país de Parrois: lesquels estans là arrivés, considererent diligemment l'estat des villes & terroirs des Milesiens.

Milefiens. Ils y treuurent plusieurs ruiner : des villes & maisons desertes, des terres en friche, & tout cela procedé de l'oisuete, qui les auoit plongés en sedition. Quelques heritages bien cultiurés, y remarquerent-ils aussi, comme tesmoignans que leurs proprietaires auoient là employé leurs temps, sans s'amuser à questionner avec leurs voisins. Après auoir conuouqué le peuple, sans autre recherche, adjugerent le gouvernement aux meilleurs mesnagers & plus diligens, choisis d'entre ceux qui auoient leurs terres bien en point, esperans qu'ils seroient curieux du bien public, autant qu'ils l'auoient esté de leurs affaires domestiques. C'est ce que recite Sabellicus, & aussi, Que Abdolominus fut esleu Roi de Sidon, non seulement pour sa prudence, ains par s'estre proprement accommodé en sa maison des champs, & pour les grandes experiences qu'il auoit en l'Agriculture. Cyrus le grand Roi de Perse par le tesmoignage de Xenophon, estimoit les plus belles occupations du Gentil-homme estre l'Agriculture & la guerre, lui mesme s'employoit & en l'un & en l'autre exercice. Ce Roi prenoit plaisir de contempler les deporttemés de ses Seneschaux & Prefidets de prouinces, qui auoient sur-intendance sur la police, mesme sur le labourage : voyant ceux qui auoient leurs terres bien habitees, pleines de tous arbres chargés de fruits, il leur accroissoit leur jurisdiction, sans leur esparner les dons des richesses & d'honneur, pour tesmoignage de leur vertu. Au contraire, ceux que le Roi treuuoit auoir leurs prouinces depueeles, & en friche, les punissoit à la rigueur, & les demettoit de leurs charges, pour les donner à d'autres. A l'election des Echeuins, Capitouls, Maires, Consuls des villes de ce Roiaume, jusques aux moindres, tous-jours les meilleurs mesnagers sont employés. avec ceste raison, que celui se rend capable des affaires du public, qui cōduit bien les siennes particulieres. Entre les richesses du sac de Cartage, furent treuues vingt-huit liures de l'Agriculture composés par Magro, lesquels de l'ordonnance du Senat de Rome furent traduits de langage Punique, en Latin, avec beaucoup de louange du traducteur, & encores plus de l'auteur, qui en fut proclamé pere du labourage. Le Roi Dejotarus, print à honneur que Diophanès lui dediast son Agriculture. L'Empereur Auguste, de mesme receut de bon cœur, les commentaires de Caius Valgius, sur les Simples. Mecenas, le liure des Sabins, sur la nature & diuerses qualitez des oignons, tant les Anciens ont fait d'estat de l'Agriculture, la plus innocente vacation qui soit au monde. Platon confesse, que la vie rustique & solitaire, a gagné le prix, cōme maistresse & exemple de toute sobriete, continence, parsimonie, & diligence, proposée, à l'homme pour franchise & refuge, cōme vn port & adresse contre la calomnie, l'ambition, l'enuie, & autres vices. En ses liures de la Republique, plusieurs ordonnances se voient pour l'Agriculture, entre autres, de ne changer ou arracher les bornes des champs, de ne rompre les Canaux, ou destourner les cours des eaux qui abbruuent les terres, de ne faire degasts aux heritages, ni aux fruits de la terre, sous grandes peines. Ce que nos sages Empereurs ont suivi, en leurs constitutions modernes. Ciceron au discours qu'il fait en son premier liure des Offices, touchant le profit que nous apportét les arts & sciences, est d'auis n'y auoir rien plus noble, & qui mieux conuienne à l'homme viuant noblemēt & en liberte, que le fait de l'Agriculture. Virgile tiēt, qu'à

l'homme des champs ne manque, pour sa felicité, que la cognoissance de son bien: disant,

*O que par trop seroient heureux les Laboueurs,
S'ils sçavoient leur bon-heur! ausquels, loïn des horreurs
Du discord Martial, d'une volonte franche,
Des viures largement la terre, iuste, espanche.*

*Virg. II. des
Georgiques,
O fortuna-
ros nimium
sua sibi bona
norint. Agri-
colas &c.*

LA cognoissance des biens que Dieu nous donne, est voirement le plus important article de nostre mesnage, moyennant laquelle nous mesnagerons gaiement, tant pour l'utilité, que pour l'honneur: guerdon de ceux qui font bien leurs affaires. Et de là aduendrà à nostre pere-de-famille ce contentement, que de trouuer sa maison plus agreable, sa femme plus belle, & son vin meilleur, que ceux de l'autrui. Ces contentemens, ont induit plusieurs grands personnages à chanter le plaisir des champs, s'esgaians sur tant riche sujet, dont plusieurs lires se treuvent escripts remplis de telle belle matiere. Et beaucoup d'illustres hommes, à se retirer en la solitude de la campagne, pour, hors de bruit, iouir en repos, des aises dont elle abonde. La serenité du ciel, la santé de l'air, le plaisant aspect de la contree, montaignes, plaines, valons, costaux, ruis, vignobles, prairies, jardins, terres à bleds, riuieres, fontaines, ruisseaux, estangs: les beaux promenoirs és jardins, prairies, & ailleurs, la contemplation des belles tapisseries de fleurs, les beaux ombrages des arbres. La joyeuse musique des oiseaux, ses diuers chants & langages du bestail, gros & menu, loïans le Createur, en sont les principales causes: y en ayant d'autres infinies, qui ne se peuuent reciter, pour le viure, vesture, port, & plaisir de l'homme, dont Dieu a rempli la terre. Là dessus dit le Sieur de Pibrac,

*Bref, en l'homme des champs, on ne sçauroit choisir,
Un iour, heure, ou moment, sans honeste plaisir.*

Entre lesquelles plaisantes commoditez, ceste-ci est remarquable, qu'és champs, vous n'y voyez que de vos amis, vos ennemis ne vous allans iamais visiter. Et si biẽ vous n'y estes pas beaucoup accompagné de vos semblables, vous y esprouuez veritable ce cõmũ dire. *Qu'il vaut mieux estre seul, que mal accompagné,* se pratiquât tous les iours és villes, cõbien fascheuse y est la foule du peuple, parmi lequel sont contraints de viure, ceux qui y habitent, est às souuent forcez, de faire bonne mise, à tels dont ils ne sont gueres aimez: au lieu de la saincte liberte, en laquelle vit nostre noble mesnager. Pour de laquelle iouir, Ciceton auoit ses helles maisons de Cuman, Formian, Tusculan, où il se pleust tant, mesmes en ceste-ci, qu'il y composa ses Questions Tusculanes, ainsi dittes de ce beau lieu. Pline le ieune, son Laurentin, d'oũ escriuant à Fondanus, lui recite les grandes delices dont il iouissoit aux champs. Entre autres il recognoissoit n'y auoir fait, dit, ni ouy, chose qui lui eust despleu, n'ayant eu peur d'estre accusé ou calomnié, que de soi-mesme, viuant en tel lieu, sans passion, sans crainte, sans vaine esperance, & sans auoir la teste trauaillée, du bruit commũ & nouuelles de ville. Caton le Censeur, son Sabinus, qu'il appelloit, pere de sa vie, soutenent que la vie champestre, estoit la chose du monde la plus honorable que l'Homme eust peu choisir. Senecus estoit de telle opinion, n'estimant aucune volupté pareille à celle de la maison des champs, apres auoir treuue moien d'y faire descõdte par canaux

naux, des eaux viues pour arrouser ses iardins & prairies. Diocletian remit le sceptre, és mains de la Republique, desirant d'estre à soi, se retira en son pais de Saldine fort content, vsant des champs & iardinages. Puis importuné par lettres & ambassades, de reprendre la charge de l'Empire n'y voulut onques entendre. Ces bons peres Chrestiens, saint Augustin, saint Hierosme, saint Basile, ont aussi recogneu la vie Rustique, estre la moins importune, pour d'icelle penetrer plus commodément à la Celeste, que par autre plus enuelopee. Barthole escriuit ses doctes cōmentaires sur le droit, en vn lieu distant de Boulongne enuiron demie lieuë, basti au sommet d'vne plaisante montagnete. Petrarque à Vacluse, pres d'Auignon, ses Poësies Italiennes, contenans entre autres belles choses, la louange de la vie solitaire. C'a esté de tout temps l'humeur de la Noblesse Françoisse, que d'habiter aux champs, n'allans aux Villes, que pour faire seruice au Roi, & pour uoit à leurs affaires pressées, aians en tant de recommandation la liberté, qu'il n'y a Gentil-homme qui ne se conforme à l'auis de Cesar, qui estoit, d'aimer mieux estre le premier au Village, que le second à Rome. De tous lesquels contentemens & plaisirs iouïra nostre pere-de-famille, s'il mesnage si bien, qu'aucune chose ne defaille à sa maison, & que de toutes, il en ait de reste au bout de l'année : à quoi il paruiendra, par la faueur du Ciel, s'il manie sa terre & ses affaires sous les adresses susdites. Et le preseruera, telle dextre preuoiance, du chagrin, qui communément accompagne ceux dont les affaires vont mal. Le faisant viure ioyeusement dans sa maison, avec sa femme, en l'amitié & concorde ordonnée de Dieu, qui les aiant vnis en vne chair, ne doiuent auoir qu'vne volonté, pour le bien de leurs affaires : d'où sortira l'effect de cest ancien dicit, *Que par concorde, les petites choses se font grandes : & ne tumberōt au mal que le contraire produit, qui est, Que par discord, les grandes s'appetissent.* Or puis que selon le prouerbe, *Nous n'auōs autre mal que celui que voulons auoir :* tâcherons de nous mettre à nostre aise, surpassant les difficultés qui s'opposent à nostre repos, dont le moien n'est petit que celui qui sort du bon mesnage. Et comme l'homme qui combat pour la vertu, & veut viure sans reproche, abhorre les vices, ce lui est vne grande aide, que d'estre logé en campagne, desuelpé d'empeschemens, en lieu qui le puisse commodément nourrir : ce qu'vn de mediocre estendū & de moien faculté, fera, sous la conduite d'vn bon mesnager, puis que, selon le prouerbe, *Les choses ne valent, que ce qu'on les fait valloir.* Lequel treuera en son Agriculture, le port de repos ; comme estat le plus assésuré, & moins enuié, considerant les delices & repos d'esprit, parmi le travail & le soin de la conduite de son mesnage, dont l'aigreur sera vaincue, par la douceur. Et que tout ainsi, que les grandes & superbes villes & cités, seruent de Theatre & de spectacle à nos miseres & calamités, ainsi les champs solitaires, couurent nos imperfections & infirmités, toutes choses honnestes y estans receuës, qnoi-que de peu de lustre. Telle franche liberté, dispense nos nobles mesnagers, hommes & femmes, d'vsar de tant de pompe en habits, de suite de seruiteurs, de carosses, haquenees, & autres montures, dont leurs semblables vsent és grosses villes, avec grands respects. Ains au contraire, comment qu'ils soient vestus, suivis, & montés, c'est tousiours honorablement : s'allans promener par leurs possessions & villages, seuls ou accompagné,

comme

comme bon leur semble, sans aucun deschet de leurs autorités, voire & en tel equipage, receuoir les grâds Seigneurs, quand ils leur font tant d'honneur les visiter. Lesquelles differences, nostre mesnager recognoit à l'œil lors que, contrainct d'aller poursuiure vn procès en vn Parlement, ou autre affaire d'importance, ailleurs és grosses villes, change, pour quelque temps, sa façon de viure, libre, en vne seruire; son repos, en trauail: & ajoutant à telles poursuites, l'excessiue despence, fait qu'à son retour chés lui, apporte la vraie cognoissance de son bon-heur, auparauant contemplé seulement en idee: dont il a matiere, avec le chrestien & docte Poete, de faire ceste priere à Dieu, l'appropriant à son vsage.

Puisse ie ô tout puissant, incogneu des grands Rois.

Mes solisaires ans acheuer par les bois.

Mon estang soit ma mer, mon bosquet moa Ardene,

La Gironne mon Nil, le Sarapin, ma Seine,

Mes Chantres & mes Luts, les mignarsoiselets;

Mon cher Bartas, mon Louure, & ma Cour mes valets.

où il requiert à Dieu de chanter ses lozanges le reste de sa vie.

