LES COMMENTAIRES DE M. PIERRE ANDRE MATTHIOLI MEDECIN SENOIS, SVR LE II. LIVRE DE PEDACE DIOSCORIDE ANAZARBEEN, DE LA MATIERE MEDICINALE.

PREFACE.

NOVS auons traitté en noſtre premier liure de la matiere medicinale, treſcher Aree, des drogues aromatiques, des huiles, des vnguens, des arbres & choſes qui en naiſſent, comme ſucs, liqueurs, & fruis. En ce liure ſecond nous traitterons des animaux, du miel, des graiſſes, de toutes ſortes de blés, des herbes des iardins bonnes à manger, y aiouſtans les herbes qui ſont de qualité acre, pour la grande alliance & ſimilitude qu'elles ont auec les autres, comme ails, oignons, moutarde. Ce que nous auons fait, ne voulans ſeparer les choſes conioinctes en vertu.

DE L'HERISSON DE MER. CHAP. I.

L'Heriſſon de mer eſt bon à l'eſtomac, fait bon uentre, & prouoque l'urine. Sa coque crue & brulee eſt bone aus medicamens qu'on fait pour nettoyer les pſores: la cendre d'icelle brulee mondifie les ulceres ſales, & conſume la chair ſuperflue.

HERISSON DE MER.



L'Heriſſon marin eſt fort conneu, meſmes à ceus d'Italie qui ſont voiſins de la mer Tyrrhene & Adriatique. I'en ai veu grande quantité, la mer eſtant calme, au fond du grand port de Città vecchia qui eſtoient tous pleins de piquous noirs. I'en ai veu d autres plus grans qui me furent enuoyés de Pirane chaſteau d'Iſtrie, rougeaſtres, que i apelle Echinometres: parce qu'Ariſtote au liure 4. chapit. 5. de l'hiſtoire des animaus, dit que ceus là ſurpaſſent les autres de grandeur. Il y a aus enuirons de Toron des heriſſons marins blancs de coque, de pointes, d'œufs, qui ordinairement deuienent plus grans: ils ont leurs pointes petites & molles. Il y a pluſieurs eſpeces d'heriſſons marins, comme dit le meſme Ariſtote. La premiere eſt de ceus qui ſont bons à manger, leurs œufs auſsi qu'ils ont en quantité, autant les petis que les grans, car toſt aprés qu'ils ſont nais, ils en ſont pleins. La ſeconde & tierce eſpece eſt de ceus qui ſont nommés ſpatagi, & briſsi: ils ne vienent qu'en la haute mer: pource ils ſont rares. De la quatrieſme eſpece eſt celui qu'on apelle Echinometra, comme ſi on diſoit la mere des heriſſons, parce qu'il eſt plus grand que tous les autres. Il y en a encores vn autre ſorte de bien petis, qui ont les pointes longues & dures, qu'on ne trouue ſinon qu'es eaus profondes, deſquels aucuns vſent pour medeciner ceus qui ne peuuent vriner que goute à goute. Pource ie croi que Paul Ioue a failli en ſon liure des poiſſons Romains, diſant l'echinometre d'Ariſtote eſtre profitable aus diſtillations d'vrine, non pas cette eſpece d'heriſſons petis. La forme du corps des heriſſons eſt ſemblable à vn four, eſpais & ferme deuant & derriere, au reſte feneſtré, & ſemblable à vne lanterne non garnie de corne. Nature a bien armé cet animal: car ſa coque eſt toute couuerte de pointes & d'éguillons, bien entaſsés, deſquels ils ſe ſert au lieu de piés, il s'y appuie quand il ſe remue & ſe bouge de lieu en autre, ce qu'on connoit à ce, qu'on trouue touiours de l'alga entortillee entre ſes pointes, ſa teſte & bouche eſt la partie d'en bas & contre terre: le conduit par où il gette ſon excrement, eſt la partie de deſſus, ce qu'il a cõmun auec toutes coquilles de mer qui d'vn bout large montent en entortillant, & en pointe,

Pluſieurs eſpeces.

L'erreur de Ioue.

On les nomme en François œils de bouc.

& auec celles qui ſont faites comme plats ou baſsins: car il eſt neceſſaire qu'ils prennent leur nourriture d'enbas. Tous heriſſons marins ont cinq dens, creuſes au dedans, entre leſquelles y a comm'vn lopin de chair qui leur ſert de langue, à laquelle leur goſier eſt attaché, puis le ventre diuisé en cinq parties, comme s'ils auoient pluſieurs ventres: car ils ſont tous ſeparés l'vn de l'autre, & pleins d'excremens, neantmoins tous dependent d'vn eſtomac,& tous ſe rapportẽt à vn meſme trou & cõduit par où ils gettent leurs ordures. Ces heriſſons n'ont au ventre aucune chair, ne en tout le corps, mais ils ont grãde quantité d'œufs par le dedans attachés à la coque, enuelopés de petites peaus fort deliees, eſgalement diſtans l'vn de l'autre. Ils ont auſsi certaines choſes noires qui partent de la bouche, puis s'eſtendent çà & là par le dedans,& n'ont encores vn nom propre. Combien qu'il y ait pluſieurs heriſſons marins, tous ont ces meſmes parties, mais tous n'ont des œufs bons à manger, aucuns en ont peu. On dit qu'ils deuinent la tempeſte, car pour leur rondeur eſtans aisés d'eſtre tourmentés ça & là, ils ſe couurent de pierres pour s'appeſantir, de peur qu'en tournoyant trop, ils n'vſent leurs piquons. Ce que les mariniers voyans aſſeurent leurs nefs à force d'ancres. Voila qu'en dit Ariſtote. Gal. en vn meſme chap. du liure II. des ſimples parle du heriſſon de mer & de terre, comme s'enſuit, Le corps de l'heriſſon tant marin que terreſtre bruſé tout entier fait vne cendre qui a vertu abſterſiue, reſolutiue, & qui conſume. Pource aucuns en vſent aus vlceres ors, & aus excroiſſances de chair. Ἐχῖνος θαλάσσιος en Grec, en Latin, Echinus marinus: en Eſpagnol, Erizo de la mar: en Italien, Riccio marino. En Languedoc Vrſin,& caſtaigne de mer: à Marſeille vrſin,& doulcin: en la coſte de Genes Zinzin. Les grans qui ne ſont bons à manger raſcaſſes & migranes.

Les uertus & proprietés.

DE L'HERISSON DE TERRE. CHAP. II.

LA peau de l'heriſſon de terre brulee, & incorporee auec de la poix liquide, eſt bone à la pelade. La chair deſechee, & prinſe en bruuage auec uinaigre nuellé eſt bone aus maladies des reins, à l'hydropiſie, aus conuulſions, à la ladrerie, à ceus qui ſont mal diſpoſés de tout le corps, tellement que toute la nourriture qu'ils prenent ne leur profite en rien, elle deſeche les deſluxions ſur les parties interieures. Le fóye deſeché en un pot cuit au ſoleil ſert à meſmes choſes.

HERISSON DE TERRE.



L'Heriſſon de terre eſt fort conneu en Italie. Il y en a de deus ſortes comme de taiſſons. On les connoit au groin, car l'vn l'a comme vn pourceau, l'autre comm'vn chien. Ils ne ſortent gueres de leurs tannieres que de nuit. Parquoi les chaſſeurs les prenent le plus ſouuent la nuit. Quand les raiſins commencent à meurir en eſté & en Autonne, l'heriſſon va aus vignes, & s'addreſſe aus grappes qui touchent terre, pour en faire tomber les grains auec ſes pattes, puis ſe mettant tout en vne boule ſe veautre deſſus pour ficher ſes pointes dedans, & les porter à ſa taniere. Par meſme fineſſe il emporte à ſa cauerne les pommes ſauuages abbatues du vent, ou tombees d'elles meſmes eſtans meures. Entre les animaus à quatre piés le ſeul heriſſon a les couillons attachés aus reins, cõme les oiſeaus. Pour cette cauſe il gette toſt ſon ſperme,& le maſle ne monte point ſur ſa femelle cõme les autres animaus, ains s'entrembraſſant tout de bout à raiſon des pointes. Quand il ſe ſent pourſuiui, il s'amaſſe tout en vne pelote, afin qu'on n'y trouue rien qu'eſguillons: ainſi il trompe les chiens. Si on gette de l'eau deſſus lui, incontinent il s'eſtend & chemine. C'eſt vn animal de froide temperature, abondant en excremens deſquels les eſguillons ſont nourris. Pource ſa chair eſt meilleure en medecine qu'en viande, car ell'eſt terreſtre, de difficile digeſtion,& de peu de nourriture. La cendre de cet heriſſon brulé du pois de trois drachmes, auec vn'once d'agrimoine, & quatre drachmes de l'interieure peau de l'eſtomac de poulles ſerf à ceus qui piſſent au lict en dormant. Il la faut bailler de ſoir quand on s'en va coucher. Rhaſis au liure des ſoixante animaus donne à l'heriſſon pluſieurs autres vertus que les ſuſdites, mais eſtimant ce qu'il en dit eſtre plus apocryphe que digne de foi, ie ne l'ai voulu ici mettre. Ceus qui en deſirent ſauoir dauantage, qu'ils ayent leur recours au liure ſuſdit. Hiſtrix eſt eſtimé eſpece d'heriſſon: parce qu'il lui retire aſsés, toutesfois il eſt beaucoup plus grand, armé d'eſguillons plus longs, forts & bien pointus: il demeure de iour en ſa taniere, de nuit il ſort à la paſture. Tout l'hyuer il ſe tient caché en ſa cauerne comme l'ours, & porte ſon fruit tant de temps que l'ours, ou peu s'en faut. Quand le porceſpic eſt courroucé, il s'eſtend & ſe conſle, lors il décoche ſes pointes & fuſeaus, tellement qu'il en bleſſe non ſeulement les chiens, mais les veneurs meſmes. Pline eſcrit que les cèndres du porceſpic brulé, prinſes en bruuage gardent les femmes enceintes d'auorter, & les fait porter à terme. Ἐχῖνος χερσαῖος en Grec, en Latin, Echinus terreſtris: en Arabe, Ceufud ou Caufel: en Italien, Riccio terreſtre: en Aleman, Hechel, ou Ygel: en Eſpagnol, Erizo: en François, Heriſſon.

En Frãçois Porceſpic. La forme du porceſpic.

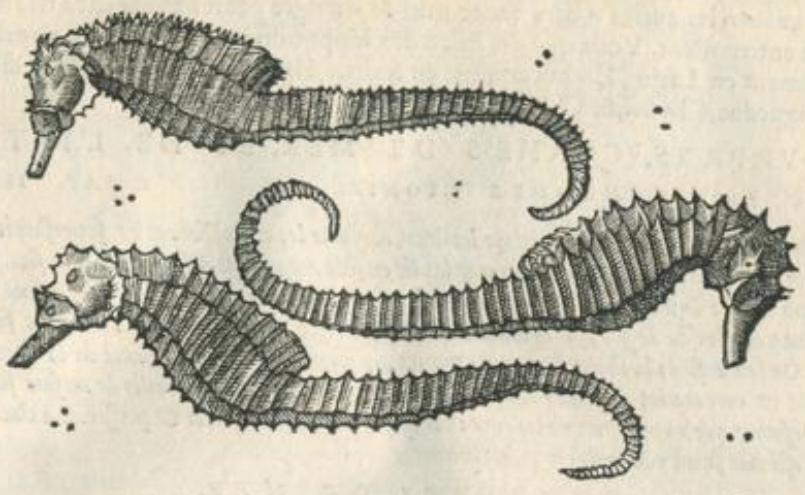
Vertus & proprietés Les noms.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0328-9

DV CHEVAL MARIN. CHAP. III.

LE cheual marin eſt un petit animal de mer, la cendre duquel incorporee auec poix liquide, ou graiſſe, ou unguent amaracin fait renaiſtre le poil tombé par la pelade.

CHEVAL MARIN.



COmbien que certains autheurs tant anciens que modernes ayent mis le cheual marin du rang des langouſtes,& lui ayent attribué pluſieurs proprietés en medecine, toutesfois ie n'en ai trouué aucun qui ait deſcrit ſa forme & propres marques. Aucuns diſent qu'il a prins le nom d'hippocampus, des chenilles qui mangent les herbes des iardins, les feuilles des arbres, & toutes feuilles des chams,que les Grecs apellent Campæ, parce qu'il leur reſemble de forme & figure. Il y en a d'autres qui s'emerueillent de Dioſcor. diſant le cheual marin eſtre vn petit animal:entendu que ce mot ſemble ſignifier vne grandeur:car hippo en Grec ſignifie grand, comm'il eſt notoire par ces mots Hippoſelinon, Hippomarathrum, Hippolapathum. Toutesfois ils ne pretendent en ce reprendre Dioſco.ne les autres qui en ont eſcrit de meſmes. Car ſi nous faiſons comparaiſon de cet animal aus monſtres marins & gros poiſſons,il ſera petit,ſi on le paragonne aus chenilles, auſquelles il reſemble de forme, & deſquelles il porte le nom, certes il ſera eſtimé grand. L'opinion d'aucuns eſt que pour certain l'hippocampe eſt ce petit poiſſonnet,ou pluſtoſt monſtre de mer qu'aucuns apellét petit dragon,ou cheualot de mer, qui ne vaut rien à manger,& le traduiſent cheual ſoupple ou ſe ployant aiſément. On en voit ſouuent au marché entre les menus poiſſons: il n'a que ſix doigts de longueur, il a la teſte & le col d'vn cheual, vn bec long,creus comm'vne fleute, les yeus rons,des ſourcils ſortent des pointes, au maſle finiſſans en poils. Le front au maſle eſt ſans poil, le deſſus de la teſte eſt cheuelu comme le deſſus du col.Ce que ne ſe trouue en la femelle,en laquelle le deſſus de la teſte ſeulemét a du poil. Mais ces poils ne ſe voyent qu'en ceus qui ſont vifs,en ceus qui ſont mors incontinét ils tombent.Ce poiſſon n'a qu'vne æſle ſur le dos qui lui ſert à nager. Il a le ventre gros, & blanchaſtre,la femelle eſt beaucoup plus ventrue. Le maſle a ſous le ventre vne petite fente par laquelle il gette hors ſes excremens. La femelle outre icelle en a vn autre pour eſclorre ſes œufs. La queuë eſt quarree,& repliee,comm'vn crochet. Tout le corps eſt composé de cercles cartilagineus, & preſque tout ſemé d'eſguillons: car depuis la teſte iuſques à la queuë il a deus rangs d'eſguillons en droitte ligne,le col eſt entourné de meſmes. Il eſt du long diuiſé par vne droitte ligne. Quant eſt de moi,ie ne pui ne par raiſon ne par autorité n'approuuer ne reprouuer cette opinion, ne celle des autres auſsi: car ie n'ai point encores leu dans auteur approuué les propres marques & deſcription de l'hippocampe. Car iaçoit que Pline au liure 36.chap.5. racontant les admirables marbres de Praxiteles, & Chephiſodore ſon fis, die que par grande ſingularité on voit au temple de Cn. Domitius en la place Flaminie,Neptune, Thetis, Achilles,les Nereides ſur des dauphins & Hippocampes, toutesfois veu que ce ne ſont que fables & inuentions poetiques, il n'y faut aiouſter foi. Car on voit encores pour le iourd'hui en pluſieurs fictions de peintres & ſculpteurs des cheuaus entr'autres monſtres marins nageans comme poiſſons, qui n'ont rien du cheual que la teſte,le reſte du corps en partie couuert d'écailles, & garni d'æles fort grandes en mode de poiſſons pour nager, en partie long & tortillé comm'vn ſerpent d'vne merueilleuſe grandeur & groſſeur. Si nous ſuiuons ces fables nous prouuerons aiſément que ce ſont les hippocampes de Pline. Au reſte iaçoit que nous ne trouuiõs es auteurs la deſcription & marques de l'hippocampe, toutesfois ie ſuis du parti de ceus qui penſent le vrai hippocampe eſtre celui duquel tant maſle que femelle i'ai fait ici mettre le pourtrait,& ci deſſus deſcrit. Auſsi pluſieurs homes ſauans qui ont deſcrit l'hiſtoire des poiſſons ſont de meſme opinion. Gal.au li.11. des ſimp.parle ainſi de la vertu du cheual marin, Si vous brulez vn cheual marin tout entier il eſt bon,ſelon aucuns, à la pelade, parce qu'il eſt deſiccatif & de parties ſubtiles, au moins ſa cendre, laquelle aucuns meſlent auec l'vnguent amaracin, les autres auec poix liquide, d'autres auec de vieille graiſſe de pourceau. Elian au liure 11.chapit. 20. de l'hiſtoire des animaus donne bien plus de proprietés au cheual marin, diſant, Les ſauans peſcheurs aſſeurent que ſi on baille à boire à quelcũ du vẽtre du cheual de mer cuit en vin,premieremẽt il a le hoquet biẽ fort,puis aprés la tous ſeche,de laquelle il eſt fort tourmenté, car il ne peut rien cracher, les parties de deſſus le ventre ſe conflent, dont les humeurs chaudes mõtent à la teſte,leſquelles petit à petit s'eſcoulent par le nez, & ſentent le poiſſon,les yeus pleins de ſang s'enflamment comme ſi le feu y eſtoit,les paupieres s'enflent, il a vne grandiſime enuie de vomir,& ne peut. Si nature peut eſtre maiſtreſſe, il perd toute memoire & entendement. Si ce bruuage va iuſques au bas du ventre,il deuient perclus de tous membres & meurt.Ceus qui en eſchappent deuienent inſensés,& cherchẽt touiours l'eau, la deſirent voir,& ouir degouter, parce que cela ſoulage leur maladie, & les fait dormir. Pource ils aiment fort habiter pres de la mer,ou de quelque groſſe riuiere, ou d'vn lac, ou de quelque fontaine qui ne tarit iamais. Toutesfois ils n'aiment pas à boire de l'eau, encores qu'ils prennent grand plaiſir d'y nager,& de s'en lauer les piés.Aucuns diſent le ventre de l'ippocãpe n'eſtre cauſe

Les uertus.

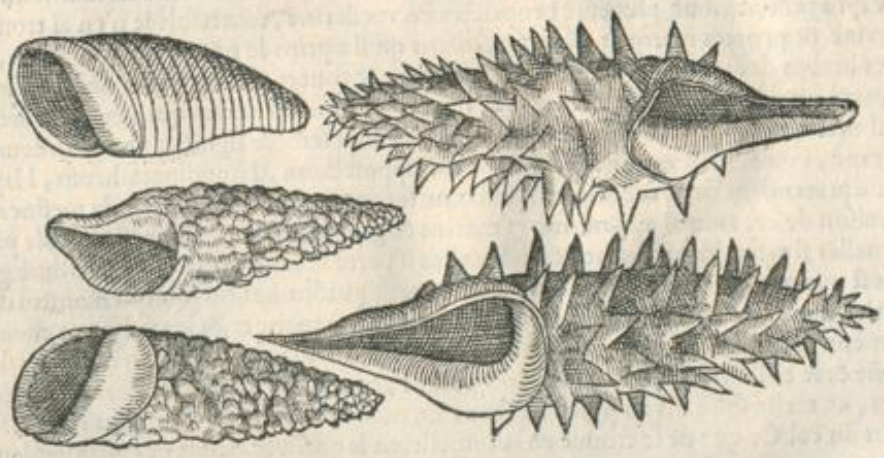
cauſe de ce mal,ains l'alga qu'il mange.Mais vn vieil & ſage peſcheur trouua par ſon induſtrie l'hippocampe eſtre bon & ſalutaire. Il eſtoit de Candie & auoit des enfans ieunes, peſcheurs comme lui. Il auint qu'il print des hippocampes auec autres poiſſons, & qu'vne chiene enragee mordit de ſes enfans. Pluſieurs les voyans couchés ſur la plage de Methyne ville de Candie, & ayans pitié d'eus diſoient qu'il faloit tuer la chiene pour leur bailler à manger de ſon foye pour les guerir. D'autres diſoient qu'ils les faloit vouer à Diane. Le vieillard, aprés les auoir remerciés de leur conſeil, eſuentra des hippocampes, les vns il bailla à manger roſtis à ſes enfans, les autres il broya auec miel & vinaigre, & les appliqua ſur les morſures: par ce moyen il les guerit entierement. Voila que dit Elian des hippocampes. Cet animal s'apelle en Grec ἵππος ποτάμιος, pareillement en Latin, Hippocampus: en Italien Hippocampo: à Genes & ailleurs, Caual, à Marſeille & en Languedoc, Cheual, & Cheualot.

Les noms.

DES POVRPRES, CORNE'S DE MER, ET DE L'INTERIEVRE PARTIE NOMMEE CIONIA. CHAP. IIII.

LA pourpre brulee eſt deſiccatiue, nettoye les dens, conſume les excroiſſances & ſuperfluités de chair, mondifie les ulceres, & les cicatriſe. Les cornés de mer brulés en font autant, mais ils brulent plus fort. Si on en brule pleins de ſel dans un pot de terre crue, ce ſera une poudre fort bone à frotter les dens. Elle guerit les brulures, mais il ne la faut pas oſter de deſſus, car la brulure eſtant cicatriſee, elle ſe ſeche, & s'endurcit fort, tellement qu'elle tombe d'elle meſme. On fait auſſi de la chaux des cornés marins, comme nous dirons au traitté de la chaux. On apelle Cionia le milieu des pourpres & cors marins, alentour duquel leur coquille eſt entortillee. Bruslés de meſme ſorte ont plus grande uertu de bruler & conſumer que les pourpres ne les cors: car leur naturel eſt de ſerrer & preſſer. La chair des cors marins eſt de bon gouſt, bone à l'eſtomac, mais elle ne laſche point le uentre.

POVRPRES DE MER.

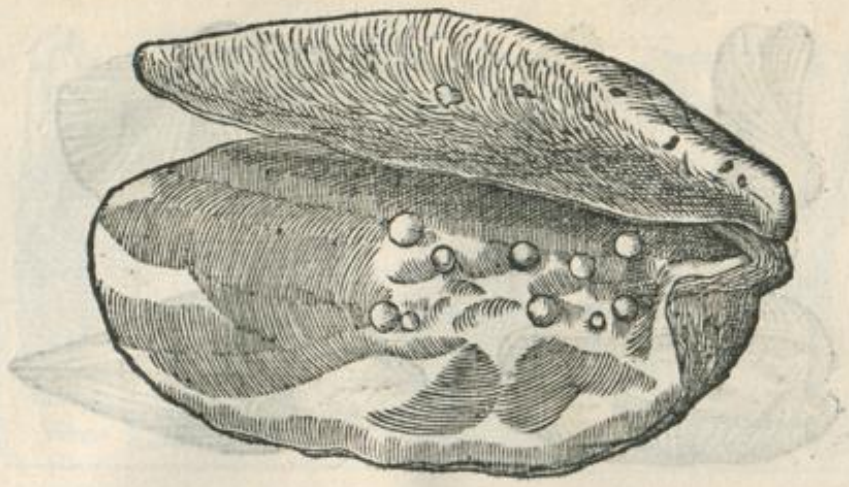


LEs pourpres ſont poiſſons de mer du genre de ceus qui ſont couuers de teſt dur. Dans icelles, comme dit Pline au liure 9.chap.36.on trouue cette liqueur de grand valeur qu'on nomme proprement pourpre, de laquelle on vſe ſeulemẽt pour teindre les precieuſes robbes des Rois. Elles la portent au goſier dans vne veine blãche, de la couleur de roſe d'vn rouge obſcur reluiſant. Il les faut prendre viues pour auoir cette liqueur, car auec la vie elles le perdent. Elles demeurent cachees durans les iours caniculiers enuiron trente iours. Au printemps elles s'aſſemblent, & en fraiant les vnes contre les autres, gettent vne baue & viſcoſité ſemblable à cire. La lãgue de la pourpre eſt de la longueur d'vn doigt, de laquelle perce les autres coquilles, dont elle vit, tant ell'a cet eſguillon dur. On prend des pourpres auec petis filés tiſſus, & clers comme naſſes gettees en haute mer. On y met pour apaſt, des poiſſons qui ſe ferment à deus coquilles, comme moules, eſtans a demi mors, mais dans la mer recouurent vie & force, les pourpres les pourchaſſent & piquent auec leurs langues, les autres ſe ſentans piqués ferment leur coquilles & enſerrent les pourpres qui les piquoient, tellement qu'elles y demeurent pendues & attachees par leurs langues, ainſi leur gourmandiſe les fait prendre. On les fait mourir dans l'eau douce, & s'il y a quelque riuiere prés, on les noye dedans, autrement depuis qu'elles ſeroient prinſes elles pourroient viure cinquante iours de leur baue. Elles deuienent grandes dans vn an, & croiſſent bien toſt comme toutes coquilles. Le cornet de mer eſt vn'eſpece de pourpre, faict à la ſemblance de ceus dont on corne, d'ou il a le nom. L'vn des bouts eſt fait tout propre à receuoir la rondeur de la bouche pour corner: mais la pourpre eſt plus grande, & a vn bec long, & canelé au dedans comm'vn tuyau, par où il gette la langue, garni de cercles ſemés de pointes, ce qui n'eſt point aus cornés. L'vn & l'autre ont autant d'annees comme de retours ou reuolutions. Les cornés ſont touiours attachés aus rochers de la mer, & là on les prent. Athenee traitte amplement des pourpres, cors marins, & autres animaus viuans es coquilles, ce que doiuent lire ceus qui en deſirent ſauoir dauantage. Mais à raiſon que les perles tant eſtimees non ſeulement pour la pompe & ornement des femmes, ains auſsi pour l'vſage de la medecine, croiſſent dans des coquilles de mer, il me ſemble n'eſtre hors de propos d'en traitter ici entre les coquilles precieuſes, veu meſmement que Dioſcor.ne Gal.que ie ſache, n'en ont fait aucune mention. Pline au liu. 9.chap.35. en a eſcrit ainſi, Les animaus qui engendrent les perles naiſſent en l'ocean d'Indie: la fertilité en eſt grande alentour de liſle Taprobane, Torois, & Perimula promotoire d'Indie. Les plus eſtimees ſont celles de la mer rouge d'Arabie. Les coquilles où les perles croiſſent ne ſont gueres differentes des coquilles d'huitres, comm'on voit clerement par les mereperles qu on nous apporte par deça. Quand la ſaiſon les induit à vouloir engendrer, elles s'ouurent comm'en baaillant, & ſe rempliſſent d'vne roſee dont elles conçoiuent: eſtans pleines auec le tems engendrent des perles: qui ſont ſelon la qualité de la roſee receuë. Si ell'y eſt coulee pure, elles ſeront blanches & de bell'eau, ſi elle y eſt entree trouble, elles ſeront louches. Elles ſont palles, ſi elles ſont conceuës le ciel eſtant couuert & nubileus: car delà elles ſont faites, & ont plus grande communication & affinité auec le ciel qu'auec la mer. D'ou vient qu'elles ſont troubles & louches,

Lieu où les perles naiſſent.

La forme.

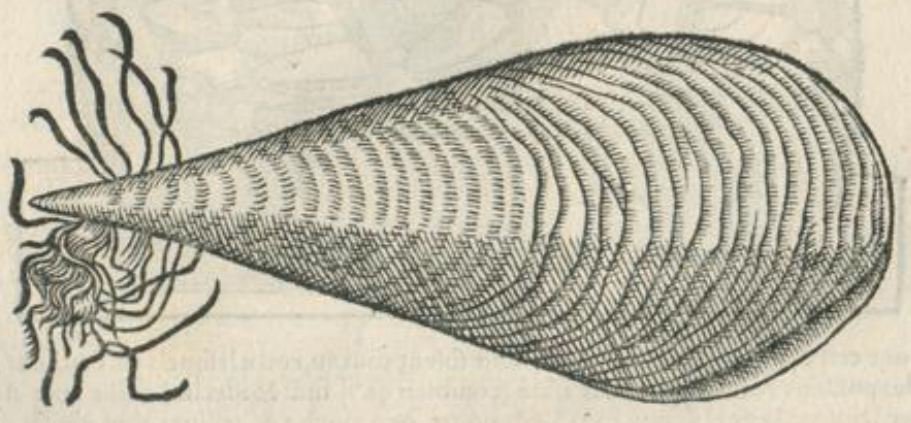
PERLES.



louches,ou cleres & de bell'eau ſi le matin eſt beau & ſerain. Si elles ſont remplies au tems qu'il faut, elles produiſent de groſſes perles.Quand il éclaire elles ſe ſerrent,& ſe dimi nuent ſelon qu'elles ieunent.Si tonne,ayans peur incontinent ſe ferment,& engendrent des fauſes perles pleines d'air & ſans corps. Les perles dedans l'eau ſont molles,hors de l'eau *incontinent* s'endurciſſent. On dit que chaque trouppe de ces coquilles a pour Roy & conducteur celle qui eſt de plus belle & grande coquille, comme les mouches à miel,pour les mener & cõduire finemẽt.Parquoy les peſcheurs pourchaſſent ſongneuſement les plus groſſes,ſachans bien que ſi le Roy eſt prins, ils attraperont aiſément toutes les autres qui vont ſans ordre çà & là.La mereperle voyant la main qui la veut prendre,ſe ſerre incontinent,& cache ſes richeſſes,ſachant qu'à cauſe d'icelles on la veut prendre,ſi elle peut la premiere attraper la main, elle la couppe des bors de ſes coquilles:ainſi iuſtement ſe vange de ſes ennemis.Eſtans prinſes on les couure de ſel dans des pos de terre, la chair eſtant conſumee,les perles nettes tombent au fond.Les ſingularités des perles ſont la blancheur, grandeur,rondeur,poliſſement & pois, toutesfois on en trouue peu qui aient toutes ces ſingularités enſemble.Iuba écrit qu'en Arabie croiſt vne coquille ſemblable à celle qui eſt nommee Pecten, entaillee ou

Perles plus exquiſes. En Franç. coquille Lerge, ou de S. Iaques.

PINNA.



canelee,épineuſe com'vn heriſſon,dans laquelle y a vne perle ſemblable à greſle.Pline écrit que dãs chaque coquille on ne trouue que quatre,ou pour le plus,cinq perles. Mais Americ Veſpuce qui a de noſtre tems circui tout l'ocean meridional,témoigne auoir là veu telle mereperle dans laquelle y auoit plus de cent trente perles.Ce que nõ ſeulement aſſeurent ceus qui depuis ont nauigué aux Indes occidentales, mais ils diſent qu'en vne méme nacre de perles on a trouué plus grand nombre de perles qu'Americ n'a dit.Ils racontent pluſieurs autres choſes touchãt les perles,cõtraires à ce que Pline en a écrit.Il eſt certain qu'en l'ocean de Ponent vers Ecoſſe & Angleterre, il y a des perles qui y croiſſent, mais elles ſont petites, ne de ſi belle eau que les orientales,deſquelles on dit que la cuiraſſe eſtoit faite que Iule Ceſar dedia à Diane. On trouue auſsi des perles dedans vne certaine grande coquille nommee Pinna,à Veniſe Aſtura,comme Pline écrit.Non ſeulement en la mer,ains auſsi es riuieres d'eau douce naiſſent des coquilles qui portẽt des perles.Dequoy ie pui porter certain témoignage,car eſtant en Boheme i'en ay veu peſcher en la riuiere Vuotau qui eſtoiẽt belles,groſſes,& blanches.Là certes ie fu fort étonné de voir chez le Prince mon Seigneur & maiſtre,& chez les Seigneurs & gentilshomes de Boheme ſi grande quantité de perles. Les perles ſeruent en medecine. Serapion & Auicenne ont écrit qu'elles ſont ſingulieres aus paſsions & foibleſſes de cœur,mélees es collyres éclairciſſent la veuë,& deſechent l'humeur qui tombe dans les yeus. Πορφύρα en Grec,en Latin Purpura:en Arabic,Naporam,& Porphyra: en Italien Porpora. Κήρυκες en Grec, en Latin Buccina:en François Cors ou Cornés de mer:en Arabic,Barcora,Cobros,ou Cobron:en Italien Buccine: en Eſpagnol,Bozios,ou Bios Cornetos. Μαργαρίται en Grec,en Latin,Margaritæ,Vniones:en Arabic, Hagerabalto:en Italien,Perle:en Aleman,Perlin:en Eſpagnol,Perlas:en François Perles.

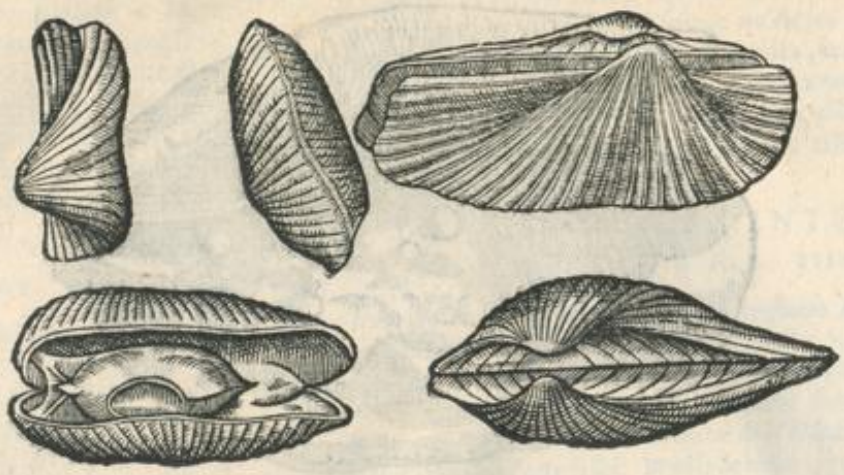
Le dire de Pline repr.

Les noms.

DES MOVLES. CHAP. V.

LES meilleures moules ſont celles du Ponte. Eſtans brulees ont méme effet que les cors de mer. Specialement leur cendre lauee comm'on laue le plomb, & incorporee auec miel, eſt bone aus medicamens des yeus: elle conſume la groſſeur

MOVLES.



groſſeur des paupieres, ell'oſte les groſſes cicatrices des yeus, & tout ce qui empéche & peut offuſquer la ueuë. La chair eſt bone pour apliquer ſur la morſure du chien.

DES TELLINES. CHAP. VI.

LES Tellines fraiches ſont bon uentre, & ſur tout leur bouillon. Eſtans ſalees on les brule pour les reduire en cendres, puis on les incorpore auec de la reſine de cedre, ainſi appliquees aus paupieres engardent que les poils qu'on en aura arrachés n'y renaiſſent.

TELLINES.



AVcuns ont cett'opinion que Mituli & Tellinæ ſoient tout vn, entre leſquels eſt Pau. Ioue, qui en ſon liuret des poiſſons Romains, a mieus aimé (combien qu'il fuſt Medecin) faillir auec Athenee, que bien dire auec Dioſcor. Lequel donne bien à connoitre que moules & tellines ſont choſes diuerſes. Car outre ce qu'il en traitte en deux diuers chapitres, il leur aſsigne auſsi diuerſes proprietés. Autát en fait Galien au liu. II. des Simp. où traittant des viperes ſait mention des moules, en vn autre chap. à part, des tellines, leur attribuant diuerſes vertus & proprietés. Pau. Egin. a fait de méme, fidele imitateur de tous deux. Il faut donc croire, les moules & les tellines eſtre choſes differentes. Les tellines ſont fort cómunes en Italie, principalement à Rome, où on en vend ordinairement: car elles ſont bones à manger & de bon gouſt ſi elles ſont bien lauees & nettoyees du grauier qui eſt dedans. Quát eſt de mituli, ie n'ay trouué encore perſone de noſtre tems qui ait declaré quels poiſſons ce ſont, fors que Maſſarius Venitian, qui dit que ſont ces poiſſons que les voiſins de la mer Adriatique apellét Muſcioli, quaſi muſculi. Laquelle opinion me ſemble bone: parce que ces coquilles de forme & de nom reſemblent fort aus vrais mitules: car elles ſont vn peu plus grandes que les tellines, ſont raiees par deſſus, pource rudes, cleres par le dedans, du tout legieres.

Moules en François.

Les noms.

Μύαξ en Grec, Mituli en Latin, en Italien auſsi: en Arabic, Amarchas: en Eſpagnol, Mixilhus. Τελλίναι en Grec, en Latin Tellinæ: en Italien Telline: en Arabic, Sedef, & Talſam: en Eſpagnol, Brignigois.

DES CHAMES. CHAP. VII.

LE *ius de chames & des autres petites coquilles cuittes en peu d'eau lâche le uentre. On en prend auſsi auec du uin.*

IAçoit que les chames entr'autres eſpeces de coquilles ſoiét amplement décrites par Athenee, toutesfois il y a tant de diuerſes ſortes de ces coquilles de mer, qu'il eſt bien difficile de diſcerner les vnes des autres. Au reſte les chames entr'autres coquilles ont cela de propre, qu'ordinairement on les trouue au bord de la mer toutes ouuertes. Pource ie penſe que les vrayes chames ſont ces coquilles qu'on void ſur la graue comme baaillantes, de coques vnies. I'en ay veu fort ſouuent au bord de la mer Adriatique. N'ayans autres vertus que les autres petites coquilles, il n'eſt beſoin d'en traitter plus amplement. Χῆμαι en Grec, Chamæ en Latin: en Arabic, Hame, en Italien, Chame.

La forme.

DE

CHAMES.



DE L'ONGLE AROMATIC. CHAP. VIII.

L'Ongle aromatic eſt le couuercle d'une certaine coquille nommee Conchylium, ſemblable à celui de la pourpre. On le trouue es palus d'Indie où le nard croiſt rendant une bone odeur, à raiſon que le poiſſon de cette coquille ſe paiſt du nard. On l'amaſſe quand les marais ſont taris par les grandes chaleurs de l'eſté. Le meilleur eſt celui de la mer rouge, blanc & grazcelui de Babylone eſt noiraſtre & plus petit. L'un & l'autre ſont odorants, & en fait on parfun, mais ils ſentent aucunement le caſtoree. La fumee reueille les femmes oppreſſees de ſuffocation de matrice, & ceus qui ſont tombés du haut mal: prins en bruuage molliſſent le uentre. Le conchylium brulé a méme uertu que la pourpre, & le cor de mer.