I' A I moustré les manieres d'emploier & cultiuer les terroirs selon leurs diuerses qualités, situations & climats, de faire les nourritures des bestes de mesnage, entant que j'ai peu auoir de cognoissance de telles choses, & par mes experiences & par mes visites; ausquelles obseruations; le pere-de-famille treuuera du soulagement, s'en seruant comme de memorial, en son negoce champestre. Le lui dirai en suite, qu'estant autant loüable de conseruer les choses, que de les acquerir, il lui sera necessaire d'entretenir, premietement, ses logis & maisons d'habitation, les preseruant de ruine par quelque petite reparatió, que chacun an il y fera faire: sur tout, d'en tenir les couuertures si bien en poinct, que les eaux des pluies n'y aient aucune prise, vne seule gouttiere pouuant causer la ruine de tout l'edifice. Avec pareil soin, & moiens requis, seront conseruees les escuries, estableries, granges, colombiers, moulins, & autres ballimens, comme cloisons de jardins, parcs, & autres propriétés, où est necessaire de rabiller tous-jours quelque chose: car autrement les abandonnant à la negligence, on ne se donnoit garde, qu'au bout de quelques annees, l'on seroit contraint d'en reparer les ruines, avec beaucoup de despence, comme refaisant les choses presques à neuf. Aux bords des riuieres, grandes & petites, prendra on soigneusement garde, afin de preseruer les terres, prairies, rauces, & autres possessions y aboutissans, du raiage des eaux: & ce par les meilleurs moiens qu'il sera possible selon les lieux, comme Leuces, Turcies, & autres artifices, y employant & pierre & bois, y plantant abondance de saules, peuples, aunes, & autres arbres & arbustes aquatiques: lesquels bois, disposés par art, seruiront non seulement de defense au fonds, ains à l'augmenter, gagnant terre à mesure qu'on disposera les rempars, & tant plus, que plus ingenieusement telles reparations seront faites, & le lieu s'y accommodera. Sera pourueu aux canaux des arrousemens passans parmi les terres, à ce qu'ils soient tenus nettement, les curans au besoin, & par ce moien, deschargeans leurs eaux és lieux destinés pour le reuenu, soient destournees de ceux esquels elles peuvent nuire. De mesme l'on fera les fontaines; en tenant bien cloies, & me-

des. &c

res & repofoirs. Des Puits & cifternes auffi, par telle curiofité fe conseruant la jouiffance des bonnes eaux. Les Forests & Taillis feront foigneufement preferués du degaft des larrons, & de la coupe du bois mal faite, & hors faifon. Les chemins paffagers aboutiffans ou traufferans le domaine, feront maintenus en bon estat, tant pour ce que c'est chose deuë au public, que pour engarder de nuire au pere-de-famille, par les paffans qui ont accoustumé entrer dans les poffeffions joignans les grands chemins, fans espargner les fruits, les trepignans lors que le chemin public est incommodé par eaux, bourbiers, rochers, ou autres obstacles. Nostre mefnager ne s'oubliera au liët, la matinee, afin que lors veu des fiens, chacun se renge à fa besongne dès la pointe du jour, après auoir prié Dieu vouloir benit la journee: article que ie redi, pour l'importance du mefnage, n'estant possible de le faire aller bon train, fans telles sollicitudes.

Le Sr. Pybrae nous a descrit breffuement ceste docte leçon,

Auec le iour commence ta journee.

De l'Eternel le saint non beniffant:

Le soir auffi son labour finiffant,

Louë le encor & passe ainfi l'année.

Is redirai en fuite, Que la diligence comble tost vne maison de tous biens: comme par le contraire, Que la negligence vuide la riche dans peu de temps, afin de ne se deceuoit en cest endroit, ne dependât nostre bien aife, quant aux moiens humains, que de la resolution de bien faire en ce mefnage, où l'on auance beaucoup, mefme en l'Agriculture, la chose du monde la plus aifee à comprendre. Le commander à propos y est necessaire, dont aiant amplement discoursu, n'en sera ici plus auant parlé: non plus de l'election & conduite des fermiers & mettaiers: ni de la maniere d'auoir des bleds, des vins, du bestail à quatre pieds, gros & menu, de la poulaille, des pigeons, des connins, du poisson, dū miel, de la cire, de la soie, de toutes sortes de fruits & fleurs du parterre & arbres: auffi des matières pour meubles & habits: de l'eau & du bois pour nos vsages, aiant representé l'ordre & le moien requis à tirer de la terre par labourages, nourritures & mefnages, tous ces biens-là pour l'entretienement de ceste vie.

A I N S I le pere & la mere-de-famille viuans & mefnageans, non seulement ils entretiendront leur maison en l'estat qu'ils l'ont euë de leurs Ancestres, ains l'augmenteront en reuenu: d'où sortiront les moiens de satisfaire à toutes despences honestes, pour eux, leurs enfans, & amis. Et auec telles commodités, paffans doucement ceste vie, s'acquerront l'honneur d'auoir vertueusement vescu en ce monde: laiffans à leurs enfans, bien instruits & moriginés, leur terre en bon estat, auec l'exemple de leur belle vie, richellé à prifer par sur toute autre. Auquel point, les bons mefnagers paruiendront, par la benediction de Dieu. Et touchant les causes secondes (en bien labourant & espargnant) par la cognoiffance des terroirs, qui est le fondement de l'Agriculture.

*Fin du Huitiesme & dernier Lien du
Theatre d'Agriculture.*



TABLE, O V R E P E R

TOIRE GENERAL DES MATIE

res plus notables, vtilles, & necessaires, traictees
par Art; longue Experience & vlsage, au
Theatre d'Agriculture.

A **BEILLES**, leur origine fabuleux. pag: 389.
leur nom & etymologie.
la mesme. en quel lieu
s'esleuent facilement, &
leur logis. 390. 392. leur manger &
boire. 390. 391. comment les preseruer
des larrons, & le soing general qu'il
en faut auoir. 393. 394. de combien
de sortes, & comment conuient s'en
ensemencer. 395. 396. leurs meurs,
maladies, & remedes. 397. 398. com-
ment recueillir les effoins; indices de
leur sortie, & aduis pour les condui-
re. 399. 400. 402. remede a leurs se-
ditions. 401. le temps de les chastrer,
ensemble le ruscher, & comment. 403
404. 405. par quel moyen, & quand
cneillir & retirer le miel, ou le tenir,
& les marques de sa bonte. 403. 406.
407. quand la cire, & comment: mar-
ques de la bonne, & le moyen de la
blanchir. 407. 408. leur gouuerneur,
& sa charge. 390. 408. des arbuttes le
rosmarin leur est le plus agreable.
504. & le Thym. 516
Abricotier, ou, quand, & comment edi-
fie. 617. sur quels sujets conuient l'en-
ter. 618. son fruit comment est confis.
780
Ache, quand, & comment logee en ter-
re; & son vsage. 488
Acquies de terres comment se doiuent

faire & assaeuer. 89
l'Air comment peut estre cogneu. 7
Affermes de plusieurs sortes. 52. 53. de
quelles choses se font, & de quelles
non. 54. 55
Agassins. voyez, Cords.
Agriotes, comment confises. 776
Agripaume, ou, quand & comment esle-
uee, ses vertus. 574
l'Agneau venant de naissance comment
doit estre traite, & grandeles. 286.
comment conduit, & quand sevré.
287. quand & comment chastré.
290
Aigremoine, ou Eupatorium, pour-
quoy, ou, quand & comment, s'edi-
fie, sa vertu. 561. comment distille.
806.
Aigrets gardez toute l'annee, & cem-
ment. 216
Aire de deux sortes, & ou simee. 118.
119
Alambics comment faconnez, & leur
vsage. 895
Aluine ou Absynthe, de trois sortes,
quel terroir demande, & comment
s'accroist. 516. ses vertus. 563
Amendier, ou, quand, & comment esle-
ue. 619. la cueillete & garde de son
fruit. 620. comment confis. 778
Anemone, comment vient. 527
Angelique, ou, & comment esleuee, ses
facultez. 555
l'Anguilere ou sera dresse. 388
Ans,

Anis, où, & quand sera semé. 519
Apostumes, ou *Tumeurs*, & leurs reme-
 des. 868. celles de la langue, com-
 ment guerries au bœuf. 885
 quels *Arbres* sont amts de la *Vigne*,
 & où plantés. 140. 141. comment
 doivent estre accommodés pour l'ap-
 pui d'icelle, & quels. 171. 173. hau-
 teur de leur tronc, qu'elle. 171. sur
 iceux elle ne se peut enter. 175. qui
 sont ceux qui doivent estre en la *Ca-
 rene*. 370. leur profit, plaisir & usa-
 ge en general. 575. naturel. 576. que
 c'est qu'il faut faire pour en avoir
 tost plaisir, la mesme, quels vien-
 nent de semence, quels de branche.
 578. ne seront nullement curés en la
 pepiniere. 579. combien y demeure-
 ront. 581. quand seront arrachés de
 la pepiniere, & comment trasplan-
 tés en la bastardiere. 582. comment y
 arroser & curer les jeunes. 583
 comment les y enter. 585. comment
 les fontenir après. 586. considera-
 tion sur leur entre-deux, la mes-
 me, ordre & moyens tenus à les pla-
 cer. 587. & suivantes, comment as-
 seoir leurs racines, & les couvrir,
 590. 591. comment replanter les
 grands 592. quels seront employés
 en l'espallier. 595. Leur distinction,
 temps & façon pour les enter en
 general. 596. ne souffrent l'enter &
 la planter à la fois. 597. les petits
 seront entés en bas, & les grands en
 haut. 604. comment & en quel en-
 droit les faut fendre, pour l'enter.
 605. la maniere d'enter les plus gros
 606. nains comment se font. 615
 quels sont propres à prouigner. 616
 general gouvernement & culture
 des frustiers. 654. & suivantes. quel-
 le prairie leur est la moins nuisible.
 656. leur fumer & arroser. 657. con-
 duite de leur brancheage. 658. quand
 & comment taillés, la mesme, leur
 commun naturel. 659. les reenter, &

son usité. 660. secrets pour les faire
 fructifier, & remedes contre les che-
 nilles, vers, fourmis & mousse. 661.
 622. comment les descharger & des-
 lasser, la mesme, quels emplois aux
 haies faisant division des proprie-
 tés. 677. de quels se faut servir à
 dresser les bois, & où les placer. 712
 noms des sauvages. 71. moïn d'a-
 voir leur plant. 713. sont distingués
 par sec, & aquatique. 713. ceux du
 taillis comment plantés, quels pro-
 nignés, lieu & temps de ce faire. 719.
 de quelle profondeur, leur condui-
 te & labourage, la mesme comment
 rongés en la forest, plantes en ali-
 guement & confusion. 723. esmondés,
 cultivés & arrosés. 724. 725. aqua-
 tiques de cinq sortes. 726. où logés,
 & comment plantés. 727. quelle se-
 ra leur saillie sur la terre. 728. quand
 crester ceux de la forest. 732. quand
 couper les aquatiques. 836
Argentine, où & quand logee en terre,
 ses vertus. 556.
Aristolochie, où, quand & comment s'e-
 disie, ses facultés. 571
l'Arpent Romain & le *François* que
 c'est. 10
Arreste-bœuf, pourquoy ainsi dist, où
 quand & comment logé, sa vertu.
 532
Arsisrole, que c'est, comment esleuee.
 630. comment consiee. 766. 783
Artichaux, où, quand, & comment es-
 leués. 470. comment parés du froid.
 471. & confes. 776
Asperges, quand & comment mises en
 terre, en quel lieu, & leur traite-
 ment. 488
l'Asne comment propre au lab. wa-
 ge. 75. logé & nourri. 76. usité de
 son sien. 89. son election, & agru-
 dissement. 288. quand & comment le
 chastrer. 290. ses maladies, & les
 remedes. 892
l'Anesse, son election, temps de la
 faire

T A B L E

faire couvrir. 289
 Aspreſſe quelle terre demande, & ſes
 vertus. 556
 Aſthma, ou cource-alcine, & ſes reme-
 des. 824. celui des cheuaux comment
 gueri. 887
 des Trebis. 892
 Aſtres, quelle eſt leur influence. 43
 Auberges, ſes qualitez diuerſes. 618.
 comment confites. 768.782.
 Aubespins, quand plantés, comment
 conduits, leur emploi. 676.677
 Auclaines ou Noiſilles comment con-
 fites. 779
 Auertin des moueons comment gueri
 893
 Aulx, quand & comment ſemés, ele-
 ction de leur ſemence, leur labou-
 rage, cueillete, & artiſice pour les
 engroſſir. 465.466.467
 Auines, maladie des cheuaux, ſa gue-
 riſon. 889
 Aune, ſon uſité. 726. comment ſ'a-
 diſie. 729
 Auoinet, où & quand veulent eſtre
 ſemés. 100.101. de ſirent l'eau. 115.
 Auortement, & comment en preſeruer
 la femme. 848
 Aurillages, droit prins ſur le reuenu
 des monſches-à-miol. 410
 Auironne, où, quand & comment mi-
 ſe en terre. 528

B

BAcines, diuerſes eſpeces, diuers
 noms, & couleurs, quand &
 comment eſleué, ſes vertus. 564
 le ſieur Balban, inuenteur d'une nou-
 uelle façon de cifterne, & ſa deſcri-
 ption. 708.709
 Barbe-de-chevre, ſes noms, eſleuement
 & proprietés. 566
 Baſilic, où, quand & comment eſleué &
 ſon uſage. 488.518.529
 Baſtardiere quelle doit eſtre, & com-
 ment l'ordonner. 501. & ſuiuantes. ſa
 culture. 523
 Baſtiment champêtre quelles cho-

ſes ſont requiſes. 15. obſervations
 neceſſaires. 16. il ne peut eſtre autre
 que grand. 18. ſes commoditez par-
 ticulieres, la meſme, pour le beſtail
 & ſon fourrage: pour les jardins &
 vignes. 19. 20. fondations & repa-
 rations quand & comment doiuent
 eſtre faites. 31.32
 Baſtonement de cœur, ou Cardiaque paſ-
 ſion, & ſes remedes. 827
 Bazilles, où, quand & comment édi-
 fices, leur uſage. 488. 489. comment
 confites. 766
 Belier; marques de ſa boneté, & en
 quel age l'accompter. 295. ſa char-
 ge: 386. quand caſtré. 290
 Belvedere, où logé & comment eſleué.
 515
 le Beſtail, & ſon gouvernement, exer-
 cice de nos premiers peres. 231. ſon
 vtilité, neceſſite, diſtinction & plai-
 ſir. 232.233
 Beſtes du labourage quelles. 74. com-
 ments logés, nourries, conduites
 au travail. 76. 77. vtilité de celles à
 laint. 283. la nourriture des rouſſes
 & noires, & le ſoin qu'il en faut
 auoir. 379
 Bete-raue que c'eſt, & comment doit
 eſtre traitter. 483
 Betoine, où & comment eſteue, ſes
 vertus. 566. comment diſtillée. 806
 le Bœuf propre au labourage de la ter-
 re-à-grains. 74. comment logé &
 nourri. 76. ſoit prisé anciennement
 à Rome, & pourquoy. 250. où pai-
 ſtra & couchera. 253. comment ſera
 dompté & inſtruit eſtant jeune. 262
 ſa conduite ſe regle par les ſaiſons.
 263. ſon ordinaire viande, & le lieu
 où il ſera nourri. 264. 265. adreſſes
 pour l'acheter 266. cognoiſſance de
 ſon aage, ſon engraiſſement. 267
 268. il croiſt toujours, la meſ-
 me, en quel temps doit eſtre tué
 & ſalé. 761. l'uſage de ſes peaux.
 801. quelles ſon ſes plus frequen-

- malades, d'où elles procèdent,
 & leurs remedes, 884. & suivantes.
Beurre comment est fait, & en quel
 temps est le meilleur. 256. sa garde. 257
 Bien tenu à sa main, ou barié a ferme,
 & ses incommoditez. 547. 48. quand
 il le doit estre, & quand non. 49.
 comment. 51
Biere, que c'est, comment est faite, &
 ses divers noms. 226. 227
Bignatier la vigne, que c'est. 164
Bisner, second labour à la vigne. 157
Bitorte ou Serpentinaire masle, de deux
 sortes, où logee, & sa vertu. 564
le Bled, ses especes & differences. 96. &
 suivantes, comment doit estre semé.
 103. quel travail le plus la terre,
 & quel le moins. 110. quand doit
 estre sarclé, & combien de fois. 112.
 comment remedié à son trop grand
 auancement, & aux bruines qui l'en-
 dommagent. 114. 115. comment doit
 estre arrosé, s'il y escheoit. La mesme.
 à quoy se cognoist sa maturité. 116.
 quand couper celuy qui est destiné
 pour semence: enlever du champ
 le compé, à fin qu'il ne s'esprenne,
 & comment le gouverner, quand on
 est contraint le couper avant sa ma-
 turité. la mesme. le battre & sonler.
 73. 118. 119. 119. 120. commoditez & in-
 commoditez de le battre dans la
 grange. 119. 120. diversifié d'aduis
 pour le garder. 122. & suivantes.
 comment garantir celui qui commen-
 ce à s'effleuer. 122. sa conservation est
 dui. 124. 126. son usage est dou-
 ble. la mesme. sa vente & debite. 124.
 le sejour au grenier le diminue. 126.
 comment le preserver du degast des
 poutes. 327. quel est le meilleur pour
 le bon pain. 743. est ar. d'iceluy pour
 le pain de romme l'année. la mesme.
 quel pour le pain blanc, quel pour le
 bio. 745
Bois, son utilité. 681. 711. 712. où le dres-
 ser. 733. l'aquatique, & son utilité.
 725. en quelle saison doit estre coupé
 celui de la forest, & à quel point de
 Lune. 731. 732. du saillis. 734. sa dis-
 tention pour divers services: la
 mesme. sa vente, en general. 735. qui
 est celui qu'on appelle mort bois. 738.
 qui aura la charge de celuy pour le
 four. 750
Boiteure aux bœufs, comment guerir.
 884
Boffe, maladie de chevaux, sa guerison.
 888
Bouc, quel doit estre choisi, son utilité,
 vice, nourriture, chastement. 294. &
 suivantes.
Bouche, ses maladies diverses & les re-
 medes. 817. 818. l'ensieure d'icelle,
 comment guerir au bœuf. 886
Bouillon-blanc, où, quand & comment
 esleué, ses vertus. 557
Boüis que c'est, où il croist, son usage,
 comment esleué, traicté de sa racine.
 506. 507. 529. 532
Bouleau, où s'edufie. 726
Bouque d'ange, confiture, que c'est.
 779
Bource-a-pasteur, où s'engeance, sa sa-
 culté & vertu. 560
Bouxtache, comment gouvernee. 487
Branche-er fine, ses noms, esleuement,
 emploi, & vertu. 571
Branches entracinees en la bastardiere,
 quelles, & comment. 582
Brebis, d'où vient sa fecundité: son uti-
 lité, & les marques de sa bonté. 284.
 285. en quel aage l'accomplir, &
 comment il se cognoist. la mesme. aduis
 sur sa portee. la mesme. albastiane,
 comment traictée. 386. 387. son viure,
 litiere, quand chastré & l'ondué.
 288. 289. 290. le changement d'air &
 du pasturage luy profue. 391. quand
 luy traire le lait, & comment l'en-
 graisser. 292. 293. quand vendu. ibid.
 ses maladies, & remedes. 892. &
 suivantes.
la Brie pourquoi beaucoup prise. 5
 le Brochet

T A B L E.

le Brochet où veut estre logé. 384
 Brustures, & leurs remedes singuliers.
 869. comment en appaiser la dou-
 leur, & garder que les marques n'y en
 paroissent sur la partie. 870
 Bugle qu'elle terre lui plaist, ses vertus.
 572
 Buglose, où, quand & comment semée,
 ses versus. 573. 574. comment distil-
 lee. 805
 la Burate que c'est, & comment se fait.
 259

C

CAbaret, où & quand s'edifie, ses
 propriétés. 466
 Cailles & Tourterelles, leur logis, nour-
 riture, & usage. 366
 Camomille, quand & comment placee
 au Jardin, quel terroir lui est propre,
 & ses propriétés. 573. son emploi. 529.
 comment distillee. 806
 Campana, ou Aunee, quand & comment
 edifiee, ses vertus. 468
 Campanula, quand semée, comment s'ac-
 croist, & son usage. 513
 Cane commune, son revenu. 339. Comment
 s'en pourvoir, de quoi la nourrir, quel
 soin en auoir, le temps de sa ponte
 & couuee. 340. 341. comment esleuer
 ses petits. 342. que c'est que celle
 d'Inde, mestise bastardo, & sa con-
 duite. la mesme.
 Cannes. voies, Rozeaux.
 Cannes de sucre, d'où venues, leur
 culture. cueillete de leur fruit. 652
 653
 Caprés commes esleues, en quels lieux,
 & leur cueillette. 499. 500. 501. com-
 ment confites, au sel & au vinaigre.
 766
 Cardes ou Cardons, que c'est. 471. où,
 quand; & comment semées. 472.
 473. la maniere de les blanchir. la
 mesme.
 Carline, etymologie de son nom, son esle-
 uement & vertus. 572

Carottes. voies, Pastenades.
 Carouste, quand & comment l'on s'en
 engeance, quelle terre demande, en
 quoi son fruit est differencé des truffes.
 513
 Cassonade pour confitures preparee.
 772
 Catarrhe de pourceaux comment gue-
 ri. 895. de la poulaillie. 896
 Caton refusé, sur la conduite des ser-
 uiteurs; par la raison & usage de
 ce temps. 38
 Caves & Celliers où doinent estre si-
 tués. 19. parties requises en iceux.
 181. quels doinent estre leurs meu-
 bles. 182. 183. à qui appartient leur
 conduite. 755
 Cendres propres à fumer les terres. 92
 Centauree; d'où ainsi appellee; où &
 comment esleuee, ses vertus. 557
 Cersueil, comment esleué, & son usage
 447
 Cerizier, son origine, où, quand & com-
 ment planté; son fruit de diuers
 noms & especes, sa cueillete & usa-
 ge. 622. 623. comment le confire. 776.
 & en faire de la gelee. 785
 quelles Chairs fournissent le Charnier.
 755. quand cueues & salees celles de
 Cheure. la mesme. leur usage. 756.
 quand & comment celles du pour-
 ceau, & leur emploi. 757. 758. 759.
 comment fumees. 758. façon de Pa-
 ris sur leur maniment, & marché
 d'icelles. 760. 761. commes & quand
 salees celles de beuf. 761. 762. de va-
 mesme.
 Chandelles de suif, quand sont faites,
 pour estre meilleures, de quoi sera
 leur meche, & leur garde. 795. 796.
 de cire, de diuerses couleurs, & leur
 usage. la mesme.
 Charte pleure que c'est, & son usage.
 699
 Chanvre, où, quand & comment es-
 leué, sa cueillete, son roisir ou nar-
 ser. 665. 666. d'où procede son fin