ONGLE AROMATIC.



CEus qui liſent diligemment & conſiderent ce chap. non ſans cauſe, peut eſtre, s'ébahiſſent de Dioſcor. qui dit qu'on trouue les ongles aromatics es marais d'Indie eſquels le nard croiſt, veu qu'il n'y a autheur ne ancien ne moderne qui témoigne le nard croiſtre aus palus, ains aus montaignes & lieus ſecs. Ils ne laiſſent de s'ébahir pource que Dioſcor. fait mention d'vn eſpece de nard nómé Gangite du fleuue Ganges, pres lequel il naiſt, paſſant pres de la montaigne: ce ir il n'entend ce nard croiſtre dans le fleuue, ne marais, ains en la montaigne au pié d'icelle, où paſſe ledit fleuue. En outre diſant qu'on trouue ces coquilles aus marais d'Indie, il ſemble eſtre deſraiſonnable de louer plus que toutes les autres, celles de la mer rouge & de Babylone. Dauãtage ces ongles aromatics deſquels on vſe ordinairemẽt aus boutiques, ſi on les brule ne rendent pas bone odeur, mais ſentẽt le caſtoree, qui eſt d'vne odeur mauuaiſe & puãte à tous. Parquoy il n'eſt poſsible qu'on en face parfuns pour ſentir bon: ioint auſsi que la fumee qui en ſort, cõme dit Dioſcor. guerit les femmes de la ſuffocation de matrice, & l'acces du haut mal: tous ſachans bien qu'à toutes perſones trauaillees de ces maladies les bones odeurs ſont contraires, les puantes, bones & ſalutaires. Mais parce que ie m'efforce de tout mon pouuoir de defendre Dioſco. & maintenir qu'il n'a failli, i'expoſerai ce que ie penſe qu'il faille répondre pour luy. Premieremẽt on ne ſe doit fort étõner que Dioſc. a écrit qu'on peſche ces ongles aromatics es marais portans le nard. Car ſelon le méme Dioſc. ſi aucũs ont eſtimé le malabatre eſtre la feuille du nard Indic, deceus de quelque ſimilitude d'odeur, il eſt aiſé à croire que ces mémes herboriſtes ignorans, ayent apelé ces marais nardiferes qui portent le malabatre, par méme erreur que deuãt. Lequel nõ Dioſc. a ſuiui, apelãt ces marais nardiferes où lon peſche les ongles aromatics. Et ne me plaiſt en cet endroit l'opinion de Rondelet, home treſſauãt, qui penſe qu'on ne ſauroit trouuer ces coquilles nommees cõchylia ailleurs qu'en la mer. Si conchylia, dit il, ſont animaus marins, cõme ſe pourront ils trouuer ou pecher aus lacs, leurs eaus taries par la grande chaleur de l'eſté? Ces coquilles laiſſerõt elles la mer pour venir aus riuieres & étangs? C'eſt ce qu'il en dit. Mais iaçoit qu'il ſoit home de grand renom, & de grand bruit, toutesfois il n'a conneu tous les ſecrés de Nature. Car les coquilles où naiſſent les perles, ſont bien animaus marins, ſi eſtce qu'on en trouue en Boheme, grandement élongnee de la mer, en la riuiere Vuotau, comme dit eſt ci-deſſus. Secondement on ne doit trouuer ſi étrange qu'on nous aporte des coquilles d'Indie, de la mer rouge, & de Babylone: car ce n'eſt pas à dire qu'ils naiſſent là, ains que du tems de Dioſcor. comme du noſtre auſsi, les marchãdiſes qu'on tranſportoit des Indes en Grece, & Italie, paſſoiẽt premierement par la mer rouge en Egypte, aſſauoir au grand Caire, & en Alexandrie. Mais d'où vient, dira quelcun, qu'on trouue fort peu de coquilles Indiques qui ſentent bon cõme le nard, deſquelles on puiſſe vſer en parfuns? Ie répon que la grande diſtãce des lieus & long chemin eſt cauſe qu'elles perdent l'odeur qu'auoiẽt retenu du malabatre, cõme nous auõs dit du nard Indic au liu. preced. ou bien que celles qu'on nous apporte ſe prenent aus marais, où il n'y a point de malabatre. Car à cauſe qu'il y a déia ſi long tems qu'on ne nous aporte point du malabatre, ie croy qu'il eſt du tout perdu par la pareſſe des païſans d'Indie, cõme le baume de Iudee: parce que pour faire renaiſtre le malabatre, cõme Dioſc. a écrit, il faut (les marais eſtans ſechés par

Defenſion de Dioſc.

la grande ardeur de l'æſté)bruler ſur la terre tout le bois & plantes qui s'y trouuét:ce que les Indois n'ayãs fait,tout le malabatre s'eſt perdu.De là viét que les ongles aromatics qu'on nous apporte auiourdui ne reti rent aucunemét à l'odeur du nard.Finalemét il ne me ſemble eſtre cõtre raiſon que ces coquilles Indiques de leur fumee facét reuenir les femmes tõbees de ſuffocation de matrice,& ceus qui ſont ſurprins du haut mal.Car il eſt poſsible que les ongles aromatics ayent eſté le tems paſsé de bon'odeur,& ſentãs le malabra- tre,mais cett'odeur eſtoit cõtenue es parties tant ſubtiles,qu'eſtans miſes ſur le feu, incontinent elle s'eua- nouiſſoit,le reſte demeurant touiours ſur le feu,& ſe brulant: qu'eſt il de merueille ſi rendoit mauuaiſe o- deur,& ſi ſentoit le caſtoree?lequel cõme l'experience l'enſeigne,ſoulage les femmes fort oppreſſees de l'a- matri.Ie ſuis donc d'autre opinion que Rondelet, lequel pour ſauuer Dioſcor. dit, que ce mot ἰυῶδες, ne ſignifie pas touiours en Dioſcor. ce qui ſent bon,ou qui eſt de plaiſante odeur, ains quelquefois ce qui ſent fort, & eſt de forte & mauuaiſe odeur. Ce que ie ne veus nier, toutesfois ie di que ἰυῶδες en cet en- droit de Dioſcoride ne ſignifie point ce qui ſent fort & mauuais: car Dioſcoride méme dit, ces ongles odorans ſentir bon,à raiſon que conchylia,deſquels ils ſont le couuercle, ſe paiſſent de nard. Pource l'opi- nion de Rondelet eſt nulle. Au reſte veu que Onyx ſignifie ongle (d'où cette petite coquille Indi- que a le nom de ongle aromatic,par ce peut eſtre,qu'elle repreſente la figure de quelque ongle) pourquoy eſtce que Dioſcor. la parangonne à la couuerture de la pourpre? certes ie ne le ſay encores,veu que le cou- uercle de la pourpre eſt rond,cõme celui des cors de mer,celui de cette coquille Indique eſt long:ſi nous ne diſons auec Rondelet,que Dioſc.n'a point entendu les ongles odorans reſembler de figure aus couuercles des pourpres:mais que ces coquilles en ſont couuertes,cõme les pourpres des leurs, la ſimilitude eſtãt priſe de la ſubſtance de la choſe,nõ de la figure.Quoy que ce ſoit ie ne ſuis de l'opinion de ceus qui diſent cette eſpece de coquille n'eſtre pour autre cauſe apelee ongle,que pource que ſa couuerture n'eſt ne ridee, ne creuſe,ne aſpre,ains toute vnie & blanche comme les ongles des homes.Ma raiſon eſt,que la coquille de la pourpre à laquelle Dioſc.cõpare l'ongle aromatic,eſt toute pleine de pointes,toute boſſue & retortillee. Or conſiderant les ongles aromatics que les apoticaires tienét en leurs boutiques,reſembler fort aus ongles de quelques beſtes,& ſentir le caſtoree quand on les brule,ie ne puis penſer autremét, que ce ne ſoiét les vrais ongles aromatics de Dioſc.Fuchs en ſes annotat.ſur Nicol.Alexan.en la cõpoſition d'aurea Alexandrina, là où on lit ſelon la traduction méme,Oſsis anterioris nariũ purpuræ,de l'os de deuant les narines de la pour pre,dit que par ces mots il ne faut entendre autre choſe que ce qu'Actuaire & autres d'apres luy apellent Blattium Byſantiũ,ou Byſantis.Sa raiſon eſt,qu'en quelques interpretations ſur ledit Nicol.on trouue,Blat tium Byſantiũ,os nariũ purpuræ,c'eſtadire l'os de la narine de la pourpre.Il dit auſsi qu'il y a difference en- tre Blattiũ Byſantium,& l'ongle odorant de Dioſ.Parce que l'ongle eſt le couuercle de conchyliũ,Blattium l'os de deuãt les narines de la pourpre.Ce qu'il a confermé derechef en ſon 1.liu.de la compoſi.des medic.y aiouſtant qu'auiourdhui es boutiques on apelle Blatta Byſantia,cet os qu'on trouue en la bouche ou nari- nes de la pourpre.Mais ie ſui bien loin de cett'opinion.Premierement Serapion & Auicéne (les mots & me dicamens deſquels tant ſimples que cõpoſés les Grecs modernes ſuiuent le plus ſouuent,cõme Fuchs méme cõfeſſe) n'entendent autre choſe par Blatta Byſantia que l'ongle aromatic de Dioſc en Grec onyx,en Latin, vnguis odoratus,& cõchula Indica. Secondement ie n'ay point encores leu qu'auteur quelconque ait mis du nõbre des drogues odorantes l'os de la bouche ou narine de la pourpre,cõme veut Fuchs,ne toute leur coquille méme,ne qui les ait mélés aus antidotes:mais ils ont ſeulement écrit les cendres des pourpres bru- lees eſtre deſiccatiues,nettoyer les dens,cõſumer les excroiſſances de chair,mondifier les vlceres,& les cica triſer.Au cõtraire il eſt certain que les Arabes ont fort loué les ongles odorans aus paſsions de l'eſtomac, du foye,du cueur de la matrice,parce qu'ils ſont aromatics,& de parties ſubtiles,& aſtringẽtes.Pource l'o- pinion de Fuchs,de Nicolas auſsi (pourueu que l'exẽplaire ne ſoit falſifié) ne ſemble vraye,& merite d'eſtre reprouuee.Or que les Arabes ayent fort recõmandé ces ongles odorans aus paſsions ſuſdites, deſquels les Grecs modernes ont emprunté pluſieurs autres choſes,Serapion le teſtifie,quand il dit de l'autorité de Me- ſehæ:La petite coquille Indique échauffe & deſeche au tiers degré,elle participe auſsi d'aſtriction, & eſt de parties ſubtiles,fort profitable à l'eſtomac, au batement de cueur, au foye,à la matrice pour ſa bon'odeur. Pource ie croy aiſement,que Blattiũ ou Blattũ Byſantiũ ſelon Actuaire n'eſt autre choſe que cette coquille Indique & odorãte,non pas,cõme Fuchs eſtime,l'os de la bouche ou narine des pourpres. Dõc cette petite coquille Indique ou ongle aromatic nõ ſans grand raiſon par les Grecs modernes eſt mélee en Aurea Ale- xandrina cõm'eſtant treſvtile aus paſsiõs cardiaques,& aus maladies des parties interieures. Ell'entre auſsi en la cõpoſition faite en partie de perles,nõmees Diamargariton,à cauſe qu'elle reſtore toute vertu debile, guerit les defaillemens de cueur,ou venans du cueur méme,ou de l'eſtomac:elle refait ceus qui ſont défais & alanguis de longue maladie,& diuertit les ſuffocations de la matrice, cõme Actuaire & Nicol.Alexand. témoignent.Toutes leſquelles choſes peut faire cette petite coquille Indique,ſi premieremét nous conſide rons ſes qualités,puis ſes proprietés,deſquelles on n'en attribue vne ſeule aus pourpres.Parquoy a bõ droit ie reprendroy Nicol.Alex.ſi ſon liure n'eſt corrõpu,qui a ſongé des os des narines des pourpres,pour méler en ſes antidotes,veu que les pourpres n'ont aucun os que leurs coquilles qui les couurent, ſi ne vouloit a- peler l'os des narines des pourpres le deuant de la coquille qui eſt long & auancé, pluſtoſt beç que nez ou narines.Cela auſsi eſt faux que ces os des pourpres que Fuchs & Nicol.Alex.imaginét,ſoient blatta byſan- tia des bouriques,entendu que blatta byſantia ſont les vrais ongles aromatics.Finalement ces expoſitiõs ſur Nicol.Alex.ſur leſquelles Fuchs s'eſt fondé,ne font rien cõtre les raiſons & autorités alleguees, parce qu'el- les ſont d'vn auteur incertain,ou s'il eſt certain,il eſt à reprouuer,cõme cõtraire à raiſon & verité,Si ce n'eſt que quelcun le voulant excuſer die qu'il a autrement declaré les parolles de Nicolas,que Fuchs n'a entẽdu, aſſauoir que l'os de la narine des pourpres dãs Nicol.ne ſignifie autre choſe que blattũ byſantiũ, c'eſtadire l'ongle odorant.Car cet endroit de Nicol.eſtant ſi clair,cõme dit Fuchs,qu'il n'a aucun beſoin d'interpre- tation,il ne faloit point que cet expoſiteur le declaraſt autremẽt:mais qu'il montraſt ſeulemẽt ce paſſage de Nicol.eſtant corrompu pour cet os des pourpres,qu'on doit méler en cette cõpoſition blattum byſantium, c'eſtadire la coquille Indique,ſachant bien que ce n'eſtoit que fable de dire que les pourpres ayẽt des os au nez,ou en la bouche.De laquelle opiniõ ſemble auoir eſté l'ancien expoſiteur des fragmẽs de Nico.n'inter- pretant point es cõpoſitions de Aurea Alexãdrina,& diamargariton,les os des pourpres, ains blatta byſan- tia, qui n'eſt autre choſe que l'ongle aromatic,cõme nous auõs amplement mõtré. ὀνὺξ en Grec,en Latin, Vnguis odoratus,& conchula Indica:en Arabic, Athfarateb,ou Adfar althaib:en Italien, Vnghia odorata.

L'opinion de Fuch.re- prouuee.

Le tempe- rament, & vertus.

Les noms.

DES

DES ESCARGOTS OV LIMACONS. CHAP. IX.

LEs eſcargots de terre ſont bons à l'eſtomac, & ne ſe corrompent aiſément. Les meilleurs ſont ceus de Sardaigne, d'Affrique, Aſtypalee, de Sicile, de Chio, & ceus qu'on trouue aus Alpes de Liguríe, nommés pomatiæ, c'eſt à dire ayans un couuercle. L'eſcargot de mer eſt bon à l'eſtomac, fait bon uentre. Celui de riuiere rend une puante odeur. Celui qu'on trouue attaché aus buiſſons & aus arbriſſeaus, qu'aucũs apellent ſeſilon, trouble le uentre & l'eſtomac, & fait uomir. Les coquilles de tous eſcargots brulees & reduites en cendre ſont chaudes & brulãtes: elles nettoient les lepres, les uitiligines, & les dens: elles gueriſſent les cicatrices des yeus, les taches du uiſaige, les taches en l'oeil, & la debilité de la ueuë ſi elles ſont brulees auec leur chair, & incorporees auec miel. Appliqués tous crus auec leurs coquilles en cataplaſmes ſuccẽt toute l'eau de l'hydropiſie, mais il ne les faut oſter que toute l'humeur ne ſoit conſumee: ils appaiſent les inflammations des gouttes des piés, ils tirent hors les épines & autres choſes fichees dans le corps: broyees & appliquees prouoquẽt les menſtrues. La chair des eſcargots reduite en cataplaſme auec encens & myrrhe ſoude les playes principalemẽt des nerfs, broyee auec du uinaigre étanche le flus de ſang par le nez: le corps d'un eſcargot uif, ſpecialement d'Affrique, mangé auec uinaigre mitigue les douleurs de l'eſtomac: ſi on les broye auec leurs coquilles uin & myrrhe, & qu'on en boiue un peu guerit les grandes douleurs de la colique, & de la ueſſie: ſi on engraiſſe un'éguille de l'humeur gluante d'un eſcargot de terre, & qu'on en frotte le poil preſt à tomber ou plié, elle le redreſſe, & garde de tomber.

ESCARGOTZ.



LEs eſcargots ou limaçons ſont conneus par tout. On en trouue de blancs, de noirs, de grans, de petis, de moyens. Toutesfois en general ils ſont tous d'vne méme nature, ou s'il y a differẽce, elle procede du lieu où ils naiſſent. Car ceus qui viuent des bones herbes es lieus découuers & expoſés au ſoleil, ſont meilleurs que ceus des lieus ombrageus & paluſtres, ce qu'on connoit bien au gouſt: parce qu'ils ſont fades & ſentent bien le limon, les autres ſont ſauoureus & plaiſans au gouſt. Ceus qui mangent l'aluine ſont amers, cõme ceus qui viuent de ſerpolet, pouliot, calamenthe, origan, & autres bones herbes, ſont de fort bon gouſt & odorãs. Au nombre deſquels faut mettre ceus qu'on trouue en la campagne de Rome, vn peu plus grans que lupins, attachés à trouppes aus coſtes des chardons en autonne. Pline écrit au liu. 9. chap. 56. que les eſcargots eſtoient viãde tant deſiree des anciens, qu'aucuns en faiſoient des garennes ou gardoirs, ſeparans les eſpeces l'vne de l'autre, pour mieus en contenter l'appetit. Les blancs eſtoient à part du terroir Rheatin, ceus de Sclauonie auſsi qui eſtoient les plus gros, ceus d'Afrique qui engendroient le plus de petis, les Solitans à part les plus eſtimés. Ils inuéterent auſsi le moyen de les engraiſſer auec du vin cuit, du grain, & autres choſes. On trouue grãde quantité de ceus que Dioſco. dit auoir vn couuercle es mõtagnes de Trente, & autres lieus voiſins, & de tresbeaus. On les cherche dãs terre auec vne pioche en hyuer du long des hayes, & aus piés des arbres. Ils ont le trou de leurs coquilles couuert cõtre le froid d'vn couuercle blanc & dur comme plaſtre, ainſi couuers ſe cachent dans terre, & ſont ſans comparaiſon meilleurs, & plus ſauoureus que ceus que la pluye contraint de ſortir au printems & en eſté, & vaguent ça & là. Les Tuſcans ne ſauent qu'il y ait des eſcargots ainſi cachés ſous terre alentour des racines des arbriſſeaus, horſmis ceus qui l'ont apprins ailleurs, leſquels en fouillent & en trouuent cõm'es autres pars. Les eſcargots ſont bons à pluſieurs autres choſes que Dioſco. ne dit. Tirés hors de leurs coquilles, & cuits auec orge mondé gueriſſent la douleur de coſté, ſi on en baille le bouillon à boire, & ſi on applique les eſcargots pilés au lieu dolent. La decoction d'iceus prinſe en breuuage eſt fort profitable à l'iliaque paſsion. Bouillis & pilés gueriſſent le crachement de ſang. Ils ont vne grandiſsime efficace à guerir la difficulté d'vriner, ſi on les pile tous crus auec leur coque, & qu'on en donne à boire auec vin cuit 7 et iours continuels, ou neuf pour le plus. Ils ſont bons auſsi à ceus qui ont des tournoyemens de teſte, ſi le premier iour ils mangent vn eſcargot à demi cuit, le ſecond deux, le tiers trois, le quart deux, le cinquiéme vn. On guerira auſsi les inſenſés, ſi durant long tems on leur baille tous les iours vn eſcargot pilé auec ſa coque, à boire auec du vin cuit: mais il faut que ce ſoient grans eſcargots. Si le ſuccés n'en eſt bon, le malade ſe doit repoſer trois iours, puis apres retourner à méme breuuage par pluſieurs iours. Pour la celiaque paſsion il eſt fort bon de bailler à boire deux eſcargots pilés auec leurs coquilles, incorporés auec deux œufs de poule, trois onces de vin cuit, quatre d'eau, puis chauffés dedans vn pot de terre. Ils ſeruent auſsi aus douleurs & aſpretés du goſier, ſi on les cuit ſans lauer, enapres qu'on les boiue pilés auec du vin cuit. Si les femmes enceintes en mãgent quelques iours deuant leur terme, elles enfanteront plus aiſément. Ils ſont bons aus emplaſtres pour faire ſuppurer, & non ſeulemẽt ils font meurir les inflammations des glandes, & autres tumeurs, ains auſsi les ouurent, & font getter. Pilés crus, & appliqués gueriſſent les vlceres qui s'auancent touiours. Ceus qui ſe tienent aus ſalines pilés auec leurs coquilles, & appliqués gueriſſent les écrouelles. La baue d'vn eſcargot vif piqué d'vne éguille, appliquee auec vne plume guerit les maladies de la luette. Pluſieurs crus pilés dans vn mortier bien net auec vn œuf de poule cuit, appliqué au frõt ſur de la laine auec le ſuin, appaiſe les impetueuſes defluxiõs d'humeurs ſur les yeus. La cendre d'iceus brulee & beuë auec ſemence de lin, d'ortie, & du miel, guerit les ſplenetics en peu de iours. Les plus petis pilés & appliqués font fondre les tumeurs des aines. La coquille de tous, brulee

& pulueriſee fort menu guerit les pourritures & exulceratiõs des gẽciues,ſi on les en frotte.L'eſcargot trouué par fortune,pilé,& beu chaſſe hors la grauelle:il fait merueilleuſemẽt bien vriner,ſi on en boit le pois de 2.drach.auec vin blanc,& eau chaude:il releue la luette tõbee,& le fondement ſorti de ſon lieu,l'ayant premieremẽt laué d'eau ſouuent ferree.Les eſcargots des bois,diligẽment laués,& nettoyés de leur baue,cuits en laict de vache frais tiré auec l'herbe nõmee pas de cheual, hachee menu, ſont vne ſinguliere viãde pour les perſones hectiques.La chair des eſcargots tirés hors de leurs coquilles , nettoyee , lauee auſsi en eau, & enueloupee d'vn gros linge pluſieursfois replié,enſeuelie ainſi dedans du fumier de cheual bien chaud,par l'eſpace de 2.heures:puis oſtee de là,lauee en leſsif chaud,& cuitte au bouillon d'vn poulet,eſt treſprouffitable aus hectiques,& perſones tresmaigres,s'ils la mangẽt.On les acouſtre auſsi pour ce meſme d'vn' autre ſorte.Prenez 50.grãs eſcargots,lauez les bien,& les faites cuire auec leurs coquilles en eau auec orge mondé,iuſques à ce que l'orge creue de force de cuire.Apres ce tirez les de leurs coquilles,& les faites cuire derechef en bouillon de chappon,iuſques à ce qu'ils ſoiẽt tous en pieces.Puis coulez ce ius par vn linge bien net.Donnez en tous les iours aus hectiques ſix onces à boire,y meſlãt vn'once de ſucre,matin & ſoir,trois heures deuãt les repas. Ils ſont auſsi bõns aus hectiques preparés cõme s'enſuit,Prenez 2.liures d'eſcargots hors de leurs coquilles,vne liure de rigaliſſe fraiche,de racines de guimauues 4.onces:mettez le tout haché bien menu dedans vn alembic de verre poſé dedans le bain d'eau chaude pour en faire diſtiller de l'eau. Donnez d'icelle 4.onces auec vn'once de ſucere,à boire tous les matins aus hectiques.Les eſcargots brulés tous entiers auec leurs coquilles,cõm'écrit Gal.au liu.11.des ſimpl.puis mélés auec galle non meure & poiure blanc eſt vn ſouuerain remede pour les diſenteries,eſquelles les vlceres des boyaus ne ſont encores venus en pourriture.Il faut qu'il y ait vne partie de poiure, deux de galles,quatre de cendres d'eſcargots. Le tout eſtant fort pulueriſé,mélez en auec les viandes,& en dõnez à boire auec de l'eau ou du vin blanc, ou auec du vin gros & rude.La cẽdre des eſcargots ſans galles eſt fort deſiccatiue auec quelque chaleur aquiſe au feu.Les eſcargots crus,pilés auec leurs coquilles & appliqués ſur tout le ventre des hydropics,& ſur les enfleures des iointures des goutteus ſont bien malaiſés à arracher,mais ils deſechent fort,& les y faut laiſſer deſſus iuſques à ce qu'ils tombent d'eux mémes.Il en faut faire autant aus enfleures auenues par coups donnés,difficiles à reſoudre,aus enfleures des oreilles faites par cõtuſion,car ils les deſechent merueilleuſement,encores que l'humeur ſoit groſſe & viſqueuſe & profonde.Le méme autheur au lieu allegué apres auoir parlé de diuerſes chairs,dit ainſi de la chair des eſcargots, La chair des eſcargots pilee dans vn mortier,puis reduite en linimẽt deſeche treſfort toutes parties du corps preſſees d'humeur ſuperflue,tellement qu'elle ſert aus hydropics.L'humeur gluante d'iceus ſans la chair (aucuns l'apellent la baue des eſcargots) mélee auec encens,ou myrrhe,ou aloe,ou auec tous ces trois ou partie d'iceus,iuſques à l'epaiſſeur d'vn cerat,eſt vn medicament fort glutinatif,& fort propre à deſecher la bouë & fange qui diſtille des oreilles:miſe ſur le front deſeche les defluxions qui tõbent ſur les yeus.On vſe des eſcargots entiers fort pilés auec leurs coquilles,puis reduis en linimẽs pour attirer les tronçons demourés dans le corps.On en vſe auſsi pour arreſter le flus méſtrual.Eſtant quelquefois ſur les chams i'appliquai la chair ſeule broyee ſur vne playe auec cõtuſion & bleſſure de nerf,laquelle fut bien ſoudee ſans qu'il auinſt inflammation au nerf. Le bleſſé eſtoit vn païſan home dur,ie n'y mélay autre choſe que de farine ſolle que i'amaſſay d'vne paroy prochaine d'vne meule de moulin.Aucũs Medecins plus anciens que moy ont écrit qu'il faut méler auec la chair des eſcargots pour cet effet de la myrrhe & de l'encẽs:mais lors ie n'auoi l'vn ne l'autre eſtãt loin de ville.On y peut méler quelque peu de reſine fritte.Quand vous voudrez auoir force baue d'eſcargots, il leur faut piquer la chair d'vn poinçon:mais ils ne faut pas qu'ils ſoient prins de long tems,car en les gardant ils ſe deſechent: ceus qui ſont frais ont beaucoup de cett'humeur gluante qu'ils gettent eſtans poinçonnés:elle colle le poil des paupieres cõtre nature.Voila que Gal. en dit. Les eſcargots crus ou cuits auec leurs coquilles, ou ſans icelles ſont fort bons aus emplaſtres maturatifs,& en ceus qui attirent la fange des apoſtemes percees.Ceus qui ſont voiſins de la mer mangent ſouuent des eſcargots de mer,ceus qui en ſont élongnés n'en mangent que bien peu.Les limaſſes,que nous apelons,qui n'ont ne couuercle ne coquille, ſont eſpece de limaçons. Elles ſortent pluſtoſt de nuit que de iour pour aller paiſtre,elles viuent non ſeulement es chams & iardins, ains aus caues & autres lieus ſous terre qui ſont humides,elles ont en la teſte,non pas toutes,vne pierre laquelle le vulgaire eſtime eſtre bone aus fieures tierces ſi on la porte liee.Pli.au liu.30.cha.15. écrit que cette pierre attachee au col des petis enfans leur fait venir les dens plus aiſement.Les Dames ſe ſeruent de ces limaſſes pour ſe rendre le cuir du viſaige plus poli. Elles les mettent dans vn alembic auec certaines autres drogues,pour en tirer de l'eau de laquelle ſe lauent le viſaige. Pli.au liu.30. chap.17.dit,qu'il y en a grande quantité en Afrique,& qu'eſtans brulees ſont treſbones aus dyſenteries.On baille de ces cendres ſix ſcrupules auec du vin de meurte,ou quelqu'autre vin vert & rude.Ces limaſſes pilees auec poudre d'encens y aiouſtant vne glaire d'œuf de poule,gueriſſent les rompures des petis enfans. Mais cependant il faut tenir leſdits enfans au lict. Brulees & pulueriſees gueriſſent les exulcerations des piés, quelles qu'elles ſoient. Κοχλίαι en Grec,comm'en Latin Cochleæ:en Arabic,Balzum,& Halzum : en Italien Chiocciole : en Aleman,Schnecken:en Eſpagnol Caramuyos,& Caracoles:en François, Eſcargots.

Remede notable.

Les limaſſes & leurs uertus.

Les noms.

DES CANCRES. CHAP. X.

LEs cendres des cancres de riuiere brulés,de la quantité de ſix ſcrupules auec la moitié d' autant de racine de gentiane beuës auec du uin,durant trois iours,ſont ſingulier remede contre la morſure du chien enragé.Incorporees auec miel cuit addoucit les fentes & creuaſſes des piés,du fondement , & tout chancre. Broiés tous crus, & beus auec du laict *d'aneſſe ſeruent contre les morſures des ſerpens,des araignes uenimeuſes apelees phalangia , & piqueures des ſcorpions.* Cuis & mangés auec leur bouillon *ſont profitables aus phthiſies, à ceus qui ont mangé du lieure marin ; pilés & mis auec du baſilic ſur les ſcorpions, les tuent. Les cancres de mer ont mémes uertus,mais auec moindre efficace.*

CEus s'abuſent grandement qui croyent que les cancres que Gal.& Dioſc.decriuent,ſoient ce que vulgairement les Italiens apellent Gambari.Car Καρκῖνος en Grec,ſelon Dioſc.n'eſt point ἄστακος écreuiſſes parce que le cãcre a le corps tout rond,que les Tuſcans apellẽt Granchio. A Veniſe,où il y en a vn'infinité, ils l'apellent mollecca,à raiſon qu'eſtant dépouillé de ſa coque eſt tout mol,du nombre deſquels ſont auſsi ceus qu'ils nõment mancinette,car ils ſe dépouillent auſsi de leurs coques en tems deu. Ariſt.au liu.4.ch.2. de l'hiſt.des anim.parle ainſi des cancres,Le ſeul cãcre entre tous ceus qui ſont couuers de coque n'a point de

CANCRE DE FLEVVE.



de queuë,les langouſtes & ſquilles ont le corps lõg,les cãcres rond.Aſtacus,ſelon Oppian, eſt la grãde écre uiſſe de mer que les Romains & voiſins de la mer Tyrrhene apellent Lion, les Venitiãs retenans vne partie du nom Grec,Aſtaſe.Theod. Gaze en traduiſant Ariſt.l'apelle Gammarus,à cauſe qu'il reſemble l'écreuiſſe vulgaire.Mais ſi ie ne m'abuſe,l'aſtacus d'Ariſt.n'eſt autre animal,que ce que les Venitians apellent Aſtaſe, les Romains Leone,non pas noſtre vulgaire écreuiſſe d'eau douce.Car apres,ayant décrit les poiſſons cou-uers de coque,il ſemble qu'il parle de nos écreuiſſes de riuiere,apres le cãcre de riuiere,quãd il dit,Il y a vn autre genre qui eſt petit cõme cancre,de forme ſemblable aus écreuiſſes de mer. Ces parolles, à mon auis, mõtrent que l'écreuiſſe de riuiere n'a point de nom propre en Grec,cõme quelques autres eſpeces de petis cancres,cõm' Ariſt.dit au méme lieu.Les autres ſont plus menus,& ſans noms.Ce méme me fait pẽſer que
10 Gal.a nommé les écreuiſſes,gammarides,emprũtant ce mot des Latins,apres auoir pratiqué à Rome,par ce

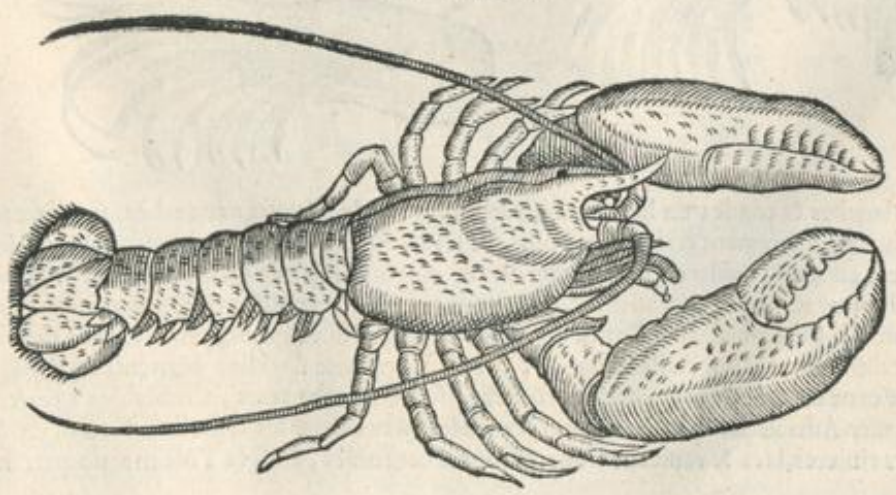
CANCRE DE MER.



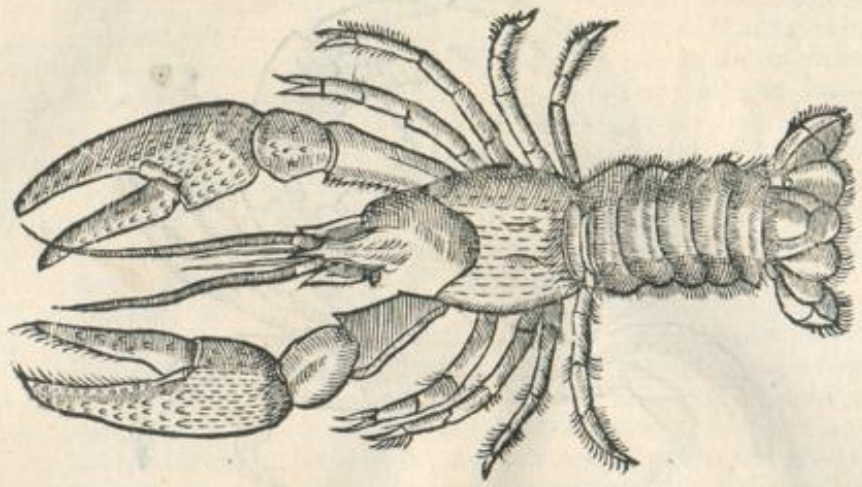
que les Grecs n'en auoient point.Il dit ainſi au liu.3.des alim.Les écreuiſſes de mer,les pagures, les cãcres, les langouſtes,les ſquilles,les écreuiſſes d'eau douce,& autres ſemblables couuers de teſt mince. Ce qui me le fait plus hardiment dire,c'eſt que ce mot faict Grec par Gal.ne ſe trouue,que ie ſache,ne dans Ariſt.n'en autre autheur quelçonque.De ces parolles auſsi de Gal.il eſt clair à voir qu'il y a grande differẽce entre les écreuiſſes & cancres.Pource ces Medecins errent grandemẽt quand ils ordonnent des écreuiſſes aus phthi ſics & deſechés,& aus morſures des chiẽs enragés,car il eſt certain que Gal.ne Dioſco.n'ont point entendu d'ordonner en ces maladies des écreuiſſes,ains ſeulement des cancres.D'iceus Gal. en a parlé amplement au liu.11.des ſimpl. La cendre des cancres de riuiere, iaçoit qu'elle ſoit deſiccatiue comme les ſuſdites,tou-
20 teſfois ell'a vne proprieté naturelle contre les morſures du chien enragé, ſeule, encores de plus grande efficace auec gentiane & encens. Il faut qu'il y ait vne partie d'encens, cinq de gentiane, dix de cancres.

Proprieté du cancre de riuiere.

ASTACE.

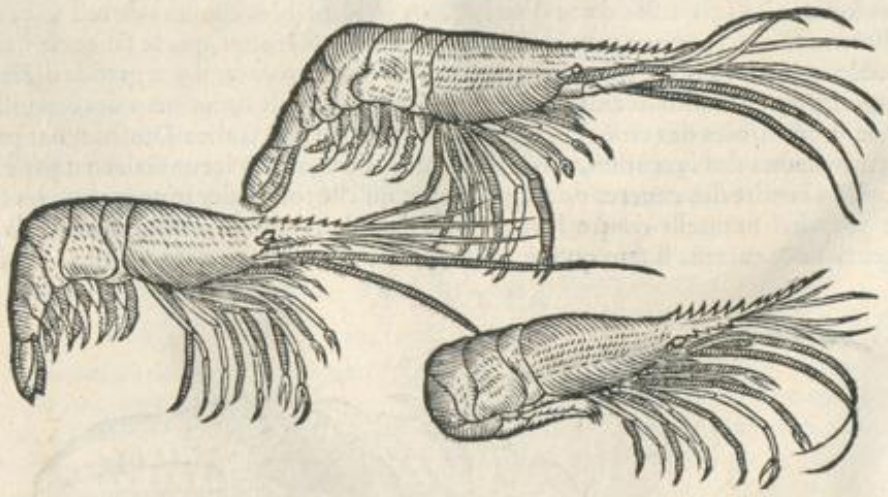


ESCREVISSE.