- poil. 665. sa graine. la mesme. l'utilité de son odeur. 667
- Chapons. comment duiss & dressez à conduire les poules. 325. comment engraissez. 326. 327
- Chardon à cent testes, où, quand & comment edifié, ses vertus. 568
- Chardon à draps, qu'il est en demande, chois de sa graine, son gouvernement, recolte & usage. 671. 672
- Chardon-bene, où, quand & comment logé en terre, ses vertus. 569
- Chardon-nostre-dame, où, quand & comment jeté en terre, sa vertu. 558
- Charmes, où s'accroissent. 715
- le Charnier où sera dressé. 758
- la Chasse, son utilité, quelle propre au Gentil-homme, quelle au grand Seigneur, ses diuerses especes, ensemble les armes y necessaires & requises. 897. & suivantes.
- Chastaigner, quand & comment ené, son fruit de plusieurs noms, comment recueilli & gardé. 630. 631. naturel de son bois. 714. en la forest. 722
- Chausse-trape, où, quand & comment s'accroist. ses vertus. 559
- le Chaux neufue. ser. de fumier. 90
- Chornis ou Giroles, où quand & comment mis en terre. 483
- Chasne, son usage & propriété. 715. ses especes, & sans especes. 720. 721
- le Cheval au labourage. 75. comment logé & nourri. 76. 77. moiens d'en auoir en abondance. 269. ses marques se prennent à la force, aux canceurs du poil, à la fantasia, & à l'aage. 270. & suivantes. ses especes. 271. comment se cognoist son aage. 272. premieres leçons du jeune, & son gouvernement. 275. 276. quel l'on doit chasser, à quel donner le feu, & à quel fendre les nezgaux. 377. 378. de celui du baras. la mesme ses maladies diuerses, & les remedes. 887. & suivantes, comment l'engraisser, & garentir des mouches. 891
- Cheuelus leur profit, & moien de les auoir. 144. 146. comment les planter. 148. 149
- Chevaux-de-Venu, pour quoi ainsi diète, où croist, ses vertus. 560. comment distillée. 806
- Chevre quelle sera chose, ou nourrie, sa portee & service, sa race, son lait & fourrages, & comment engraissee. 294. & suivantes. quand l'a tuer, saler sa chair, & faire profier ses graisses & peaux. 755. 756. 801. ses maladies & remedes. 894
- Chevre-fueil comment estelé, quand, & son usage. 513
- Chevre-fucille, où, quand & comment s'accroist, ses propriétés. 565
- Chute de la matrice, & ses remedes. 845
- de quels Chiens a besoin le mesnager, pour la maison, & pour le parc. 305. leur nourriture, chastement & duxee. 306. 307. leur engeance & aage. 306. leurs maladies & remedes. 865
- Cbois-cabus, où, quand, & comment semés. 464. blancs & verts. 484. 485. leurs ennemis particuliers. 486. comment les confire. 767
- Chreste-marine, quand & comment essence & son usage. 488
- Ciboules, où, quand, & comment s'esteuent & entretiennent. 464
- Cichoree du Enduie, quand semer & transplantee, comment blanchie. 488. comment distillée. 860
- Ciment propre pour cuiuax de fontaine, & la maniere de le faire. 697. celui de la cisterne. 706
- Cirons, leurs remedes. 872
- Cisterne que c'est, où & comment dressée, sa capacité, & murailles. 705. son interieur sera cimenté. 706. de quelle eau la conuient fournir, comment l'y conduire, & l'en

- En tirer. 706. 707. 708. pourquoy
 sera toute couverte. 108. autre fa-
 çon de la dresser, du sieur Balbani.
 709. 710
 Citronier, voies. Oranger.
 Clapier que c'est. 371. celui à garene,
 ses nids, comment, combien & où
 dressez, pour l'esteuement des Con-
 nils. 372. 373
 Cloisons de quatre sortes. 674
 Cochon, moien d'en auoir en diuers
 temps 300. quand & par quel moien
 les chastrer. 301
 Cœur, ses diuerses maladies & reme-
 des. 826. 827
 Coigner, où, quand & comment edifie,
 son fruit de plusieurs especes, sa
 recolte & garde. 629. 630. comment
 on le doit confire. 768. 783. & en fai-
 re de la gelee. 784
 Colere commens rafraichie. 833
 Colique que c'est, & ses remodes. 836.
 838. celle du bœuf comment guerie.
 886
 le Colombier, sa figure, situation, ca-
 pacité, & matiere. 34. & suivantes.
 celui à pilliers. 346. de quelle ma-
 tiere seront les nids. 347. comment
 façonnés & dressez. 348. 349. leurs
 monces. 330. la porte, ouvertures
 & ceintures du Colombier. 351. 352.
 353. pourquoy, & de quoy blanchi.
 352. 353. comment le preseruer des
 rats, de la foine, & le peupler. 353.
 354. 355. pour le nouueau quel nom-
 bre de pigeons. 356. son entretien.
 357. comment y acoustumer les je-
 nes pigeons. 360. sens nez. 361.
 parfume. la mesure. chastré. 362.
 363
 Compartimens & bordurs du par-
 terre, de quelles herbes & fleurs
 sont faitz 516. 519. leur disposition
 pour la veue. 330. moien de les
 dresser. 531. commens couper les
 herbes, arrouser & rondre. 533.
 trois, aux jardins des Tuilleries.
 535. 536. 137. 545. à Saint Ger-
 main en Laie. 546. 547. à Fontai-
 ne bleau. 349. autres. 550. & suiua-
 tes. Complats pour le vignoble, &
 auis sur leur choix. 135. 136. ne se
 faut arrester aux noms, ains à leur
 bonté. 137. quand seront taillés.
 156
 Concombre de plusieurs fortes, com-
 ment esleus, & entretenus pour en
 auoir toute l'annee. 498. comment
 confirs. 767. 780. 782
 Confitures, à quoy sont vtilement em-
 ploiees. 764. sujet, matiere &
 moien d'icelles. là mesme: deux
 choses à considerer en celles au suc-
 cre. 771. moien de refaire les mal
 faites au sec. 791. celles qui sont
 faittes de miel au liquide, se peu-
 uent secher avec le sucro. 792
 Connils de trois especes. 367. la nour-
 riture de ceux de clapier, & com-
 ment esleus. 371. 372. le vice des
 mastes, & le remede. 373. le soin
 qu'il faut auoir de leur nourritu-
 re en general: comment reprimer
 le degast qu'ils font, & en chas-
 ser leurs ennemis. 375. 376. moiens
 de chasser & prendre ce bestail,
 sont diuers. 376. 377. quels sont
 ceux d'Inde, leur logis. 378
 Conserue de rozes comment faitte.
 809
 Confire, ou grande Consoude, ap-
 pallee Pasquete, & pourquoy,
 comment s'edifie, sa vertu
 558.
 le Coq, marques de sa bonté, & com-
 bien on en doit auoir. 315. 316. éle-
 ction de celui d'Inde, son nombre,
 nourriture, & chastrément. 519.
 330. 331
 Coq, quand & comment logé en terre,
 & son usage. 488
 Cords ou Cals, leurs remedes.
 877
 Coriandre, comment semé & gou-

T A B L E.

- uerné. 519
 Cormier, où quand & comment edifié, non enté, son fruit, quel & son utilité. 632. sa semence comment logés en terre & ses branches enrasinees. 717
 Corne de cerf, comment gouvernee, & son usage. 488
 Cornes des beufs esbrantees leurs remedes. 885
 Cornailler, où, & quand planté, non enté, son fruit, sa recolte & usage. 633. comment confit. 783. & convertis en gelée. 786
 Corone Imperiale, son esleuement. 527
 Costé, ses maladies, & remedes. 825. 826
 Cotignac, comment se fait. 784. 785
 Cotton, cōment, où, & quand esleué. 65
 Coudrier, où, quand & comment planté. 621. 715. son fruit 621. croist tost. 714
 Couperoze ou Gouteroze, & ses remedes. 874. 875
 Courbes, maladies des cheuaux, comment gueries. 889
 Courges de combien de sortes, & comment esleuees. 498. & confites. 769. 881
 la Courtilliere est le plus dangereux ennemi des Jardins, le moien de les en desengeancer. 477. 478
 Crache-sang, & ses remedes. 824
 Cressinete, où croist, & ses propriétés. 558.
 quels Crocetes sont bons. 337. le temps de les cueillir, moien de les transporter, & faire enraciner. 145. comment plantés. 148. comment les poser en la fosse. & à quoi sert le vieil bois qu'on leur laisse en les cueillir. 150. 151
 Cuir comment est mis ordre à sa neteté. 879
 Cuisine où doit estre située, & cōment. 20. 21
 Curage, son esleuement & vertus. 968
 le Cigne, sa description & naturel. 343
 Cypres, où, quand & comment edifié, son usage. 509. 510. comment le masle se discerne d'avec la femelle. là mesme. D
D Artres de deux sortes, & leurs remedes. 876. celles du chiez comment gueries. 896
 Debilité d'estomach, diuersement causee, & ses remedes. 828. 829
 Desfricher au soc & par le feu, quand & comment. 66. 67. & suivantes.
 Dent-de-chien, où logé, & ses facultés. 556
 Dents, leur douleur causee diuersement, & les remedes. 818. comment maintenues en bonté, & beauté. 818. 819. quand les faire arracher. 821
 Diarree, & ses remedes. 839
 Diam, où, quand & comment logé, sa propriété. 559
 Dissenterie, & ses remedes. 840
 Distillations diuerses, par quel moien, & en quels alambics. 803. & suivantes. temps & matieres à ce propres. 806. au Soleil. 807.
 E
E Au comment peut estre cogneüe. 7. claire & coulante par la eau, salutaire aux vins. 181. quelle emploiee aux prez. 239. comment en la Luzerniere. 246. ses utilités en general. 681. 683. propriétés de celle du Nil & aures. 682. à qui est deuë l'invention de sa conduite. là mesme. de trois sortes. 684. celle de fontaine est la plus soubaissable, comment l'employer, & les moiens requis à sa conduite. là mesme. & suivantes. comment remonter celle qui se trouue basse. 690. cognoissance & marques de la bonne. 693. comment monter & descendue. 700. celle des puis comment puisce. 703. quelle est bonne pour la fourniture de la cisterne. 706. comment elle y est conduite.

T A B L E

- conduite, la mesme, par quels moïens
 en est tirce pour le service. 707. vsage
 de celle des mares. 710. La qualite
 de l'eau se recognoit au pain.
 746. souveraines contre la peste,
 quelles. 857. de la chaux & ses ver-
 tus. 868
- Elatine ou Veluote, que c'est, où,
 quand & comment logee, sa pro-
 priete. 559
- Enclouëure, maladie du cheual, com-
 ment guerie. 890
- Encœur, maladie des cheuaux, com-
 ment gueri. 889
- Enfamement, & comment est remedie
 à sa difficulte. 849
- Enfleura de ventre, & ses remedes.
 841. de celle du che non & des tes-
 ticules, comment guerie au bœuf.
 884. 886. du dos, iambes & testicu-
 les au cheual: 890. 891
- Enter la vigne, selon les anciens &
 modernes. 174. 175. les arbres par
 plusieurs fois, les affranchir, & en
 auancer l'accroissement. 585. quels
 en ont esté les auteurs & son ad-
 mirable artifice. 599. 607. façons
 diuerses. la mesme. en fente, ou au
 coin. 601. & suivantes. quel temps
 y est requis, & quels ousts. 604.
 sur terre à quoi sert. la mesme. com-
 ment s'y conuient preseruer des
 iniures du temps. 606. en petite
 couronne, que c'est: ses ousts, & le
 moyen de s'y preseruer de qual. 607.
 608. en escussion, que c'est: en quel-
 le saison: obseruation sur ce: pour-
 quoi ceste façon est ainsi appelée:
 & comment on s'y gouuerne. 607.
 609. & suivantes. en quel aspect
 du ciel. 610. en canon ou flutreau,
 que c'est: & la maniere. 612. sur
 perches de saux. 613. en petite co-
 ronne. 614. en picce rapportee. 635.
 au bout des branches. la mesme.
 Eschalasser la vigne que c'est. 164
- Ejchalotes, ou Appetuis que c'est,
 où, quand & commet plansee. 469
- Esclaire, pourquoy ainsi nommee, où,
 quand & comment esleuee. ses espe-
 ces & vertus. 563. 564
- Escorces d'orange, & de citron com-
 ment confites. 770. 774. 782
- Escorcheure, maladie des bœufs, sa
 guerison. 884
- Escussion au entier, que c'est. 609. de
 quelle matiere est lie, & comment.
 610. quand le destier. 611. autre sor-
 te. la mesme.
- Eslaguer que c'est. 758
- Esinunder que c'est. la mesme.
- Espalier que c'est. 593. beaulte, bonite,
 & quantite de ses fruits. 594. com-
 ment se dresse. 594. 595. planter &
 enter les arbres, & quels. 595. 596.
 comment, quand, & de quel bois
 l'appuyer: le moyen d'en reparer
 les defectuositez. 596. 597. ses diuer-
 ses sortes, & de quelles especes d'ar-
 bres ont esté faits les premiers: son
 fonds comment sera traite & ma-
 nié. 597. 598
- Espamprer la vigne que c'est. 157
- Esparces que c'est, où loge, sa culture,
 son rapport, sa duree. 247. 248
- Espource, especes de froment. 97
- Espierrer les terres, comment. 60. la
 nouvelle vigné. 151. le pré. 237
- Espinars, pourquoy ainsi appelez, où,
 & quand semez, comment cueillis.
 468. 488
- Estalon, le moyen de s'en pouuoir.
 269. à combien de iumens il four-
 nira. 273. le temps de l'accoupler.
 274. son chois. 281
- quel doit estre l'Estang. 339. son assiete
 & capacite, sa chauffe, & commet
 faite, obseruations à le dresser. 381.
 & suivantes. quand & comment le
 peupler. 383. 384. son entretienement.
 quand & comment. le pescher.
 385
- Estomach, ses maladies diuerses, &
 les remedes à icelles. 828. & sui-

mautes. comment le conforter apres
avoir vomí. 832
Estranguillon, que c'est, son remede
889
Esuetair de fontaine que c'est, &
son veilité. 698.699
Estéar que c'est. 958
Eufraize, où & comment vient, ses
propriétés. 563