Nous n'auons gueres ſouuent vsé d'iceus autrement brulés,mais le plus ſouuent comm'en vſoit Eſchrion Empiric & vieil,treſſauant en la cõpoſition des medicamẽs,qui eſtoit de noſtre païs & mon maiſtre.Il mettoit dans vne paeſle de cuiure rouge des cancres tous vifs,& les y laiſſoit bruler iuſques à ce qu'on les pouuoit reduire en poudre fort delice.Il auoit touiours chez ſoy de ce medicament prét,& bruloit les cancres durant les iours caniculiers,le ſoleil eſtant entré au ſigne du Lion,le 18.iour de la Lune.Il en dõnoit à boire tous les iours à ceus qui eſtoient mordus d'vn chien enragé,de la meſure de trois bons ſcrupules auec de l'eau,& ce quarante iours durãt.Si le patient n'eſtoit venu vers lui incõtinent qu'il eſtoit mordu,ains quelques iours aprés,il en donnoit tous les iours auec de l'eau ſix ſcrupules.Sur la playe il mettoit vn emplaſtre composé d'vne liure de poix,d'vne liure 8.onces de fort vinaigre,& trois onces d'opopanax. Ceci eſt hors de noſtre propos:mais il m'a ſemblé bon de l'écrire pour la grande fiance que i'ay en ce medicament : car il n'y en eut iamais vn de tous ceus qui en ont vsé ainſi,qui en ſoit mort. Mais i'écriray vn liure à part des choſes qui produiſent leurs effés & operations par vne proprieté de nature,& de toute leur ſubſtãce. Toutesfois Pelops mon precepteur voulant rendre raiſon de toutes choſes,non ſans cauſe il diſoit que le cãcre eſtant animal aquatic,eſt bon à ceus qui ſont mordus des chiẽs enragés,car il y a crainte qu'ils ne ſoiẽt ſurprins d'vne maladie treſſeche (qui eſt la rage)ils craignent auſsi l'eau. Or les cancres de riuiere non pas de la mer,ſont bons:parce que les animaus marins ſecs de leur nature à raiſon du ſel,auec lequel ils ſont touiours,n'ont point vne ſi grande contrarieté cõtre la rage.Mais,dira quelcun , pourquoy les autres poiſſons d'eau douce n'ont cette méme vertu que les cancres? Pource (dit-il) qu'on ne les peut preparer de méme ſorte que les cancres,la cẽdre deſquels eſtant fort deſiccatiue,peut reſoudre & cõſumer le venin de la morſure du chien.Voila que Pelops en diſoit,ſe vãtant d'vne grande gloire,pouuoir rendre raiſon de toutes ces choſes.Quãt à moy,ſi ie ne ſuis treſcertain de bien ſauoir quelque choſe,ie n'entrepren de la perſuader aus autres.Parquoi ie n'eſtime la raiſon de Pelops eſtre vraye,parce que pluſieurs choſes y contrediſent: car ie penſe que les cãcres gueriſſent ce mal par la proprieté de toute leur ſubſtãce.C'eſt ce que Gal.en a écrit.Ce que Dioſcor.a dit,que les cancres broyés auec du laict,ſont bons contre les morſures des ſerpẽs,il l'a prins de Nicãder,qui a écrit ce méme en ſes Theriaques.Les lãgouſtes ſont de la forme des écreuiſſes,& les ſquilles leſquelles n'ont point de bras fourchus.Les écreuiſſes ont,quãd elles ſe dépouillent de leur coque,deux

SQVILLE.



Pierre de la teſte des écreuiſſes.

petites pierres blanches & rondes en la teſte,deſquelles les Medecins vſent auec bon ſuccés contre la grauelle.On les reduit premierement en poudre , puis on les baille à boire auec du vin.Aucuns les trouuent meilleures brulees au feu,& baillees à boire auec du ius de perſil.Il y en a qui les diſent eſtre bones à la foybleſſe de cœur,dequoy ie ne pui rien aſſeurer.Pilees auec du tartre gueriſſent les vlceres des parties hõteuſes,les mettant deſſus.On en baille auſsi auec du charbon de teil auec grand profit à ceus qui ſont tombés de haut,& pour diſſoudre le ſang caillé dedans le corps. La poudre d'icelles blanchit les dens, & les rend fermes.En la Tuſcane on trouue es riuieres & ruiſſeaus force cancres,rons , ſemblables à ceus de mer, que les voiſins de la mer Adriatique apellent Granci,les máles,mancinette les femelles. Comm'en Lõbardie & dela les mons les riuieres,lacs & ruiſſeaus nourriſſent les écreuiſſes , ainſi la Tuſcane nourrit les cancres, comme

comme la Grece où Eſchrion & Gal.cõpoſoient ce ſouuerain remede contre la morſure du chien enragé, des cendres deſdis cancres.La coque du cancre de riuiere bien pilee,& beuë auec du vin doux chaſſe la gra uelle hors du corps.Ces cancres brulés,broyés,& appliqués auec miel gueriſſent les écrouelles. Les cédres d'iceus gueriſſent les creuaſſes du fondement,incorporees auec huile, les mules aus talons.Des cancres ſecs on fait vn parfum,quãd l'enfant eſt demeuré mort au col de la matrice de la mere.Crus pilés,mis deſſus les tumeurs des mamelles,y profitent merueilleuſement,& font reſoudre les grandes duretés d'icelles, & tarir le laict.Aucuns ont écrit que tous les ſcorpions circonuoiſins s'aſſemblent au lieu,auquel on aura mis dix cancres de riuiere,ou de mer,pilés auec vne poignee de baſilic.Ceus de riuiere,ſelon les autheurs du cultiuage des iardins,ont cette vertu de chaſſer les chenilles hors des iardins,ſi on en fiche auec clous de bois en pluſieurs lieus entre les herbes.Ceus là errent bien fort qui eſtiment ces poiſſons de mer fort petis,ſemblables à écreuiſſes,apellés vulgairemẽt en Italie Gambarelli,& Gabaruſoli,eſtre ceus qui ſont apelés d'Ariſtote,Gal.Elian,Pline,Cãcelli.Car ces petites écreuiſſes de mer,ne ſont autres que les petites ſquilles d'Ariſtote,deſquelles y en a qui ne rougiſſent point, que les Venitians & pluſieurs autres retenans encores le mot Grec nõment Schille.Toutesfois en Eſpagne,ſpecialement en la Cantabrie tous ces petis poiſſons ſemblables aus écreuiſſes s'appellent indifferãment Squille. A cela s'accorde Ariſtote au liu.4.chap.8.des parties des anim.où il dit,Les ſquilles ſont differentes des cãcres en ce qu'elles ont vne queuë, des langouſtes en ce qu'elles n'ont point de bras fourchus faits en mode de forces.D'où il eſt clair à voir que les cancres n'ont point de queuë.Pource toute ſorte de poiſſon de coque n'ayant point queuë,doit eſtre mis du nõbre

L'erreur d'aucuns prenans les petites ſquilles d'Ariſtote, qu'on apelle en Languedoc Ciuade, pour Cancelli.

MAIA.



des cancres,comme ſont Maiæ vulgairement nommés Granceuole, Paguri, en noſtre vulgaire Grãciporri, les cancres de mer & de riuiere,nõmés en noſtre vulgaire Granchi,& pluſieurs autres. Quand nous diſons ces petis poiſſons ſemblables à écreuiſſes eſtre les petites ſquilles d'Ariſtote,il faut que chacun entẽde qu'il y en a de beaucoup plus grandes,ce que mõtre Ariſto.au liu.4.chap.2.de l'hiſt.des anim.diſant, Les eſpeces des ſquilles ſont gibbæ,c'eſtadire boſſues, crangones,& les petites qui ne peuuent iamais deuenir plus grandes.Il apert donc que ces petites écreuiſſes ſont les petites ſquilles d'Ariſto.leſquelles ne ſont iamais plus grandes que ces petites qu'on voit ordinairement vendre aus poiſſonnieres.Ce que nous aſſeurõs auſsi plus hardiment à raiſon qu'ils ont la queuë comme les langouſtes & écreuiſſes,& n'ont point de bras fourchus, ou faits cõme forces.Les ſquilles combien qu'elles ſoient de difficile digeſtion,toutesfois, témoin Gal. ſont profitables aus ſtomachics.Pilees & beuës auec vinaigre gettent les vers hors du corps. D'vne particuliere vertu ſont bones en viande pour faire cõceuoir les femmes.On dit celui eſtre ſeur de n'eſtre piqué du ſcorpion,qui portera en vn anneau le pourtrait d'vne ſquille marine graué en vne agathe. Au reſte Rondelet home treſſauant,fait le Pagurus,que les Italiens apellent Granciporro,eſtre le maias. Mais celui qui lira diligemment ce que Elian a écrit de Paguri,cõnoitra toſt qu'il s'eſt deceu.Les Sclauons de Iapidie,& qui habitent lez les riuages de la mer Adriatique,retenans encores le nom Grec,apellent Paguri, ce que les Italiens

PAGVRE.



nõment Grãciporri.Nicandre écrit que des pagures morts en vne cauerne naiſſent des ſcorpions. Or pour retourner à cancelli,ce mot de cancelli ne ſignifie autre choſe que petis cancres.Quels ils ſont Gal. le montre au liu.3.des alim.Cancelli ſont petis animaus ſemblables à petis cancres,de couleur iaunaſtre. On en aporte au marché auec la menuaille d'autres poiſſons,& ſont de double nature,cõm'écrit Ariſt.au liu.& cha.

La forme des Cancelli.

CANCELLES.



4.de l'hiſt.des anim.diſant ainſi,Cancellus eſt cópagnon commun des poiſſons couuers de coque, & de teſt dur,car de ſoy il eſt ſemblable de forme aus langouſtes,& naiſt à part ſoy:mais il entre aprés dedans le teſt & maiſon d'autrui,où il paſſe ſa vie,en quoy il eſt fait ſemblable aus poiſſons couuers de teſt dur. Pource il eſt de deux natures & participe des deux eſpeces ſuſdites. Quãt à la forme il reſemble à l'araigne, hors mis qu'il a la partie de deſſous la teſte,& la poitrine plus large.Il a deux cornes rouſſes, ſous leſquelles il a ſes deux yeux grãs,qui ne peut retirer au dedans,cõme les cancres,ains touiours paroiſſent auãcés au dehors: la bouche eſt au deſſous enuironnée de certains petis barbillons cõme cheueus:les deux piés ſont aprés,ſen dus ou forchus,leſquels luy ſeruent de porter la viande à la bouche:il y en a deux autres de chaque coſté, puis vn troiſiéme petit:l'inferieure partie du corps eſt molle & tẽdre,eſtãt ouuert,palle au dedans. Il a bien vn cõduit de la bouche au ventre,mais on ne void point par où il ſe purge.Les piés & poitrine ſont aucunement durs,moins qu'aus cancres.Il n'eſt aucunemẽt attaché à ſa coquille,cõme ſont les pourpres & cors de mer,ains y eſt libre,& pour s'en ſortir à ſon aiſe.Plus long eſt celui qui ſe loge dãs les coquilles tournees en vis que celui qui ſe loge dans les nerites,car c'en eſt vn'autre eſpece,au reſte aſſes ſemblable,mais il a le droit pié fourchu petit,le gauche plus grãd,& chemine principalemẽt du plus grand.Voila qu'en dit Ariſt. Elian au liu.7.chap.31.en a écrit ce que s'enſuit,Cancellus naiſt premieremẽt tout nu,& ſans coquille, apres il en choiſit de propres pour ſa demourance.Quand il en trouue de vuides cõme de celles de la pourpre,ou quelque autre tournee en vis,il s'y loge:eſtant deuenu plus grand, de ſorte qu'il ne s'y peut plus tenir, il en cherche vne plus grande.Il ne ſe loge pas ſeulement es coquilles ſuſdites, mais en pluſieurs autres plus amples,où il demeure au large & à ſon aiſe.Souuent il y a cõbat entr'eus à cauſe des maiſons,le plus fort gette hors le plus foible,& iouït de la dépouille.C'eſt ce que Elian en a écrit.Pli.dit tout de méme au liu.9.chap 31.& 42.Le tout ainſi diligemment conſideré,il eſt notoire à tous cõment les écreuiſſes ſont differentes des cancres, & cancelli des ſquilles. Καρκίνος en Grec,en Latin,Cancer:en Arabe, Sartham,ou Sarthan: en Italien,Granchio:en Eſpagnol, Cangreio:en François, Cancre.

Les noms.

DV SCORPION DE TERRE. CHAP. XI.

LE ſcorpion de terre broyé tout cru,& mis ſur la bleſſure qu'il a fait,il la guerit.On le mange auſſi roſti pour méme effet.



LEs Scorpions de terre ſont animaus vulgairemẽt cõneus,parce qu'en toutes maiſons aus chambres,aux caues,par tout on en trouue,tant eſt ſugette la vie de l'home à pluſieurs dangers.Iaçoit qu'en Italie ils ſoient moins nuiſans & moins venimeus qu'aus autres regions qui ſont ſous le midi,ſi eſtce que i'ay veu en la Tuſcane aucũs piqués de ſcorpions qui enduroient de grans tourmẽs,preſque iuſques à la mort. Au contraire aus regiõs froides,ils ſont moins de mal.A Trente ceus qui ſont piqués des ſcorpions n'en reçoiuent aucun dommage.Ils diſent que Dieu leur a fait cette grace ſpeciale par les prieres de S. Vigile leur bon patron & Eueſque.Ariſto.au liu.8.chap.29. de l'hiſt.des anim. dit ainſi, Les morſures des beſtes venimeuſes ſont differentes ſelon la diuerſité des lieus, comm'en Pharo, & pluſieurs autres lieus,les ſcorpions ne font point de mal:en d'autres ſpecialement en Scythie il y en a quantité de grans & nuiſans,tellemẽt qu'ils font mourir tout ce qu'ils piquent,ſoit home ou beſte:les pourceaux n'en peuuẽt pas réchapper,leſquels ne ſentent point les bleſſures des autres beſtes venimeuſes.Pline,Auicenne,Albert & autres,mettent neuf eſpeces de ſcorpiõs diſtingués par la diuerſité de leurs couleurs.Les vns ſont blons,les autres roux,les autres cẽdrés, les

Les eſpeces.

les autres de couleur de rouillure de fer,les autres vers,les autres iaunes auec la queuë noiraſtre, les autres de couleur de vin,les autres blācs,les autres de couleur de ſuye.Outre les noirs & de couleur de rouillure de de fer,il me ſouuiēt en auoir veu & amaſsé pluſieurs verts au comté d'Arco aſſés prés de la riuiere Sarca,en vn petit bois de ieunes cheſnes ioignant à vne chapelle S.Paul,où vn ermite & moy en peu de tems, durans les iours caniculiers en primes deſſous des pierres où ils eſtoient cachés,plus de mille cinq cēs,gros & bien nourris,entre leſquels y auoit pluſieurs femelles qui auoiēt n'agueres fait leurs petis,& les portoiēt par tout auec elles ſous le vētre,attachés à chaque cuiſſe vn.ils eſtoiēt blancs & nō point plus grās que pous.Pource Ariſtote a veritablement écrit au liu.5.chap.26.de l'hiſtoire des anim.que les ſcorpions de terre engendrent pluſieurs petis vermiſſeaus, rons cōm'œufs,& les couuēt:apres qu'ils ſont parfaits,ils chaſſent leurs meres, & pour le grand nōbre qu'ils ſont les tuent,car le plus ſouuēt elles en font onze.Pli.dit la piqueure du ſcorpion eſtre plus dangereuſe aus femmes qu'aus homes,principalemēt aus pucelles,car cette piqueure leur eſt touiours mortelle. Ceus qui ont ſept neus en la queuë ſont bien plus venimeus que ceux qui n'en ont que ſix.Aucuns ont écrit(deſquels eſt Strabon au liu.15.de ſa geograph.)qu'il y a des ſcorpions qui ont des æles. deſquelles ils volent & ſe trāſportent de regiō en autre.Ce qui eſt vrayſemblable, puiſqu'il y a auſsi des formies qui ont des æles,leſquelles ſont diſtinguees par couleurs,& d'autant plus eſt il croyable,qu'en Caſtille region d'Eſpagne les païſans labourans la terre y trouuent en mode de formies de grādes trouppes de ſcorpions là cachés en hyuer.Pline dit que delà les Ethiopiēs Cynomolues y a vn grand païs deſert à cauſe des ſcorpiōs qui n'y ont laiſsé ne beſtes,ne gens.Il dit dauātage que ſi on lie dix cācres enſemble auec vne poignee de baſilic,tous les ſcorpiōs du lieu s'y aſſembleront.En quoy il eſt manifeſtement cōtraire à Dioſc. lequel écrit au chap.des cācres,que les cancres broyés auec du baſilic,& mis ſur les ſcorpiōs les font mourir. On dit que ceus ne ſeront iamais piqués des mouches guépes,mouches à miel,des bourdons, qui deuant auront eſté piqués des ſcorpions.Pline dit dauātage au liu.25.chap.10.que les ſcorpiōs morts reuiuēt ſi on met ſur eus de l'ellebore blanc.Aucuns Medecins vſent des cēdres des ſcorpiōs brulés tous vifs pour faire piſſer ceus principalemēt qui en ſont empéchés à raiſon de la pierre des reins ou de la veſsie. Pour cette cauſe Meſue loue fort l'huile de ſcorpions pour cet effet:on en oint les reins & le penil.Auicen.l'a fort recōmandé aus douleurs d'oreilles.Quant à moy ie ſay par experiēce que l'huile que ie fay auquel entre vn grand nōbre de ſcorpions,ſi on s'en frotte le battement des arteres des temples,des piés,des mains,& l'endroit du cueur,deliure de tout poiſon,pourueu qu'il ne ſoit corroſif,il guerit ceus qui ont eſté mordus ou piqués des viperes,ou autres beſtes venimeuſes.Dequoy peuuēt porter bon témoignage (ie le di ſans vanterie) ceus qui deſia oints du ſainct huile par les preſtres,oints aprés du noſtre ſont rechapés & gueris.Cet huile auſsi eſt ſingulier en tems de peſte,car non ſeulemēt il guerit ceus qui en ſont frappés, mais auſsi il en preſerue les perſones ſaines:il eſt fort bon contre les vers,il appaiſe toutes douleurs qui vienent de ventoſités & de froid,principalement de l'eſtomac,de la colique,& de la matrice.Nous enſeignerons au liu.6. Dieu aidant,la maniere de cōpoſer cet huile,là où nous traiterons amplement des contrepoiſons & preſeruatifs. σκορπιος χερσαιος en Grec,en Latin,Scorpius & Scorpio:en Arabic Harrab,ou Hacharab:en Italien, Scorpione terreſtre:en Eſpagnol, Alacran.

Scorpions volans.

Les uertus

Les noms

DV SCORPION MARIN. CHAP. XII.

LE *fiel du ſcorpion marin eſt bon aus cataractes des yeux,aus groſſes cicatrices d'iceus,& à la debilité de la ueuë.*

SCORPION DE MER.



AVcuns ſont d'opinion que le ſcorpion de mer,& le poiſſon nommé Scorpene ſoit tout vn. Mais quiconque lira bien Ariſt.& Athenee,il le niera touiours:car ils ont diſtingué l'vn de l'autre L'vn & l'autre porte au dos des éguillons venimeus,deſquels ſouuent pique les peſcheurs qui ne s'en donnent garde, tellement qu'aucuns en ſont morts. Lequel effet ſemblable de la piqueure venimeuſe de tous deus a fait accroire à pluſieurs que c'eſtoit vn méme poiſſon le ſcorpion & la ſcorpene.Toutesfois le ſcorpion a auſsi des éguillons en la teſte,non moins venimeus que les autres. Au reſte ces deux poiſſons ſont à mon auis, d'vn méme genre:mais grandement differens l'vn de l'autre quant à la forme & eſpece, & bonté de chair, ſelon Athenee.Car le ſcorpion eſt vn poiſſon de haute mer,beaucoup plus grand que la ſcorpene, de ſorte qu'il poiſe quelque fois huit ou neuf liures.La ſcorpene eſt poiſſon de riuage,moindre que le ſcorpion. Le ſcorpion eſt rougeaſtre par tout le corps,il a deux cornes ſur la teſte,molles,des dens pointues en la bouche,toutesfois petites,les æles piquantes, tant celles qui ſont au long du dos,que celles qu'il a en la partie de deuāt & de derriere:mais il ne bleſſe que des eguillons du dos,la force deſquels toutesfois eſt plus foyble que de ceus du dos de la ſcorpene.Aucuns apellent ce ſcorpion peſce cappone, en quelques lieus de la Tuſcane prés de la mer cerna.La ſcorpene qui a par tout retenu méme nom,n'a les dens ſi aigues, toutesfois ell'a des eguillons du long du dos,cōme le ſcorpion,plus haus, plus durs, non tant garnis d'æles, aus autres

SCORPENE.



autres æles elle n'en a point, hors mis prés des ouyes, où il y en a deus longs, & quelques vns alentour de la teſte : ell'a le corps noir tirant ſur le vert. Aucuns apellent indifferamment le ſcorpion ſcorpene. Le vin beu, dedans lequel on aura fait mourir vn ſcorpion marin, guerit les douleurs du foye. A ce meſme auſsi on dit eſtre bone la pierre trouuee en la teſte dudit ſcorpion, prinſe du pois d'vn'obole. Il eſt certain que le fiel de cet ſcorpion mis en peſſaire auec de la laine, fait ſortir la ſecondine, & les menſtrues des femmes. Il guerit auſsi les cómencemens de cataractes, & cicatrices des yeux, appliqué auec miel & huile par iours interposés. La cendre de trois petites ſcorpenes brulees, prinſe en breuuage chaſſe la grauelle hors du corps. Σκορπίος θαλάσσιος, en Latin Scorpius marinus: en Italié, Peſce cappone, & Scrofano. Scorpæna, Scrofanello,

DV DRAGON MARIN. CHAP. XIII.

LE dragon de mer fendu & ouuert, & appliqué ſur la pointure qu'il aura faite, luy ſert de remede.

DRAGON MARIN.



IL y a diuerſité d'opinions touchãt l'hiſtoire du dragon de mer. Car ſelon Albert le dragon marin eſt vne grande beſte de la forme d'vn ſerpent, n'ayant les æles plus grandes qu'il ne luy eſt de beſoin pour nager: pour ſa grande force il eſt plus viſte que tous autres poiſſons, pource en bien peu de tems il trauerſe grand païs de mer: il eſt venimeus, tellement qu'il fait mourir tous poiſſons, & tout autre animal qu'il touche de la dent. Si par la fineſſe des peſcheurs il eſt vne foys prins, voyant qu'on le tire à bord, d'vne merueilleuſe ſoudaineté il ſe fait vne foſſe au riuage pour s'y cacher. Voila qu'en dit Albert. Lequel cõbien qu'il l'ait tranſcrit d'Ariſt. & Pline, toutesfois il me ſemble qu'il y aiouſte beaucoup, parquoy ie ne ſay ſi ie le doy croire ou non. Car cet animal, ſelon Ariſt. n'eſt point tant admirable, & ne le nõme point dragon, ains ſerpent, cõm'il a écrit au liu. 9. chap. 37. de l'hiſt. des anim. Le ſerpent de mer, de couleur & de corps eſt ſemblable au cõgre: mais il eſt plus noir, & plus terrible. Si eſtant prins on le laiſſe dehors, il fourre incontinẽt ſon muſeau dãs la terre la perçant pour s'y cacher tout, & a le muſeau plus pointu que celui de terre. Et au liu. 2. chap. 14. Il y a des ſerpens de mer ſemblables a ceus de terre, hormis qu'ils ont la teſte cõme le congre, il y en a pluſieurs eſpeces, de diuerſes couleurs. Il eſt certain qu'ils ne naiſſent pas en la haute mer. Du dragõ marin il en écrit au liu. 8. chap. 13. Le dragon marin eſt vn poiſſon viuant ordinairemẽt pres du riuage de mer, cõme le dente, le cãthene, le nigroil, la dorade, le ſurmulet, le muge, le tourd, le boulerot ou gouion de mer, le rat, & pluſieurs autres, auec tous les poiſſons qui viuent entre les rochiers de mer. Pline auſsi a dit au liu. 32. cha. 7. Outre icelles ſont les rondes coquilles, qui ſeruent à puiſer l'huile, le concombre, le cynope, le cammare, cynodexia, le dragon qu'aucuns apellent dragonceau, il eſt ſemblable au graculus, ayant des éguillõs pres les ouïes, tirans vers la queuë. A cetui reſemble fort ce poiſſon que les peſcheurs de Veniſe, d'Aquilee, de Trieſt apellent Araneus, en leur vulgaire Peſce ragno, les Italiens Traſcina: car entre les poiſſons qui ſe nourriſſent es bors de mer, ceſtui a des éguillons alentour des ouïes tendans vers la queuë, & d'autres au dos tant venimeus, que ceus qui en ſont bleſſés en meurẽt s'ils n'y remedient. Pline auſsi au liu. 9. chap. 48. apelle araneus le poiſſon ailleurs nommé par lui draco ou dracunculus, diſant ainſi, L'araigne de mer eſt vn animal fort venimeus en piquant de l'eguillon qu'il a au dos. Principalement au liu. 32. chap. dernier nommant l'araigne entre les poiſſons viuans es riuages, & les plus cõmuns, ne plus ne mois qu'Ariſto. a dit du dragon. Au li. 9. chap. 27. il apelle auſsi le ſerpent marin (duquel nous auons parlé ci deſſus ſelon Ariſtote) dragon, confondant l'hiſtoire de ces deus non ſans erreur manifeſte, diſant, le dragon marin pris, & getté ſur le grauier, ſe fait vn trou d'vne merueilleuſe ſoudainneté, de ſon bec. Ce que Ariſtote attribue non au dragon marin, mais au ſerpent. D'ou il appert que ou Pline a negligemment leu Ariſtote en cet endroit, ou mal entendu. Et ne faut que perſone excuſe Pline diſant que le dragon marin de ſon bec ſe fait incótinet vne cauerne dans terre, comme fait le ſerpent marin: car le dragon n'eſt armé d'vn muſeau pointu. (cõme bien a écrit le treſſauãt *Saluianus*) ains l'a mouſſe, tellement qu'il n'y a point de raiſon de dire qu'il puiſſe

ſi toſt

SERPENT MARIN.



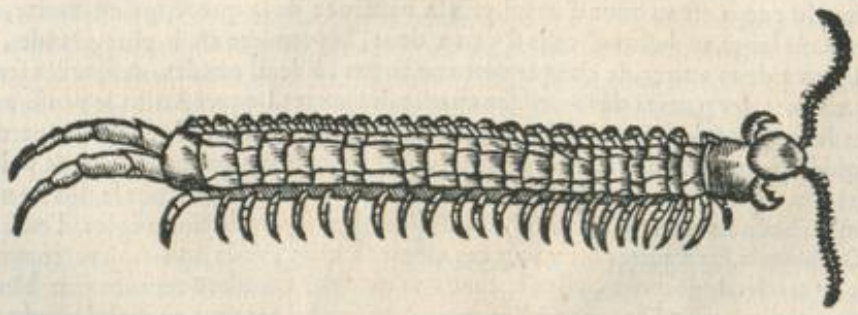
ſi toſt cauer la terre pour ſe cacher. Pource Matthiole ne croira pas legierement Rondelet, quand il dit, Ce que Pline a écrit du dragon, chacun le peut experimẽter en noſtre Araneus (par Araneus il entend le dragon marin) qui ſe voudra trouuer à la peſche de ces poiſſons: car il verra cet Araneus, ne ceſſant s'enuelopper du ſable. Mais, ce me ſemble, c'eſt autre choſe en Pline, du bec ſe faire treſſoudainemẽt vne cauerne dedans l'arene, & autre en Rondelet, s'enuelopper d'arene, ce que font auſsi les autres poiſſons, quãd les peſcheurs les gettẽt tous vifs hors des rets ſur la graue. Et ie ne puis entendre par quel moyen Rondelet puiſſe faire le dragon marin de Pline décrit au liu. 9. chap. 27. eſtre le dragon marin de Dioſc. veu qu'en ce paſſage Pline ne décriue autre que le ſerpent marin d'Ariſt. Au demeurant le premier, ſelon mon auis, qui a depeint au naïf le ſerpent marin, ce a eſté Hippolytus Saluianus Medecin treſſauant en ſon beau liure des poiſſons, d'où nous auons prins le pourtrait que vous voyez ici. Δράκων θαλάσσιος en Grec, en Latin Draco marinus: en Italien Traſcina, en François Viue.

Les noms.

DE LA SCOLOPENDRE DE MER. CHAP. XIIII.

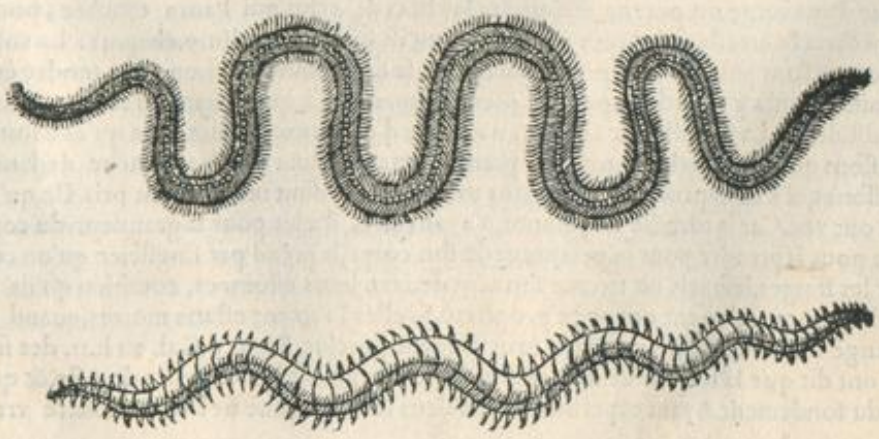
LA Scolopendre de mer cuitte en huile fait tomber les cheueus ſi on les en frotte. Si on la touche, cauſe une grande demangeſon.

SCOLOPENDRE.



LA Scolopendre de mer eſt vn petit animal. Ariſto. en écrit ainſi au liu. 2. chap. 14. Les ſcolopendres marines ſont ſemblables à celles de terre, toutesfois vn peu moindres. Elles naiſſent en lieus pierreus, de couleur plus rouge, ayans plus de piés que celles de terre, les cuiſſes plus graiſles. Comme les ſerpens ne naiſſent pas es profondes eaus. C'eſt ce qu'il en dit. A quoy s'accordent aſſes les pourtrais que Rõdelet en a mis en ſon œuure des poiſſons, duquel nous auons emprunté les pourtrais ci-deſſous peints des ſcolopendres, qui reſemblent aus vers de terre, enuironnees d'vne infinité de petis piés & menus. Mais d'icelles eſt grandement differente la ſcolopendre marine que Augier de Busbecke Ambaſſadeur de l'Empereur Ferdinand enuers le grand Seigneur, m'a enuoiee de Conſtantinoble. Ie croy que c'eſt la vraie ſcolopendre marine.

SCOLOPENDRE DE MER DE RONDELET.

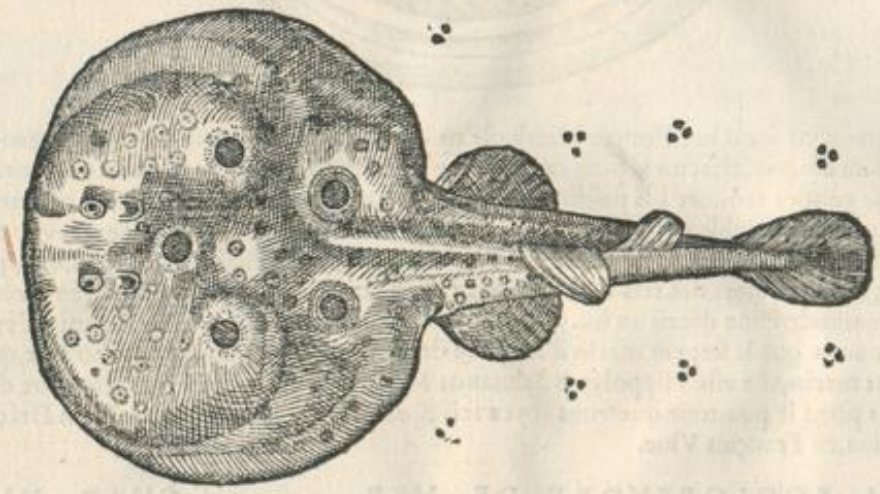


marine,à cauſe dequoy ie l'ay fait cy pourtraire, pour en faire iuge vnchacun. Ariſto.au liu.9. chap. 43. de l'hiſtoire des anim.dit ainſi, La centipede, incontinent quell'a auallé l'hameçon, elle gette hors tous ſes boyaus,& l'hameçon decroché qu'elle les raualle.Pline au liu.9.chap.43.en écrit autant.Mais à peine eſt il croyable que cela ſe face par vn ſi petit animal,qu'eſt celui que Rondelet a pourtrait pour la ſcolopendre marine,ayãt la bouche ſi petite & étroite,qu'elle ne ſauroit aualler vn hameçon pour petit qu'il ſoit.Pource ie croy la noſtre eſtre la vraye ſcolopendre.Ce qui eſt manifeſte de toute ſa forme, tellement que ie diroy celuy eſtre déprouueu de tout iugement,qui diroit le contraire.

DE LA TORPILLE, CHAP. XV.

LA Torpille de mer apliquee aus douleurs de teſte qui ont long tems duré,appaiſe la uehemence du tourment:appliquee auſſi au fondement le fait rentrer dedans,& empéche qu'il ne tombe.

LA TORPILLE.



La forme.

LA torpille eſt du nombre des poiſſons cartilagineus & plas,comme la raye,le turbot,la ſole,la tareronde & pluſieurs autres.Son corps,la queuë oſtee,eſt rond,la beſte ſi reſerree entre les epaules,qu'elle ne paroiſt point:elle a les yeus au deuant,& en la part de deſſus,petis,aprés iceus deus trous de la figure d'vn demicercle,touſiours ouuerts,la bouche petite au deſſous auec dens menues,ſans langue. Deuant la bouche y a deus trous,qui lui ſemblent eſtre donnés de Nature pour flairer.En méme partie ſelon Ariſto. au liu.2.chap.13.de l'hiſtoire des anim.ell'a cinq ouïes de chaque coſté,petites,faites en arc. Le lieu pour vuider les excremens du corps,eſt au bout d'icelui,prés la naiſſance de la queuë,qui eſt courte, mais charnue, & finiſſant en vne æle large,au deſſus d'icelle il y en a deus, la premiere eſt la plus grande, à la naiſſance d'icelle queuë il y en a deus autres,de chaque part vne,larges, à demi rondes, deſquelles ſeules Ariſto. fait mention au li.4.chap.13.des parties des anim.ſans parler des autres.Lequel Ariſto.ie penſe auoir mal écrit en ce méme lieu de la queuë de la torpille,lui attribuant comm'à la tareronde & autres cartilagineus, vne queuë longue,roidde,piquante.Tout le corps de la torpille eſt couuert de peau molle & polie: par le deſſous ell'eſt blanche,par le deſſus rougeaſtre quaſi de couleur de vin.Toutes n'ont le dos de mémes, car aucunes y ont cinq taches noires,rondes comm'yeus,diſpoſees en figure de cinq angles, d'ou à Rome la torpille s'appelle Occhiatella.En d'autres on y voit ces mémes taches, mais non noires comm'aus ſuſdites, ains compoſees de cercles de diuerſes couleurs auec vne marque au milieu retirant fort bien à la prunelle d'vn oeil.Il yen a qui ont auſsi au dos ces taches,moindres,ſemees par tout en grand nombre. Au dos des autres il n'ya aucune tache,ains eſt iaunaſtre par tout.Au demeurant iacoit qu'il ſemble qu'il y ait diuerſes ſortes de torpilles differentes par ces taches du dos ſuſdites,toutesfois elles ne ſont en rien differentes de vertu & proprieté d'endormir ou d'amortir les membres:car toutes l'ont ſemblable.La torpille produit vn animal vif,des oeufs au parauant engendrés dedans ſoi,comme les autres cartilagineus,& eſt ſi fconde,qu'Ariſtote dit qu'on a veu vne torpille grande contenant en ſoi preſque huitante petis. La torpille a telle proprieté qu'eſtant prinſe dans les filés,ſans qu'on la touche elle rend & la main,& le bras du peſcheur tous endormis & amortis.Ce qu'elle fait auſsi ſi on la prend auec l'hameçon,car ſa vertu eſt ſi grãde qu'elle perce inſenſiblement du poil de queuë de cheual (d'ou pend l'ameçon) à la ligne, de la ligne à la main du peſcheur,la rendãt toute amortie.Pource Gal.dit au 6.li.des parties malades,la torpille auoir telle vertu que ſi le peſcheur la touche auec vn ferrement à trois pointes, gettant incontinent ſa force par la hampe à la main du peſcheur,la rendra toute endormie.Autant en dit Pline au li. 32. chap.1. La torpille de loin touchee d'vne verge ou perche,endormira les bras de celui qui l'aura touchee, pour forts qu'ils ſoient,lui empéchera & arreſtera les piés pour legers qu'ils ſoient.Et au liu.9.chap.42. La torpille connoit bien ſa force:car n'eſtant point endormie ne pareſſeuſe ſe cache dans le limon pour rendre étourdis & immobiles les poiſſons qui s'y abordent,puis les prend & mange.Ce que deuant lui Ariſto.auoit écrit au li.9. chap.37.de l'hiſt.des an.La torpille par ſa vertu naturelle d'endormir& amortir ce qu'elle touche,retarde & arreſte les poiſſons qu'elle pourchaſſe,puis les prend & mange.Pour ce faire ſe cache dedans le grauier & limon,les poiſſons qui s'en approchent deuenans tous étourdis,ſont incontinent pris.Ce qu'a eſté raporté par ceus qui l'ont veu.Car la torpille eſt peſante,n'ayant aſſes d'æles pour la grandeur du corps, & viuant de proye,ne la pouuãt prendre pour la peſanteur de ſon corps,la prend par fineſſe,ce qu'on connoit manifeſtement par les muges,leſquels on trouue ſouuent dedans leurs eſtomacs, combien qu'ils ſoient tresviſtes. Les torpilles viues ſeulement ont cette proprieté.Si elles l'auoient eſtans mortes,quand on en mange (car on en mange ſouuent) elles rendroient tout le corps perclus. Pource Gal. au li.11. des ſimp. en a ainſi écrit,Aucuns ont dit que la torpille de mer apliquee entiere guerit les douleurs de teſte,& qu'elle fait rentrer le boyau du fondement.Ayant experimenté les deus ie n'ai trouué ne l'vn ne l'autre vrai. Penſant en moiméme

Les uertus & proprietés.

moiméme qu'il la faloit appliquer viue à la teſte dolente, & qu'en cette ſorte pourroit ſeruir de medicament mitigatif de douleur en faiſant endormir le ſentement, ie conneu cet effet veritable. Voila qu'en dit Gal. Aucuns penſent cette vertu de torpille n'eſtre épandue par tout le corps, mais eſtre en certaines parties d'icelui. S'il eſt vray ou non, ie n'en ſay rien, toutesfois il y a des raiſons fort repugnantes à cette opinion. A Veniſe ell'a prins le nom de ſon effet tremolo, parce que le membre par elle endormy tremble. Les Romains l'apellent Battipotta & Fotterigia: ie ne ſay d'où ils ont pris ces mots. Νάρκη en Grec, en Latin Torpedo: en Arabic, Tead: en Italien Torpedine: en Eſpagnol, Hugia: en François, Torpille.

DE LA VIPERE. CHAP. XVI.

LA chair des uiperes cuitte & mangee éclaircit la ueuë, aide fort aus debilités des ners, & garde de croiſtre les écrouelles. Eſtans écorchees il leur faut coper la teſte & la queuë, parce qu'il n'y a point de chair, & n'eſt que menſonge de dire qu'il faut couper de ces deus parties certaine meſure. Il faut bien lauer le reſte du corps les entrailles oſtees, puis eſtant taillé en pieces le faire cuire en huile, uin, peu de ſel, & anet. On dit qu'elles engẽdrent des pous à ceus qui en mangent, ce qui eſt faus. D'autres diſent que ceus qui mangent de cette chair uiuent longuememet. On en fait du ſel pour mémes effés, mais il n'a tant d'efficaſſe. On met une uipere uiue dans un pot de terre neuf, on y atouſte du ſel, & des figues ſeches pilees, de chacun la meſure de ſix liures & trois onces, de miel une liure trois onces: puis on lute le couuercle du pot, & le met-on dans un four iuſques à ce que le ſel ſoit reduit en charbons, lequel aprés on met en poudre, ainſi on le garde. Pour le rendre plus gratieus à la bouche, aucuns y mélent de la racine ou feuille de nard, ou quelque peu de malabatre.

LA VIPERE.



IL y a deſia long tems qu'on a cómencé de recouurer en Italie de vrayes viperes, par le ſigne manifeſte de leurs petis. Car certains Medecins modernes fort affectionnés à trouuer des viperes pour compoſer la vraye theriaque ſelon l'ordonnance de Gal. ſe ſont adreſſés à ces coureurs qui vont de marché en marché, faiſans gain des ſerpens qu'ils nourriſſent, pour auoir des viperes pleines, leſquelles encloſes dans des caiſſes ont fait des petis vifs, qui eſt le propre des viperes, non pas des œuf cóme les autres ſerpens. Toutesfois on n'a point trouué eſtre vrai que les viperes en naiſſant rongeaſſent les entrailles de leurs meres & que ainſi les fiſſent mourir, cóm'écrit Gal. au liu. de la theriaque à Piſon (ſi ce liure eſt de Gal.) de l'autorité du Poete Niander, & Pline au liu. 10. chap. 62. qui interprete mal le paſſage d'Ariſtote, d'ou certes il a prins l'hiſtoire de la vipere, à l'opinion duquel non ſeulement l'experience eſt repugnãte, mais auſsi Ariſtote méme, qui ne dit onques les petis des viperes ronger les entrailles, ne le vêtre de leur mere, ains que ceus qui naiſſent les derniers (les vns naiſſent plus tard que les autres, parce que la vipere n'en fait qu'vn chaque iour) rongent vne certaine peau delaquelle ils ſont enueloupés au vêtre de leur mere, afin que pluſtoſt ils ſortent dehors. Les parolles d'Ariſtote au liu. 5. de l'hiſt. des anim. chap. dernier ſont telles, Entre les ſerpens la vipere produit vn animal, l'ayant deuant engendré dedans ſoy d'vn œuf. L'œuf eſt tout d'vne couleur, couuert d'vne peau molle, comme celui des poiſſons. Les petis s'engendrent en la partie de deſſus, & n'eſt la peau en laquelle ils ſont enclos, dure, ne celle des poiſſons auſsi. Elle met hors des petites viperes enuelopees de peaus qui ſe rompent le troiſiéme iour. Il auient quelquesfois que celles qui ſont encores au ventre rompent ces peaus. Chaque iour ell'en fait vn, & en engendre plus de vint. Voila qu'Ariſt. en dit. Le dire duquel Pli. peruertiſſant, où il deuoit dire que les dernieres viperules eſtans encores dedans le ventre de leur mere rongent la peau qui les enueloppe deuant que ſortir, il dit que les autres impatientes ne pouuans plus demourer dans le ventre de leur mere, lui rompent les coſtés, la faiſant mourir. Philoſtrate auſsi eſt cótraire à cette fauſſe opinion de Pline, racontant en la vie d'Apolloine Tyanee, qu'il auoit veu vne vipere viue & ſaine, qui léchoit ſes petis de nouueau faits. Les Marſes qui ſont en Italie, qui ſe diſent auoir la puiſſance de donter les ſerpens, & fauſemẽt ſe vantent eſtre de la race de S. Paul, apellét la vipere Maraſſo. Leſquels pour mieux gagner le gré du peuple, le plus ſouuent montrent les dens de viperes à gueule ouuerte, longues, pointues, venimeuſes, cachees (cóm'écrit Pline au liu. 11. chap. 56.) dans les genciues, enuironnees d'vne petite peau pleine de venin mortel. Ils mõtrent auſsi les petis des viperes nouuellement nais que les meres nourriſſent, dans des caiſſes qu'ils portent, & neantmoins on ne voit point qu'ils rõgent les entrailles de leur mere. Que les viperes engẽdrent premierement dedans ſoy des œufs, puis des animaus vifs, Theoph. le témoigne au li. 7. cha. 14. cótre ceus qui penſent autremẽt. Auic. au liu. 4. traittant des venins, dit que la vipere a la teſte plate & large pres du chaignon du col, lequel ell'a naturellemẽt mince, & qu'elle n'a pas le corps lõg, ny la queuë longue. Gal. voulant enſeigner les marques & differẽces des viperes maſle & femelle, dit ainſi, au liu. intitulé de la theriaque à Piſon, Les femelles ſont rouſaſtres, fort agiles, ayans le col enleué, les yeus rougeaſtres, dehontés, vn regard hideus, la teſte plus large que les maſles, tout le corps auſsi plus grand, leur cõduit par où elles s'euacuent plus pres de la queuë. Les maſles ont ſeulement deux dens canines, les femelles pluſieurs dens. C'eſt ce que Nicander a dit par ces vers,

Le maſle deux dens a canines au deſſus,
Elanceans leur uenin: la femelle en a plus.

Faute de Pline.

La forme des uiperes.

Autre faute de Pline.

Arist.dit dauãtage au liu.8.cha.15.de l'hist.des anim.que les autres serpens en hyuer se cachent sous terre,les viperes sous les pierres.D'où il apert que Pli.n'a pas bien entendu ce passage d'Arist.car il dit au liu.8.ch.39. que la seule vipere se cache sous terre,les autres dans les creus des arbres ou des rochiers.Arist.aussi ne met point ce que Pli.a mis suiuãt les Poetes,que la femelle estant coupplee auec le mâle lui rõge la teste qu'elle tient dans sa bouche,du grand plaisir qu'elle prend.Pour bien declarer les vertus & proprietés des viperes,

Tempe.uertus & prop. des viperes.

nous reciterons ce que Gal.en a laissé par écrit au liu.11.des simpl.& au liu.des antidot. La chair des viperes est chaude & desiccatiue estant acoutree cõme les anguilles auec eau,huile,sel,anet , porreau, chacun mis selon sa proportion.Elle purge le corps vniuersellement par les pores de la peau,ce que i'ay moiméme estãt encore ieune experimenté en nostre Asie.L'histoire est telle, Vn de nostre cõpagnie estant ladre hanta & conuersa tant auec nous qu'aucuns en furent entachés,il estoit déia puant & tout gasté : parquoy on luy bastit vne petite maisonnette à part,prés d'vn village,en vne colline où estoit vne fontaine : on luy portoit tous les iours à boire & à manger tant qu'il luy estoit de besoin, Auint qu'enuiron les iours caniculiers on apporta aus moissonneurs qui moissonnoient pres de là,de fort bon vin , lequel fut laissé là sur le champ. Quand le tems de boire fut venu,l'vn d'eux versant du vin dans vne tasse (pour le tremper d'eau) auec le vin sortit vne vipere morte.Dequoy les moissonneurs étonnés & craignans que mal leur auinst s'ils en beuoient,aimerent mieus boire de l'eau.Se retirans & passans par deuant la loge du ladre,émeus de pitié luy donnerent ce vin,pensans qu'il luy valoit mieus mourir tost,que long tems languir en cette misere. Lequel ayant beu ce vin,par vn grand miracle fut gueri:car toute cette crasse & épaisseur de cuir luy tõba ne plus ne moins que la coque des cãcres & langoustes quand ils muent,la peau de dessous estoit molle cõme celle des animaus susdits,leurs coques tõbees.Pareil cas auint en la Mysie d'Asie pres de la ville d'où ie suis. Vn home ladre s'en alla baigner aus bains naturels & chauds en pẽsant recouurer quelque santé.Il auoit pour chambriere & putain vne ieune femme belle,à laquelle plusieurs faisoient la court.La maison où il logeoit cepẽdant qu'il vsoit de ces bains,estoit pres d'vn lieu ord & sale,& plein de viperes,l'vne desquelles par fortune se getta dans vn baril plein de vin,qui estoit demouré debouché.Ce que voyãt la putain pensant auoir moyen de se dépescher de son ladre,luy bailla à boire de ce vin,& l'aiant beu il deuint sain cõme le ladre de la loge.Voila ce que Gal.en dit, lequel allegue autres experiences des ladres gueris par le moien des viperes,lesquelles nous ne reciterons ici pour estre plus briefs.Persone ne s'ébahisse de deux viperes que Gal. dit s'estre plongees dans le vin,car de leur naturel elles en sont fort friãdes. Ce que Arist.a annoté au liu.8. chap.4.de l'hist.des anim.disant qu'aucuns chassent aus viperes mettans des pots de terre pleins de vin au long des hayes & buissons,parce qu'elles en boiuent excessiuement,& s'estans eniurees sont aisees à prendre.Ce que dit aussi Dioscor.en la preface du 6.liu.auquel traitte des venins & bestes venimeuses.Les viperes,comme dit Gal.écriuant à Pison,mangent les cãtharides & buprestes,& selon Arist.au liu.8.chap.29.de l'hist.des anim.elles mãgent aussi des scorpions.Pour cette cause,cõme il dit, les morsures sont plus dangereuses des bestes venimeuses qui mãgent les autres venimeuses,ce que font les viperes.On met des viperes en la cõposition de la theriaque,mais toutes ne sont pas bones,ne prinses en toute saison,ce que Gal.au liu.des antidot.declare fort bien & cleremẽt disant,Il ne faut pas chasser aus viperes,comm'aucuns font,au milieu de l'esté,ne aussi tost qu'elles sont sorties de leurs tanieres.En esté leur chair altere:à l'issue de leurs cauernes ell'est seche,froide,extenuee.Donc le meilleur tems est celui qui est entre les deux susdits. Ce que Andromache a bien mõtré,auquel tems ceus qui sacrifient à Bacchus ont de coutume de desmembrer les viperes sur le primtems,l'esté non encores cõmencé. Si le printems a esté froid pour la plus grand part , il faut attẽdre le cõmencement de l'esté,peu apres que la pousiniere se sera mõtree.Celles qui sont pleines ne valent rien,des autres il faut couper la teste & la queuë : car auec ce que ces parties sont plus venimeuses, elles sont dures,& y a peu de chair.Aus grãdes viperes il suffit couper quatre doigts de chaque costé. Tout le reste du corps,apres l'auoir écorché & getté toutes les entrailles,il faut bien lauer,& mettre dans vn pot de terre auec eau nette & anet vert (lors il est en sa vertu) sous le pot,des charbons pour le faire cuire,ou du bois sec,qui ne fume aucunemẽt,ou encores,pour le mieus,des sarmens de vigne. Il y faut aiouster vn bien peu de sel si les viperes sont prinses en leur saison,si elles ont esté prinses au cõmencemẽt de l'esté, il n'y en faut point.Il se faut bien prẽdre garde qu'elles ne soiẽt prinses es lieus maritimes,ou esquels y auroit quelque bourbier d'eau salee:car l'antidote qui en seroit cõposé altereroit les persones. Les viperes estans bien cuittes cõme si on en vouloit manger,on les doit oster de l'eau,& trier toutes les arẽtes à part qu'il n'en demeure rien auec la chair,auec laquelle bien pilee il faut mẽler vn peu de pain de fleur de farine,bien leué, & biẽ cuit au four.Aucuns y mettent la moitié moins de pain que de chair:autres y mettent le riers: quelquesfois ie y ai mis la quarte,autresfois la cinquiéme partie de pain.Si le pain n'est bien cuit,il y a danger que le medicament s'enaigrisse,& est meilleur de faire secher quelques iours ce pain ainsi cuit en quelque lieu sec. Apres auoir si bien pétri ensemble le pain & la chair des viperes,qu'il n'y ait vn seul petit lopin de chair qui ne soit bien incorporé,il en faut faire des trocisques bien petis:car estans gros la chair à peine se peut desecher,& se corrõt,le pain s'enaigrit.Il sera bon broyer le pain seché au parauãt,& ne le trãper dans le brouet des viperes,comme faisoient ceus qui deuant nous composoient la theriaque pour l'Empereur,ce que moiméme ay long tems fait,puis apres i'ay trouué meilleur mẽler le pain au parauãt broyé auec la chair des viperes déia bien pilees,car les trocisques se desechent bien mieus,quand ils sont faits auec le pain sẽc,& non trampé. Le lieu où lon fait secher les trocisques soit au plus haut de la maison, regardant le Midi , ou pour le moins n'estant point tourné vers le Septentrion, afin que le soleil y batte presque tout le iour , car en tel lieu ils se desecherõt bien. Donc aussi tost qu'ils seront formés,qu'on les mette au lieu susdit,pourueu que le soleil ne frappe dessus. Il les faut souuent remuer, afin qu'ils se sechent également par tout. Si on ne le fait, le dessus se sechera aisément,& le dessous demourera long tems humide,& y aura danger qu'ils ne se corrompent. Apres qu'ils sont secs, il les faut encores laisser quelques iours en ce méme lieu plus élongnés que deuant des rayons du soleil,& derechef souuent les tourner.Il suffit de continuer cela pour l'espace de quinze iours pour le plus.Apres lequel tems iusques à ce que vous les employez à la theriaque , il les faut serrer dans vn vase d'étain ou de verre,ou d'or.Le verre & l'or n'ont aucune mauuaise liqueur en soy, si a bien l'étain, pour auoir du plomb mélé ,lequel on doit euiter non seulement en cette composition, mais aussi en toutes autres, comme l'argent qui n'est pur:car les vases qui en sont faits s'enrouillent incontinent. Celui qui est fin & pur, les Romains l'apellent argent blanc. Au reste il est meilleur d'vser des trocisques asses tost apres qu'ils sont faits: toutesfois il n'y a point de mal, si on les garde vn an,

Tems pour prendre les uiperes.

Façon de cõposer trocisques des uiperes pour la theriaque.

voire

voire beaucoup plus. Car s'ils ſont au commencement bien deſechés, ils demeurent bons trois ou quatre ans, pourueu qu'ils ſoient mis en lieu propre, & qu'on nettoye ſouuent auec vn linge bien net, vne petite poudre qui vient deſſus: parce que ſi elle y demeure long tems, y fait des trous. Or eſt il certain que ceus qui ſont pertuiſés ne valent rien. Au contraire ceus ſont bons qui ſont entiers, encores qu'il y ait long tems qu'ils ſoient faits. Voila comme Galien enſeigne la maniere de faire les meilleurs paſtilles des viperes. Il ſemble à Dioſcoride que c'eſtoit moquerie de dire que ceus qui mangent des viperes ont des pous. Mais Galien tient le contraire au liure 11. des ſimpl. où il aſſeure pour certain cela auenir à ceus qui ſont fort abondans en mauuaiſes humeurs. Pline au liu. 30. chap. 13. recite que Antoine Muſa Medecin de Ceſar Auguſte ordonnoit des viperes à manger à tous ceus qui auoient des vlceres autrement incurables, & les gueriſſoit par ce moien fort ſoudainement. Pource ie ne m'ébahi ſi Cardanus a tant eſtimé la chair des viperes, comme treſſinguliere pour guerir les tabides, & ceus qui ont les poulmons vlcerés. Il en écrit ainſi en vn Conſeil enuoyé à Iean Archeueſque de S. André en Ecoſſe: Ie vous dirai vn treſgrãd ſecret, gueriſſant entierement les tabides, ladres, verolés, & qui cõtre toute eſperance les engraiſſe, & guerit ceux qui ſont de tous abãdonés. Prenez donc cette vipere qui eſt rouge, groſſe, & courte, que les Italiens appellent Milort, couppez lui la teſte, & la queuë, é corcorchez la auſsi, gettez les entrailles, & gardez la graiſſe à part: partiſſez la vipere en pluſieurs tronçons comm'vne anguille, faites la cuire en eau auec du benzoin & du ſel, y aiouſtant peu apres des feuilles de perſil. Quand elle ſera bien cuitte coulez le ius par vn linge, faites cuire dans icelui vn ieune poulet, baillez à manger au malade du pain trampé dedans ce bouillon, & la chair du poulet. De la graiſſe gardee à part oignez en l'épine du dos, les autres iointures, les arteres qui battent es pieds & mains, la poitrine auſsi. Ce pendant le malade doit demeurer en vne étuue, & ce continuer durant ſept iours. Par ce remede les vlceres des poulmons ſont chaſſés iuſques au cuir exterieur par des tubercules qui y ſuruienent, les interieurs vlceres ſont gueris, & les malades retournent à cõualeſcence. Voila que Cardanus en a écrit. Lequel a failli grandement en la deſcription de la vipere: car la vipere eſt toute autre que le ſerpent que les Milanois & Lombars appellent Milort, qui eſt vn ſerpent le moins malfaiſant de tous, & ſouuent familier aus maiſons: la vipere au contraire, car elle tue ceux qu'elle mord. Gal. au liu. 3. des alimens, écrit que les Egyptiens mangent ordinairement des viperes & autres ſerpens, cõme des anguilles. On dit auſsi que ceus des Indes occidentales nouuellement trouuees les mangent comme ceus des orientales ſelon Pline au liu. 7. La cendre de la peau de vipere guerit la pelade, ſi on l'en frotte ſouuent. La cendre de la vipere entiere, viue miſe dedans vn pot neuf de terre, auec deux onces de ius de fenouil, & vn grain d'encens, puis couuert, & bien luté d'argille, & mis au four pour bruler, a grande efficace de guerir les cataractes, & offuſcations des yeus, miſe en collyres, ou ſeule appliquee. La teſte de vipere liee dedans vn linge & pendue au col, eſt vn grand remede contre les eſquinances, gueriſſant non ſeulement celles qui ſont déia auenues: mais empéchant qu'elles n'auienent. Vipera nommee des Latins, des Grecs eſt apellee ἔχις θνα: des Arabes Labanealfahay: des Alemans, Brantſchlangen: des Italiẽs, Vipera: des Eſpagnols, Biuora, & Bicha: des François, Vipere. *Les noms.*

DE LA DEPOVILLE DES SERPENS.

CHAP. XVII.

A dépouille des ſerpens cuitte en uin & diſtillee dans les oreilles eſt bone contre les douleurs d'icelles, & douleurs de dens, ſi on s'en laue la bouche. On en met auſsi aus medecines pour les yeus: mais principalement de celle des uiperes.

DE LA DEPOVILLE DES SERPENS.



CHacun ſait que c'eſt que la dépouille des ſerpens: car ſouuent on en trouue parmi les chams entre les pierres & buiſſons. Ariſt. au liu. 8. de l'hiſt. des anim. chap. 17. en parle ainſi, Les ſerpens ſe dépouillent de leur vieille peau au printems quand ils ſortent de terre, & en autonne. Les viperes pareillemẽt au printems & en autonne. Le ſerpent cõmence à ſe dépouiller par les yeus, tellement qu'il ſemble aueugle à ceus qui n'entendent ce qu'il fait. Il ſe dépouille la teſte deuant tout le reſte du corps: en vne nuit preſque & en vn iour il s'en eſt tout defait depuis la teſte iuſques à la queuë, la peau naiſſant deſſous pour le renouueller: car cõme le fruit ſortant du ventre de la mere ſe dépouille de la ſecondine, ou du lict qui l'enuelodpe, ainſi les ſerpens leur vieille peau oſtee ſont renouuelés. Galien au liure 11. des ſimples, n'en dit autre choſe, ſinon que la dépouille des ſerpens cuitte en vinaigre guerit la douleur des dens. Marcel Empiric l'eſtime ſinguliere à ceus qui endurent le ſpaſme, ſi on la leur attache auec vn filet de trame: aus celiaques auſsi, eſtant cuitte en huile roſat dedans vn vaiſſeau d'eſtain, & miſe ſur le ventre. Τῆρας ὄφεως s'apelle en Grec, Senecta anguis en Latin: en Arabic, Alchalha, ou Selach alhaie: en Italien, Spoglia delle ſerpi: en Aleman, Schlangen balc: en Eſpagnol, Pelle de la culebra. *Les uertus & propr.* *Les noms.*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0347-5 DFG

DV LIEVRE MARIN ET TERRESTRE.

CHAP. XVIII.

LE lieure de mer eſt ſemblable à un petit calamar. Broyé à part ſoi ou auec l'ortie de mer, & appliqué fait tõber le poil. La cervelle du lieure de terre eſtant roſtie eſt bone à manger pour les trẽblemens des mẽbres causés de maladie: elle fait ſortir les dens aus enfans plus aiſémẽt, ſi on leur en baille à mãger, ou ſi on leur en frotte les gẽciues. La teſte brulee & reduite en linument auec graiſſe d'ours, ou uinaigre fait renaiſtre le poil es lieus qui en ſont uuides par la pelade. On dit que ſi une femme boit de la preſure du lieure trois iours aprés qu'elle aura eſté conneuë par l'home, elle ne conceura point, & ſera ſterile: elle arreſte le flus du uentre, & les menſtrues immoderés: elle eſt bone au haut mal: elle ſert de contrepoiſon beuë auec du uinaigre, ſur tout contre le laict caillé en l'eſtomac, & les morſures des uiperes. Si on ſe frotte du ſang tout chaud du lieure, il nettoye les taches du uiſaige, lentilles, & uitiligines.

LIEVRE TERRESTRE.



La forme. LE lieure marin a eſté ainſi premierement nommé, ſelon que pluſieurs ont écrit, parce qu'il repreſente la forme d'vn lieure de terre. Pline en a ainſi écrit au liu. 9. chap. 43. Le lieure de la mer Indique eſt veni meus au toucher, il cauſe vomiſſemẽt & deuoyemẽt d'eſtomac. En noſtre mer ce n'eſt qu'vne piece de chair ſans forme, ſemblable au lieure ſeulement de la couleur. Celui des Indes eſt plus grand que le noſtre, de poil plus dur, lequel on ne prend iamais vif. Par là on peut iuger que Dioſc. parle pluſtoſt du lieure de nos mers, que de celui de la mer des Indes, parce qu'il le fait ſemblable à vn petit calamar. Selon Elian le lieure marin reſemble à vn eſcargot tiré hors de ſa coquille, auquel retire fort celui duquel nous auons ici mis le

LIEVRE MARIN.



pourtrait prins de Rondelet. Il a le dos de couleur rouge noiraſtre, la teſte laide, d'vne corne il reſemble au poiſſon nommé Zygæna, l'autre part de la teſte eſtant comme mutilee, où vn trou paroiſt, par lequel il gette dehors & retire comme vne piece de chair, preſque de la figure d'vne langue. Au milieu de ces deux eſt la fente de la bouche, laquelle il a au dos comme la ſeche: mais plus petite & tortue. Il gette auſsi dehors deux petites cornes, molles, comme les eſcargotz plus bas que la teſte, plus courtes, & comme rongnees. Ce lieure marin eſt plein d'vne humeur noire comm'ancre, ainſi que les calamars, auſquels auſsi il reſemble des parties interieures. Il y en a vn autre plus grand, different du ſuſdit des parties exterieures. Au deuant il a deux pieces charnues & larges, la bouche poſee au milieu d'icelles. Vn peu plus bas, il a deux petites cornes, plus courtes, & plus pointues qu'au ſuſdit. Il n'a point d'os au dos: au demeurant il reſemble la ſeche, & le calamar, quant eſt des parties interieures, & de l'ancre. Le lieure marin eſt vn animal fort dangereus, plein de venin mortel, de ſorte qu'il fait mourir ceus qui en mangent, & ſi vne femme enceinte le voit ſeulement elle'n auorte, ayant deuant eſté tourmentee d'vne grande enuie de vomir. Pource Pline a bien dit au liure 32. chap. 1. Le lieure marin eſt poiſon, aus vns en breuuage, aus autres en viande, à aucuns du regard ſeul, car les femmes enceintes voyans vne femelle, incontinent elles le montrent bien, par grandes enuies de vomir, puis elles auortent, & meurent dedans autant de iours, que ce lieure vit, ce poiſon durant vn tems incertain, comme écrit Licinius Macer. C'eſt ce que Pline en dit. Le lieure marin rend vn'odeur puante, & ſentant le poiſſon, & ne vit que dedans l'ordure, & le limon. Albert a écrit, qu'il y a vne troiſiéme eſpece de lieure de mer de la commune grandeur des poiſſons, reſemblant de la teſte au lieure, de couleur rouſſaſtre par le dos, bon à manger, iaçoit qu'aucuns le regettent à cauſe qu'il eſt de dure digeſtion, & engendre la ladrerie. Selon Dioſcoride le lieure de mer ne ſert qu'à faire tomber le poil. Selon Pline il guerit

les écrouel

LIEVRE MARIN II.



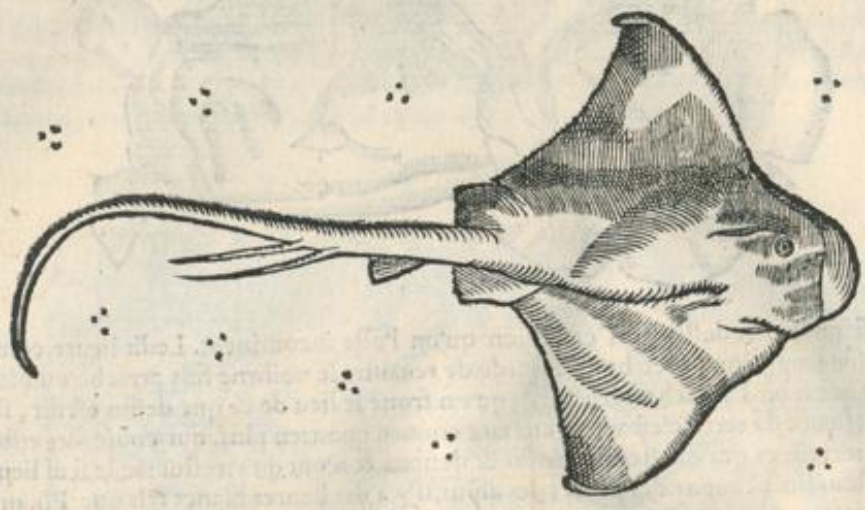
les écrouelles, ſi on le met deſſus, en condition qu'on l'oſte incontinent. Ledit lieure, comme dit Marcel Empiric, ou ſon ſang broyé auec huile, engarde de renaiſtre le poil vne fois arraché: ou bien s'il renaiſt, il deuient ſi mol, que ſi on l'arrache derechef, & qu'on frotte le lieu de ce que deſſus eſt dit, il ne renaiſtra iamais. Quant au lieure de terre, c'eſt vn animal tant conneu que rien plus, qui court fort viſtement. Entre toutes les beſtes terreſtres qui ont des dẽs deſſus & deſſous, & n'ont qu'vn eſtomac, le ſeul lieure a vn caillé comm'écrit Ariſt. au liu. 3. chap. 15. des parties des anim. Il y a des lieures blancs tels que Pli. au liu. 8. cha. 55. écrit qu'on trouue aus Alpes. En hyuer on en trouue quantité de fort blancs aus plus hautes mõtagnes du val d'Ananie, mémement lors qu'elles ſont chargees de neige, leſquels ne ſont ſi grans ne ſi bons à manger que ceus des plaines. Ils ſont ſeulement blancs en hyuer, quand la neige ſe font ils deuienent rouſſaſtres cõme les autres: ce que montrent bien ceus qui n'ont perdu tout leur poil d'hyuer, qui ſont moitié blancs, moitié rouſſaſtres. Les lieures dorment les yeus ouuers, & ſont tant paoureus de leur naturel qu'ils n'ont moyen aucun de ſe defendre que leur viſteſſe. Ariſto. au liu. 3. chap. 12. de l'hiſt. des anim. a annoté que le ſeul lieure a du poil au dedans de la bouche, & deſſous les piés. Archelaus eſt d'opinion, laquelle pluſieurs ſuiuent, que tous lieures ſont tant mâles que femelles, & tous engendrent cõme s'ils eſtoient hermaphrodites. *Opinion fauſſe.* Ce que ie penſe eſtre faus & contre nature. Ils ont mis cette ſotte opinion en leurs teſtes, parce qu'ils voyẽt que tant mâles que femelles ont deux petites tumeurs aus eines, & penſent que ce ſoiẽt couillons. Mais ce ne ſont couillons (cõme nous dirons cy apres traittans du bieure) ains petites bourſettes comme glandes, qui ont au dedans vn conduit tortu, duquel ſort quelque liqueur, ainſi que des bourſettes des eines du bieure, que tout le tems paſsé on a contre verité penſé eſtre couillons. Ce qui a auſsi le plus aſſeuré vn chacun en cette opinion c'eſt que combien que tous les iours on face mourir force lieures, ſi eſtce qu'on en trouue touiours dauantage. Ce qui n'auient pas à cauſe que les mâles portent comme les femelles, mais ainſi que témoigne Ariſto. au liu. 6. chap. 33. de l'hiſt. des anim.) parce que les femelles ſurconçoiuent, & apres auoir fait des petis, incontinent elles en conçoiuent d'autres, de ſorte que tous les mois elles portẽt. Mais elles ne font pas leurs petis tous enſemble, ains en diuers tems ſelon qu'elles ont eſté couuertes. De là viẽt le grand nombre des lieures: car encore que la mere alaite ſes petis, elle ne ſe gardera point de chercher le mâle. Par-ainſi ell'alaitera, ſera pleine, & par deſſus encores conçoiura. Les mâles, comme dit Ariſt. au lieu preallegué, couurent les femelles cul contre cul, car ils ont leur membre mis par derriere, ce qui ſe void quand ils piſſent. Cela fait accroire à pluſieurs que les mâles conçoiuent comme les femelles, à cauſe qu'il eſt difficile à connoitre les mâles d'auec les femelles. Autant en eſt il des connils, leſquels encores qu'ils facent plus de petis que les lieures, ſi eſtce que les mâles ne portent pas, ains les femelles tous les mois. Pline écrit au liu. 11. chap. 37. les lieures auoir deux foyes es enuirons de Brilet, Therne, & Cherroneſe pres de Propontide, ſi changent de païs l'vn eſtre incontinent conſumé. Ce qu'Ariſto. deuant lui auoit écrit au liu. 2. chap. 17. de l'hiſt. des anim. item au liu. 3. chap. 7. des part. des anim. où il témoigne qu'en pluſieurs lieus on trouue cette ſorte de lieures au territoire Sycin, pres du lac Bolba. Il dit auſsi au liu. 8. chap. 28. de l'hiſt. que ſi on aporte d'ailleurs des lieures en l'Iſle Itacha, ils n'y peuuent viure, car voulans retourner par la mer par où ils ont eſté aportés, meurent. La chair des lieures eſt de difficile digeſtion, engendre vn ſang gros & melancholic. *Chair du lieure.* Selon Rhaſis au liu. des 60. animaus, ell'eſt bone aus dyſenterics ſi on la mãge roſtie. Le foye deſeché, prins en bruuage eſt profitable à ceus qui ont mal de foye. Vn lieure entier auec toute ſa peau mis dans vn pot de terre bien couuert, puis dans vn four iuſques à ce qu'il ſoit du tout brulé, eſt vn ſingulier remede pour ceus qui ne peuuent piſſer: de ſorte que cette cendre gette hors la pierre tant des reins que de la veſsie. Le fiel du lieure incorporé auec du ſucre, oſte la maille des yeus, & toutes nuees & offuſcatiõs de la veuë. On dit que ſi vne femme porte ſur ſoy de la fiante du lieure, elle ne conçoiura point. Cela eſt bien experimẽté que miſe dedans la matrice des femmes empéche & retient les menſtrues immoderés, & deſeche la matrice humide. Les rongnons du lieure mangés crus, principalement eſtans encores tous chaus, ſont merueilleuſement profitables aus graueleus: cuis auſsi ſont bons. Le poulmon ſouuent apliqué guerit les écorcheures & bleſſures des piés que les ſouliers ont faites. Les teſticules de lieure ſont bons à manger à ceus qui ont quelques maus en la veſsie. Le ſang d'iceluy tout chaud cuit auec farine d'orge, & mangé, arreſte incontinent le flus de la dyſenterie. A ce méme ſert la fiante du lieure prinſe en bruuage. Cette fiante & les poils de deſſous le ventre (ſelon Marcel.) cuits auec miel, & mangés ſouuent de la groſſeur d'vne féue, reſſoude les boyaus rompus, voire ſi la bleſſure eſt aus menus boyaus: mais il faut continuer d'vſer de ce remede, iuſques à ce qu'il y ait gueriſon entiere. Les poils du lieure brulés arreſtent le ſang de quelque part qu'il flue: mais ſpecialement le flus de ſang par le nez, ceus qui ſont tirés du ventre du lieure vif, ſi on les met dedans les narines. Aucuns ont écrit que ceus ne ſentiront iamais douleurs d'eſtomac, qui porteront le talon d'vn lieure. Mais telles choſes ne ſont ſans ſuperſtition, touteſfois ne ſont auſsi du tout à regetter.

Les noms. Λαγὼς θαλάσσιος, en Latin, Lepus marinus: en Italien, Lepre marina. Λαγὼς χερσαῖος, Lepus terreſtris en Latin: en Arabic, Arneberri: en Italien, Lepre terreſtre: en Aleman, Haſe: en Eſpagnol, Lieura: en François, Lieure.

DE LA TARERONDE. CHAP. XIX.

L'Eguillon de la Tareronde qui naiſt & ſort de la queuë, & a ſes dens tournees uers la teſte, allege la douleur des dens: car il les romt, & fait ſortir dehors.

LA TARERONDE.



LA Tareronde comme la raye & pluſieurs autres, eſt du rang des poiſſons plas, & cartilagineus. Les Venitians l'apellent Peſce colombo, les Romains Bruco. I'en ay veu de deux ſortes, l'vne qui n'a qu'vn éguillon en la queuë, l'autre qui en a deus. Aucuns eſtiment cette derniere eſtre Aquila, l'aigle de mer. Mais veu que l'aigle n'a qu'vn éguillon en la queuë, & quel'eſt grandement differente de figure de teſte, & de longueur de queuë de la tareróde, ie ſuis pluſtoſt de l'opinion des peſcheurs, leſquels moi reuiſitant la plage d'Iſtrie, m'ont montré pluſieurs tarerondes, les vnes armees d'vn éguillon, les autres de deus, apellans les premieres femelles, les ſecondes, maſles. C'eſt choſe merueilleuſe de la tant roide piqueure de ces poiſſons. Leurs éguillons ſont tresfors, garnis de dens des deus coſtés, courbes, taillees cõme dens de ſcie, de la venimeuſe bleſſure deſquelles les peſcheurs ſont grieuement tourmentés. Pource Aëce au 3. liu. écit que la playe de ceus que la tareronde aura piqué eſt bien manifeſte, d'où s'enſuit vne douleur continuelle & vn endormiſſement de tout le corps: car ell'a vn éguillon ferme & pointu, lequel pouſsé de force perce iuſques aus nerfs, dont aucuns en meurent ſoudain auec conuulſion de tout le corps. Pource non ſans bone raiſon Pline en a écrit ainſi au liu. 9. chap. 48. Il n'y a rien plus execrable que l'éguillon enleué ſur la queuë de trygon, que les Latins apellét Paſtinaca, de la grandeur de cinq pouces: il fait mourir les arbres qui en ſont piqués par la racine: il perce les armes comm'vn dard, tant par ſon fer que par venin. Ce poiſſon ſe tient en embuſcade, & ainſi que le méme autheur dit au liu. allegué chap. 42. comme vn voleur perce en trahiſon de ſon éguillon les poiſſons paſſans. Marc. Verg. deſireus de ſauoir la maniere d'vſer de l'éguillon de la tareronde pour guerir la douleur des dens (car Dioſc. ne l'a point enſeignee) confeſſe ne l'auoir onques trouuee dans les auteurs anciens, combien qu'il ſoit vrayſemblable l'auoir diligément cherchee. En quoy il ſe montre n'auoir gueres feuilleté Pline, lequel au liu. 32. chap. 7. enſeigne bien au long d'appliquer cet éguillon aus douleurs des dens, diſant ainſi, Pour les douleurs des dens il eſt tresbon de ſcarifier les genciues auec l'éguillon de la tareronde: reduit auſsi en poudre, puis apliqué auec ellebore blanc fait tomber les dens ſans aucune douleur. Pource il ne ſe faut émerueiller ſi quelquesfois ces coureurs & arracheurs de dens en arrachent ſans faire aucun mal & ſans ferremens. Cet éguillon auſsi guerit les cheuaus que les vers mangent entre chair & cuir, ſi on les en ſcarifie, & pique leurs vlceres. Le foye de la tareronde cuit en huile guerit la rongne non ſeulement des homes, ains auſsi des beſtes. Ce poiſſon eſt bon à manger: ſi on le cuit la queuë & la teſte du tout coupees. Τρυγὼν θαλάσσιος, en Grec: en Latin, Paſtinaca marina, en Italien auſsi. En Prouence Baſtango, ou Vaſtango: à Marſeille Bougnette: à Genes Ferraza: en France du nom cõmun Raye, parce qu'il eſt de méme forme que les autres rayes.