F

FAbregue, ou, quand & comment
edifiee. 517
Face comment blanchie, son beau teint
conserué, remedié à ses diuers ac-
cidens, effacee la veine qui paroist
entre les deux yeux. 877, 880. 882,
& gardee du hasle. 833
Farcin, maladie des cheuaux com-
ment gueri. 888
Farine, comment est longuement con-
seruee, 744
Farrage que c'est, & son vsage. 249
Fastidiosité ou degoustement, & ses
remedes. 829
Fenoüst, de deux especes principale-
ment, ou, quand & comment es-
léué, son vsage. 519, comment confit,
766
Ferrier que c'est, ses qualitez. 55
Fertilitez, de terre pres-admirables,
80.81
Fèves, en quel terroir & saison sont
semees. 474.499. quand arrachees
de terre pour estre de bonne cuise,
474, comment confites, 775, 776,
& ses fleurs distillees, 890. des-
vent l'eau, leur herbe sert de sumier,
90.110
Fieures de plusieurs sortes, & leurs
remedes, 853, 854, 855. à celles
des brebis, comment est remedié,
894
Figuier, où, quand, & comment plan-
té, & enté; noms antiques & mo-
dernes de son fruit. son excellen-

ce, cueillete, garde, & secher. 836, &
suuantes,
Flux de ventre, de trois sortes, ses re-
medes. 839.840. au bœuf & au che-
ual. 887.901
Foie, eschauffé, refroidi, ou opilé, com-
ment gueri. 833.834
Foins quand fauschez & serrez. 242.
où conseruez à faute de logis. la
mesme,
Fontaine premiere, & necessaires ob-
seruations, pour en trouuer les
sources. 688. comment faire les
fossez pour sa perquisition. 690,
693. 698, comment ramontee l'eau
qui se trouue basse, & le temps
à ce propre. 690. 691. naissance de
festinaux, & leurs diuerses ma-
tieres. 693, & suuantes. comment
preparer le chemin d'icelle. 696,
son eau peut estre mise dans les
tuiaux, incontinent apres les auoir
posez. 698. comment transpasser
les torrens, & transmonter des
rochers s'opposans à son chemin,
696. 700. quel doit estre son che-
min, & recepacle. la mesme. com-
ment preuenir sa ruine, & nettoier
ses tuiaux, 701.702
la Forest, & sa distinction. 720. com-
ment les arbres y doiuent estre lo-
gez & plantez en alignement &
confusion. 722. 723. 724. quand en
éster les arbres. 732
Fossez pour cloison comment dressez &
gouuernez, 678
Fongere, comment s'en engancer, sa
vertu, 661
Fouleure, indisposition des bœufs, sa
guerison, 884
Fourrages plus exquis, quels, com-
ment les faire, & gouuerner en leur
rendreux. 257. 258, lien à les tenir,
260. comment preseruez des bestia-
les nuisibles. la mesme,
Fousser premier labour fait à la vi-
gne. 157

Fraises

Fraizes, où, & comment viennent, leur usage. 525	Garrobier ou Silique, où, quand & comment s'accroist. 507
Framboisier comment vient, où, quand, & son usage. 512. son fruit comment confit. 766. 783	Gaude, ou Genest d'Espagne, quelle terre il requiert, sa cueillete & utilité. 671
Franxinelle, quel terroir lui plaist, quand & comment esleece, ses proprietiez. 572	Gentiane, son etymologie, esleuement & vertu. 566
Froment, ses especes, & quand semé. 96. 97. 110. voyez, Bled.	Germandree, ses especes, noms, esleuement & vertus. 567. 572
Fruisier, voyez, Verger.	Glaieul, ou Iris, où, quand & comment esleué. 525
les Fruits comme seront employez pour l'engeance. 579. 580. la bonté, beauté & quantité de ceux de l'Espalier. 594. 595. comment ils seront preparez en general pour estre confits au sucre, & leur naturel. 771. 772. 773. 774. en quelle maniere ils seront disposez pour estre confits au sec. 787. quand iettez dans le sucre, & retirez. 789. 790. leurs pastes comment faites. 792	le Gland, principale nourriture des porceaux, & qui leur agree le plus. 302. sa reserve & garde. comment se fait. 304
Fumeterre, pourquoy ainsi appellee, son esleuement & vertus. 561	Gleteron ou Glouteron, comment s'esleue, ses proprietiez. 562
le Fumier, ses effets, distinction, emploi & valeur. 88. 89. de la chaux & herbes des feves, & autres. 90. 91. 92. quel est le meilleur, & quand l'employer. La mesme. quel est le plus propre aux vignes. 158. quel pour le pré. 237. 238. pour la Luzerniere. 246. profit de celui des brebis. 229. quel est le meilleur pour les Melons. 492. pour les Roziers. 503. pour les Orangers, Citronniers, Lismomiers, &c. 646	Gourme aux cheuaux, comment guerie. 888
Furuncle ou Clou, comment suppuré & amolli. 869	Gouttes, & les remedes. 862
	le bon Grain, & ses qualitez. 103. il se nourrit en gerbe. 120. 121.
	quels Grains sont les moins importants aux arbres fruisiers. 656
	Grateron, où, quand & comment mis en terre, ses vertus. 569
	Gratelles, leurs remedes. 872. 873
	Greffes, que c'est, où les prendre, quelles les choisir, quand les cueillir, & comment les garder & emballer pour les enuoyer loin. 602. 603. 604. comment les tailler & inciser. 605. 606.
	Gremil, ses noms, esleuement & proprietiez. 568
	Grenadier, où, & quand planté, son fruit, ses especes, sa recolte & conseruation, son usage. 635. 636.
	Grenier-a-bled comment dressé. 134. dans terre en profondes fosses, sans air. 123
	Grotier a-rozes que c'est. 511
	Groselier ou Viret, comment s'engeance, & où, son usage. 512
	Grunal que c'est, & la maniere de l'enlever. 519
	Guesde ou Pastel, quel air & quelle terre lui sont propres, quand semé.

& en quoi consiste son revenu. 668.	Hypocras, comment façonné. 751
son utilité. 669	Hyssope, où, quand & comment edifié. 516. à quos employé. 516
Guimauves. Voyez; Manues.	Huorner, troisième & dernière œuvre de la vigne. 851

H

H Aies, de quoi faites, & leur utilité. 676. & suivantes.
Hargne, où Boyan aualé, ses remèdes. 843
Hamaignes, vignes treillées. 164
Hemorroïdes internes, ou externes, & leurs remèdes. 842. 843
Herbages pour viande à toute sorte de bestail distinguez. 234
Herbe-au-Soleil, que c'est, quand & comment esleuee. 524. item celle de la nuit. 526
Herbe-au-turc, où, & comment vient, sa vertu. 571
Herbes-aux-poilteux, aux pûlces, aux teigneux, où, quand & comment esleuees, leurs vertus & propriétés. 564
la Herce rampante, ou roulante, son utilité au semer. 14
Hêtres, où Fousteaux, où parviennent. 715
Héble, où d'engeance, ses vertus. 559. huile de sa graine comment fait, & sa vertu. 863
Hoquet, ou Sanglot, d'où procede, & sa guérison. 830
Houblon comment esleué, où, quand, & son usage. 513
Houer la jeune vigne à chevalier. 152
Houx, où, quand, & comment vient, son usage. 677. 721
Huiles pour lumiere, quels. 794. 795. mediceinaux, quels principalement. 808
Hydromel que c'est, & comment fait. 227. 228. 752
Hydropisie que c'est, ses marques & remèdes. 841. 842

I

I ambe rompuë de la brebis, comment guerie. 894
Lardin, combien prisé des Anciens. 455. son assiete, distinction, & closture en general. 456. & suivantes. comment en preparer la terre, & l'ordonner. 459. & suivantes. le potager est de deux sortes, sa fourniture, quand & comment, la culture de celui d'Este & d'Hyner. 462. & suivantes. en quel aage en sont bonnes les semences. 475. leur ennemi plus dangereux, quel, & comment chassé. 477. le bouquetier, son ordonnance & fourniture. 502. & suivantes. le medecin, sa disposition, description, & fourniture. 546. & suivantes. les plans & perspectives du rond & du quarré. 551. 552. 553. 554. 555. leur utilité pour les clostres, pallissades, hayes & fossés. 675. 672. 675. description d'un d'Orangers, qui est à Heidelberg. 645
Ianarre, indisposition des chevaux, comment guerie. 838
Ianisse de trois sortes, & ses remèdes. 835. 836.
Ieffemins de quatre sortes, comment esleuez & entretenus. 104
Ilex de diverses sortes. 721
l'Arbre de Judée. 508
Iue-arritique, où, & quand plantée, ses propriétés. 572
Indubiet, quand & en planté non enté, utilité de son fruit. 635
Iamens comment cogneus bons. 273. leur conduite. 274. temps de les

Les faire acoupper avec l'estalon.	821
275. travail profitable de celles du haras.	278
L	
L Abourage des terres-à-grains est divers. 73. les bestes propres à iceluy quelles. 74. l'eslection qu'il en faut faire. 76. quelle en est la sai- son, & quelle nom. 78. 79. 80. quel doit estre celuy de la terre qui est en pente. 84. quelle difference est re- quise en ses œuvres. 85. le bien qui en procede. 124.	
Le Lait, quand & comment tiré, puis presuré. 255. 256. comment le faire rarir aux mammelles des femmes, l'entretenir modérément sans dou- leur. le dissoudre estant caillé, & le faire abonder. 850. 851.	
Laitue, où, & quand semée, ses espè- ces. 513. quand plantée, & le moyen de la faire pommer. 468. comment confite. 767. 669. 779.	
Laines fines, observation sur icelles, & d'où viennent leurs couleurs. 284. 285. leur cueillete. 290. le mesnage d'icelles en general. 799.	
Landes & Halliers comment essar- tez. 65.	
Langue de chien, comment edifiée, & ses proprietés. 567.	
Langue-de-serpent, où, quand & com- ment esleuee, ses vertus. la mesme.	
Lauande, où, quand & comment s'esle- ue. 515. son usage. 529. distillation. 806.	
Laurier, comment esleué, distinction du masle avec la femelle. 510. 511.	
Légumes quelles, où, & quand semées. 100.	
Lentilles, ou Taves, leurs remedes. 877.	
Lepre des pourteaux, comment guérie. 899.	
Levres, leurs maladies & remedes.	
Lits, & leur fourniture. 798.	
Licenterie, ses remedes. 839.	
Lier la vigne que c'est. 164.	
Lierre, quand & comment s'accroist, son usage. 507. le terrestre, & ses vertus. 565.	
Ligotter la vigne que c'est. 164.	
Liliac. 509.	
Limonier. Voyez, Oranger.	
Lin, en quelle terre, air, & saison veut estre logé. 667. comment garanti de ses ennemis, cueilli, embotolé, romy, ou naisé, quand & où. 668.	
Linges, & leur conduite. 797.	
de la Lune y a diverses observations. 44. jusques où le Mesnager en doit user, la mesme, auis receu tombant icelle, & les changemens de temps, la mesme. & 45.	
Lupins, propres à fumer les terres. 90.	
Lacerne ou Sain-foin que c'est. 243.	
temps de le semer, & où vient bien 244. son vice, & remede. 244. 245.	
son rapport. quand le faucher, & comment le conduire. 245. bon aux vaches pleines. 253.	
Lys, où, quand & comment edifié, ses diverses couleurs. 524.	
Lysimachie, ses noms, esleuement & vertus. 565.	
M	
M igniaux, voies. Vers-à-foye.	
Mains, comment polies & blanchies, & les verrues ostées 883.	
Maluoise artificielle, & sa façon. 751.	
Mandragorre, où, quand & com- ment esleuee. 520.	
Maré, que c'est, comment faite, & son usage. 710.	
Marguerites, comment esleuees 323. leur	

523. leur emploi.	529	Mercuriale, où se plaist, ses vertus.	559
Marjolaine, où, quand & comment es-		la Mere de-famille, on office.	23. 742.
leuee, son usage & utilité.	518. 529.	la vertu de mesnager reluisante en	
comment distillée.	806	elle, de quelle efficace.	742. le pain
Marne, bon fumier.	91	est proprement de sa charge.	745.
Marrube, où, quand & comment s'en		son œil est du tout nécessaire à la	
engancer, sa vertu.	574	caue, & pour quoi.	794. au char-
Marjex & Tremez, quo c'est.	107	nier.	758. aux meubles.
Marsagon de Constantinople, quand		qu'elle soit de tous maistres.	797. faut
& comment eslé.	527		802
Massepan comment se fait.	793	Meslier ou Nestier, où, & quand plan-	
Matrice, sa cheute & suffocation, &		te, sur quels sujets enté, le fruit &	
les remedes.	846	son usage.	633. comment confis.
Mauues, de plusieurs especes, leur es-			769-786.
louement & proprieté.	570. leur	Metier que c'est, & ses qualitez.	55
distillation.	806	le Metal que c'est, où, & quand jerné.	
Melons & Pompons, incogneus de			98. 100
nos ancestres, & des anciens Ro-		Meubles quels, d'où procede leur plus	
mainz.	489. leur gouvernement	grande ruine.	797-798. moyen de les
& conduite en pays chaud.	490.	conserver.	799
en pays temperé.	494. en France.	les Meurriers sont le fondement du	
495. en pays froid.	496. comment	reuenue des Vers-à-Soie.	416. quel-
en semer la graine & l'aromatiz-		le feuille est la meilleure.	417. 436.
ser auparavant.	491. se plaisent	où, & comment les faut planter.	
d'acheuer leurs cours au semina-		la mesins.	715. trois especes des
ire, non a estre transplantez.	492.	blancs.	419. quelle race est la meil-
leurs ennemis, & moyen de les		leure.	420. comment la feuille en
chasser.	492. 493. comment s'ac-	est amassée (mesme en temps de	
croistrons & auanceront en ma-		pluie) pour la bailler à manger aux	
turité.	493. 494. comment en faire	Vers.	421. 424. quand & comment
naître la semence dans des pots;		les esmunder, iester, & y mettre	
& la contraindre de pousser dans		la serpe.	423. 425. 426. le fonds en
fort peu de temps.	496. 497. la ma-	doit estre labouré, & pour quoi.	
niere d gouverner ce fruit en Fran-		426. les noirs, où, & quand plantés,	
ce.	495. comment les confis.	& comment entez.	632. 633. croif-
	767. 780.	sent tost.	714. la maniere de les esle-
	782	uer, retirer la graine du fruit,	
Membres, leurs douleurs, & les ve-		quand la semer, & comment la	
medes.	865	conduire estant en terre.	716. quand
Menstrues des femmes comment pro-		en transplanter les arbrisseaux en	
noquees & arrestees.	843. 844	la bastardiere, & comment les y	
Menshe, quand & comment miso en		faire tost engrossir.	717
terre.	517. son usage.	Meurrisseures, & leurs remedes.	865
529. comment		Miel & Cire, voyez, Ab illes.	
distillée.	806	Miel roze comment se fait.	808
Mixcenaires, leurs pernicieuses hu-		Mille-feuille, pour quoi ainsi de-	
meurs.	26. 32. quand dovent disner	te, où, quand & comment edi-	
en Hyver.	29. plus à la iournee, qu'à	fiée.	
l'annee.	32		

T A B L E.

fiée, sa vertu. 558
Mille-pertuis, raison de son nom, & quand semé, ses vertus. 571
Millets, leur utilité, où, & quand les ensemencer. 99. 100. 108. *leur incommodité.* 111. *veulent estre sarclés.* 113, *desirent l'eau.* 115
Moissons, providences celeste sur icelles. 117. *temps divers à les faire, la mesure.*
Monon, comment esleue. 511
Morfondement du bœuf, comment se cognoist, ses remedes. 886. *du cheval,* 887
Mors-du-diable, son etymologie, esleuement, & vertu. 566
Morve des chevaux, & brebis, les remedes. 888. 893
Mourron, masse & semelle, comment s'esleue ses proprietés. 561
Mousserons ou Potirons, comment s'esleuent, en quel temps & lieu. 514-515
le Monst comment gardé. 213. *quel doit estre celui qu'on veut employer en confitures.* 767
Mouans. voiez, Brebis.
Mugnets de deux sortes, leur traicte-ment & gouvernement quel. 522
Muid de bled, mesure de Paris, que c'est. 9
le Mulet & la Mule propres au labourage de la terre-à-grains. 75. *comment logez, & nourris.* 76. 77. *sont de grand service, par qui inventez. leur engancee.* 280. 281. *leur conduite: quand les mettre à l'amble & au travail; marques de leur bonié.* 282. 283. *leurs maladies & guerison.* 892
Mures pour viande à la poulaille, & quelles. 318. *doivent estre mangées fraîchement cueillies.* 632
Murtes de deux sortes, quand & comment s'en engancer. leur usage, & des fruits. 594. 595. 579
le Mustat, & son usage. 131. 139. 222. 753

N

N *Aucaux & Navots, que c'est, leurs especes, temps, & façon de les semer.* 481
Navete, où, quand & comment semée, son huile tres-profitable. 481
Nazisor ou Cresson Alençois, comment semé, & son usage. 487
Nefflier. voiez, Mestlier.
Nephretique passion ou douleur de reins, & ses remedes. 837
le Nez, ses maladies & remedes. 814. 815. 816
les Noiaux comment seront employez pour l'engancee. 579. *quels pour faire arbres du tous francs.* 580
Noier, où, & quand mis en terre, comment onté, son profit & utilité, cueillete & garde de son fruit. 633. 634. 635. *comment confit.* 778. 779
quelles Noisettes sont les meilleures. 621. *leur recolte & garde.* 622
Nicotiane, ses noms, terroir, temps & moien de l'esleuer, ses vertus admirables. 572. *comment distillée.* 806. *son baume & onguent, leurs vertus.* 866
Numilaire d'où ainsi dicté, quel terroir demande, ses facultés. 577

O

O *Eillets, pourquoi appelez Girafles, leurs especes, où, quand & comment esleuez.* 521-522
les Oeufs comment gardez. 319. 320. *quels doivent estre choisis pour la couuer des poules.* 321. *comment les faire esclorre sans poule.* 322. 323. *comment faire couuer ceux des poules d'Inde.* 330. *des Paonnes.* 332-333-334
Oignons, quand semer, où logez, comment presernez du froid, quelle se-
ment

T A B L E.

- mence est la meilleure, quand & comment planter. 463. 464. 476. moiens de les garder longuement. 477
- Olivier, où, quand, & comment planté, & enté, ses noms antiques & modernes. 639. & suivantes, quel est son bon plan, & d'où le faut prendre. 639. 640. moiens d'en avoir abondance 640. 641. hait le chesne, aime le figuier & la vigne. 642. comment le conduire, pour le faire bien fructifier. 643. quand & comment amasser son fruit, & où le conserver. 644. son huile. là mesme. comment le confire. 764. 765
- Opilation de foie & de rate, ses remedes. 834. 835
- Oranger, Citronier, Limonier, &c. comment esleués. 644. & suivantes. conseruez en leur delicateffe. 645. 649. leur gouvernement. 645. en quel lieu & comment planter & enter. 647. 748. comment affeurez du froid. 649. 650. 651. leur plaisir & profit. 651. 652. leur fruit comment confit. 780
- Oreilles, leurs maladies de plusieurs sortes, & les remedes. 816. 817
- Orges de deux sortes, leur profit. 99. 100
- Orties, leurs noms, especes, engeancement & vertus. 574. comment distillees. 86
- Ouurages comment doiuent estre discernés. 32. de chacun mois ne se peuuent assigner. 46. quels sont ceux de la terre à grains. 82. & suivantes. quels requis à l'entretènement des fruitiers. 654
- Oye, son naturel, vsage, nombre, choix, nourriture, counee, ponte, & engraisser. 336. & suivantes, quand la plumer. 338. comment recueillir sa graisse, chair & plume. 339. 763
- Oziers, leurs anciens noms & especes, comment esleuez, & à quoi employés. 729. 730. 731. coupe. mesnage & enter. 736. 737
- P
- Paille comment gardée. 121
- Pain de Gonesse excellent. là mesme. quel sera celui de la table du pere-de famille. 743. par qui pestri. 746. la qualité de l'eau sy recognoist. là mesme. de plusieurs sortes à Paris, & leur vente. 747. où le reposer sortant du four. 748. de deux couleurs. 749. comment celui de mesnage doit estre façonné & mangé. là mesme. quel en sera le corps. 750
- Pain-de-pourceau, pour quoi ainsi appellé, son esleuement & propriétés. 556
- Pallissade, voiés, Espalier.
- Palma Christi, où, quand & comment s'edifie. 519
- Palmier, où, quand & comment esleués, & son fruit. 652. 653
- Pamil, espece de Millet. 99. requiert le sarcler. 113
- le Paon est le Roi de la volaille terrestre. 331. ses especes, son aage, couleur & naturel. 332. son logis. 333. la counee de sa femelle. 333. 334. 335. quand, où, & comment le nourrir. 335
- le Parc, sa situation & vilité. 378. 379
- Parietaire, ses noms, esleuement & propriétés. 569
- Pas d'asne, où, & en quel temps est mis en terre, ses vertus. 565
- Passerage, quand & comment planté, ses vertus. 573
- Passerilles. 131. quelles sont les plus excellentes. 118
- Passer-voze, où, & quand semée. 524
- Passe-velours

T A B L E.

- Passé-velours, que c'est, quand semé.* 523
- Pastel. Voyez, Guesde.*
- Pâtenades & Carottes, en quoi diffèrent, quelle terre de sèment, & en quel temps estre semées. 482. 573. comment confites.* 768
- Pâtureur, sa charge, & qualitez requises. 286. 287. sa cabane auprès du parc. 289. celui des Bœufs & Chevres. 294. sa charge. 207. des Poules & Coqs d'Inde.* 330
- Pâturage pour le bestail en general quel doit estre. 233. 234. son emploi, l'ayant en abondance, 268. quel celui des oûailles.* 284
- Pêches, de plusieurs especes, quand & comment s'en engendrer. 618. 819. comment les confire. 768. 782. sa pâte, excellente confiture. la mesme.*
- Pensées, leur gouvernement.* 523
- Pepiniere que c'est, & son ordonnance. 578. & suivantes.*
- Pepins, quels doivent estre, en quel temps, où, & comment semez. 579. quels pour faire arbres du tout francs.* 580
- le Pere-de-famille doit scauoir bien commander. 22. instruire ses enfans & seruiteurs, aymer ses subjects, pacifique, iuste exacteur, honneste à ses amis, parens & voisins, plus presteur qu'emprunteur. 24. autres qualitez requises en lui. 25. 26. & suivantes, ses deuis ordinaires avec les siens. 28. payera bien ses seruiteurs. 30. discernera les œures & temps d'ouurer. 31. quels moyens il tiendra pour se faire bien seruir. 35. quand doit changer de seruiteurs, & de quels. 36. insques où il doit user des obseruations de la Lune. 44. aux ouurages doit employer l'occasion. 46. sa presence est necessaire au meunage. 51. comment se doit*
- comporter enuers ses fermier & metaiier. 55. de quel bestail se pouruoirra pour le labourage de ses terres-à grains. 76. aura esgard à leur portee. 80. choisira la bonne semence. 94. tirera double usage des bleds. 124. doit auoir le soin necessairement de ses vendanges, & y estre present. 180. de quels chiens à besoin. 305. quel nombre de portailles il aura. 316. de d'Indes & Paons. 328. 332. des Oyes. 336. se fournira pour vne fois, de pigeons, de connils, & de poissons. 343. de quels pigeons, 354. sa presence est necessaire au planter des arbres. 593. recherchera toutes choses profitables de sa terre. 672. remplira d'arbres tous ses lieux aquatiques. 731. son œil est du tout requis à la caue, & pourquoy. 754. faut qu'il soit de tous mestiers. 802.*
- Persil, où, quand & comment logé. 487. son emploi.* 529
- Peruenche, où, quand & comment esleuee, sa vertu.* 564
- Pescher à l'entour de la Garene, sa largeur & profondeur. 369. l'ordonnance d'icelui en general. 386. sa pesche ordinaire comment se fait* 387
- Peste, preparatifs pour s'en preseruer, & remedes pour sa guerison. 855. & suivantes, quels lieux, & quelles personnes y sont les plus sujettes. 855. traitement de celui qui en sera preuenu. 858. remedes contre celle des brebis. 892. des pourceaux.* 894
- Peuce-dane, lieu, temps, & maniere de l'esleuer, & ses proprietés.* 569
- Peuplier de trois especes.* 726
- Phlegme, & sa purgation.* 834
- Phthisie, & ses remedes.* 824
- la Piece quarree, barlongue, inegale, triangulaire, ronde, que c'est.* 11. 12
les

T A B L E.