Vertus de l'éguillon de la tareronde.

DE LA SECHE. CHAP. XX.

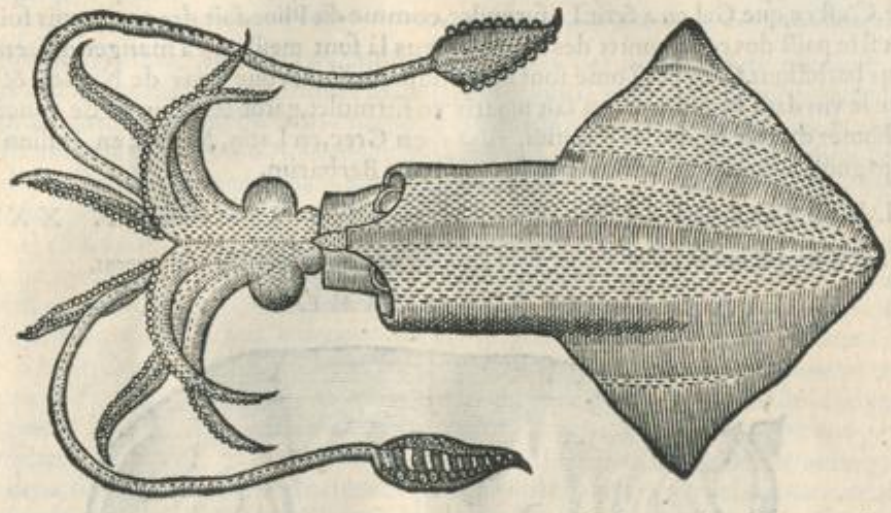
L'Ancre de la ſeche cuitte eſt de difficile digeſtion, fait bon uentre. Les collyres faits de l'os de ſeche ſont fort bons aus aſpretés des paupieres, ſi on les en frotte. Cet os brulé tout entier iuſques à ce que la crouſte s'enleue, puis reduit en poudre nettoye les uitiligines, les furfures, les dẽs, les taches du uiſaige. On le laue pour méler aus medicamẽs des yeus: il oſte les taches blãches des yeus des beſtes à quatre piés, ſi on en ſouffle dedãs: broyé auec ſel & apliqué guerit l'onglade des yeus.



ON trouue des ſeches en toutes les poiſſonneries d'Italie,aumoins celles où lon vend poiſſons de mer, où elles retienent leur propre nom.Elles ſont ſemblables aus poulpes,horsmis qu'ils ont infinis piés, & que les ſeches ſont plus grãdes.Elles ont vn os blanc au dos,dur au deſſus & liſsé,au deſſous cõme plein d'vne mouelle & matiere ſpõgieuſe,vn peu rude,rayee,& ſemee de veines cõme bois. Les orfeures s'en aident fort pour mouler en la partie de deſſous anneaux & toutes autres choſes.Les ſeches ne ſont ſans fineſſe:quand elles ſe ſentent preſſees repandent leur ancre qu'elles ont au lieu de ſang,pour troubler & noircir l'eau,& par ce moyen ſe ſauuer du peſcheur,ou d'autres poiſſons plus forts & plus goulus qu'elles. Pli. dit au liu.9.chap.51.qu'elles ſont des petis tous les mois,le plus ſouuẽt entre les roſeaus,ou en quelque lieu où il y ait d'alga.Elles ne viuẽt point plus de deux ans,ce que Ariſt.au liu.9.cha.37 a dit des poulpes. Sur cela ie diroi,Si l'hiſtoire que Pline recite au liu.9.cha.30.du poulpe ſi grãd que la teſte qui fut mõtree à Luculle, eſtoit auſsi groſſe qu'vn tõneau cõtenant 15.amphores,* les piés tant gros qu'à peine vn home les pouuoit embraſſer des deux bras,longs de trente piés,eſt vraye,qu'il n'y a point incõuenient de croire que les poulpes viuent dix,voire vint ans,& ne doute point que les ſeches & calamars n'en viuent autant, mémement

Merueilleuſe grandeur d'un poulpe.
** Ce ſont 1200.liures: car une amphore cõtient 80 liures.*

LE CALAMAR.

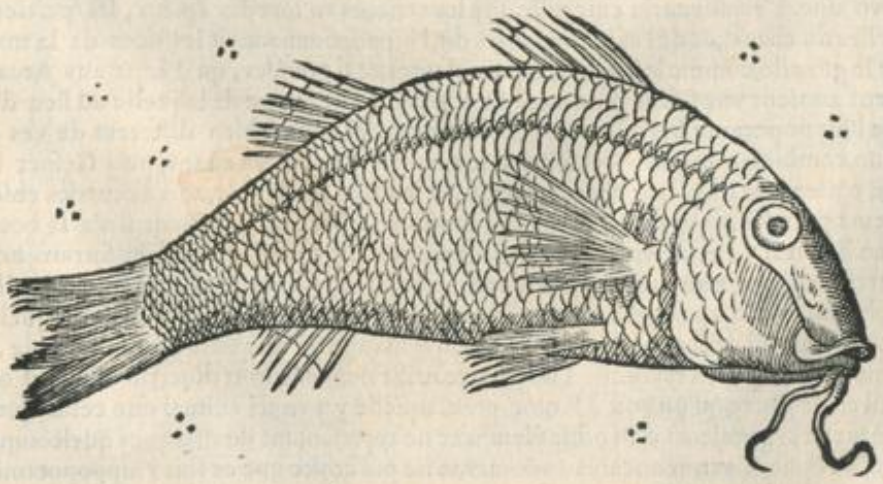


Pli.écriuant en ce méme lieu,qu'on a trouué au bord de la mer d'Eſpagne des ſeches & calamars là gettés par les flots & vagues,de la grãdeur de ce méme poulpe.Anaxilae dit l'ancre des ſeches auoir telle vertu,que ſi on en met dans des lampes ardantes toute autre lumiere oſtee,les aſsiſtãs ſembleront noirs cõme mores. Si en ce paſſage Geſner me reprend à tort ou auec raiſon,i'en laiſſe le iugemẽt aus gens doctes : veu que ie recite le ſens non les parolles d'Anaxilae.Les ſeches,poulpes,calamars , & autres ſemblables poiſſons mols ſont de difficile digeſtion:pour cette raiſon il les faut battre auec gaules deuant que les mettre cuire. Toutesfois Athence dit les ſeches bouillies eſtre bones à l'eſtomac,ſubtilier le ſang,& prouoquer les hemorroides.Mais ſelon Gal.au liu.3.des alim.elles ont la chair dure,de difficile digeſtion:elle amaſſe au corps grande quantité d'humeur groſſe & crue,nonobſtant ſi l'eſtomac en fait bone digeſtion,elle donne grãde nourriture.Il dit auſsi au liu.11.des ſimp.que l'os de la ſeche brulé eſt fort bon aus vitiligines,aus lentilles & à la rongne:mélee auec ſel foſsile fait fondre longlee des yeus:deuant qu'il ſoit brulé blanchit les dens,& deſeche les vlceres.Pline dit que les œufs des ſeches mangés prouoquẽt l'vrine,& déchargent les reins des humeurs groſſes & viſqueuſes.Aucuns mangent des ſeches auec ails & noix pour plus eſtre *incités* à paillardiſe. Σηπία en Grec,en Latin,Sepia,& en Italien auſsi:en Arabic,Sarathan & Sarthan : en Aleman, Blacfich:en Eſpagnol, Siba:en François, Seche.

Les noms.

DV SVRMVLET OV BARBARIN. CHAP. XXI.

LA continuation de manger des ſurmulets,affoiblit la force de la ueuë.Taillé tout cru & apliqué ſur les piqueures du dragon de mer,araigne,& ſcorpion, il les guerit.



LE Surmulet laiſſant ſon nom Latin,qui eſt Mullus, s'apelle auiourduy en Latin du nom Grec, Trigla, en Italien, Triglia. Il y en a de deux ſortes ſelon Saluianus,differentes en couleur & grandeur.Le plus grand eſt ſouuent de la longueur d'vn pié,rouge,auec trais dorés depuis la teſte iuſques à la queuë Le moindre eſt purpuré,auec certaines taches iaunes,& plombees,n'excedant point la longueur d'vn empan. Tous deux ſont barbus, pource à Veniſe ſont nommés Barboni. Les anciens en faiſoient grand cas, ſpecialement

les goulus,eſtant certain par le temoignage d'autheurs dignes de foy, que perſones priuees ſouuent ont acheté la piece des ſurmulés vne liure d'argét,tant eſtoient ils friands de leur foye & teſte.Pource Gal.au li. 3. des alim.en parle ainſi,Le foye du ſurmulet eſt merueilleuſement eſtimé,cõme fort friand. Aucuns ne le veulent manger ſeul,ains auec du garelæon,c'eſtadire,auec vne ſauſſe faite de ſaumure où certains poiſſons eſtoient cõfits & fondus,& huile.Ils l'acouſtroient ainſi,Ils mettoient ce garelæon dans vn vaſe auec vn peu de vin,& détrampoient & broyoient le foye de ce poiſſon tant que tout fuſt bien incorporé enſemble,puis ils mangeoient la chair du ſurmulet auec cette ſauſſe.Quant à moi,ie ne le trouue ſi bon qu'il doiue meriter ſi grand honneur,ne porter ſi grand profit au corps,ne la teſte auſsi,combien que les frians la priſent grandement,& diſent que c'eſt le meilleur du poiſſon apres le foye. Mais ie ne puis entendre pourquoi ils achettent les ſurmulés fort grans,veu qu'ils ne ſont de chair ſi ſauoureuſe que les petis, ne de ſi facile digeſtion, par ce qu'ell'eſt fort dure. Pource demandant vn iour à quelcun, pourquoi il acheroit ſi cherement de ſi grans ſurmulés, il me reſpondit qu'il l'auoit fait premierement pour le foye, ſecondement pour la teſte. En ce paſſage méme, au cõmencement du chap. il dit, Le ſurmulet a la chair plus ferme que preſque tous auttes poiſſons, & fort friable, * qui vaut autant que ſi on diſoit qu'il n'y a en lui humeur viſqueuſe quelconque,ne graiſſe. Pour cette raiſon il nourrit mieus que tous autres poiſſons,pourueu qu'il ſoit bien digeré.C'eſt ce que Gal,en a écrit.Le ſurmulet,comme dit Pline,fait des petis trois fois l'an, & eſt ſi gourmand qu'il ſe paiſt des corps morts des homes. Ceus là ſont meilleurs à manger qui en la leure de deſſous ont deus barbillons.Ceus de Rome ſont beaucoup meilleurs que ceus de Naples & de Veniſe. Athenee dit que le vin dans lequel on aura fait mourir vn ſurmulet,garde les femmes de conceuoir ſi elles en boiuent,les homes d'auoir enuie des femmes. τρίγλα en Grec,en Latin, Mullus: en Italien, Triglia, & Barbone: en Eſpagnol,Salmonetta,en François Surmulet, & Barbarim.

* *aiſee à briſer & eſmier.*

La proprieté. Les noms.

DE L'HIPPOPOTAME. CHAP. XXII.

Les genitoires de l'Hippopotame ſechés & broyés ſont bons à boire contre la morſure des ſerpens.

L'HIPPOPOTAME.



Le lieu & la forme,

PLine au li.8.chap.25.& 26.dit que L'hippopotame eſt vne beſte qui naiſt au Nile,plus grãde que le crocodile,aiant le pié fendu comme le beuf,le dos,le crin,le hanniſſement comme le cheual, le muſle recroché contremont,la queuë tortillee,les dens crochues comme les defenſes d'vn ſanglier, moins dangereuſes. Son cuir en targues & morrions ne ſe peut percer,pourueu qu'il ne ſoit mouillé. Ariſto. au liu.2. chap.7.de l'hiſt de anim.duquel Pline a pris ce qu'il en a écrit,en parle ainſi, Aucuns animaus ont la bouche feudue,comme le chien,le lion,brief tous ceus qui ont les dens qui ſe ſerrent les vnes entre les autres. Les autres l'ont petite comme l'home.Les autres mediocre,comme les pourceaus, le cheual fluuiatile, qui naiſt en Egypte,aiant les crins de cheual,le pié comme le beuf,le muſeau camus, le talon comme les beſtes au pié fourchu,les dens ſortans aſſes hors de la gueule,la queuë comme le ſanglier, la vois cõme le cheual, la grandeur d'vn aſne. L'épaiſſeur du cuir telle,que les veneurs en font des épieus, les parties interieures ſemblables à celles du cheual,& de l'aſne.Pauſanias dit l'hippopotame auoir les dens de la machoire baſſe ſortans hors de le gueulle,comme le ſanglier, ſi paroiſſantes,& ſi grandes, qu'il écrit aus Arcadiques, que les Proconneſiens auoient vne ſtatue de la mere Dindymene,d'or,la face de laquelle au lieu d'iuoire eſtoit faite des dens de l'hippopotame.Mais le pourtrait de l'animal ci mis eſt bien different de ces deſcriptions de l'hippopotame,combien que pour icelui Belon le premier l'ay mis en auant, puis Geſner l'aiant ſuiui. Premierement il n'a les piés fourchus cõme les beufs,ne le talon ſemblable,ains à ceus des chiens & loups, diuiſés en pluſieurs pars,les ongles ſortans des extremités d'icelles.Secondement il n'a la bouche mediocre,veu que ſelon Belon il y tienne vn crocodile.En apres on n'y voit aucunes dens ſortans hors la gueule, cõme aus ſangliers,on n'y voit aucuns crins de cheual,ne aucune forme de cheual,ou d'aſne.Il a la queuë d'vn elephant plus toſt que d'vn ſanglier,les oreilles d'ours,le muſeau d'vn pourceau, lequel iacoit qu'il ſoit camus,toutesfois il n'eſt raiſonnable pour cette ſeule marque le dire eſtre l'hippopotame, car de tout le corps,hors mis que des piés,il reſemble à vn pourceau.Et ne me ſauroit diuertir de mon opinion cette ſtatue du Nil,qui eſt de pierre,qu'on voit à Rome,pres laquelle y a vn tel animal que celui que vous voyez ici pourtrait,tenant en la gueule vn crocodile éleué:car ne repreſentant de marques quelconques le cheual fluuiatile d'Ariſt.de Pline,& autres anciens autheurs,ie ne pui croire que ce ſoit l'hippopotame, principalement n'ayant point leu l'hippopotame chaſſer aus crocodiles,& les tenir à belles dens.Encores m'ebahi ie plus de Belon qui ſe dit auoir veu à Cõſtãtinoble vn hippopotame ſemblable à cetui ci, qui auoit veſcu en terre trois ans ſans entrer en l'eau,& viuoir encores,entendu qu'Ariſto. écrit au li.8.chap.2.de l'hiſt. des anim.qu'il y a certains animaus,cõme les tortues de mer, crocodiles,cheuaus fluuiatiles,qui ne pourroient viure ſeparés de l'eau.Ce qui eſt prouué par la raiſon naturelle,& par experience. Pource ie di Belon auoir erré

HIPPOPOTAME VRAY.



erré pluſtoſt qu'Ariſtote, lequel ie croi auoir mis par écrit beaucoup plus de choſes & plus grandes qu'il n'a iamais veu. Qu'ainſi ſoit les antiques mõnoyes Romaines en font foi, eſquelles les Hippopotames ſont pourtraitz au naturel. Au temps iadis l'hippopotame ne ſe nourriſſoit ſeulemẽt en la riuiere du Nile, ains auſsi au Bambothe prés Atlas d'Afrique, & Inde fleuue d'Indie, cõme recitẽt Strabon & Solin. Ammianus Marcell. dit qu'on ne trouue plus de vrais hippopotames, eſtans contrains ſe retirer à Blemmes, pour eſtre fachés d'éſtre pourſuiuis de tant de gens, *ainſi que conieꝯturent les habitans des lieus où on les trouuoit.* Cet animal eſt ſi fin, que ayant deuãt remarqué *le bled où il veut repaiſtre, il* y va à reculõs, afin que n'eſtãt decouuert à la marque de ſon pié, *on ne lui* dreſſe embuche à ſon retour. Marc. Scaurus Edile fut le premier qui fit montre à Rome d'vn hippopotame vif auec cinq crocodiles dãs vne riuiere faite à propos pour le tems que duroient ſes ieus. L'hippopotame eſt vn grand maiſtre pour ſe guerir: car ſe ſentant trop gras & replet d'humeurs, il cherche à la riue du Nile vn taillis de roſeaus, & où il en voit vn tronçon bien pointu, il s'appuye deſſus, ſi fort qu'il en ouure vne veine de la cuiſſe, par le moyen de la ſaignee ſe déchargeant le corps, puis il bouche la playe auec du limon. La cendre de ſon cuir mélee auec eau guerit les apoſtemes larges & plates, la graiſſe le froid des fieures, la fiante auſsi en parfun. Les dẽs du coſté gauche oſtẽt la douleur des dens, ſi on en ſcarifie les genciues: la peau du coſté gauche du frõt liee aus eines refroidit tout apetit de luxure, la cendre d'icelle guerit la pelade. Ce que Dioſc. dit les genitoires de l'hippopotame beus eſtre bons contre les morſures des ſerpens, il l'a prins comme pluſieurs autres remedes de Nicander en ſes Theriaques. ἱπποπόταμος en Grec, en Latin auſsi Hippopotamus, ou Equus fluuiatilis: en Italien Hippopotamo.

Les uertus.

Les noms.

DV BIEVRE. CHAP. XXIII.

LE bieure eſt un animal de double nature, viuant ſouuent dans l'eau auec les poiſſons. Ses genitoires reſiſtent aus uenins des ſerpens, font éternuer: generalement ont pluſieurs proprietés. Prins en breuuage du pois de deus drachmes auec du pouliot prouoquent les fleurs, font ſortir l'enfant du uentre de la mere, & le lict: beus auec du uinaigre ſont fort bons contre les uentoſités, tranchees de uentre, hoquês, poiſons, meſmement contre ce glu uenimeus nõmé ixia: en clyſteres ils reueillent les letargiques, & tous ceus qui ſont aſſopis pour quelque cauſe que ce ſoit: ils font meſme operation, ſi on en fait ſentir détrãpés auec du uinaigre & huile roſat, ſi on en fait auſsi du parfun. Beus & appliqués par dehors ſont fort profitables aus tremblemẽs, conuulſions & toutes maladies de nerfs. Bref ils ont uertu d'échauffer. Il faut choiſir ceus qui ſont conioins à la ſource d'ou ils naiſſent (car il n'eſt poſsible de trouuer deus ueſsies dans une meſme bourſe) ayant au dedans une liqueur comme cire, d'odeur puante & facheuſe, acre & piquãte au gouſt, aiſee à émier, enueloupee de ſes peaus naturelles. Aucuns la ſophiſtiquent mettans dans quelque peau de la gomme, ou ammoniac bien peſtri & incorporé auec du ſang, & peu de caſtoree, puis le laiſſent ſecher. Cela qu'on dit qu'ils s'arrachent eus meſmes les couillons quand ils ſe ſentent preſsés des ueneurs, eſt faus: car ils ne les peuuent toucher, eſtans cours & trouſsés comme ceus du uerrat. Il les faut tirer hors la peau uuiſee ſans rõpre les ueſcies qui contienent cette liqueur, qui eſt comme miel, & eſtant ſechee † la donner en breuuage.

LE BIEVRE.



COmme l'on void par toute l'Alemagne par où le Rhin paſſe, en Auſtrie & en Hongrie où paſſe le Danube, & en pluſieurs autres lieus circõuoiſins où le Draue & Saue ont leurs cours, le bieure eſt vn animal, cõme dit Dioſc. hantant l'eau & la terre: car on le voit maintenant nager dans les riuieres, maintenant cheminer

cheminer par les riuages,maintenãt ſe proumener aus prochaines foreſts.Il reſemble preſque à vne loutre, toutesfois il eſt plus grãd,il a la teſte aſſes ronde,les dens & les yeus de ſoris,la langue de pourceau, les machoueres de lieure,le muſeau mouſſe point auancé,barbu, & garni de certains poils longs,les ſourcils auſſi.Les dens de deuãt qui ſont deux en haut,deux en bas,ſont longues,larges,courbes,tranchãtes,creuſes au dedãs,de couleur iaune:les maſchelieres ſont huit de chaque part,inegales,rudes cõme vne lime. Les oreilles ſont courtes,aſſes rondes,petites,pelues.Les piés de deuãt ont cinq dois apparẽs , cõme ceus de la marmotane,ou de l'écurieu,armés d'ongles bien fermes:& ne ſont ſemblables à ceus d'vn ſinge,cõme quelcun de reputation a écrit.Les piés de derriere reſemblét aus pattes d'oye,cõpoſés de cinq dois s'entretenãs par vne cartilage noire.la queuë eſt large écailleuſe par le deſſus,de l'autre part vnie,& ſans poil,cõme celle de deſſus,de laquelle il s'aide à nager auec les piés de derriere.Le bieure a le foye grãd,noiratre, parti en cinq pieces,où le fiel eſt attaché entre les moindres. Les rongnons ſont trop plus grans , & la ratelle plus petite que ne mõtre la grandeur du corps,la veſsie reſemble à celle du pourceau.Ses couillons ſont petis & trouſſes,tenãs cõtre l'épine du dos,qu'on ne ſauroit oſter,ſans oſter quantéquant la vie. Ce que Seſtius Medecin a bien conneu,ainſi que Pline a écrit.Parquoi ce n'eſt que fable,ce que Solin,Andromache,Elian,Apulee,Iuuenal,Ciceron en ont dit,aſſauoir le bieure ſe couper à belles dẽs ſes couillons ayant veu le chaſſeur, & m'ébai que Pline a perſiſté en cette fauſe opinion,veu qu'il auoit leu en Seſtius (cõm'il dit au li.32.cha. 3.) que c'eſtoit vne menſonge,approuuee par lui méme. Au reſte entendu que les bieures ont manifeſtement leurs couillons attachés à l'épine du dos,& qu'ils ne ſont gueres plus gros que les couillõs d'vn coq, il ſenſuit que le caſtoree duquel nous vſons en medecine,n'eſt les vrais couillons du bieure, ains certaines bourſettes qu'on trouue aus deus eines tant des males que des femelles,incõtinent ſous la peau,de la groſſeur d'vn oeufs de pole,& quelquefois plus gros.Chacune bourſette a vn conduit, l'entree duquel paroiſt hors du corps,alentour du penil,n'éſtant gueres élongné l'vn de l'autre. De ce cõduit de chaque bourſette ſort & flue vne liqueur cõme huile,d'odeur fort puãte,laquelle le bieure léche,& s'en oint.Cette liqueur de laquelle les bourſettes ſuſdites ſont pleines,durant la vie de l'animal,eſt clere & coulante comm'huile, ces bourſettes tirees hors de lanimal,& gardees quelque tems,aquiert l'épaiſſeur ,& couleur de miel. Finalement elle deuiẽt dure cõme cire,les bourſettes eſtans pendues à la fumee. Que ces tumeurs des eines ou bourſettes ne ſoient les couillons,il eſt manifeſte de ce qu'ils ſe trouuẽt tant aus femelles qu'aus males , & que d'icelles il n'ya aucun conduit qui aille au membre genital,lequel toutesfois eſt ſitué entre icelles. La groſſeur auſsi de ces bourſes montre que ce ne ſont teſticules.Outre ce puiſqu'on voit dedans le corps les teſticules attachés à l'épine,& petis,cõme dit eſt,il n'ya point de raiſon de dire que noſtre caſtoree ſoit les couillons du bieure.Rondelet le premier nous l'a enſeigné,ce que liſant en ſon oeuure des poiſſons , émeu de la nouueauté de l'hiſtoire,pour la verifier nous auons anatomizé deus bieures ,l'vn male,l'autre femelle,que Ferdinand Archiduc d'Auſtriche nous a donnés,auec Claud. Richardus Chirurgien dudit Ferdinand,preſens nos cõpagnons Medecins,Andreas Flauius,Ioannes Villebrochius,Georgius Handſchius, & pluſieurs autres.Tous enſemble auõs trouué la choſe en verité eſtre telle que Rondelet a décrit,auquel toute la poſterité ſera attenue & obligee de ce ſecret:tous les anciens,& leurs ſucceſſeurs iuſques à maintenãt, ayans eſté en cet erreur,de croire que noſtre caſtoree ſoit les vrais couillons du bieure. La femelle par vn ſeul conduit fait ſes petis,piſſe,& vuide ſon ordure,le col de la matrice,& de la veſsie s'vniſſant à ce conduit.On mange la queuë du bieure auec les piés de derriere,voire aus iours auſquels il eſt defendu de manger de la chair,pource qu'au gouſt il ne ſent que le poiſſon.Les dens de deuant du bieure ſont treſmauuaiſes & fort tranchãtes,deſquelles il couppe les branches des arbres cõme d'vn ferremẽt,d'icelles il ſe baſtit vne loge à pluſieurs eſtages d'vn merueilleus artifice es cauernes du riuage de la riuiere où il vit. Sa morſure eſt terrible & dãgereuſe,car s'il attrappe quelque mẽbre d'vn home,il ne lachera iamais la prinſe qu'il n'ait ouï peter les os en les froiſſant. Au reſte il ſe faut bien prẽdre garde d'acheter du caſtoree falſifié:car il n'yen a gueres d'autres de tous ceus qu'on porte vendre à Veniſe.On le connoit manifeſtement à ce qu'ils ſont trop gros,car les natureles ſont bien petis.Dauantage on cõnoit les bons à la liqueur du dedãs, qui eſt cõme miel ſi ſont frais,ſi ſont long tems gardés,cõme cire. On le ſophiſtique auec les rougnons du bieure méme broyés,dont on farcit la bourſe des genitoires.I'en ai eu & veu ſouuẽt d'Auſtriche, Stirie,Carniole, ſans eſtre aucunement ſophiſtiqués.*Pline au li.32.chap.3.dit* les genitoires des bieures du Ponte eſtre treſbons,ce que Strabon deuant *lui auoit écrit au li.3.de ſa* Geographie,diſant , L'Eſpagne produit force cheureuls & cheuaus ſauuages.Il ya de certains lacs qui s'enflent.On y trouue des cygnes,des otardes , & pluſieus autres oiſeaus:en aucuns fleuues,des bieures,mais leur caſtoree n'a point telle efficace que celui du Ponte:car celui du Ponte a vne grãdiſsime vertu es medicamens. Auquel paſſage le traducteur de Strabon à mal traduit φαρμακῶδες, venimeus,où il faloit dire,excellẽt,ou de grãde vertu es medicamẽs,comme pluſieurs autres qui croiſſent au Póte,cõme l'abſinſe,la valeriane, l'acore,l'amome,& autres. Ce que Damocrates n'a ignoré,ordonãt du caſtoree Pontic au mithridat.Gal.au li. 11. des ſimples traitte du caſtoree,diſant, On apelle les genitoires du bieure caſtoreũ,qui eſt vn medicamẽt fort celebré & de pluſieurs proprietés, tellemẽt qu'Archigene a écrit vn liure entier de l'vſage dicelui,où il a declaré ſes particulieres vertus.Nous dirons en general ſes qualités,cõme nous auons fait des autres medicam.Toutesfois ſi on cõſidere de prés cette generalité,on en deduira biẽ les effẽs particuliers.Il eſt tout notoire qu'il eſt chaud:car s'il eſt biẽ pulueriſé & incorporé auec huile,& que vous en frottiez quelque partie,vous y sẽtirez manifeſte chaleur.Toutes choſes chaudes font reſolution aus parties où elles ſont appliquees,& par cõſequent les deſechent, ſi ce n'eſt qu'elles ſoient de leur naturel humides cõme l'huile & l'eau,& qu'elles euſſent vne chaleur accidẽtale, cõme qui les mettroit ſur le feu,ou qui les expoſeroit au ſoleil. Veu que le caſtoree de ſoi eſt de corps ſec, & auec ce de qualité chaude,à bon droit il deſeche:ce qu'il a cõmun auec pluſieurs autres medicamens. Or à cauſe qu'il eſt de parties fort ſubtiles,il a plus de vertu que les autres qui échauffent & deſechẽt bien autãt: car ceus qui ſont de parties ſubtiles ont beaucoup plus de force que ceus qui ſont de parties groſsieres,encores que tous ſoient égaus en qualité , parce qu'ils percent & entrent au profond des parties où ils ſont appliqués pour épaiſſes qu'elles ſoient cõme ſont les parties nerueuſes, auſquelles le caſtoree eſt ſingulierement bon. Mais pluſieurs Medecins s'abuſent touchãt l'vſage d'icelui, l'appliquans indifferamment à tous tremblemẽs,conuulſions,priuations de ſentement & mouuemẽt du tout ou en partie,ne conſiderans point ces accidens pouuoir ſuruenir de diuerſes cauſes. Mais celui qui aura apprins de Hippocr. que la cõuulſion eſt cauſee de trop grande abondãce d'humeurs ou trop grãd defaut d'icelles,quãd il voudra euacuer le trop qui ſera

La connoiſſance du bon caſtoree.

Les qualités & vertus.

qui ſera contenu aus nerfs contre nature,il ordonnera du caſtoree en bruuage, & en aplication par dehors. Si la conuulſion prouient de trop grande ſechereſſe,& faute d'humidité, il ſaura bien que le caſtoree lors ſera treſcontraire:pareillemẽt treſvtile à ceus qui tremblent par trop grande repletion, treſnuiſible à ceus qui tremblẽt par trop grãde euacuation.Semblablemẽt ſi le hoquet preſſe fort quelcun ayant premieremẽt cherché & diſcerné la cauſe d'icelui,ſi c'eſt repletion ait recours au caſtoree,ſi c'eſt ſechereſſe & euacuation, ou quelque humeur acre & piquante,garde toi bien de l'employer.Au reſte ſi on a égard à l'odeur & ſaueur du caſtoree,on aura opinion qu'il ſoit d'vne nature treſnuiſible au corps humain, toutesfois on ne trouuera point qu'il face ce que tels medicamens ont acouſtumé de faire:car aucuns d'iceus gaſtẽt l'eſtomac, aucuns le ventre,les autres la teſte,les autres bleſſent quelqu'autre partie,mais le caſtoree s'il eſt apliqué à vn corps humide pour le deſecher,ou à vn froid pour le réchauffer,ou à vn humide & froid enſemble pour le deſecher & réchauffer,il lui profitera grandemẽt,ſans faire nuiſance à quelque partie que ce ſoit, principalement s'il n'y a fieure,ou bien qu'elle ne ſoit fort chaude,ains cõme tiede, cõm'ell'eſt en la letargie. I'en ai ordonné ſouuent en bruuage auec du poiure blanc de chacun le pois de trois ſcrupules auec eau miellee, ſans que iamais perſone en ſentiſt dommage aucun.Mémes aus femmes qui ne peuuent auoir leurs fleurs, aprés leur auoir tiré vn peu de ſang de la veine du pié, ie leur ai fait boire touiours du caſtoree auec du pouliot ou calamenthe,& ai trouué ce medicament eſtre fort prope pour prouoquer les fleurs ſans faire aucun mal.Dauantage il gette hors les ſecondines, & fait tout ce que deſſus beu auec eau miellee: beu auec de la cõpoſition d'eau & vinaigre allege les coliques venteuſes & difficiles à guerir, les tranchees du vẽtre, le hoquet cauſes d'humeurs froides,viſqueuſes groſſes & flatueuſes.Le profit qu'il fait prins au dedans,il le fait auſsi appliqué par le dehors,auec l'vnguent ſicyonien,ou huile vieil.Aus parties qui ont plus de beſoin d'eſtre plus échauffees on doit appliquer du caſtoree ſeul.Il eſt bon d'en humer & receuoir la fumee l'ayãt mis ſur les charbons,cõtre les maladies froides des poulmons & du cerueau.Toutesfois il n'eſt pas bon aus letargiques & cataforiques qui auroient fieure auec les huiles ſuſdis,ains pluſtoſt auec huile roſat, pour en frotter la teſte & le col.C'eſt ce que Gal.a dit du caſtoree. La fumee du caſtoree receue par le nez fait reuenir à ſoi les femmes oppreſſees de la ſuffocation de matrice.Encores eſt il meilleur à ce ſi on leur en baille à aualler vn demi obole auec pareille quãtité d'aſſa fœtida. Beu du pois d'vne drachme lache le ventre, euacue la matiere fecale endurcie,les ventoſités par le haut, & par le bas. C'eſt vn ſingulier remede d'en bailler aus tourments de la colique,& de matrice,quand on craint que les patiens ne tombent en tremblement,conuulſion,& retiremẽt de nerfs.On en ordonne auec grand profit auec eau miellee aus paralitics,& à ceus qui ont le hoquet.Prins en breuuage du pois d'vne drachme auec trois oboles d'opopanax eſt fort bon aus ſciatiques.Aucuns ſuperſtitieus diſent les dens de deuãt du bieure guerir la iauniſſe, ſi on les tient dedãs le vaſe où le patient boit.Pline au li.32.chap.3.dit que le caſtoree ſert bien à ceus qui ont le haut mal: il guerit le mal des dens ſi on en met auec de l'huile dans l'oreille du méme coſté de la douleur: il eſt meilleur aus douleurs d'oreilles ſi on y en met auec du ſuc de pauot.L'vrine du bieure reſiſte aus venins,pource on en méle es contrepoiſons.Elle ſe garde tresbien dedãs ſa veſsie,ſelon qu'aucuns eſtimẽt. Κάστωρ en Grec, en Latin Fiber:en Arabe Inchiam alginde beduſter,Giendedeſtar,& Giendibideſtar:en Aleman, Byber: en Eſpagnol,Biuaro,& Biuerio:en François,Bieure. *Les noms.*

ANNOTATION.

† Aux liures imprimés le mot Grec ſignifie bailler à boire,toutesfois au liure Grec écrit à la main le mot Grec ſignifie ſerrer & garder.Ce qui eſt mieus dit,à mon auis,car ſelon Dioſc.on n'ordonne pas ſeulement le caſtoree en bruuage, ains auſsi en clyſteres & parfuns.

DE LA BELETTE, OV MVSTELLE. CHAP. XXIIII.

LA belette qui hante ordinairement les maiſons,brulee,éuentree,ſalee,& deſechee à l'ombre,prinſe en bruuage du pois de deus drachmes auec du uin c'eſt un ſouuerain remede contre tous uenins de ſerpens, pareillement contre tout poiſon. Son eſtomac farci de coriandre,& ainſi gardé,ſi on en boit ſert grandement contre les piqueures des ſerpens,& contre le haut mal. Eſtant brulee dans un pot de terre,eſt fort bone aus gouttes,ſi on aplique la cendre auec du uinaigre. Le ſang auſsi eſt bon aus écrouelles ſi on les en frotte,& au haut mal.

LA BELETTE.