- les Piedmontois prouignoient anciennement leurs bleds en herbe. 113
- Pied-d'alonète, quand & comment logee en terre, & son usage. 488
- Pied-de-lion, où, quand & comment esleué. ses facultez. 568
- Pied-de-veau, où, quand & comment ietté en terre, sa vertu. 571. 572
- Pigeons, leur choix & nourriture. 354. 355. 357. 358. quand leur ouvrir le colombier, & les absurditez des anciens pour les y retenir. 356. 357. leur usage. 357. 358. quand & où distribuer leur mangeaille. 358. 359. comment les ieunes seront accoustuméz au colombier. 360. le fumer. 88. 361. vice des vieux, & le remede. 362. & suivantes. ils estoient anciennement de grand prix. 364. les pâtés sont de deux sortes, leur loges, nourriture, ponte, & engraisser. 365. 366. ils gastent les cisternes. 707
- Pignolat en roche comment est fait. 793
- Pilofele, où se plaist, comment traitée, ses proprietéz. 562
- Pimpernelle comment esleuee. 477. & distillée. 806
- Pin où s'auance. 715. 722
- Pions, quand & comment edifiez. 527
- Pisse-en liét, où, quand & comment s'edifie, ses proprietéz & vertus. 557
- Pisse-sang du bœuf commés gueri. 886
- Pivoine, où, quand, & comment s'accroist, ses proprietéz. 528. 570. son distiller. 806
- Playes & vlcères diuers semés cançers, & leurs remedes. 866. & suivantes.
- Plantain, où, & commés vient, sa vertu. 559. comment est distillé. 806
- toutes Plantes ont trois diuers monumens. 159. quelles sont bonnes pour cabinets, ionelles, berceaux & creil-
- les. 509. 512. quelles sont escussionables ouire les arbres. 611
- la Pleureste, cognoissance d'icelle, & ses remedes. 826
- Psil, comment le retenir, oster, garder de. renastre, & faire ren:rir. 878. 879
- Poirée, ses noms, couleurs diuerses, usage, & temps de la seruer. 486. 487. comment confite, & ses costes. 766. 768
- Poirier, où, quand, & comment planté & enté, son fruit de diuers noms tait anciens que modernes, sa cueillete, garde & usage. 627. & suivantes. comment confit. 768. 781
- Pois, en quelle terre, quand & comment semés, & leur cueillete. 474. 499. naturel des riches. 111. de merueilles, où, & quand naissent. 513. comment ils seront confits. 775. 776
- le Poisson, sa commodité, & où il se multiplie le plus. 380. quel airus l'Estang. 383. quel le Vinur. 388. sa prouision. 763
- Poutraue, ses maladies, & remedes. 822
- Pommé ou Poiré, comment est fait. 222. & suivantes.
- Pommes d'Amour, de merueille & dorées, où, quand & comment esleues, leur usage. 513
- Pommier, quand & où planté, commés enté, son fruit de plusieurs sortes, sa cueillete & conseruation. 624. & suivantes, sa conserue. 786. 792
- le Porcher, sa charge, & combien il conduira de pourciaux. 301. 302
- la Poulaille, ses races & app:ces. 311. son logis, où, & comment disposé. 312. 313. ses nids, abru noir, & marques de bonté. 314. 315. sa mangeaille ordinaire, & artificielle. 316. 317. sa gouuernante & sa charge. 318. 324. comment la faire ouer en Etyner. 319. comment, & quand conuer.

T A B L E.

conier. 320. 321. 323. 325. pour auoir des poulets durant l'Hyuer. 322. où la loger & ses poussins. 323. leur soin, traitement, & conduite. 323. 325. comment chassée & engraissee. 326. comment chassée des jardins y nuisant. 456. l'utilité de celle d'Inde, son logis, eslection, nourriture. 328. 329. comment la faire couuer & gouverner ses d'Indoiz. 329. comment l'engraisser. 331. ses maladies & remedes. 866

Poulain, temps à souhaiter pour sa naissance, soin qu'on en doit auoir, & combien de temps il restera. 274. 295

Pouliot comment esleué. 517. son emploi. 529

Pourceaux, leur eslection, estable, conduite, nourriture, engraissement. 298. & suiuantes. comment & quand leurs chairs sont saleses, & leurs graisses profitées. leur emploi & usage. 757. 758. & suiuantes. quand tuer les ieunes gras. 759. leurs maladies, & les remedes. 894 895

Pourpier, comment esleué. 487. confit. 766. distillé. 606

Pourceaux, où, quand, & comment semer. & planter. 464. moyens d'en auoir la graine. 478

Pouls, pulces, & autres vermines du chien, comment ostez. 896. de la poulailler. la mesme.

vieilles Prairies comment defrichées. 65°

& suiuantes.
le Pré, son profit & utilité. 235. 242. son plaisir, distinction, assise, preparation, & autres façons qu'il lui conuient donner. 225. & suiuantes. quelle en sera la semence. 237. comment s'y fait l'arrousemēt en platte & en pente. 240. le garentir des raupes. 241. quel est le moins nuis-

ble aux arbres fruitiers. 656
Prouigner que c'est, & en quel temps se doit faire, le moyen de vislité. 160. 616. 917

Prunier, où, quand & comment s'edifie, son fruit de diuerses sortes, sa recolte, garde, & usage. 623. 624. comment le confire. 768. 782

Pâis, leur antiquité, où creusez, leur figure, capacité & entretien. 702. 703

Purgation de plusieurs sortes, & leur composition. 860. 861

Q

Quaiſſes-à-blet, & leur profit. 122

Queüe de cheual, d'oü ainsi dicté, comment esleuee & ses vertus. 256

Quinte-fueille, où, quand & comment esleuee, sa vertu. 563

Quoqueliquoque, lieu, temps & maniere de l'edifier, ses proprietés. 573

R

Age du chien, ses especes, & remedes. 895

Raisforts, que c'est. 478. où, comment & en quel temps semer, moyen de les garder de grainer, isem d'en auoir de la graine. 479. 480

Raisinee que c'est, & comment faicte. 213

les Raisins noirs estimez mastes, les blancs, femelles. 140. faut cognoistre leurs diuerses especes, pour les tailler selon leur particulier naturel. 154. sont engrossis par le couper des cômes des sarments, 157. moyen pour les diuersifier en couleur & en saueur. 177. 178. cognoissance de leur maturité. 187. comment auancer la mesme, discours sur leur coupe

coupe & naturel. 188. ne faut mes-
 ler les bons, avec les mal qualifiez.
 189. comment faulx. 190. com-
 mence des blancs seuls, se fera du
 vin blanc. 192. quels pour le Vin-
 cuit. 212. leur choix pour les gar-
 der, & les moyens. 217. 218. les
 verts, dits Vert-jus, comment
 confits. 783
 Raves, leurs especes, usage, lieu, temps
 & moien de les semer. 480. 481. vi-
 lement semées en lieu du charvre
 recueilli. 666
 Renoïce, pourquoi ainsi dite, ou,
 quand & comment esleuee, ses ver-
 tuz. 560
 Reponces, ou Raisponces, quand &
 comment apprivoisecs au iardin.
 484
 Reprinsé ou Orpin, où, quand &
 comment s'accroist, ses proprietéz.
 558
 Ris, où, quand & comment semé. 109. sa
 moisson & utilité. 110
 Rododendron, où, & comment esleué.
 511
 Roigne, & ses remedes. 872. 873. celle
 du bœuf, commens guerie. 887. du
 cheual. 888. de la brebis. 892. du
 chien. 896
 Rosmarins, où, & comment viennent.
 504. leur usage. 629. distillation.
 806
 Rougeurs du visage, & leurs reme-
 des. 873
 Roure, que c'est. 771
 Rozeaux ou Cannes, commes s'edifient
 & quand, leur culture, cueillete &
 usage. 673
 Roziers, leurs especes, quel terroir re-
 quieront, comment plantez & en-
 tretenus, 502. moien de les faire tost
 fleurir, & enter. 403. leurs fleurs
 comment distillees. 806
 le Ruschior ou Apier, voiez, Absci-
 les.
 les Rustiques auoient les premiers

honneurs à Rome.

S

Sabe que c'est. 231
 le Saffran où sera logé. 266. quand
 & comment l'on s'en engeance. 663
 sa cueillete. 664
 Saisons de l'annee, observations su-
 perstitieuses des Antiques. 39. cu-
 riosité superflue des Modernes. 40.
 par les iours du moix & de la Lu-
 ne. la mesme. pour les chases du
 mesnage.
 Sandalida Cretensis, où, quand, &
 comment edifiee. 529
 Sanglot ou Hoquet, d'ou procede, & sa
 guerison. 830
 Sanicle, où, quand, & comment semoe,
 ses vertus. 557
 Sapins, où s'esleuent. 715. 723
 Sarclet que c'est, temps de ce faire, &
 opinion des Anciens sur iceluy.
 112. 113
 le Sarrasson que c'est, & comment se
 fait. 239
 Sarrisere, où, quand & comment esle-
 uee. 516. distillee. 806
 Saue, où, quand & comment semee ou
 plantee. 517. son employ. 529. commes
 distillee. 806
 Saunier de deux sortes, son usage.
 508
 Saule, & ses differences. 726. quand
 veure estre coupé, & comment esté.
 736. 737
 Saumee du Langmedoc pour le bled, &
 pour la terre que c'est. 9. 10
 Saxifrage, où, quand & comment mise
 en terre, ses vertus. 570
 Scabieuse, où, quand & comment istee
 en terre, ses proprietéz. 560. com-
 ments distillee. 806
 Scalopendre son esleuement & vertus.
 567
 Scrophulaire, d'ou a prins son nō, quel
 lieu demanda, comment esleuee,
 sa vertu

T A B L E.

uee sa vertu.	562	mal causé en eux, s'at par leur mau-	
Seau-de-Salomon, où & comment		uais naturel, que par les guerres	
estlé, sa vertu.	567	ciuiles. 35. bons comment doi-	
Segle de deux especes. 98. quand doit		uent estre traités. 36. de quel aage	
estre scmee.	101	les faut eslire. 37. leurs gages, la	
le Sel, sa propriété en la confiture.		mesme, un nommé, aura la char-	
775.		ge du bois pour le four.	730
quelles Semences faut choisir, & com-		Sidre que c'est, & comment se fait.	
ment les preparer. 94. 95. en quel-		221. & suivantes.	
le quansité les jeter en terre, la		la Soie, son origine & progrès. 410.	
mesme en icelles y a du hazard.		& suivantes, peut croistre par	
101. temps à ce propre. 102. doi-		toute la France, peu de lieux ex-	
uent estre expediees, & le moien		ceptés. 412. quels lieux elle desire,	
105. preuue pour sçauoir si elles		& par qui elle est produite, son in-	
auront esté bien ou mal esparfés.		troduction en France par le Roi.	
110. combien les pluies leur sont		413. d'où elle prend sa qualité. 419	
nuisibles. 475. en quel aage sont		comment la resirer des rameaux,	
bonnes celles des sardins, la mes-		& quand. 442. pourquoi son ti-	
me, comment doiuent se employer		rage ne veut estre deiaicé. 445. les	
aux Compartimens. 533. celles des		outils pour ce faire & autres ob-	
Cormiers, Ormiers & autres, com-		seruations: iem la iournee du ti-	
ment logees en terre.	717	reur: & comment distinguer la	
Semer bien & comment. 103. à raies		soie. 447. son emploi & mesnage.	
ouucrees, & par sillons rehauffez.		800	
104.		Souci, où, quand & comment edi-	
Senemorde, quand & comment mi-		fié. 523. comment distillé.	806
se en terre, & son usage.	488	Sophia, où, & comment s'esleue, ses	
Senesson, où vient & comment, ses ver-		vertus.	557
tus,	564	Squinance, que c'est, & son remede.	
Senouire, vice de certaines terres.		822	
86		Sterilité des femmes prouenant de	
Sercisi, quand & comment semé &		froidure, & ses remedes.	864
manié.	483	le Sucre pour la confiture comment	
Serpentaire, pourquoi ainsi dicte, com-		est preparé. 771. son naturel, & le	
ment s'edifie, ses vertus.		signe de sa parfaite cuisson. 773.	
561		774. pour la confiture au sec con-	
Serpoulet, comment estlé. 518. son		bien en faut employer, comment	
usage.	529	custe, & les signes de sa parfaite	
Serres, ou Reposoirs, & leur usage		cuisson. 786. 789. à quoi employer	
698		les reliefs d'icelui. 790. 791. com-	
Seruiteurs quels doiuent estre. 26. en		ment le faut retirer des vieilles	
quels temps, les faut caresser. 27		confitures qui n'agreeront.	
quand prendront leur repas. 29		791	
leurs occupations après le soupper		Suffocation de matrice, & ses reme-	
d'Hyuer, & durant les mauvais		des.	845
jours de l'annee. 30. condition mi-		Sureau, comment estlé, & son vi-	
serable de ceux de l'antiquité. 34.		lité. 512. sa distillation comment	
		000.	