LA belette eſt vulgairement connue en Italie.C'eſt vn animal fin & preuoyant:& combien qu'il ſoit petit de corps,ſi eſt-ce qu'il eſt d'vn cœur ſelon & inuincible.Pline au li.29.cha.4.dit qu'il y a deus eſpeces de belettes,l'vne ſauuage qui vit aus chams & buiſſons,l'autre domeſtique qui hante ordinairement nos maiſons.Toutes deus aimẽt ſi fort leurs petis,qu'elles les trãſportent de lieu en lieu, craignãs qu'on ne les leur dérobe.De là eſt venu,cõm'écrit Ariſt.au li.5.de la generation de anim.chap.6.qu'aucuns ayans veu les beletes porter en leurs bouches leurs petis, qui ſont fort menus quãd elles les font, pour les remuer de lieu en autre, ils ont eſtimé qu'elles les font par la bouche.De laquelle opiniõ eſt Ouide,auquel il ne faut auoir égard,car les Poetes ont ce priuilege de feindre & inuenter.Il ne faut auſsi en cet endroit croire Chriſtopho.Encelius,home autremẽt bien ſauãt,lequel en ſon 3.li.chap.54.de la nature des mineraus ſuiuant plus toſt l'opinion du vulgaire que d'Ariſt.& autres aureurs bien approuués,a écrit que les ſeches,calamars, langouſtes,ſquilles cõçoiuẽt & rendẽt leurs petis par la bouche,qui eſt vne grãde moquerie: outre ce les corbeaus & gelines ſauuages cõceuoir par la bouche.La marte eſt vn'eſpece de belette: il y en a de deus ſortes en Italie *Les eſpeces.* *Les eſpeces des martes.*

Italie.L'vne eſt de poil fauue noiraſtre,la gorge exceptee qui eſt blanche:nous l'apelons Faina. Les païſans la haiſſent fort:par ce quell'entre ſouuent en leurs maiſons,où elle tue non ſeulement les poulles, ne leur ſuceant que le ſang,ains auſsi hume tous les oeufs.Si elle peut auſsi grimper aus colombiers, tue tous les pigeons & pigeonneaus qu'elle peut attrapper.L'autre ne bouge des bois,& n'en ſort gueres & propremẽt s'apelle marte.Ell'eſt differente de la fouine de ce quell'a le corps plus long,la gorge iaune, le poil plus cler & plus dous:pource de leurs peaus on fourre les robes des Princes & grans Signeurs en hyuer.Aucuns diſent qu'il y a encores deus eſpeces de cette derniere marte,l'vne qui vit es foreſts de faus, cheſnes, couſes: l'autre es foreſts de pignés & aués,qui eſt plus belle. Vn'autre eſpece de muſtelle eſt l'animal que les Alemaus apellent Zobella,nous lapelons Zibelline.De façon de corps & de groſſeur n'eſt gueres differẽte de la marte,ſi non quell'eſt vn peu plus petite.Ell'eſt toute fauue, horsmis la gorge qui eſt blanche & noire. La Moſcouie,Lituanie,& autres regions circonuoiſines ſont pleines de Zibellines,d'ou on nous aporte les peaus:elles ſont bien cheres voire es lieus où on les prend, qui eſt cauſe que ceus qui les chaſſent ſoient le plus ſouuent fort riches.Le furon ou furet eſt auſsi vn'eſpece de muſtelle. Cet animal eſt de la grãdeur d'vn écurieu,de poil iaunatre,hardi,& ennemi preſque de tous les autres animaus:il fait la guerre principalemẽt aus connils,leſquels ſouuent il fait ſortir à trouppes hors de leurs clapiers.Il eſt fort friand de ſang,tellemẽt qu'il vit plus de ſang que de chair.L'enten qu'en la Germanie & Polonie, & autres lieus circonuoiſins y a pluſieurs autres eſpeces de muſtelles,deſquelles ie n'en écrirai rien pour le preſent, par ce que ie ne les ai veuës,ne conneuës.Mais maintenant demourant en Boheme i'eſpere que par la faueur & aide de Ferdinand Archiduc d'Auſtriche monſeigneur & maiſtre,il me ſera loiſible auec le tems voir & connoitre telles & autres beſtes de ceſte region ſeptentrionale,& pluſieurs autres choſes rares qui concernent tant la connoiſſance des herbes que des mineraus.Les muſtelles pourſuiuẽt aſprement les ſerpẽs,& les cõbatent ayans premierement mangé de rue:elles ſont auſsi mourir le baſilic,cõm' écrit Pline au li.8 .chap.21. tant il a pleu à Nature de bailler à chacun ſon pareil.On les gette dedãs les cauernes des baſilics aſſés cõnuës par la vilenie & ordure des enuirons.Les muſtelles meurẽt auſsi en combatãt de la ſeule puanteur. On dit que ſi par fortune elles ſe creuent vn oeil,qu'elles recouurent la veuë comme les leſars. La fiante de quelque muſtelle que ce ſoit ſent quelque peu le muſc:eſtant incorporee auec miel & farine de lupins, ou de ſenegré reſout les écrouelles,& toutes autres tumeurs phlegmatiques.Aucuns vſent du fiel d'icelles mélé auec du ius de fenouil pour oſter les taches blãches des yeus, & toute autre choſe qui éblouit la veuë:ils diſent auſsi que ce fiel nettoye les lentilles & autres taches du viſage,ſi on en fait vn liniment auec du miel, racine de couleuree,ou de la poudre de la racine du pié de veau.Il y en a auſsi qui penſent que les poulmons des beletes ſeruent à toutes maladies de poulmons. La cendre des muſtelles peſtrie auec eau apaiſe les doleurs de la teſte,& miſe dans l'oeil guerit les cataractes. γαλὴ en Grec,en Latin,Muſtella:en Italien,Donnola.

Proprietés des Muſtel.

Les noms.

DES GRENOVILLES. CHAP. XXV.

LEs grenouilles ſont le contrepoiſon de tous ſerpens ſi on les mange cuittes auec ſel & huile, & ſi on en hume le bouillon. Elles ſont bones contre les rigueurs des nerfs inueterees. Les cendres d'icelles étanchent les flus de ſang. Si on les mẽle auec poix liquide, & qu'on en frotte les places de la teſte qui ſont ſans poil,le font renaiſtre. Le ſang des grenoilles uertes engarde de renaitre le poil des paupieres, ſi on en applique à la place d'ou on l'aura arraché. Cuittes en eau & uinaigre gueriſſent le mal des dens, ſi on s'en laue la bouche.

GRENOVILLES.



LEs grenouilles ſont fort communes en Italie,ſpecialement en Lombardie.Elles ſont differentes d'eſpeces,de grandeur,de couleur, de nature. Aucunes naiſſent de pourriture de la terre détrampee par les pluyes d'eſté,leſquelles ne viuẽt gueres,& ne s'en ſert-on à rien.Les autres naiſſent ſelon le deuoir & ordre de nature en la mer,aus riuieres,lacs & marais.Il y en a de terreſtres qui viuẽt entre les arbriſſeaus & ronces,pour cette cauſe apelees en Latin Rubetæ en Latin, de rubus, ronce. Il y en a qu'on apelle Calamitæ, par ce qu'elles viuent entre les roſeaus.Ces deus dernieres eſpeces ſont venimeuſes.Celles des riuieres, lacs & palus leſquelles on mange ordinairement,ſont vertes,iaunatres ou cendrees, combien qu'il y en ait qui ne ſont pas trop ſeures à manger,n'eſtans gueres moins dãgereuſes que les rubetes.Pline dit au li.9. cha.51. que les grenoilles ſont leurs petis cõme petites pieces de chair noire,qui ne ſont que teſte & yeus, puis les piés ſe formẽt,la queuë ſe fend,d'ou les piés de derriere ſont faits. C'eſt merueilles que ces grenoilles ne viuent que ſix mois,& ſe fondẽt en limon ſans qu'on le voye,renaiſſent aus premieres pluyes du printens par le ſecret de nature,ce qu'auiẽt tous les ans.Voilà que Pline en dit.Aquoi l'experience eſt cõtraire. Pource es eſtangs de mer qui ne ſont point glacés en hyuer,en tout tems on y void des grenoilles.Parquoi il faut dire que Pline quand il dit les grenouilles ſe reſoudre tous les ans en limon, qu'il entend de celles qui naiſſent de la

LE CRAPAVVT.



de la pourriture de la terre,& de l'eau. La grenoille a la chair blanche, bone aus phthiſics, & à ceus qui ont fieure hetique, principalement cuitte auec bouillon de chappon, ou de poule. On en met aus vnguens pour deſecher & reſoudre. Cuitte iuſques à ce qu'elle s'en aille toute par le bouillon,& qu'elle ſoit comme oignement & appliquee guerit la galle des cheuaus. Les grenoilles cuittes eſt vn ſingulier remede cõtre les venins des ſerpẽs,& Nicãder le teſtifie en ſes Theriaques. Βάτραχοι en Grec, en Latin, Ranæ: en Arabic, Difdaha, ou Dafda: en Italien, Ranæ: en Aleman, Froſch: en Eſpagnol, Ranas: en François, Grenoilles ou Raines. *Les noms.*

DV SILVRE. CHAP. XXVI.

LE Silure mangé tout frais nourrit bien & fait bon uentre: eſtant ſalé il donne bien peu de nourriture. Il nettoye l'artere du poulmon, & rend la uois deluure. La chair de ce poiſſon ſalé, apliquee attire les épines & fleches fichees dans le corps. Sa fauuure eſt bone aus commencemens des dyſenteries en receuant la fumee d'icelle par une ſelle percee: car elle attire les defluxions par les pores de la peau: elle eſt profitable en clyſteres, & aus ſciatiques.

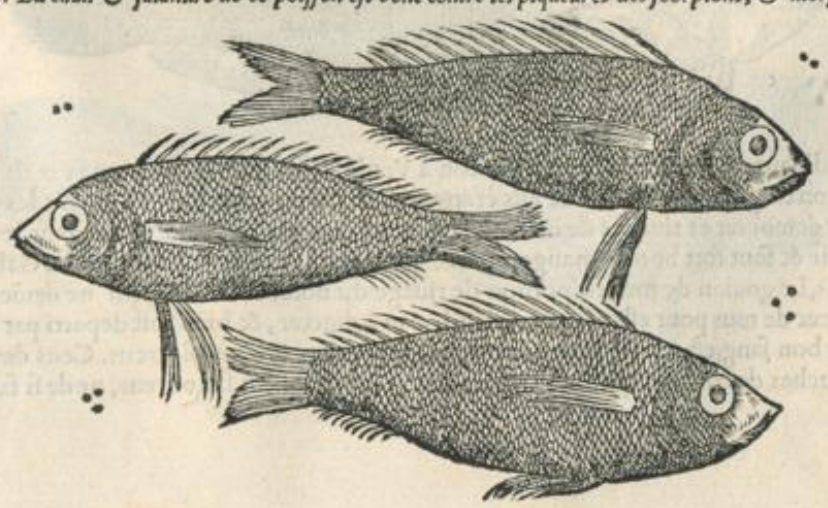
SILVRE.



IE m'ébahi de Theodore Gaze, Grec de nation,& treſſauant perſonnage, qu'il ait eſté ſi fort adonné à Pline, qu'il ait pluſtoſt ſuiui les erreurs d'iceluy en traduiſant Ariſtote & Theophraſte que les vrais & naturels noms Grecs des plantes & animaus. Ce qu'il a fait en ce poiſſon Silurus. On le cõnoitra facilement en conferant Pline auec le code Grec d'Ariſt. Car tout ce qu'Ariſt. a écrit du poiſſon Glanis, Pline nõ ſans grand erreur l'a attribué à Silurus. Qui a eſté cauſe que Theod. Gaze a traduit Glanis d'Ariſtote Silurus en Latin. Laquelle mauuaiſe traduction a donné occaſion aus autres de faillir, n'aians leu que le texte latin d'Ariſto. où pour Glanis ils ont touiours trouué Silurus. Ce qui eſt auenu à moimeſme, parce que ne liſant que la traduction de Gaze,& ne m'apperceuãt de l'erreur de lui,& de Pline, nous auons reprouué l'opinion de Pau. Ioue, ſachans l'étourgeon n'eſtre armé de dens aucunes, le ſilurus de Pline auoir force dens, viure de rapine, tellement qu'il met à fond les cheuaus nageans aus riuieres. Depuis reconnoiſſant l'erreur de Gaze & de Pline, ie ne puis de moins que de les accuſer tous deus, qui ont eſté cauſe de mon erreur. Pource ie ſui pour le preſent de l'opinion de Saluianus, defendant par raiſons fermes & valables l'opinion de Pau. Ioue cõtre Rondelet & Geſner, lequel Geſner depeint le poiſſon glanis pluſtoſt que le vrai Silure, Rondelet ie ne ſai quel poiſſon de mer pluſtoſt que de riuiere, armé de dens, qu'il dit que Geſner lui a enuoié, toutesfois Geſner le nie. Ie n'approuue auſsi les raiſons de Rondelet, qui ſont contre l'opinion de Ioue & Saluianus, auſquelles Saluianus a tresbien ſatiſfait. Qu'ils écriuent doreſnauant ce qu'ils voudront, ie ne me départirai iamais de l'opinion de Pau. Ioue,& de Saluianus. Si ie ne connoi leurs écrits auoir eſté ſuffiſamment refutés. Σιλούρος en Grec: en Latin, Silurus: en Arabic, Harbe: en Italien, Sturione: en Aleman, Ster, ou Styrle: en François Etourgeon: en Eſpagnol, Suillo. *Les noms.*

DES SMARIDES. CHAP. XXVII.

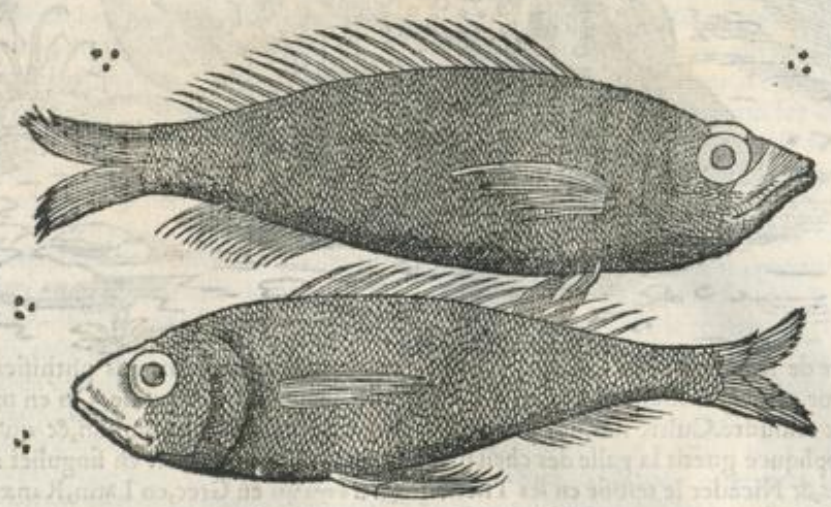
LA teſte de la ſmaride ſalee, brulee mange les bors des ulceres qui ſurmontent trop: elle empéche les ulceres corroſifs de manger dauantage: elle conſume les excroiſſances nommees thymi, les poireaux auſsi blancs, & rons comme teſtes de clous. La chair & fauuure de ce poiſſon eſt bone contre les piqueures des ſcorpions, & morſures des chiens.



DES MENDOLES. CHAP. XXVIII.

LA cendre des teſtes des mendoles brulees guerit les creuaſſes dures du fondement & ſa ſaumure guerit les vlceres pourris de la bouche, ſi on s'en laue.

MENDOLES.



I'Ai mis peine & diligence de ſauoir pour certain quel poiſſon c'eſt que ſmaris. Toutesfois ie n'en ai rien trouué de certain dans Ariſt.ne Pline,ne autre auteur ancien pour le bien connoiſtre,& pourtraire, ſi ce n'eſt qu'ils diſent que ſmaris eſt vn petit poiſſon ſemblable aus mendoles. Ce qui m'a fait penſer que ceus ne peuuent faillir grandement,qui diſent que ſmarides ſont ces petis poiſſons qu'on apelle à Veniſe Giroli, leſquels outre ce qu'ils ſont bien petis,ils reſemblẽt du tout aus mẽdoles.Quant aus mẽdoles parce qu'elles ſont cõneuës de tous il n'eſt beſoin d en traiter plus amplement. *Les noms.* σμαρίς en Grec,cõm'en Latin Smarides: en Arabic,Abſamaris:en Italien,Smaridi. Μαρίδες, en Latin Mænæ:en Italié,Menole:en Eſpagnol,Pãdelhãs.

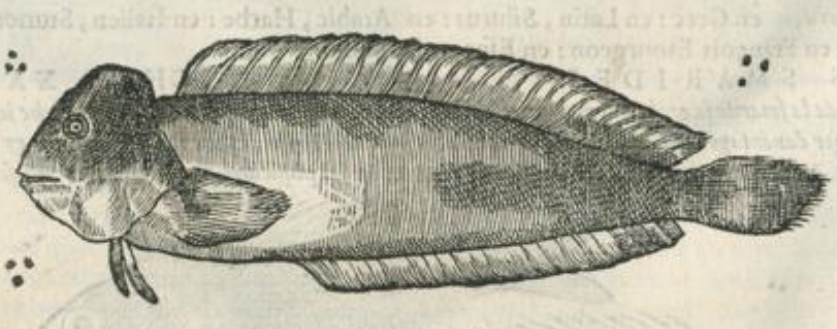
DV GOVION. CHAP. XXIX.

LE gouion frais, mis dans un uentre de pourceau, cuit la ſente couſue dans uint liures d'eau, tant qu'il n'en reſtent que deux,coulé & refroidi au ſerain,prins en breuuage laſche le uentre ſans uiolence : il eſt bon auſſi contre les morſures des chiens, & des ſerpens ſi on s'en frotte.

GOVION I.

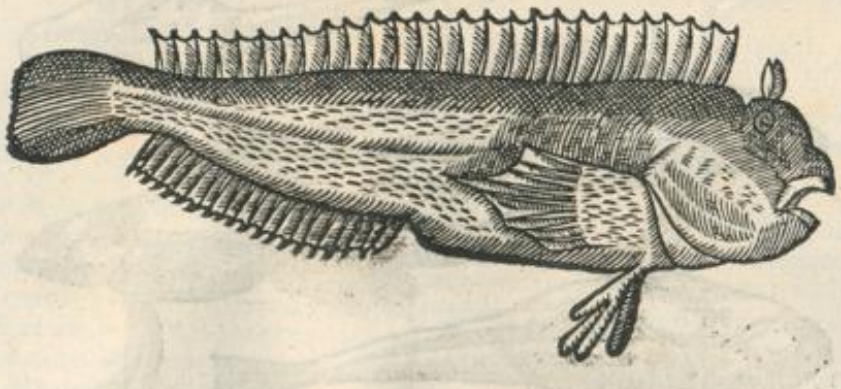


GOVION II.



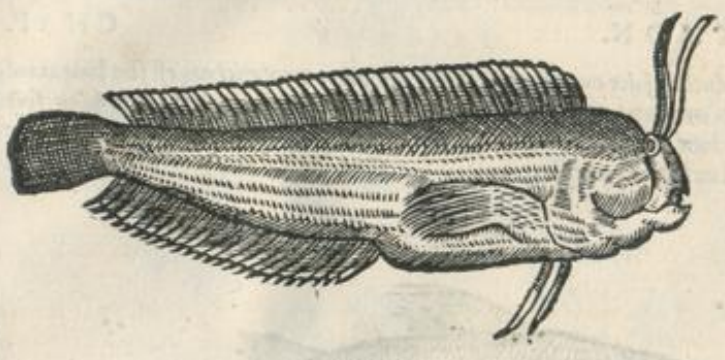
La forme. ON void ordinairemẽt aus marchés du poiſſon à Veniſe force gouions de mer : car ils peuplent fort, & en prend-on en grande abondance aus étangs de mer. Pource Ariſtot a bien dit les gouions prendre grand plaiſir de demourer es riuages de mer,où l'eau n'eſt fort profonde. Les Venitians les apellent Go.Ils ont la teſte groſſe & ſont fort bons à manger, parce qu'ils ont la chair graſſe & friable. Gal.en parle ainſi au 3.liu.des alimens,Le gouion de mer eſt poiſſon de riuage du nombre de ceus qui ne deuiennẽt iamais plus grans. Le meilleur de tous pour eſtre le plus friand, aiſé à digerer, & bien toſt departi par tout le corps, & pour engendrer bon ſang,eſt celui qui vit es riuages ſablonneus & lieus pierreus. Ceus des lacs,des étangs de mer, des bouches des riuieres qui tombent en la mer,ne ſont ne ſi ſauoureus, ne de ſi facile digeſtion,ne de ſi

GOVION III.



de ſi bone nourriture. Au reſte il faut noter que, cõme dit Gal. on ne troue des gouions ſeulement en la mer, ains auſsi aus riuieres & lacs, témoins ceus qu'on peſche au lac de Come, & lac Maiour, qui ſont tresbons, principalement à cauſe de leur foye, qui eſt fort friand. Car iaçoit que les poiſſons que les Italiens nõment

GOVION IIII.



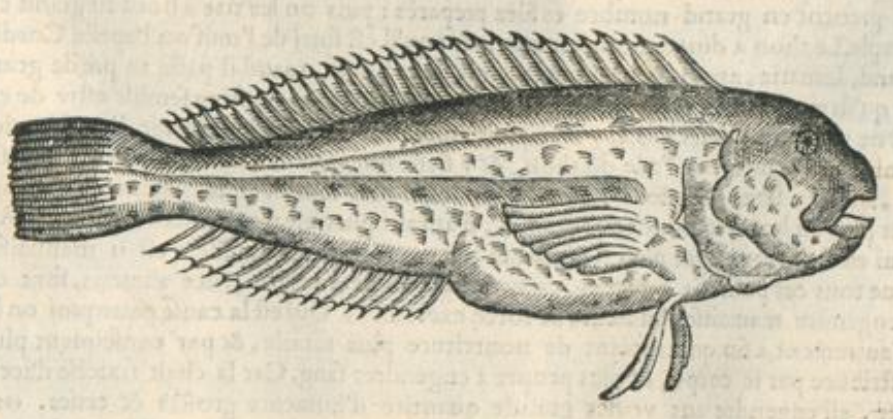
Bottaniſe, ne ſoient gouions de riuiere, deſquels Auſone a fait mention, toutesfois & de chair, & de toutes leurs parties ſont ſi ſemblables aus gouions, qu'il n'y a point d'inconuenient de les mettre au nombre des gouions de lacs, ou de riuiere, cõme ceus qui en general ſont moindres aus riuieres, toutesfois on en trouue

GOVION V.

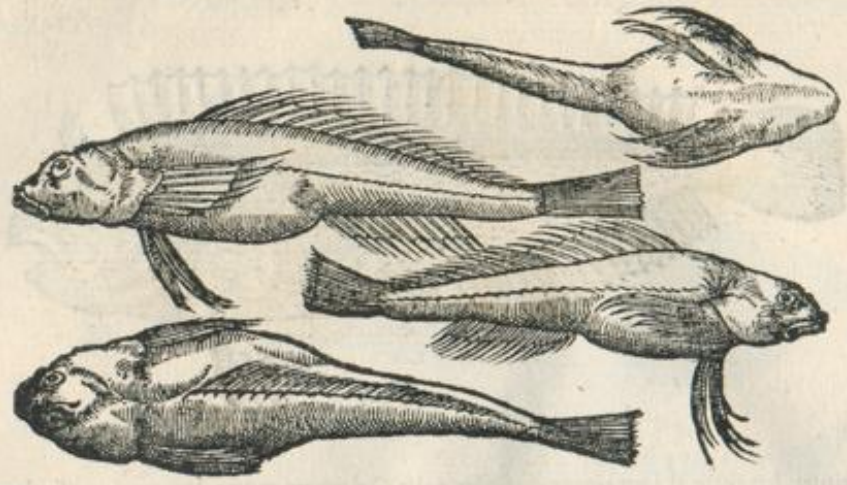


bien qui poiſent deus voire trois onces. Alentour de Trente il n'y a gueres de riuiere où il n'y ait force gouions : car l'Adeſo, le Noſce, le Lauigio, le Sarca en ſont pleins. On les y nomme vulgairement Capitoni, aucuns Marſoni : en la Tuſcane (où toutesfois il y en a bien peu) on les apelle Ghiozzi. Ces petis poiſſons ſont non ſeulement de fort facile digeſtion, mais treſſauoureus & tresfrians, ſpecialement quand

GOVION VI.



GOVION FLVVIATIL.



ils ſont pleins d'œuf, leſquels ſont gras, & fort plaiſans au gouſt, & en ont grande quantité. Parquoi les plus rusés peſcheurs ſauent quand ils ſont pleins d'œufs, & lors ne chaſſent moins à leurs œufs, qu'aus poiſſons mémes. Les noms. Κωβιος en Grec, en Latin Gobius: en Arabe Kamen: en Italien, Gobio: en Aleman Goeb: en Eſpagnol Cadozes: en François, Gouion.

DV THON. CHAP. XXX.

LA chair du thon ſalee ou thonnine nommee des Grecs omotarichos, eſt fort bone uiande à ceus que cette ſorte de uipere qu'on nomme preſter, aura mordus, mais il faut boire tant de uin qu'on ſoit contraint de uomir: elle eſt fort bone contre l'acrimonie & mordication des uiandes qu'on a niangees, & ſert contre la morſure des chiens, ſi on l'applique deſſus.

LE THON.



LEs thons ſont du nombre des grans & charnus poiſſons qu'on apelle Cetacees. Ils ſont communs en nos mers, parce qu'il y en a grande quantité, principalement en la mer Tyrrhene, plus qu'en l'Adriatique. On en prend beaucoup es lieus eſtroits de mer. Aus mois de Mai & de Iuin ils entrent en noſtre mer mediterranee par les détrois de Gibaltar de l'occean Atlantic, à ce les contregnans, & roidement les pourchaſſans les poiſſons appelés Xiphiæ (ce ſont poiſſons grans & cruels qu'on apelle en Italie Peſceſpade, à raiſon qu'ils ont vn bec fort long & auancé faict ne plus ne moins qu'vne eſpee) Car cõme Pline dit au liu. 32. chap. 1. ils ont le muſeau ſi pointu, qu'ils en percent les nauires, tellement qu'elles en vont au fond, ſpecialement en vn lieu de Mauritanie nommé Cotta, non pas loin du fleuue Lixus. Les thons ſont ſi ſimples & ſi craintifs qu'ils fuyent à trouppes deuant les poiſſons empereurs, comme trouppeaus de brebis deuant le loup, qui eſt cauſe qu'eſtans eſpouantés de peu de choſe, ſe fourrent dans le guez & riuages. En Mai & Iuin c'eſt vn plaiſir de voir la peſche des thons que font les Gaditains pres des détrois de Gibaltar. Car tout le monde y court auec grandes crieries, ſons de tabourins, haquebutes & artillerie, faiſans par ce moyen belles prinſes plus aiſement, à raiſon que les thons ſots s'effraient de tel bruit, ſe gettans dans les foſſes, où aprés ils les prenent en grand nombre es filez preparés: puis on les tire à bord au grand contentement de tout le peuple. Le thon a diuers noms, incontinent qu'il eſt ſorti de l'œuf on l'apelle Cordilla, eſtant vn peu plus grand, Limaria, aprés ſe nomme Pelamis de la bouë, quand il paſſe vn pié de grandeur, Thon. Athenee dit qu'ils viuent long tems, & qu'ils deuiennent fort grans. Ariſtote ſemble eſtre de contraire auis, diſant qu'ils ne viuent que deus ans. Il y a vn petit animal ſelon Pline, de la forme d'vn ſcorpion qui durans les iours caniculiers ſe met ſous l'æle du thon, & y fiche ſon éguillon, dont le thon en ſent ſi grande douleur & rage, qu'il en ſaute dans les nauires, pendant lequel tems il eſt fort mauuais à manger. Le ventre du thon tant plus eſt bon à la bouche & friand, d'autant plus eſt il mauuais à l'eſtomac. Au contraire la thonnine qui eſt du tout maigre n'eſt ſi plaiſante au gouſt, mais auſsi elle n'eſt ſi mauuaiſe à l'eſtomac. Combien que tous ces poiſſons cetacees, comme dit Galien au liure 3. des alimens, ſont de chair dure: pource ell'engendre mauuaiſes humeurs & force excremens. Qui eſt la cauſe pourquoi on les mange ſalés plus qu'autrement, à fin qu'ils ſoient de nourriture plus ſubtile, & par conſequent plus aiſee à eſtre digeree, diſtribuee par le corps, & plus propre à engendrer ſang. Car la chair fraiche d'iceus, ſi elle n'eſt bien digeree, ell'engendre aus veines grande quantité d'humeurs groſſes & crues. Les qualités du thon. Θυννος en Grec, en Latin Thunnus: en Arabic, Keſam, & Aliena: en Italien, Tonno: en Eſpagnol, Atum: en François, Thon.

DV

DV GARVM. CHAP. XXXI.

TOut Garum, qui eſt la ſaumure tant des poiſſons, que de la chair, empéche les ulceres corroſifs qu'il ne mãgent dauantage, ſi on les en étuue. Elle guerit ceus qui ſont mordus des chiens: on en clyſteriſe aus dyſenteries & ſciatiques: aus dyſenteries pour bruler les ulceres qui ſont faits: aus ſciatiques, pour ulcerer les parties qui ne le ſont.

DV BOVILLON DES POISSONS. CHAP. XXXII.

LE bouillon des poiſſons frais beu à part ſoi, ou auec du uin laſche le uentre. On le fait ſpecialement à cette fin, des phycides, ſcorpions, iulides, perches, & autres poiſſons de rochiers frais, & qui ne ſont de mauuaiſe odeur, auec eau, huile, & anet.

PLine écrit au liu. 31. chap. 7. que garum c'eſtoit vne cõpoſition qu'on faiſoit d'vn poiſſon nõmé Garus, ſes inteſtins trampés & fondus en ſel. Ce qu'on a depuis fait des entrailles du maquereau. Les anciens s'en ſeruoient pour ſauſſe de pluſieurs viandes, tellemẽt que les anciens n'ont vsé de ſauſſe plus friande que du garum. Toutesfois Dioſco. n'entend en cet endroit de ce ſeul garum, ains en general de toute ſaumure de poiſſon, & de chair où ils ſe gardent plus long tems. Au demeurant il n'eſt de beſoin de parler dauantage du brouet des poiſſons: car Dioſco. en a aſſes dit. Γάρον, en Latin Garũ: en Arabic, Muri, ou Almuri: en Italien Garo, & Salmuoia. Ζόμος ἰχθύων, en Latin Ius piſcium, en Italien, Brodo de peſci. *Les noms.*

DES PVNAISES. CHAP. XXXIII.

LEs punaiſes des lits encloſes dans des pelures de feues, & auallees au nombre de ſept, deuant le cõmencement de l'accés des fieures quartes, les ſoulage grãdement: auallees ſans pelures de feues aidẽt fort à ceus qui ſont piqués des aſpics. Si on les fait ſentir aus femmes opreſſees de la ſuffocatiõ de matrice, elles en ſerõt incontinẽt réueillees. Beuës auec du uin ou uinaigre: font tõber les ſanſues attachees au corps. Broyees & miſes dans le cõduit de l'urine grueriſſent la difficulté d'uriner.

PVNAISES.



ENtre tous les ennemis qui nous perſecutent de nuit, nous n'en auõs point de ſi mauuais & importuns que les punaiſes: car non ſeulement elles nous mordent, dont elles nous entrerompent le dous ſommeil, & nous ſucent le ſang, mais auſsi elles nous laiſſent vne puanteur tant grande & deteſtable, qu'elles en bleſſent plus le ſens & l'eſprit, que les parties du corps qu'elles ont piquees. Toutesfois quelques puantes & importunes beſtes qu'elles ſoient, nature ne les a creées ſans pouuoir ſeruir en la medecine. Aucuns modernes en vſent pour faire vriner, les mettant toutes viues dedans la verge, non pas mortes & broyees, comme Dioſcor. l'ordonne. Ce qui ſemble eſtre plus raiſonnable: car eſtans dedans le tuyau de l'vrine en cheminant elles le chatouillent, & irritẽt la vertu expultrice pour pouſſer hors l'vrine. Il y a d'autres punaiſes des chams qui demeurent entre les herbes & en viuẽt, plus grandes que celles des lits, de couleur verte autant puantes que les autres. Mais elles ne ſeruent de rien en medecine, que ie ſache. Κόρις en Grec, en Latin Cimices: en Italien Cimici: en Aleman, Vuantzen: en Eſpagnol, Chimes, Chimeſas, Parauelhos: en François, Punaiſes. *Les uertus.* *Les noms.*

DES CLOPORTES. CHAP. XXXIIII.

LEs clopertes qui demeurent ſous les uaiſſeaus où lon tient l'eau, ſont beſtes ayans pluſieurs piés, leſquelles ſe mettent toutes en rond pour peu qu'on les touche de la main. Beuës auec du uin ſont bones à la difficulté d'urine, & à la iauniſſe. Incorporees auec du miel aident fort à guerir les eſquinances, ſi on les en frotte. Broyees & chauffees auec huile roſat dans un écorce de grenade gueriſſent les douleurs d'oreilles ſi on en diſtille dedans.

CLOPORTES.



LEs Cloportes, qu'on nomme en Italie Porceletti, ſont petites beſtioles notoires à tous. Pource il n'eſt beſoin d'en dire plus que Dioſcor. Galien les recommande fort au liu. 2. de la compoſition des medic.

ſelon les part. aus douleurs de teſte inueterees,diſant,Les cloportes qui naiſſent ſous les cruches ou buyes à l'eau ſont merueilleuſement profitables ſi on les cuit en huile.Pource ie ne ſay qui a meu Pline au liure 29.chap.dernier,de dire que millepeda eſt vn ver de terre pelu,ayant pluſieurs piés,ſe ployant en arc quand il ſe traine. ὄνισκος en Grec,en Latin Millepedæ,Aſelli,Multipedæ:en Arabe,Arna:en Italien,Millepedi:en Aleman,Eſel:en Eſpagnol,Galimilha: en François, Cloportes.

Les noms.

DES BLATTES. CHAP. XXXV.

LEs entrailles des blattes qui ſe nourriſſent aus moulins à blé,broyees & cuittes en huile gueriſſent les douleurs des oreilles, ſi on en diſtille dedans.

PLine au liu.29.chap.dernier met pluſieurs eſpeces de blattes. Mais celles qui ſont en grande abondance en quelques lieus de la Tuſcane,qu'on apelle vulgairement Piattole,qui paroiſſent plus de nuit que de iour,aus caues,priués,moulins,étuues,& autres lieus humides des maiſons, ſont les plus vilaines & les plus dedaigneuſes à voir.Elles reſemblent aucunement aus grillons qui chantent de nuit, toutesfois ſont plus plates,& ont les iambes plus menues comme les araignes, dont en ſont plus legieres à fuir. La lumiere leur eſt fort contraire,de ſorte que ſi on porte de nuit de la lumiere où elles ſont, s'enfuient fort ſoudainement.De celles qu'on trouue ſouuent aus moulins à blé Dioſcor.a entendu,comme ie croy,nõ de longs vers comme ceus qu'on void es ruches des mouches à miel,en la chair de trop long tems ſalee,iaçoit que ces vers s'apellent auſsi blattæ.Nous les apellons vulgairement Barbeggie,aucuns Carpe.Nous ne dirons rien icy de pluſieurs proprietés de ces blattes,deſquelles Pline a bien traitté au long,eſtans pourueurs de pluſieurs autres remedes plus honeſtes,& plus ſalubres, que ceus qui ſont prins de telles beſtes vilaines & puantes. σίλφη en Grec,en Latin & Italien,Blatta:en Aleman, Grillen, & Heymichen:en Eſpagnol, Rapa coua.

Les noms.

DV POVLMON DE MER. CHAP. XXXVI.

LE poulmon de mer frais broyé & appliqué guerit les gouttes & mules aux talon.

POVLMON DE MER.



LEs poulmons de mer ſont aſſes ſemblables aus polmons des beſtes. Selon Pline au li.9. chap.47. ils ſont de meſme nature que les plantes,cõme les éponges,orties,étoilles,holoturies. Quand on les voit nager ſur l'eau c'eſt ſigne de tẽpeſte.Ils ſont de couleur de cryſtal reluiſant,auec du pers meſlé,de ſubſtance ſi fraille qu'à peine en peut on tirer d'entiers de la mer. Si on en frotte vne verge ou vn baſton,il reluit de nuit comme ſi c'eſtoit vne torche alumee : qui eſt choſe miraculeuſe. Appliqué ſur vne partie il cauſe demangeſon,& la fait deuenir rouge,ce que i'ai experimẽté en moiméme. Πνεύμων θαλάσσιος, en Latin Pulmo marinus : en Italien Potta marina : en Eſpagnol, Natura de vieya, & Capacha de velha.

Les noms.

DES POVLMONS. CHAP. XXXVII.

LEs poulmons de pourceau,d'agneau, d'ours mis ſur la bleſſure ou écorcheure faite par les ſouliers,la cõtregardent de toute inflãmation. Le poulmon du renard ſeché,& prins en bruuage,eſt profitable à ceus qui ne peuuent auoir leur aleine à leur aiſe. La graiſſe dudit renard fonduë,guerit les douleurs d'oreilles,ſi on y en diſtille.

POVLMONS.



PLuſieurs autres parties des animaus des poulmons deſquels Dioſcor. parle en ce chap. ſont bones en medecine, deſquelles on traittera en tems & lieu. Ces animaus ſont ſi conneus à vnchacun qu'il n'en faut tenir plus long propos. Ce neantmoins ie dirai quant eſt de l'ourſe,qu'elle ne fait ſes petis ayans les membres ſi confus, principalement les iambes,ne ſans forme & figure comm'aucuns ont écrit, & cõme le populaire le croit. Auſsi peu eſt il vrai qu'en les léchant les façonne, iuſques à ce qu'ils aient forme d'ours. Car au val d'Ananie deſſus Trente i'ai veu vne grande ourſe pleine que les veneurs éuentrerent, les petis eſtans encores au ventre,qui auoient tous leurs membres diſtingués & formés,non pas ſans forme,comme pluſieurs eſtiment, aiouſtans plus de foi à l'autorité d'Ariſtote & Pline, qui l'ont ainſi écrit, qu'à leurs propres ſens & experience. πνεύμονες en Grec, Pulmones en Latin : en Arabic,Rich,ou Riche:en Italien, Polmoni : en Eſpagnol, Leuianos : en François Poulmons. *Les noms.*

DES FOYES. CHAP. XXXVIII.

LE foye d'un aſne roſti eſt bon à manger à ceus qui ont le haut mal,mais il le faut manger à iun. La liqueur qui degoute du foye d'une cheure en le roſtiſſant ſert à oindre les yeus de ceus qui ne uoiẽt gueres cler,& eſt bon de tenir les yeus ſur la fumee qui en ſort quãd il ſe cuit. Il eſt bon auſsi à manger pour mémes effés. On dit qu'on decouure ceus qui ſont ſugets au haut mal quand ils mangent dun foye de bouc. Le foye d'un ſanglier frais ſeché, pilé, & beu auec du uin eſt profitable cõtre les morſures des ſerpens † & oiſeaus. Le foye d'un chien enragé,roſti,& mãgé de ceus qui en ont eſté mordus,les garde d'auoir peur de l'eau. On uſe auſsi pour oſter toute peur de l'eau,de la dent nommee canine. Ils l'arrachent du chien qui a mordu,,ils l'enueloppent dans un ſachet de cuir,& l'attachent au bras pour un contrecharme. Le foye d'un plongeon confit en ſel beu auec eau miellee du pois de ſix ſcrupules fait ſortir hors l'arriere fais aus femmes.

FOYES.



OVtre le foye de l'aſne, de la cheure,du bouc,du ſanglier,du chien enragé, du plongeon, aucuns Medecins des plus fameus d'Italie vſent du foye de loup. Ils le ſechent,puis ils le mettent en poudre, & en baillent comm'vn ſouuerain remede aus flus hepatics & aus hydropiſies. Ce que Gal. n'approuue gueres au liu. II. des ſimpl. diſant, I'ay ſouuent mis du foye de loup en la medecine pour le foye qui ſe fait d'eupatoire:mais ie n'y ay point trouué d'effet memorable,non plus que quand il n'y en a point. Toutesfois il en a autrement parlé au liure & chap. 8 de la compoſit. des medic. ſelon les part. traittant des medecines pour le foye. Broyez bien fort, dit il, la chair des eſcargots de terre,y aiant aiouſté quatr'onces & demie & trois drachmes de vin noir,chauffez la,& la baillez à boire. Ces choſes ont telle efficace par le moyen de toute leur ſubſtance,non pas d'vne qualité ou deux, comme le foye du loup, duquel nous auons experience ſuffiſante. On en vſe comme des eſcargots ſuſdits:car on le reduit en poudre,puis on en baille vne drachme à boire auec quelque vin dous,comm'eſt le Theree, le Candiot, le Scybelite, le vin dous de la meregoutte. Tels vins ſont amiables au foye,ils le nourriſſent bien, moyens entre le chaud & le froid. Telles medecines ſont conuenables à toutes intemperatures, & prouſitent par la proprieté de toute leur ſubſtance,& n'offenſent ne froides ne chaudes intemperatures. Voila que Galien en dit. Lequel an liure cideſſus allegué a écrit le foye du chien enragé n'auoir tant grande vertu qu'aucuns penſent. Le foye du chien enragé, dit il, ſi on le mange roſti, eſt vn grand remede à ceus qui en auront eſté mordus ſelon aucuns. Quant à moi ie ſai bien qu'aucũs qui en ont mangé ont eſté gueris,mais non pas par le moien du ſeul foye: car ils ont vsé d'autres remedes leſquels nous auons experimentés es morſures des chiens enragés. D'autres,comme i'ay ouy dire,ſe fians de ce ſeul remede, ſont morts. Quant au foye du plongeon d'eau, iaçoit que Galien n'en ait rien laiſsé par écrit, toutesfois Pau. Egin. dit,qu'il ſert à faire ſortir la grauelle des reins,Dioſcor. la ſecondine, non pas la grauelle : ce qui me fait penſer ce paſſage de Pau. Egin. eſtre corrompu. Galien fait mention du ventre du plongeon au lieu prealleguê reprouuant l'opinion de ceus qui l'ordonnent pour fortifier l'eſtomac,ſe moquant auſsi des Medecins qui pour méme effet ordonnent des peaus du dedans de l'eſtomac des poules:car il dit qu'il a experimenté tous les deux:mais qu'il ne s'en eſt enſuiui aucun profit. Ce qu'aucuns Medecins modernes ne ſachans point, quand ils font quelque ordonnance chez les apoticaires pour renforcer vn eſtomac debile,ils n'ont autre choſe en la bouche, ſinon Receipe des eſtomacs des poules &c. ſuiuãs en cela plus l'opinion vulgaire que les precepts de Gal. lequel ſe fondant ſur ſon experience,eſt manifeſtement contraire à Dioſcor. ἧπαρ en Grec,en Latin Hepar,& Iecur:en Arabic,Bedib:en Italien,Fegato:en Aleman,Leber:en Eſpagnol,Figado.

Proprietés du foye de loup.

Le uẽtre du plongeon. Peau de l'eſtomac des poules.

Les noms.

ANNOTATION.

†Aucũs ne liſent pas en cet endroit ὀρνέων, des oiſeaus, ains ἑρπετῶν, des beſtes à quatre piés : en quoy il n'y a rien de chãgé que la premiere lettre,dont il a eſté aiſé aus écriuains de prẽdre l'vn pour l'autre. Mais lequel ſeroit le meilleur des deus,il ſeroit mal aiſé à iuger. Toutesfois Pli. dit qu'il y a des oiſeaus qui ont des dens.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0363-3

DV NERF OV VERGE DE CERF. CHAP. XXXIX.

LE nerf du cerf broyé, & beu auec du uin aide bien à ceus que les uiperes ont mordu.

RHasis écrit que le nerf du cerf outre la vertu quil a de nature contre la morsure des viperes, telle que Dioſco.dit,il ſert grandement aus difficultés d'vrine,& à la colique paſsion, ſi eſtant bien laué en eau, on la boit incontinent. On dit qu'eſtant pulueriſé & méle aus medicamens qui prouoquent à luxure, il y aide beaucoup. Aucuns ont experimenté qu'il guerit bien les dyſenteries. Nicander auſsi en ſes Theriaques écrit qu'il reſiſte fort aus morſures des ſerpens,d'ou Dioſcoride a emprunté ce qu'il en dit. *Les noms.* διδυμον ολκφυ en Grec, Genitale Cerui en Latin : en Italien, Verga del Ceruo.

DES ONGLES D'ANE ET DE CHEVRE. CHAP. XL.

LA cendre des ongles d'aſne beuë par pluſieurs iours enuiron du poix de ſix ſcrupules, aide à ceus qui ont le haut mal, ainſi qu'on dit : incorporee auec huile reſout les écrouelles, & guerit les mules des talons. Les cendres des ongles des cheures gueriſſent la palade, ſi on en frotte auec du uinaigre les places pelees.

VNGLE D'ANE ET DE CHEVRE.



Les noms. NOn ſeulement les ongles des ánes & cheures ſeruent en medecine, mais auſsi celles des piés de deuãt des vaches,comme Rhaſis écrit au liu.des 60.anim. car les cendres d'icelles beuës font venir grande quantité de laict aus nourriſſes. Les cendres des ongles des mules rendent les femmes ſteriles. Si on les met auſsi bruler ſur les charbons,la fumee chaſſe les rats. ὄνυχες en Grec,en Latin,Vngues,& Vngulę:en Arabe, Chaſit,Stes,Daleſ:en Italien,Vnghie:en Eſpagnol, Vnhas de animal:en François, Ongles.

DES SVROS DES CHEVAVS. CHAP. XLI.

LEs Suros ſont des durillons qu'on trouue aus genous des cheuaux,& ſur la couronne du pié,leſquels broyés & beus auec du uinaigre,gueriſſent le haut mal, ainſi qu'on dit.

SVROS DES CHEVAVS.



Proprietés. PLine au liu.28.cha.11.& 15.fait mention des durillons qui vienẽt aus iambes des cheuaus,& dit qu'eſtãs broyés & mis dans l'oreille auec huile appaiſe la douleur des dens,& que ſi on en boit par l'eſpace de 40.iours ils gueriſſent de la grauelle. Gal.aiouſte & apres lui Pau.Egin.qu'aucuns en vſent cõtre la morſure de quelque beſte que ce ſoit. *Les noms.* λειχῆνες ἵππων en Grec,en Latin,Lichenes equorũ:en Arabe,Zeide:en Italien,Calli de cauallı:en Eſpagnol,Impigenes dellos cauallos:en François,Cal des iambes des cheuaus.

DV CVIR DE VIEVS SOVLIERS. CHAP. XLII.

LEs cendres du cuir de vieus ſouliers brulés, gueriſſent les brulures du feu,les écorchures d'entre les cuiſſes, & les bleſſures que font les ſouliers.

Galien

GAl.dit au liu.11.des ſimpl.qu'aucuns ont écrit les vieilles ſauates,ou le cuir des vieux ſouliers eſtre bon aus bleſſures des piés que ſont les ſouliers,cõme par vne cõtrarieté naturelle,mais ſi elles ſont auec inflammation,il ne leur ſert de rien,ſi l'inflammation eſt appaiſee,il les guerit:car il deſeche. Voila que Gal. en dit.Au reſte le cuir des vieus ſouliers brulé eſt vn ſouuerain remede pour les femmes contre la ſuffocation de matrice,ſi on leur en fait receuoir la fumee par le nez, comme i'ai ſouuent experimenté es femmes du tout deſeſperees,qui ne peuuent iamais guerir par tous autres remedes.Cette fumee auſsi chaſſe bien les ſerpens,non ſeulement ceus qui ſont aus maiſons, mais auſsi ceus qui ſont entrés dans le corps de l'home endormi aus chans la bouche ouuerte.Ce que M.Gatinaria bon Medecin de noſtre tems, a laiſſé par écrit eſtre auenu à vn certain home,auquel tous medicamens,voire les meilleurs, ne ſeruoient de rien, ſors que la fumee du vieil cuir humee par vn entonnoir : car incontinent que cette cruelle beſte (c'eſtoit vne groſſe vipere) la ſentit,en la preſence de pluſieurs elle fut veuë ſortir par le fondement, non ſans grande admiration de tous. Καττύματα en Grec,en Latin Coria veteramentaria:en Arabic,Geldalatiche:en Italien,Scarpe vecchie:en Eſpagnol, Zepatos viegos. *Les noms.*

DES POVLES, ET COQS. CHAP. XLIII.

LEs poules fendues & appliquees toutes chaudes ſur les morſures des ſerpens, ſeruent grandement, mais il en faut changer ſouuent. La ceruelle d'icelles eſt bone à boire auec du uin contre les morſures des ſerpens : ell'étanche le ſang qui ſort des pannicules du cerueau:la peau qui eſt au dedãs de l'eſtomac du coq ſemblable à une lame de corne (on la gette quand on acouſtre le coq pour le faire cuire) ſechee & broiee auec du uin eſt fort bone à ceus qui ont l'eſtomac debile.† Le bouillõ d'un vieus coq laſche le uẽtre.Il faut bien curer tout le dedãs,y mettre du ſel & coudre le uẽtre,puis le faire cuire dãs trente & trois liures quatre onces d'eau,iuſques à ce qu'elles ſoiẽt reduittes à deus liures & demie. Le tout refroidi à l'air on en uſe. Aucũs y aiouſtẽt de la ſoldanelle,de la mercuriale,du cartame du polypode.Cette decoctiõ purge les groſſes humeurs,uiſqueuſes,melãcholiques.Elle ſert aus fieures lõgues,aus difficultés d'aleine,aus gouttes,& aus uentoſitées d'eſtomac.

POVLES ET COQS.



GAl.écrit au li.11. des ſimp. que le bouillon d'vne poule reſerre le ventre,celui d'vn coq vieus cuit long tems auec du ſel le relâche. Les Medecins vſent des poules & des coqs contre les morſures des ſerpens.Ils ne les fendent point pour les appliquer comme Dioſco.l'ordonne,mais ſans les tuer, ils leurs plument le cul,& les mettent ſur la morſure,car ces beſtes attirent le venin comme ventoſes,duquel elles meurent aprés.Parquoi il en faut touiours remettre d'autres en vie, iuſques à ce que le venin ſoit du tout conſumé.Ils vſent auſsi du bouillon des poules ieunes auec du ſucre en forme de ſyrop, pour temperer les humeurs du corps aprés les fieures.Dauantage les genitoires des poulets qui n'ont encores aſſailli les poules ſont merueilleuſemẽt bons pour reſtorer la vertu perdue par maladie. Pource on les doit ordonner aus hectics,deſechés,& amaigris par longueur de maladie. Outre, les genitoires des coqs multipliẽt le ſperme,& rendent les homes plus fors à luxure.Pline au li.29.chap.4. entre autres choſes il dit, Ie n'oublierai vn miracle encore que ne ſerue en medicine,Si dedans de l'or fondu on met quelque membre de poule, il conſume tout l'or en ſoi:ce ſera donc le venin de l'or. Les coqs ne chanteront point ſi on leur met vn cercle de ſarment au col.Ce qu'ils ont de nature,qui eſt que leur chant ſert d'horloge de nuit, c'eſt vne choſe fort admirable,car ils ne dorment iamais ſi bien,qu'ils ne chantẽt à certaines heures,ſoient les nuits courtes ou longues. ἀλεκτορίδες en Grec,en Latin Gallinæ:en Arabe,Degedi,& Giaziudiuch:en Italien,Galline:en Alemam,Han,& Hennen:en Eſpagnol,Gallinas:en François Gelines,& Poules. *Les noms*

ANNOTATION.

† Selon les exemplaires Grecs imprimés il faudroit dire ainſi, On vſe principalement du bouillon du ieune coq pour temperer les humeurs mauuaiſes,& aus ardeurs d'eſtomac, ſimplement preparé. Ce que Ruel (la tranſlation duquel nous ſuiuons) a omis,penſant qu'il n'eſtoit du vrai texte de Dioſco. Mais il m'a ſemblé bon le mettre ici,non ſeulement parce qu'on le trouue ainſi en nous vulgaires exemplaires, & en vn treſancien, comme Marc.temoigne,mais auſsi parce que Serapion l'a ainſi tranſcrit, à quoi s'accorde la ſuitte du propos de Dioſco.& le commun vſage de la choſe.

DE L'OEVF. CHAP. XLIIII.

L'Oeuf molliet eſt plus nourriſſant que celui qui eſt ſi peu cuit qu'il n'eſt bon qu'à humer, le dur plus que le mollet. Le moyeu de l'œuf eſt profitable aus douleurs des yeus,yoſti & mêle auec ſaffran & huile roſat guerit les inflammations du fondement,& les rides enflees & dures d'icelui auec du melilot. On le frit auec de la graine de ſumac, ou auec de la noix galle pour reſerrer le uentre, on le mange auſsi ſeul. La glaire de l'œuf refraichit,reſerre les pores du cuir,addoucit les inflammations des yeus ſi on en met au dedans. Si on en frotte les brulures, elle garde que puſtules & ueſcies ne s'y enleuent: ell'engarde que le uiſaige ne ſe brule au ſoleil : appliquee au front auec encens arreſte & diuertit les defluxions : miſe ſur de la laine auec miel,huile roſat,& vin mitigue les inflammations des yeus : on la hume toute crue contre la morſure du ſerpent nommé Hæmorrhois:eſtant chaude ſert bien aus eroſions de la ueſcie,aus exulcerations des reins,à l'aſpreté du goſier,au crachement de ſang,aus reumes qui tombent dans la poitrine.

DE L'OEVF.



DIoſcoride traitte ici ſeulement des oeufs des poules,comm'eſtans meilleurs de tous les autres,deſquels on ſe ſert le plus & en viandes,& en medecine.Car ſelon Gal.au li.3. des alim.& Iſach Arabe en ſes dietes,les oeufs des poules ſont plus ſauoureus, plus plaiſans à la bouche, plus nourriſſans que les autres. Ils nourriſſent,ils refont & reſtaurent en peu de tems,ils augmentét le ſperme,&rendent les homes plus vigoreus au ieu d'amour.Les meilleurs ſont les plus frais, & ponnus des poules qui ont eu touiours le coq preſt pour les chaucher.Gal.dit les plus frais eſtre les meilleurs,les vieus treſmauuais. Aprés les oeufs des poules,les meilleurs ſont ceus des perdris & faiſans,combien que ceux des poules ne les ſurpaſſent en vertus.Les pires ſont ceus des canars,des oyes,des grues & autres oiſeaus de riuiere:car ils chargent l'eſtomac, engendrent groſſes humeurs,& ſont de dure digeſtion,mais ils ſont fort nourriſſans s'ils ſont bien digerés par bon & fort eſtomac.Les oeufs des pigeons ſont fort chaus,meilleurs pour la medecine que pour la cuiſine.Ceus des paons & orruches ſont treſmauuais,de gouſt facheus,de difficile digeſtion,ennemis de la nature de l'home.Le moyeu d'oeuf eſt beaucoup meilleur que le blanc car le moyeu eſt temperé,bon à la bouche,de bone nourriture,de facile digeſtion.On apreſte les oeufs en diuerſes ſortes, qui eſt cauſe qu'ils engendrent diuerſité de nourriture,& diuerſité d'humeurs.Les ſains ſont ceus qu'on fait cuire en coque, deſquels les meilleurs ſont les tremblans,qui tremblent comme laict à demi caillé. Ceus qu'on apreſte ſeulement pour humer ne doiuent que ſentir le feu,ils ne nourriſſent gueres.Ceus qu'on fait bouillir long tems auec la coque iuſques à ce qu'ils ſoient durs,ſont de difficile digeſtion,engendrent groſſes humeurs, oppillent,ſe corrompent en l'eſtomac,engendrent la pierre & la grauelle,paſsions coliques, douleurs d'eſtomac. De ceus qu'on cuit hors la coque,les meilleurs ſont ceus qu'on gette entiers dans l'eau bouillante:en Italie parce qu'ils s'éſpandent par l'eau on les apelle oeufs perdus,mais il ſe faut prendre garde qu'ils ne s'endurciſſent,car eſtans durs ils ſont auſsi nuiſibles que les ſuſdis. Ceus qu'on frit tous entiers auec huile ou beurre,bleſſent l'eſtomac,font rotter,ſont de difficile digeſtion,ils corrompent les autres viandes, donnent mauuaiſe nourriture,cauſent des fumees puantes.Ceus qu'on roſtit ſur les charbons,ou ſur des tuilles rouges de feu,ſerrent le ventre,& ſont de difficile digeſtion. Voila de la nature des oeufs touchant la nourriture.Quant à la medecine Gal.au li.11.des ſimples enſeigne bien au long leurs vertus & proprietés.La glaire des oeufs,dit il,& cette partie ſubtile de laquelle nous vſons aus inflammations des yeus, eſt du nombre des medicamens qui ne ſont point acres, ne cuiſans.Parquoi il en faut vſer non ſeulement es yeus, ains en toutes parties qui ont beſoin de medicamés ſans aucune mordication, comme ſont tous vlceres du fondement,& des parties honteuſes. Il eſt fort profitable auſsi d'en méler aus medicamens faits pour arreſter le ſang des pannicules du cerueau,qui ſont aſtringens ſans aucune mordication. On en met auſsi aus medicamens ordonnés pour les vlceres rebelles à gueriſon,qui les peuuent deſecher ſans mordication aucune, comm'eſt la tutie lauee,& quelques autres mineraus laués.Le moyeu de l'oeuf eſt de méme nature:pource on le méle aus cerats qui ne donnent aucune cuiſeur,ou des bouillis ou des roſtis. Toutesfois il y a cette difference bien petite,c'eſt que ceus qui ſont roſtis deſechent vn peu plus, auſsi ſont ils moins lenitifs. On en vſe en cataplaſmes pour empécher l'inflammation,comme à ceus qui ſont faits de melilot pour le fondement.Nous vſons de tout l'oeuf entier & cru auec huile roſat aus inflammations des paupieres, des oreilles,des mamelles,prouenues ou par coup,ou par autre moyen,ou aus parties nerueuſes:aſſauoir, au coude, aus tendons des doigts,aus iointures ou des piés,ou des mains. Si on mange l'oeuf cuit au vinaigre il reſerre le flus de ventre Si on y aiouſte quelque choſe propre à la dyſenterie & celiaque paſsion, & qu'il ſoit frit ſur peu de feu,& ſans fumee,comm'eſt le feu de charbon,cela ſoulage grandemét les malades. Les choſes conuenables pour y eſtre aiouſtees ſont le verius,le ius ou graine de ſumac,la noix galle, les écorces de grenade,la cendre des eſcargos brulés tous entiers,les pepins de raiſin,les myrtilles,neffles, cornoilles. Les plus fortes ſont l'hipociſte,les fleurs de grenadier tant ſauuage que cultiué.L'oeuf cru eſt fort bon auſsi aus bruleures,ou le blanc ſeulement emplaſtré ſur la laine, ou appliqué tout entier:car il refroidit moyennement & deſeche ſans mordication. L'oeuf ſe met aus medicamens deſiccatifs ou bouilli, ou roſti, ou fricaſſé: en ceus qui decouppent les groſſes humeurs de la poitrine & des poulmons celui qui eſt ſi peu cuit en eau,qui n'a que ſenti ſeulement le feu. De méme ſorte on en vſe pour ceus qui ſont enroués ou par trop crier,ou par acrimonie d'humeurs tombees en l'artere du poulmon,tãt à cauſe qui s'enduit & tiét en mode de cataplaſme contre les parties bleſſees,que eſtant dous de ſa ſubſtãce & nature il addoucit & guerit les aſpretés.Par méme raiſon il gueric les aſpretés de l'ſtomac,des inteſtins,de la veſsie. C'eſt tout ce que Gal. en dit.L'oeuf ponnu tout frais & auallé tout cru,& chaud encores, eſt fort bon cõtre le flus blanc des femmes,& le flus ſpermatic.L'huile qu'on tire des moyeus d'oeufs long tems fricaſſés eſt ſingulier aus apretés du cuir.Il guerit la gratelle,& les vitiligines,les fentes des leures,des mains,du fondemét: il appaiſe auſsi les douleurs des vlceres,& des gouttes:il eſt bon aus douleurs & vlceres des oreilles,aus brulures,par vne vertu merueilluſe il ſepare les pãnicules du cerueau pourries des parties ſaines, ce que i'ai ſouuét experimété à mon grand honneur.Tous oiſeaus naiſſent de l'oeuf,& preſque tous poiſſons horſmis le dauphin, le veau marin,& quelques autres.Aucuns animaus terreſtres naiſſent d'oefs,cõme le crocodile, le leſard, la tortue les ſtellions,tous ceus qui ſe trainent par terre, horſmis la vipere. Hippocrates dit au liure de la nature de l'enfant

En françois oeufs pochés en l'eau.

Les vertus & proprietés.

Huile des moyeus des oeufs.

Animaus qui naiſſent des oeufs.

l'enfant (si ce passage n'est corrompu) que le pousin naist & se forme du moyeu de l'oeuf,du blanc préd sa norriture & accroissemét.Mais Arist.au li.6.chap.3.de l'histo.des anim. où il fait vn long discours de la procreation des pousins,est d'opinion cõtraire:aussi est bien l'experiẽce,que les femmes qui mettẽt couuer les oeufs en ont fait:car leur ayãs quelquesfois osté vn oeuf deus ou trois iours deuãt que le pousin fust éclos, & apres auoir ouuert le pousin elles y ont trouué la plus grãde part du moyeu dedãs le corps. Le blãc des oeufs des tortues,cõbien qu'ils soiẽt long tems bouillis iamais ne s'endurcit,iaçoit que le moyeu s'endurcisse fort.I'ai aussi experimẽté que les tortues ne ponnẽt pas leurs oeufs incõtinent qu'ils ont la coque, cõme les oiseaux,ains aprés que tous ceus qui sont dãs le corps ont prins coque : car i'ai autresfois anatomisé vne tortue qui auoit set oeufs au vẽtre chacun couuert de sa coque.Aucuns en disent autãt des serpens. ὠὸν en Grec,en Latin Ouum:en Arabic,Naid Beid ou Baid:en Italien,Vouo:en Aleman : Ein, & Ey:en Espagnol,Hueuo,& Ouo : en François , Oeuf.

Oeufs de tortues.

Les noms.

DES CIGALES. CHAP. XLV.

Les cigales rosties & mangees sont bones aus douleurs de la uesie.



LEs cigales sont tant connuës en Italie que souuẽt en esté elles rompẽt la teste aus laboureurs & passans par trop crier.Arist.au li.5.chap.3.de l'hist.des ani.& Pline au li.11.chap.26.l'ayant tout prins d'Aristote,mettẽt deus especes de cigales. Les moindres qui vienent les premieres,& demeurent les dernieres. Les grandes qui chantẽt & viennent les dernieres & meurẽt les premieres.Celles qui chantent, soient grandes ou petites sont quasi coupees par le milieu.Celles qui ne chantẽt point,ont le corps tout d'vne venue.Elles font leurs petis aus terres qui chomẽt,& leur font vn creus & giste auec le bout de leur queuë qu'elles ont pointu cõme les hannetons.Elles cauẽt aussi le nid de leurs petis entre les roseaus.Quand la saison est pluieuse il y a force cigales.Il croist premieremẽt comm'vn petit ver en terre,lequel deuient aprés ce que les Grecs apellent du nom de mere,Tettigometra,c'estadire,merecigale,laquelle est bone à mãger deuãt qu'elle sorte de sa coque.Par aprés enuiron les plus longs iours de l'esté de nuit sortent de la coque rompue, & s'enuolẽt hors de cette merecigale susdite. Les masles de toutes les deus especes chantent,& les femelles ne sonnent mot.C'est le seul animal de tous ceus qui viuent qui est sans bouche. Au lieu d'icelle elles ont des pointes en la poitrine cõme languettes,desquelles attirẽt la rosee:la poitrine est toute creuse cõm'vn tuyau, d'ou viẽt leur chãt.Elles aimẽt les oliuiers cõme moins ombrageus,ce neantmoins elles se tienẽt bien aussi aus autres arbres.Parquoi où il n'y a point d'arbres il n'ya point de cigales.Elles haïssent les lieus froids,ce qui est cause qu'elles ne peuuẽt demeurer es forests ombrageuses,ne es regions froides. Cela a fait accroire à Albert le grãd que les grillons qui crient de nuit soiẽt les cigales:parce qu'en Allemagne (d'où il estoit) region froide & septentrionale il voyoit force grillons en esté aus chams,en hyuer aus poales , mais de cigales il n'en voyoit point.Les Parthes mangẽt des cigales cõme les nations de Leuãt. Pource on ne se doit ébahir si Arist.les dit estre fort bones au goust deuãt qu'elles sortẽt de la coque. Pausanias écrit vn miracle memorable des cigales.C'est que la riuiere de Cecinus mépartit la terre de Locris de celle de Rheginum. Celles qui sont deça Locris,& toutes autres sont grãdes criardes.Celles qui sont du costé de Rheginũ dela Cecinus sont toutes muettes.Gal.au li.11.des simp.parle ainsi des cigales, Aucuns vsent des cigales seches aus passions coliques auec autãt de grains de poiure,& en donnent trois,ou cinq,ou sept , & ce par intualles,& durãs les accés.D'autres les ordonnent à mãger rosties à ceus qui ont douleur de vesie. Τέττιγες en Grec,en Latin,Cicadæ:en Italien,Cigale:en Espagnol,Ciguattregas:en François, Cigales.

Proprietés.

Les noms.

DES SAVTERELLES. CHAP. XLVI.

LE parfum des sauterelles sert à la difficulté d'urine , principalement des femmes. Leur chair ne sert à rien. Il y a un'autre sorte de sauterelle apelee Asitacos ou Onos sans ales, ayant les iambes fort longues : diſechee & beuë auec du uin est tresbone contre les piqueures des scorpions. Ceus de Leptis en Afrique en mangent en quantité.

LEs sauterelles sont cõnuës de tous,encores que selon la diuersité des lieus elles aient diuers noms.Elles portent grand dommage aus herbes & aus blés , tellement qu'en quelques regions souuent en peu de iours consument tous les fruis de la terre. Les masles comm'écrit Aristo.au liu.5.chap.26.de l'hist.des anim. sont moindres que les femelles,lesquelles font leurs petis fichant dedans terre leurs queuës,ce que les males n'ont point.Toutes laissent leurs petis en vn méme lieu,de sorte qu'il semble que ce soit vn crusteau de cire.Delà naissent des petis vermisseaus comme œufs enueloupés d'vne terre delice cõme d'vne petite peau, laquelle rompue les sauterelles sortẽt & s'enuolẽt.Leur portee est chose si tendre qu'on en la sauroit si peu toucher qu'elle ne se defface,& qu'elle ne meure.Elles font leurs petis à la fin du printems, & meurẽt incontinẽt aprés,à raison de certains petis vers qui leur vienẽt alentour du col,& les étrãglent. Les masles meurent en méme tems.Elles ne naissent point es montaignes ne lieus maigres,ains es plaines & terres creuasses:car elles font leurs oeufs dans les fentes de la terre.Pline dit qu'elles trauersent grand païs de mer par bandes

SAVTERELLES.



bandes & ſont fort dangereuſes aus blés,brulás la plus part de leur ſeul toucher,ou rongeans le tout. Autresfois ſout paſſees d'Afrique en Italie en ſi grãdes troupes qu'elles obſcurciſſoiẽt le ſoleil, comme groſſes nues,le monde les regardãt en grãde crainte,chacun n'attendãt autre choſe, ſinon qu'elles s'arreſtans couuriſſent ſes terres:parce qu'elles mangẽt non ſeulemẽt les herbes & blés iuſques à la racine,mais engardẽt que la racine méme ne regette.De cela peuuẽt rendre téſmoignage les trouppes de ſauterelles infinies qui vindrẽt l'an 1542. des marais Mæotides, & gaſterent toute la Hongrie,la plus grande part d'Alemagne & toute l'Italie,n'y laiſſans ne herbe,ne blé qu'elles ne mangeaſſent tout iuſques à la racine. Les Parthes ſont friands de ſauterelles.Pource on ne ſe doit ébair ſi on trouue en la ſainte écriture qu'elles ſont bones à manger,cóme Moiſe les a eſtimees au chap.11.du Leuitic,& ſi S.Iean en a veſcu au deſert auec du miel ſauuage: cóbien qu'aucuns interpretẽt en ce paſſage les locuſtes certaines racines,les autres,tendrõs de quelques arbres.Ce que ie n'ai iamais peu croire,ains pluſtoſt que S.Iean grãd zelateur de la loy ancienne viuoit de ces ſauterelles.De la quelle opinion auſsi eſt S.Auguſtin, en l'expoſition ſur l'epiſtre aus Rom. Pline dit qu'en Cyrene y a vne loi qui cõmãde de faire trois fois l'an la guerre aus ſauterelles.Premieremẽt en briſant leurs oeufs,ſecõdemẽt en tuãt leurs petis,tiercemẽt les ſauterelles grãdes.Celui qui ne le faiſoit eſtoit puni cóme traiſtre.En l'iſle de Lemne y auoit vne certaine meſure que chacun eſtoit tenu de porter au magiſtrat pleine de ſauterelles tuees.Ils ſont tenus auſsi en Syrie par cómandement militaire de leur faire la guerre. Par tant de lieus de la terre ce mal eſt épãdu.On dit qu'en Indie y a des ſauterelles de trois piés de long, tellement que les cuiſſes des femelles leur ſeruẽt de ſcies,eſtãs deſechees. ἀκρὶς en Grec: en Latin Locuſta:en Italié,Locuſte:en Eſpagnol,Lagoſtas de tierra,& Gafanhotes grandes:en Frãçois Sautereaus,ou Sauterelles.

Sauterelles bones à manger.

Guerre contre les Sauterelles.

Sauterelles de trois piés de lõgueur.

DE L'OISEAV NOMME' OSSIFRAGVS. CHAP. XLVII.

Le uentre de l'oiſeau que les Latins apellent oſsifragus,beu petit à petit fait piſſer la pierre auec l'urine,ainſi qu'on dit.

LEs auteurs ſont de diuerſes opinions touchãt l'oiſeau nõmé Oſsifragus.Selon Ariſtote c'eſt vn oiſeau plus grand que l'aigle,de couleur cendree tirant ſur le blanc, qui fait force petis, qui eſt de bone vie & liberal:car non ſeulement il nourrit ſes petis,ains auſsi ceus de l'aigle: pource quand l'aigle a chaſſé les ſiens hors du nid deuant qu'ils ſoient éleués, à cauſe qu'ils s'entrebattent pour la paſture, il les retire, & les nourrit. Cet oiſeau a mauuaiſe veuë: car il a vne petite nuee deuant les yeus. Pline au liu. 10. chap.3.met oſsifragus au nombre des aigles,& dit qu'il naiſt de l'aigle marine nõmee halietus,laquelle n'a point de propre eſpece,mais elle naiſt d'vn aigle couuerte de pluſieurs males.Selon Albert au li.23.cet oiſeau s'apelle en Arabic kirii. C'eſt vn oiſeu faiſant pluſieurs petis, nourriſſant ſongneuſemẽt nõ ſeulement les ſiens,ains auſsi ceus de laigle qu'elle chaſſe ſe fachant de les nourrir.Ailleurs entre les aigles il en parle plus cleremẽt, diſant,Laigle de la cinquiéme eſpece eſt fort petit, aucuns l'apellẽt rompant les os:parce que quand il s'eſt peu de la chair,il porte les os biẽ haut, & les laiſſe tombet ſur quelque roc pour les rompre & ſucer la mouelle. Mais en ce il cõtredit manifeſtemẽt à Ariſtote, lequel ne dit pas qu'oſsifragus ſoit vn'eſpece d'aigle petite,ains qu'il eſt plus grãd qu'vn aigle, exceptee l'aigle d'Alemagne.Pource ie croi qu'Albert s'eſt abuſé en cette hiſtoire,Pline auſsi:car l'aigle marine a tresbone veuë & treſaſſeuree,ſelon que dit Ariſt.& cõtraint ſes petis encore ſans plumes regarder droitement cõtre le ſoleil, & tue celui auquel les yeus pleurẽt premieremẽt,& nourrit l'autre.Ce qui mõtre manifeſtement Pline auoir failli.Pource les petis de l'aigle marine ayãs la veuë tresbone n'ont rié de cõmun auec oſsifragus,qui a la veuë foible & courte.I'auoi vn liure d'Albert incorrect, auquel on liſoit oſsifraga pour oſina,qui me faiſoit croire que oſsifragus d'Albert eſtoit cet oiſeau * qu'on voit ordinairement en noſtre mer de Siene autour du port d'Hercules,& de l'eſtang Orbetello,plus grand qu'vn cigne, de bec long,au deſſous duquel il a cõm'vn grãd ſac.On l'apelle en vulgaire Agrotto Mais cõſiderãt qu'en cela Albert cõtrediſoit à Ariſt. ayant recouuré vn autre exẽplaire d'Albert, où y auoit oſina pour oſsifraga, ie me rec onneu auoir failli par la negligence & faute des imprimeurs. ὀσσίφραγος en Grec,en Latin,Oſsifragus.

LOSSIFRAGVS.



* s'apelle Onocrotalus d'Albert, Oſina.

DV COCHEVIS. CHAP. XLVIII.

Le cocheuis eſt un petit oiſeau qui a une creſte ſur la teſte comme un paon. Roſti & mangé eſt bon à la celiaque paſsion.

ARiſtote au liu.9.chap.27.de l'hiſtoire des anim.dit qu'il y a deus eſpeces d'alouettes. Les vnes viuent en terre, & ont vne creſte, dont s'apellent Galeritæ.Les autres vont en trouppes, & ne viuent ſeules comme celles de la premiere eſpece. Elles ſont de méme couleur, mais les dernieres ſont moindres, & ſans

LE COCHEVIS.



sans creſte. Toutes ſont oiſeaus des chams, viuans de petis vers, & de graines qui tombent. Les maſles chantent doucement, & ſont les premiers oiſeaus qui annoncent l'eſté par leur chant. Ces alouettes craignent ſi fort les oiſeaus de proye, que ſouuent ſe ſentans fort preſſees ſe getteront dans le ſein de l'home de peur d'eſtre prinſes. Les maſles longuement gardés en cage deuienent borgnes d'vn œil. Κορυδαλος, en Latin, Galerita, Alauda: en Arabic, Hanabroch, ou Kanabroch: en Italiẽ, Lodola: en Aleman, Vualdtlerch: en Eſpagnol, Cucuyada: en François, Alouette*.

* *L'alouette eſt ſans creſte, le cochevis eſt creſté, qui eſt cett'eſpece de alouette de laquelle parle Dioſc. Pource ie l'ai traduit cochevis.*

DE L'ARONDELLE. CHAP. XLIX.

LEs premiers petis de l'arondelle fendus au croiſſant de la lune, vous trouuerez dans leur uentre des pierres, prenez en deus, l'une de diuerſes couleurs, l'autre d'une ſeule, deuant qu'elles touchent à terre : enuelopees en une peau de geniſſe ou de cerf, & attachees au bras ou au col, ſont fort bones à ceus qui ont le haut mal, & ſouuent le gueriſſent du tout. Les arondelles mangees, les becqueſigues auſsi eſclairciſſent la ueuë : à quoi ſert auſsi grandement la cendre tant des petis que des meres brulés dans un pot de terre appliquee auec miel. Elle eſt auſsi ſinguliere à l'eſquinance, aus inflammations de la luette & des tonſilles. Les arondelles & leurs petis deſechés, & prins en breuuage du pois d'une drachme aident fort à guerir l'eſquinance.

L'ARONDELLE.



IL y a trois eſpeces d'arondelles. L'vne fait ſon nid aus maiſons. L'autre es trous des murs des vieus edifices, & des haus rochiers. La troiſieſme es bors profons des riuieres. Tous les ans, cõme dit Pline, paſſent la mer, venans d'Afrique au cõmencement du printens ſur le mois de Mars: entrẽt en noz maiſons & y baſtiſſent leurs nids de fange & fetus, eſquels font deus fois leurs œufs, & deux fois les eſcloent, tãt ſe fient en l'honeſteté des homes. Quand elles ont eleué leur derniere couuee, enuiron la miſeptembre s'en retournent en leur païs. On dit qu'elles ont fait connoiſtre la vertu de l'eclaire en la portant ſouuent en leurs nids, & ne gueriſſans la veuë perdue de leurs petis par autre moyen, d'ou cett'herbe a eſté nommee * Chelidonium. On trouue auſsi par experience que ſi de guet à pens on perce d'vn eſguille les yeus de leurs petis, en bref ſeront gueris par l'éclaire que la mere leur portera. Delà les Medecins ont appris à vſer de cett'herbe pour eſclaircir la veuë. La fiante de l'arondelle fait le contraire: car elle fait perdre la veuë, ſi elle tõbe toute chaude dans les yeus. Ce qui eſt teſtifié par la ſainte eſcriture, où on lit que Tobie en deuint aueugle. Gal. a declaré les vertus des arondelles brulees, meſlant leurs cendres auec miel, puis oignant les eſquinances, & toutes enflures de la gorge, & de la luette. Ils en vſent auſsi pour eſclaircir la veuë. Aucuns ordonnent des arondelles deſechees pour en boire du pois d'vne drachme. Χελιδων en Grec, en Latin, Hirundo: en Arabic, Tartaf, Chatas, ou Chataf: en Italien, Rondine: en Aleman, Schuualb: en Eſpagnol, Golandrina, & Andorinha: en François Arondelle.