faite. 735
 Sars des cheuaux comment gueris. 889
 Syncope ou Esuanouissement, & ses remedes. 827
 Syrop rosat laxatif, comment fait. 809. 810

T

TAiller la vigne, quand & comment. 151. 153. pour le fruit. 154. suivantes.
 Taillis de quelle contenuë doit estre. 713. le bois y est principal, & le fruit l'accessoire. 731. viet dans peu de temps. 718. sa disposition & utilité. 718. 719. coupe de son bois. 734
 Taramelle, sa description. 148
 Targon, comment esleué, quand semé, & son usage. 487
 le Taureau, marques de sa bonté. 250. en quel aage est bon à engendrer, quand & comment accouplé avec la vache. 251. 252. l'usage de son chastrer, en quel aage, le temps & comment. 261
 Teigne, & ses remedes. 870. & suivantes. en quelles personnes est de plus difficile guerison. 871
 La Terre est le fondement de l'Agriculture: son naturel, couleur, senteur, preuue, & assiete. 3. 4. 5. qualitez & commoditez necessaires pour la bien choisir, quelles. 6. 7. 8. comment mesurée. 9. sa valeur. 11. ses facultez distinguees. 13. ordonnance antique touchant son maniment. 14. comment doit estre disposée la nouvelle, pour la commodité & bien-seance. 15. elle fait le dessein de la maison. 16. deux manieres de la cultiuer. 47. quelles choses lui sont nuisibles, au deiriment des grains. 59. & suivantes. comment la descharger des eaux nuisibles. 61. 62. com-

ment corrigey la trop argilleuse & sablonneuse. 64. proprieté de la cuitte. 72. diuerses culture d'icelle. 73. sa saison propre & non propre. 78. 79. son diuers naturel pour le Labourage. 79. de trois sortes, comment employees. 81. & suivantes. comment labourer celle qui est en pente. 84. comment remettre en vigueur la lassee & recruë. 87. quelle doit estre fumee plus ou moins. 88. quand doit estre ensemencee pour les bleds. 101. remedes aux imperfections & defauts de celle pour vignes. 134. 135. trois degres d'icelle pour la vigne, & comment preparer. 147. 148. son remuement universel, effect prouuable à la vigne. 140. elle ne peut porter des aulx, des oignons, ne des pourreaux deux annees de suite. 466. quelle propre au saffran. 662. elle fournit à toutes les necessitez de l'homme. 741

La Teste, ses maladies, causees diuersement, & les remedes. 811. 812. comment y retenir, & faire reuenir le poil. 878. 879. comment se reconnoit le mal d'icelle au bœuf, & le remede. 885
 l'Escorce du Tillet en cordes & toilles. 449
 Thym, de deux sortes, où, quand & comment mis en terre. 517. son usage. 529. comment distillé. 806
 Tinnes ou Cuues, & leur maniere. 183. 184. comment preparees quelques iours auant les vendanges. 186. faut les tenir bouchees durant que le vin y sejourne, & pourquoy. 194
 Tonneaux vuides, comment doivent estre conseruez. 183. 184. les neufs comment affranchis. 185. seront bien fermez, pour y mettre les vins. 192. 195. dequoy. 196. comment se fait leur remplage. 192. gastez

gastez par le vin, comment remis. 208. des anciens; quels. 209. 210. comment se perdent, & le remede: 755

Tourmentille, ses noms, esleuement, & proprietiez. 567

Toux, & ses remedes. 823. celle du cheual comment guerrie. 887. de la brebis. 893

Tozelle, espèce de froment. 97

Transailles, que c'est. 107

Trempé que c'est, comment se fait & son usage. 198. 199. 120. 753

Trenchees de ventre, iourmentans la femme qui a enfanté de nouveau, & les remedes, 850

Trippe-madame, quand & comment esleuee, & son usage. 488

Troëfne, autrement Bois-blanc & Coigneau, comment s'esleue, son usage. 508

Trousser, ou Retrousser, que c'est. 86. 105

Truffemane, où, quand & comment s'esleue, son usage. 516. 529

Trufes comment confites. 777

Truies sa fecondité, marques de bonté, son logis. seruire, porree nourriture, engraissement. 298. & suivantes. comment la soulager de sa trop grande charge. 300

La Truie où veut estre logee. 384

Tuyaux de fontaine, leur naissance & diuerses matieres, comment les cimenter l'un à l'autre. 694. & suivantes. dans iceux, peut estre mise l'eau, incontinent apres les auoir posez. 698. moyen de les nettoyer. 701

Tulspan, que c'est, où, quand & comment s'esleue. 526

U

Vache propre au labourage. quelle. 77. marques de sa bonté, en quel aage elle est bonne à en-

gendrer, quand & comment accouplee avec le taureau. 251. 255. comment traitee estant pleine. 252. 253. plus abondante en lait ayant son veau, qu'autrement. 254. son engraissement. 268. 269. elle croist iouisiours. 268. quand tuee, sa chair salee, & son usage. 761. l'emploi de ses graisses, & peaux. 762. 801

Vaisselle d'argent & d'estain, & sa conduite. 798

Valeriane, où, quand, & comment s'esleue, ses proprietiez. 555

le Veau fraîchement sorti du ventre de la mere, comment gouverné, & apres. 253. 254. son engraissement. 268

les Vendanges, & quelles prouisions y sont necessaires. 180. leur police. 186. quand les faut faire. 189. la propriété des climats y est observable. la mesme.

Ventositiez deuant & apres le repas, & leurs remedes. 830. 831

Ventre, ses maladies & remedes. 832. & suivantes. 841. quelles au bœuf, & les remedes. 886. au cheual. 891. à la poulaille. 896

Verge-d'or, où, quand & comment s'esleue, ses vertus. 566

le Verger, son estendue. 458. est un article remarquable pour un beau lieu. 575. le faut tenir rempli d'arbres. 654. diuers aduis sur son entretènement. 655. saffran, raves, & vigne y peuent estre placez. la mesme.

petite Venelle, comment oster ses marques restees au visage. 879. 880

Veronique, difference entre le masle & la femelle, son esleuement & proprietiez. 570

Verrues commes ostees des mains. 883

Vers des petits enfans, & les remedes. 851. comment est remedé à ceux qui s'engendrent es playes des

- brebis. 893
- Vers-à-soie* où & comment nourris. 413. produisent la Soie. 414. leur gouverneur, ses gages & comportement. 416. 436. 437. leur nourriture n'incommode aucune œuvre des champs. 416. quelle ficelle de Meurier leur est bonne. 422. 423. leur logis, sa disposition, & meubles. 426. 427. 433. quelle doit estre leur graine. 437. quand & comment la cuever, & ce qu'il conuien faire auparavant. 430. 431. comment preparer les boistes, pour les y faire esclorre. 432. dans quel temps doiuent naistre: leurs maladies, & remedes. 434. 438. 439. repas limités. 435. comment sont remués de place en autre. 438. leurs ennemis, & comment chassés. 439. combien de temps ils emploient à filer la soie 441. estrange moien de s'en pouruoir, sans semences, la mesme, distinction de leur sexe. 442. leur graine pour semence, comment reiteree. 444. moiens de les euer dans les coucons. 493
- Veruaine*, ses especes, esleuement & vertus. 569
- la Vesce*, son utilité, rapport recolté. 248. 250
- Vigne* fort recommandable. 131. 332. à quoy faut auiser pour la bien dresser. 132. trop de froid, & trop de chaud lui est contraire. 133. quelle terre & situation elle demande, la mesme, nommée diuersement par les anciens, & modernes. 137. sa disposition. 139. tout arbre lui nuit. 140. de combien de sortes, selon les anciens & modernes. 141. comment sera plantée. 142. 143. 144. ses allees & closture. 143. la basse se plante en deux sortes. 144. quelle terre lui est propre, & sa preparation. 147. 148. est
- fect profitable à icelle, de l'vniuersel remuement de sa terre. 149. comment la tailler & amender, la labourer, & quand la clorre, deschauffer & bouer. 151. & suivantes. quand doit estre fumee, & de quels fumiers. 158. de quelles façons elle se contente. 159. remettre la vieille & languoureuse. 160. la moienne que c'est. 161. comment plantee, prouignee. 162. 163. quand tailler celle qui est ja forissee, pour le fruit. 163. quand, de quoi, & comment fumee. 165. est plus profitable que la basse. 166. à lignolot, quelle. là mesme treillee, & la maniere de la lier. 167. comment planter celle qui est appuiee, quand tailler, & esmonder. 167. 168. & suivantes. en faut prouigner les ceps, non les arbres. 172. l'enter n'est chose necessaire, vtile, mais plus curieuse. 174. & comment se fait, & en quel temps. 175. 176. ses maladies, & remedes. 178. & suivantes. de liberation necessaire pour son entretien. 220. comment affermee
- 54
- le Vin*, son inuenteur, ses vertus, reputation, force & longue conseruation. 129. 130. lieux anciens & modernes renommés pour les bons. 130. ses especes. 131. d'où procede son goust & sa force. 133. l'eau claire & coulée par la caue lui est salutaire. 181. marque singuliere de la duree de celui d'Alemagne. 182. marques generales de sa duree. 188. d'où lui vient la couleur. 191. moiens de la changer. 202. le blanc comment façonné. 191. 192. comment extonné. 193. 194. le gras & de mesnage, comment est fait. 194. le cleret a deux couleurs principales. là mesme. est succé dans le tonneau par la Bize. 195. comment

T A B L E.

ment auille. 196. auquel le trans-
vaser ou frallater est necessaire.
198. 196. le pressé, son utilité:
le trempé & ses diuerses façons
195. 199. 130. 208. l'alonger par
diuers moiens. 200. le mestif com-
ment se fait. 201. moiens d'esclair-
cir tost le vin nouveau, & le ren-
forcer. 201. 202. meliorer, adoucir,
& rabatre la douceur importune
263. 204. le conseruer en bonté.
204. 205. remettre le poussé. 207
à quoi est employé. 208. comment
estoit sophistiqué par les anciens.
211. obseruation antique & mo-
derne au gouster & entamer d'i-
celui. 119. 120. comment on donnera
le goust de l'hypocras, au bon. 751.
comment en dresser l'ordinaire, le
percer & employer le bas. 853. quel
pour les valets & manœures, &
comment distribué. 754. quand &
donnent l'entamer, la mesme.
medicinal quel. 809. de senné
comment fait, son usage. 863
Vin-aigre comment se fait, & son
usage. 213. rozat. 215. girostat.

216. & d'autres matieres, la mesme.
le Vin cuit, son inuention, com-
ment se fait. 212. son usage en con-
fitures. 769

Violetes de Mars, pourquoi ainsi
appellees, ou, quand & comment
viennent. 522. son emploi. 530

Violiers de plusieurs sortes, ou, quand
& comment edifiés. 522

Visage, ses maladies & remedes. 873
& suiuantes. 874. 878. 879

où se dresse le Vinier, & quel pois-
son on y logera. 388

Vomissement diuersement causé, &
ses remedes. 831

Vrine, sa difficulté & ardeur, & les
remedes. 839. sa retention au che-
ual, comment guerie. 890

Y

Yeuze, que c'est. 721

Yeux, leurs maladies diuerses,
& les remedes. 812. 813. 814. les chaf-
sieux du boeuf comment gueris. 885. de
la poulaille. 896

Fin de la Table generale des matieres.



La premiere Impression de ce Liure
a esté acheuee d'imprimer, le
dernier iour du mois
de Iuillet, 1600.