* *De Chelidon mot Grec, en François Arondelle.*

Les noms.

DE L'IVOIRE. CHAP. L.

La limure d'iuoire apliquee guerit les enflures des racines des ongles. L'iuoire a uertu de reſtraindre.

VN chacun ſait que l'iuoire n'eſt autre choſe que la dent de l'elephant, dequoi on fait pluſieurs ouurages. Toutesfois Pauſanias au li. 5. de la deſcription de la vieille Grece dit que l'iuoire n'eſt pas les dents, ains les cornes de l'elephant, par ces parolles, Quant eſt de l'iuoire, ſi aucuns penſent que ces longues prominences qui ſortent de la gueulle des elephans ne ſoient ſes cornes, qu'ils prenent exemple de Alce beſte ſauuage Gallique, & des toreaus d'Ethiopie. Car Alce maſle (la femelle n'a point de cornes) produit ſes

L'IVOIRE.



cornes des ſourcils,les toreaus Ethiopiens des narines.Qui eſtce donc qui eſtimera eſtre vn ſi grand miracle,s'il y a vn animal,de la bouche duquel ſortent des cornes? Il y a auſsi raiſon ſuffiſante pour prouuer l'iuoire eſtre les cornes. C'eſt que certaines beſtes eſquelles rarement & en certain tems les cornes tombent, derechef aprés les auoir perdues les recouurent & leur renaiſſent. Ce qu'auient aus cerfs,cheureuls , & aus elephãs. A nul animal deſia grand la dent vnefois tombee ne peut renaiſtre. Pource ſi l'iuoire eſtoit les dés, & non les cornes,quelle force naturelle les pourroit faire renaiſtre,quãd elles ſeroient vnefois tõbees? Voila qu'en dit Pauſanias,& dauantage.Plin.au commencement du li.8.deſcrit vne longue hiſtoire des elephans, laquelle ie ne croi du tout. Les elephans naiſſent en Afrique delà les deſerts Syrtics, en la Mauritanie auſsi, & en Ethiopie,les plus grans ſont ceus d'Indie.Ce ſont les plus grandes beſtes à quatre piés qui ſoient. Ceneantmoins,cõme teſmoigne Ariſt.ils s'appriuoiſent ſi fort,qu'ils deuienent les plus dous & priués de toutes les beſtes. On les enſeigne,& entendent à faire pluſieurs charges. Ils ſont couuers d'vn cuir ſemblable à celui d'vn bufle,cler ſemé de poil,cõm'on a peu voir en celui qui fut amené à Rome du tems du Pape Leon X. Ils ont la teſte groſſe,le col court,les oreilles larges de deus empans de tous coſtés, le nez treſlong, creus comm'vne grande trompe,touchant preſque à terre,duquel ils ſe ſeruent au lieu de mains , ils ont la gueule pres la poitrine aſsés ſemblable à celle d'vn pourceau , du deſſus ſortent deus dens fort grandes , comm'on peut voir en la mercerie à Veniſe,où on en trouue touiours à vendre,& aus autres bones villes marchandes d'Italie,les pointes vers la terre.Ils ont les piés rons cõme tailloirs,larges de deus ou trois empãs, enuirõnés cõme d'vne écorce eſpaiſſe & dure,diuisés alentour en cinq ongles rons,de grãdeur de moyennes coquilles: ils on les iambes groſſes & fortes,non cõpoſees d'vn ſeul os entier,cõm'aucuns ſots ont eſtimé,ains ployent les genous comm'autres beſtes à quatre piés. Pource quand on veut monter ſur eus (comme recite le Seigneur Aloiſe Cadamuſte,qui a nauigué en Ethiopie,& en Calicut)il faut qu'ils s'agenouillent,puis ils ſe releuent.Ils ont la queuë comm'vn buffle,peu garnie de poil, longue enuiron de trois empans. Parquoi ils ſeroient mal traittés des mouches, ſi nature ne les auoit pourueus d'vn autre moyen pour s'en defendre.C'eſt que quand elles les piquent,ils reſerrẽt leur cuir qui eſt tout fait en treillis: parainſi ils eſcachẽt les mouches prinſes entre ces riddes.Ils ne font point de mal aus homes ſans eſtre outragés : eſtans irrités ils chargent les homes ſur leur nez,& le gettent ſi haut,que deuant qu'ils tombent ils ſont eſtouffés & morts. Il n'y a home pour viſte qu'il ſoit,que l'elephant ne puiſſe attaindre, encores n'allant que ſon pas:ſa grand corpulence en eſt cauſe:car ſes pas ſont ſi longs qu'ils outrepaſſent touiours la plus grãde viſteſſe des homes.Ils viuent des feuilles & fruis d'arbres,& n'y a arbre ſi gros qu'ils ne ruent par terre & mettent en pieces.Ils croiſſent iuſques à la hauteur de ſeize empans : pource ceus qui n'ont acouſtumé d'aller deſſus,ſont auſsi eſtonnés,que ceus qui n'ont auerti d'aller ſur mer.Ils ſont ſi effrenés de leur nature qu'ils ne peuuent endurer bride quelconque,dont il les faut laiſſer aller à leur liberté : mais ils ſont fort obeïſſans aus homes de leur nation , & entendent bien leur langage , parquoi il eſt aiſé de les gouuerner par parolles. Ils craignent fort le feu. S'ils l'ont veu vnefois,ils fuyent tellement qu'il n'eſt poſsible de les arreſter. Dequoi non informés ceus qui gouuernoient l'elephãt du Pape Leon,& auoient fait vn baſtion*ſur ſon dos,garni de gens & d'artillerie le iour que Iulian de Medicis frere du Pape fit ſon entree à Rome auec ſa femme qu'il auoit amené de France, ſe mirent en vn grandiſsime dangier : car ayant veu ledit elephant le feu de l'artillerie,& ouï vn ſon ſi horrible, il ſe mit ſi fort à fuir , qu'il ne fut iamais poſsible de l'arreſter , iuſques à ce qu'il ſe fut getté dans le Tibre auec ſon baſtion,& tous ceus qui eſtoient dedans. L'elephant n'engendre ne conçoit iuſques à vint ans ſelon Ariſto.au liure 6.chap.27.de l'hiſtoi.des anim.De là on connoit que Pline a failli,diſant que le maſle engendre à cinq ans, & la femelle conçoit à dix.Entre les elephãs il n'y a point d'adulteres,car ils ne touchent iamais qu'à vne femelle,& quãd ils la cõnoiſſent pleine ils n'ont garde d'y toucher. On ne peut ſauoir combien de tems la femelle porte : car les elephans les couurent en ſecret de honte qu'ils ont.Pource aucuns diſent qu'elles portent vn an & demi , les autres,deus ans, les autres,trois. Les femelles font leurs petis auec douleur comme les femmes , & les leſchent, incontinent ils voyent & marchent. Ariſtote dit , ſuiuant les autres, que les elephans viuent deus cens ans , & que la fleur de leur âge eſt enuiron ſoixante ou ſeptante ans. Ils craignent fort le froid , ils aiment les riuieres,ſe pourmeinent prés d'icelles, & y entrent fort volontiers comme les buffles. Quant au ſens & entendement ils retirent fort grandement à l'home : car ils entendent le langage de leur païs , ils ſont obeiſſans & ſages , & montrent auoir quelque religion : car ils font honneur au ſoleil & à la lune. De cela les Arabes en portent bon teſmoignage , qui voyent ordinairement force elephans à la nouuelle lune deſcendre à grans troupeaus aus riuieres , où ils ſe lauent,& aprés qu'ils ſont purifiés ils ſe mettent à genous , & ſaluent ce planette , puis s'en retournent aus bois. On dit qu'ils ont ſi bon entendement , qu'ils n'entreront iamais dans vn nauire pour paſſer la mer , & eſtre

Hiſtoire de l'elephant.

Erreur de pluſieurs.

* ou chaſteau.

eſtre menés en païs eſtrãge que leur gouuerneur n'ait promis & iuré les ramener en leur païs. Ils ſe retirent touiours aus foreſts à grans troupeaus. Le plus vieil les conduit, & le plus vieil d'aprés les aſſemble. Aucuns diſent que les elephans preſsés des chaſſeurs, & ſachãs qu'on ne leur en veut ſinon qu'à raiſon de leurs dens, ils ſe les arrachent eus meſmes, les heurtans roidement contre les arbres, & par ce moyen ils échappent. Ce que ie croi auſsi peu que des bieures, qu'on dit ſe chaſtrer, comme nous auons dit ci-deſſus. Tous elephans de leur nature ſont ſauuages & farouches, mais il y a moyen de les appriuoiſer cõm'autres beſtes ſauuages meſmement s'ils ſont ieunes. Toutesfois Pline eſcrit qu'on peut domter des vieus à coups de baſton, & les faiſant ieuner, pourueu qu'on les mette parmi d'autres qui ſoient deſia domtés qui les chaſtient. Aloiſe Cadamuſte a eſcrit en ſes nauigations, qu'il y a des elephans en Senega (Royaume d'Ethiopie) ſi ſauuages qu'on ne les peut iamais appriuoiſer. On voit des dens d'elephans merueilleuſement grandes en pluſieurs villes d'Italie, comm'à Veniſe, Rome, Naples, Milan, deſquelles on fait des peignes & pluſieurs autres choſes pour l'vſage de l'home. Ce qui me fait eſmerueiller de Fuchs home ſauant, en ce qu'il dit en ſon liure de la compoſition des medicamens dernierement augmenté, qu'on ne trouue point preſque auiourd'hui de vrai iuoire, & que ce qu'on vend pour iuoire, ne ſont que dens de poiſſons marins. Mais le contraire eſt ſi euident, qu'il n'eſt beſoin d'en parler plus auant. L'iuoire eſt bon aus fleurs blanches des femmes, s'il eſt fort puluerisé ſur vne pierre de porphyre, donné en bruuage auec le ius de graine de laitue, trampee deuant en eau ferree. Ἐλέφας en Grec, Ebur en Latin: en Italien, Auorio: en Aleman, Helffantheyn: en Eſpagnol, Diente de elephante, ou Marfil: en François, Iuoire.

Erreur de Fuchs.

Proprietés de l'iuoire.

Les noms.

DV TALON DR POVRCEAV. CHAP. LI.

LE talon du pourceau brulé iuſques à ce que de noir il deuiene blanc, puis puluerisé & beu guerit la colique paſsion, & tranchees du uentre qui ont duré long temps.

TALON DE POVRCEAV.



LE talon aus beſtes eſt le dernier os du pié, ſur lequel la iambe eſt appuyee, & vulgairement s'apelle l'os de la cheuille. Il n'eſt beſoin d'en parler dauantage. Il s'apelle en Grec Ἀστράγαλος τὸς: en Latin Talus ſuillus: en Italien, Talo del porco: en Eſpagnol, Toruizuelo de pie de puerco: en François, Talon de pourceau.

Les noms.

DE LA CORNE DV CERF. CHAP. LII.

LA cendre de la corne de cerf bien lauee & beuë de la meſure de ſix drachmes & deux ſcrupules eſt bone aus dyſenteries, au crachement de ſang, à la colique paſsion, à la iauniſſe, aus douleurs de la ueſsie auec gomme de tragacant, aus flus immoderes des femmes auec quelque liqueur propre à cela. Pour bruler la corne de cerf, il la faut concaſſer, la mettre dans un pot de terre cru, bien bouché & luté, le laiſſer dans le feu iuſques à ce que la corne deuiene blanche. Eſtant lauee comme la cadmie, eſt ſinguliere aus ulceres & deſluxions des yeus, & nettoye les dens, ſi on les en frotte. La fumee de la corne de cerf crue, chaſſe les ſerpens. Si de la decoction de cette corne boullie en uinaigre on laue la bouche des petis enfans, elle leur oſte la douleur que leur font les dens maſchelieres qui ſortent.

LEs cerfs ſont animaus conneus de tous, mais leur naturel n'eſt pourtant conneu de tous. Donc pour contenter le Lecteur i'en reciterai ce qu'Ariſtote en a eſcrit au 6. & 9. liures de l'hiſtoire des animaus, & au 4. des parties d'iceus. Les cerfs ſont beſtes ſauuages, grans comm'aſnes, fort legers à la courſe, armés de grandes cornes Quand ils ſont en rut, ils deuienent ſi furieus, qu'ils vont courans ça & là, rempliſſans les montaignes & valees de leurs cris & hurlemens. De telle furie ils aſſaillent les biches, que le plus ſouuent elles en tombent par terre, & ne pouuans endurer le nerf du cerf comme trop dur en cheminant ou courant elles conçoiuent & retienent. Les maſles ne ſe contentent d'vne femelle, ains vont au change, & en peu de tems ils en aſſaillent pluſieurs comme les boucs. Que ſi par fortune pluſieurs ſe rencontrent auec vne, ils combatent de leurs petites dagues (ou fuſeaus) plus prochaines de la teſte, & s'entretuent. Quand le rut eſt paſsé, chacun ſe retire à part, comm'ayant honte de ſa puanteur, & chacun auſsi ſe fait ſon lict, ou giſte: ils puent comme boucs, gettans par la teſte comm'vne ſueur noire, tout ainſi que les boucs. Ils viuent de cette ſorte iuſques à la premiere pluye, qu'ils retournent aus viandis. Ces choſes auienent au cerf pource qu'il eſt chaud & luxurieus, & qu'il eſt en haute venaiſon en eſté, ce qui les rend peſans, de ſorte que de la deuſiéme ou troiſiéme courſe ils ſont deſconfis, & ſe font abbayer. Pource ſe ſentans ainſi chargés de venaiſon, ils ſe tienent cachés aus fors. Ils ſont en rut le mois d'Aouſt & de Septembre. Les biches en peu de iours ſont pleines, vn cerf en couure pluſieurs. Elles portent huit mois, & ne font qu'vn fan à la fois. Nonobſtant aucuns ſe diſent auoir veu biche en faire deus. La biche entre tous animaus à quatre piés eſt la plus

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0371-7 DFG

CORNE DE CERF.



prudente : car elle fait ſon fan pres quelque chemin frequenté des homes,où les beſtes ſauuages ne s'abordent gueres. Quand ell'a fait le fan elle mange la peau dont il eſtoit enuelopé,qui eſt ſelon aucuns fort bone en medecine, & va viander du ſeſeli, puis retourne à ſon fan. Les maſles d'vn an ne daguent point encores, toutesfois ils remarquent comme deus petites boſſes velues ſur la teſte. A deus ans ils gettent des cornes ſimples * & droites comme aleſnes,d'ou on les apelle Subulones,en François Brocars *, de ſubula, aleſne. A trois ans ils portent deus branches, à quatre ans trois, & ainſi conſequemment iuſques à ſix ans, comme dit Ariſto. Depuis ce tems-la ils portent leurs teſtes ſemblables, de ſorte que de là en auant on ne ſauroit connoitre leur âge à leurs teſtes. Mais Ariſto.me pardonnera,car il y en a en Italie qui portent onze cors. Ce que Albert teſtifie auoir veu en Alemagne, comme certes moimeſme auſsi ai veu. Ie dirai dauantage ce qui eſt treſcertain,que Guillaume Duc de Bauiere auoit entre pluſieurs autres choſes exquiſes, vne teſte de cerf de laquelle chaque perche portoit 21.cors,de laquelle depuis il fit preſent,comme de choſe rare & ſinguliere,à Marie Roine de Hongrie ſeur de Charles V. Empereur,& de Ferdinād Roi des Romains. C'eſt folie de croire qu'on connoit l'âge des cerfs à leurs teſtes : parce que chacun an elles croiſſent d'vne branche : car ſi ainſi eſtoit, entendu qu'ils viuent longuement, comme ceus que les autheurs diſent auoir paſsé cent ans,euſſent porté leurs teſtes plus grandes que cheſnes & pins. Mais comm'Ariſtote eſcrit,nous connoiſſons les cerfs vieus par deux ſignes. L'vn eſt quils n'ont point de dens,ou bien peu. L'autre eſt qu'ils n'ont point de dagues de deſſous, dequoi les ieunes ſont garnis pour ſe defendre : aus vieus ne renaiſſent point,n'en ayans que faire, comm'eſtans hors de combat. Les cerfs, comme Theophr.eſcrit au liure 1.chap. 1.de l hiſtor.des plan.tous les ans gettent leurs teſtes.Lors ils ſe retirent es lieus les plus deſers,& moins frequentés comme deſgarnis de leur armes & enuieus du bien qu'ils ont laiſsé. Cela ſe fait au mois d'Auril, en tems à ce ordonné : ils le font es lieus ombrageus,de peur des mouches: ils vont de nuit au viandis comme honteus & ne s'oſans montrer,iuſques à ce qu'ils recouurent leurs cornes. Ils laiſſent leurs teſtes es lieus les plus inacceſsibles qu'ils peuuent, où on ne les pourroit trouuer, d'ou eſt venu le prouerbe qu'on dit des choſes mal aiſees à trouuer, qu'elles ſont où le cerf a getté ſes cornes. Ariſtote dit la corne gauche du cerf n'auoir encores eſté trouuee : car ils la cachent comme bone en medecine,iaçoit que Pline & Albert dient que c'eſt la droitte qu'ils cachent. Quand ils ſont mordus des phalanges ou autres beſtes venimeuſes, ils mangent des cancres. Ils prenent plaiſir d'ouir les veneurs ſiffler & chanter,les bergers fluter:mais cependant qu'ils s'y amuſent, vn des veneurs leur donne le coup par derriere,ſon cōpagnon lui ayant fait ſigne. Car le cerf eſt vn animal ſimple,qui s'eſtonne & s'arreſte à toutes choſes, de ſorte que ſi on le cheualle auec vne vache ou cheual, il ne verra le veneur,ou ſi le void,il s'amuſera à regarder ſes armes.Si le cerf tient ſes oreilles droittes, il oit fort bien, tellement qu'on ne lui ſauroit dreſſer embuſcade qu'il ne la ſente : ſi les tient baiſſees il eſt aiſé à tuer. Ils trauerſent à trouppes la mer en nageant à la file,les derniers repoſans leurs teſtes ſur la crouppe des premiers, & font cela par tour. Cela ſe voit ordinairement aus cerfs qui paſſent la mer de Silice en Cypre, ils ne voyent pas la terre en nageant, mais ils la ſentent. Les biches n'ont point de cornes, ne les maſles auſsi ſi on les chaſtre lors qu'eſtans trop ieunes ils n'en ont point. Si on les chaſtre quand ils en ont, elles ne tombent point & demeurent touiours d'vne meſme grandeur. Toutesfois ie ſai bien qu'on a veu des biches cornues,non ſans grand miracle de nature,dequoi ſont foi les cornes de biche qui ſont à Ausbourg en la maiſon d'Antoine Fugger home treſriche, chaque perche portant ſis cors : celles auſsi que Guillaume Duc de Bauiere, duquel nous auons fait mention ci-deſſus,garde enrichies d'argent bien labouré qui en portent autant. Pline liure 8.chap. 32.dit que les cerfs ſont de longue vie : car on en a prins auec des colliers d'or cēt ans aprés qu'Alexādre le grand les leur auoit fait mettre. Ces colliers eſtoiēt tous couuers du cuir des cerfs, tant ils eſtoient en haute venaiſon.Toutesfois au liure 6.de l'hiſtoi.des anim. Ariſtote ne dit pas qu'ils viuent ſi long tems par ces parolles, On dit cet animal eſtre de longue vie,mais on n'en peut rien aſſeurer de ce qu'on en raconte, & n'y a point d'apparence de longue vie au terme que les fans demeurent au ventre de leurs meres, ne à leur maniere de croiſtre. Voila que dit Ariſtote. Lequel n'a peu rien ſauoir de certain de ceus qui furent prins cent ans aprés la mort d'Alexādre auec des colliers d'or, ny de la biche de Ceſar Auguſte, laquelle fut prinſe fort long tems aprés ſon empire, & ne lui peut-on onques couper la gorge, à raiſon qu'vn collier d'argent qu'elle portoit tout couuert de la peau du col,l'empeſchoit,auquel ces mots eſtoient eſcris en Latin, Ne me touche,car ie ſuis à Ceſar. Alentour d'Arginuſe, où mourut Alcibiade, en vne montaigne d'Aſie nommee Elaphus toutes les biches ont l'oreille coupee, à quoi on les connoit ſi elles changent de païs. Ie m'esbahi d'Ariſtote qui a eſcrit au liure 8.chap.28.de l'hiſt. des anim.qu'en Afrique il n'y auoit ne cerf, ne ſanglier. Ce que Pline dit auſsi au li.8.chap.33. veu qu'il ſoit notoire à tous qu'en Afrique y a des cerfs & des ſangliers à grans troupeaus,ſi ce n'eſt (peut eſtre) que ce païs s'en ſoit depuis ce tems-là peuplé d'ailleurs. Pline a u liure 8.chapit.27.dit que les cerfs ont montré la vertu

* C'eſt à dire non branchues.
* ou Dagars.

Prouerbe.

vertu du Dictamne pour attirer les fleches & tronçons qu'on auroit dans le corps : car eſtans bleſsés d'vne fleche vont viander de cet herbe pour la faire ſortir,& ainſi ils ſe gueriſſent. Ce que toutesfois Dioſcor. attribue aus cheures frappees de fleches en Candie. Les cerfs n'ont point de fiel au foye,comme ne les cheuaus auſsi,aſnes,mulets, chameaus,dains,& entre les poiſſons le dauphin,& veau de mer:mais ils l'ont dedans certaines petites veines eſpandues par les boyaus,qui eſt la cauſe que leurs boyaus ne valẽt rien à manger,meſmes les chiens n'en veulent point s'ils ne ſont bien gras,parce qu'ils ſont trop amers, à cauſe du fiel reſpandu par tout. Ariſto. dit que les cerfs nommés Achains ont le fiel en la queuë. Ce qui eſt là en la queuë, ils diſent eſtre ſemblable au fiel,mais il n'eſt pas ſi liquide,& eſt ſemblable au dedans de la ratelle. C'eſt vn treſdangereus poiſon,tellement qu'en peu de tems il tue l'home qui en aura gouſté. Tous cerfs ont des vers vifs en la teſte qui naiſſent en vn creus plus bas que la langue, enuiron le neud où la teſte ſe ioint au col. Ils ſont auſsi gros que ceus qu'on voit aus chairs pourries : ils s'engendrent & ſe tienent tous enſemble enuiron vint. Rhaſis a eſcrit au liure des 60. animaus que le ſang du cerf clyſterisé guerit les vlceres des inteſtins, & reſerre les flus de ventre qui ont trop duré : beu auec du vin ſert de contrepoiſon aus coups de traits empoiſonnés. La ceruelle du cerf mondifie toutes apoſtemes de nerfs & de iointures. La corne de cerf brulee iuſques à ce qu'elle ſoit blanche, & prinſe auec du miel, fait ſortir les vers du ventre. Les teſtes tendres qui reuienent aus ieunes cerfs encores velues (ſelon Scribonius Largus) taillees en rouelles, miſes dans vn pot de terre neuf, bien couuert & luté, laiſſees ainſi dans vn four iuſques à ce qu'elles ſe deſechent tant qu'on les puiſſe bien pulueriſer, y aiouſtant du poiure & de la myrrhe, ſont merueilleuſement bones au douleurs de la colique. Selon le meſme autheur,la larme du cerf,qu'on appelle,beuë ou appliquee eſt ſinguliere cõtre la morſure des ſerpens. Pource les veneurs de Sicile l'amaſſent ſoigneuſemẽt, & en portent par tout auec eus. L'os qu'on trouue dans le cœur du cerf (cõbien que Veſale home treſſauant die contre verité en ſes liures d'Anatomie qu'on n'y en trouue point) eſt ſingulier en toutes paſsions de cœur, & contre tous poiſons. On le meſle auſsi aus preſeruatifs contre la peſte. Mais il ſe faut prendre garde que les apoticaires au lieu de cet os ne mettẽt vn lopin de l'aſpre artere du poulmon d'vn beuf comm'ils ont acouſtumé de faire. Quant eſt du chãpignon qu'aucuns dient naiſtre de la ſemence du cerf, nous en auons ſuffiſamment traitté en nos Epiſtres. Pource qui n'en aura rien ſceu, il y trouuera & la deſcription, & les vertus d'icelui. Ἔλαφος κέρας en Grec: en Latin, Ceruinum cornu: en Italien, il Corno del ceruo: en Aleman, Hirtz born:en Eſpagnol,Cuerno de Cieruo,& Puncta de Cieruo:en François,Corne de cerf.

Proprietés des parties du cerf.

On l'appelle La croix du cerf.

Les noms.

DES CHENILLES. CHAP. LIII.

CEus qui s'oindront le corps des chenilles des iardins auec huile, ils ſeront preſerués des morſures des beſtes venimeuſes.

LEs chenilles grandes ennemies des iardiniers, & des iardins ne ſont que trop conneues:car il en vient quelquesfois ſi grande quantité, qu'en vne ſeule nuit, maugré les iardiniers, elles mangeront toutes les herbes d'vn iardin. Ariſtote au liure 5. chapitre 19. de l'hiſtoire des animaus, dit qu'elles naiſſent des feuilles vertes des herbes, ſpecialement des chous. Premierement vienent ſur les feuilles des petis grains moindres que grains de millet, leſquels ſe conuertiſſent en vermiſſeaus, & croiſſent tellement que dans trois iours ils deuienent petites chenilles. Quand elles ſont vieilles ſont plus mornes,& changent de forme, & ſe chargent d'vne eſcaille plus dure, de couleur d'or. Dont Ariſtote,& aprés lui Theophraſte au liure 5. des cauſes des plan.les nomment Chryſalides, c'eſtadire dorees. Eſtans couuertes de cett'eſcaille, elles ne ſe remuent ſi on ne les touche, leur remuer n'eſt que trembler, puis toutes enuelopees comme de pluſieurs toiles d'araignees l'vne ſur l'autre n'ont ne bouche, ne autre membre qu'on puiſſe diſcerner. Long temps aprés cette couuerture rompue, il en ſort des papillons qui s'enuolent. Tant qu'elles ſont chenilles ſe paiſſent & gettent excremens, quand elles ſont tranſmuees en dorees, elles ne mangent, ne rendent aucuns excremens. Moi eſtant encores ieune, il y eut en la Tuſcane vn'annee, ſi grande abondance de ces dorees, que les enfans les portoient pour montre par les rues, reluiſantes comm'or, tellement qu'on euſt penſé qu'elles euſſent eſté faites de pur or, ſi on ne les euſt ſenti trembler au dedans. Il y eut tant de chenilles cett'annee là, que toutes les herbes en furent rongees. Dont auint que par tout,les feuilles & branches des arbres & les murailles des maiſons en reluiſoient comme de fin or. Ces dorees ont la face quaſi humaine,& deus cornes en la teſte, le corps comm'vn enfant emmailloté,encores qu'Ariſtote ne l'ait dit. Ceus qui en voudront voir en trouueront bien tous les ans aus murailles des villes & parois des maiſons,principalement en ceus qui ſont prés des iardins & vergers. On en trouue ſouuent aus trous des baſtimens pendues la teſte contrebas. Au reſte iaçoit qu'Ariſtote die que les chenilles naiſſent d'elles meſmes des feuilles des herbes ſans ſemence, toutesfois on void maintenant les papillons iſſus des dorees faire ſur les feuilles des petis œufs palles,moindres que grains de millet,d'ou naiſſent les chenilles,comme nous voyons aus vers de ſoye. Ce qui m'a fait ſouuent douter,ſi Ariſtote a bien & à la verité traitté de cette matiere. Toutesfois ie ne veus nier que ces chenilles ne puiſſent naiſtre d'vne humeur pourrie comme les ſouris, ſerpens,vers,& pluſieurs autres telles beſtes. Pline eſtime ces petis grains qu'on trouue ſur les herbes s'amaſſer de la roſee,& ſe ſecher au ſoleil. De laquelle opinion ne ſont ceus qui ſont curieus de rechercher les choſes naturelles. Pline dit que les chenilles ne mangeront point les herbes du iardin, auquel on aura planté ſur vn baſton les os d'vne teſte de iument,ou bien vn cancre de riuiere. Aucuns pour garder les herbes des chenilles les touchent auec des houſines de verge ſanguine. Columelle au liure 11. ſur la fin donne cette recepte pour chaſſer les chenilles. Si aprés les pluyes les chenilles gaſtent le iardin es lieus expoſés au ſoleil,ou il les faut prendre à la main, ou tous les matins ſcouer les arbres & herbes:car toutes amorties de la froideur de la nuit, ſi elles tombent ne peuuent pas regrimper. Mais il ne faut point prendre cette peine,ſi deuant que ſemer on trampe les graine, en ius de ioubarbe : car ainſi les chenilles ne les toucheront iamais. Democrite dit en ſes Antipathies, que ſi vne femme qui a ſes fleurs fait trois tours alentour des quarreaus d'vn iardin,toute deſcheuelee & piés nus,elle fera tomber & mourir toute la vermine qui ſera ſur les herbes. Mais il faut laiſſer cette derniere recepte pour les ſuperſtitieus. Κάμπαι en Grec:en Latin Erucæ: en Arabic,Reapſa:en Italien,Bruchi:en Aleman,Raup,ou Holtzvurm:en Eſpagnol,Bruchi.

Contre les chenilles.

Les noms.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0373-9 DFG

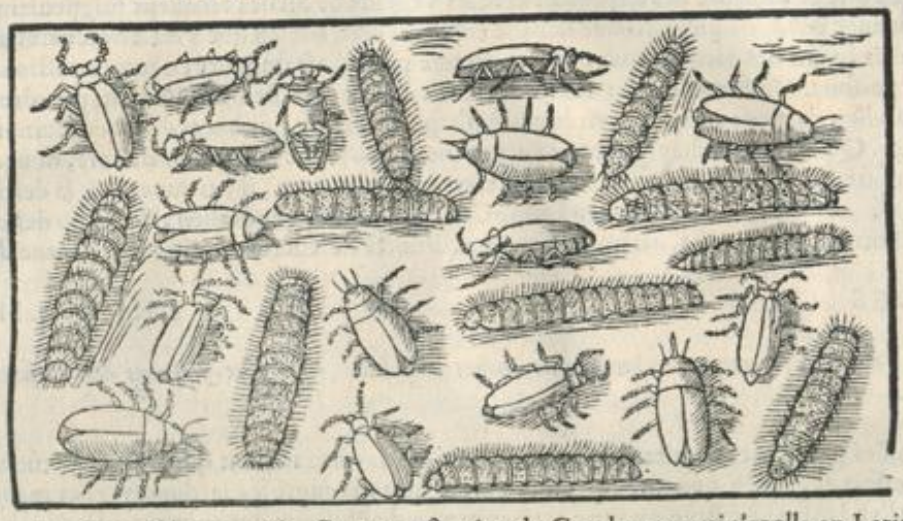
DES CANTHARIDES. CHAP. LIIII.

LEs cantharides qui ſe trouuent dans les froumens ſont bones à garder. Il les faut mettre dans un pot de terre non poiſé, lui eſtoupper la bouche auec un linge cler, & net, la bouche tournee contre bas le tenir ſur la fumee de tresfort uinaigre bouillant, iuſques à ce que les cantharides ſoient eſtouffees: puis on les enfile l'une aprés l'autre pour les garder. Les meilleures de toutes ſont celles de diuerſes couleurs, qui ont des traits iaunes par le trauers de leurs æles, le corps long & gros, & ſont graſſes comme blattes. Celles qui ſont toutes d'une couleur ſont ſans uertu & efficace.

DES BVPRESTES, ET CHENILLES DES PINS. CHAP. LV.

ON ſerre en meſme maniere les bupreſtes, qui ſont eſpeces de cantharides, & les chenilles des pins, leſquelles on met dans un crible ſuſpendu ſur cendres chaudes pour les faire un peu roſtir. Tous ces animaus ont uertu corroſiue, ulceratiue, fort chaude. Parquoi on en uſe aus medecines des lepres, des mauuaiſes lichenes, des chancres: ils prouoquent les menſtrues meslés en peſſaires mollitifs. Aucuns mettent des cantharides en certaines compoſitions pour guerir l'hydropiſie, ſe fondans ſur ce qu'elles font uriner. D'autres ont dit que les æles & pieds ſeruent de contrepoiſon à ceus qui auroient eſté empoiſonnés par un bruuage de cantharides meſmes.

BVPRESTES ET CHENILLES DES PINS.



En Frãçois fouillemerde.

LEs cantharides ſont aſsés connuës. Ce nom eſt prins de Cantharus, qui s'apelle en Latin Scarabeus: comme ſi on diſoit petis ſcarabees. Il y en a grande quantité en Italie, meſmemẽt es parties plus chaudes, où on les trouue non ſeulement parmi les froumens, ains auſsi ſur les freſnes. Les meilleures ſont celles qui ſont fermes & fraiches, car les vieilles ſe gaſtent toſt, & n'ont aucune vertu es medicamens. Les bupreſtes, comme Pline dit au liure 30. chap. 4. ne ſont tant conneuës en Italie, ne ſi ordinaires, toutesfois ils ſont ſemblables aus fouillemerde, mais moindres. Quant aus chenilles des pins, les montaignes de Trente en ſont pleines, parce qu'il y a des foreſts de pins, principalement au val Ananie, & Flemes. Infinies telles chenilles rouſaſtres, velues, d'vn artifice merueilleus font leurs nids aus hauts des branches, ſpecialement celles qui ſont les plus hautes à la cime des arbres, de pluſieurs petites enueloppes qu'elles tiſſent des fils treſdeliés, dans leſquelles ſe cachent en hyuer, & ſe gardent du froid. Vn nid eſt ſi grand que ſouuent y en a d'enfermees enſemble plus de mille. La matiere dont ſont faites ces enueloppes dans leſquelles elles ſe cloent, eſt comme fine ſoye, & encores plus delice. Ell'eſt fort propre aus flus de ſang, & miſe deſſus, l'arreſte incontinent. Voila quant aus chenilles des pins. Aucuns Medecins, ſuiuans les Arabes, quand ils ordonnent des cantharides, commandent d'oſter la teſte, pieds & æles, comme parties plus nuiſibles que le reſte. Ce qui eſt contraire à l'opinion de Galien, lequel au liure 11. des ſimp. commande de mettre les cantharides entieres aus medicamens, comme lui meſme l'a touiours ainſi pratiqué. S'ils reſpondent que ce n'eſt de leur inuention, ne des Arabes qu'ils en vſent ainſi, ains d'Hippocra. au liure 4. de la maniere de viure es maladies aigues, qu'ils entendent comment Gal. expoſe ce paſſage quand il dit, Vn certain Medecin haſardeus n'entendant point le dire d'Hippocr. getta leſdites parties des cantharides, & donna le reſte à boire à vn hydropic, en la iambe duquel au premier iour parut vn'apoſteme, laquelle trois iours aprés fut percee. Parce qu'elle auoit rendu force eau, & que l'enflure de l'hydropiſie ſembloit quelque peu eſtre moindrie: on tenoit le patient pour gueri, toutesfois quelques iours aprés il mourut, au grãd deshonneur du Medecin, auquel quelcun remonſtra qu'il deuoit ſelon Hippo. ordonner la teſte, les æles, & les pieds ſans le corps. Nonobſtant cela cet haſardeus en bailla de meſme ſorte à vn hydropic, auquel incontinent vint vn'apoſteme à la cuiſſe, puis eſtant percee l'hydropic mourut quelques iours aprés, combien qu'aucũs Medecins ayent vsé du medicament fait de cãtharides pour prouoquer l'vrine ſans aucun dommage. Voila que dit Gal. D'ou il appert que les Arabes n'ont pas bié entendu Hippoc. Pource i'eſtime qu'en gettant les extremités des cantharides, on les priue du remede que nature leur a donné contre leur propre poiſon. Ce que Gal. cõſiderant les a touiours meſlees toutes entieres en ſes medicamens, cõm'il montre par ce qu'il en dit au li. 11. des ſimp. Nous auons ſuffiſante experience des cãtharides: c'eſt qu'eſtant meſlees aus emplaſtres & cerats appropriés à ce, font tõber les ongles rõgneus tous entiers. Nous nous en ſommes ſeruis auſsi aus medicamẽs des pſores & lepres, & en quelques corroſifs, & autres qui font cheoir les verrues qui ſont cõme teſtes de clous. Outre ce l'vn de mes precepteurs en mettoit vn peu es medicamens qu'il ordonnoit pour prouoquer l'vrine Aucuns vſent ſeulement des æles, & des pieds, eſtimãs qu'ils ſeruent de remede à ceus qui auroient beu le corps, les autres au cõtraire. Quant à moi i'ai touiours prins les cãtharides entieres. Au reſte les meilleures, à ce que i'ai dit auoir experimenté, ſont celles qu'on trouue parmi les froumens, ayans

Erreur de certains praticiens de ce tems.

Le chois.

ayans les æles bigarrees à trauers de traits iaunes, principalement ſi on les met dedãs vn pot de terre neuf, bouché d'vn linge cler,& renuersé tellement que le linge reçoiue la vapeur du vinaigre chaud, iuſques à ce qu'elles meurent. Il parle aprés des bupreſtes. Il faut de meſme façon ſerrer les bupreſtes, qui ſont & de forme & de vertu ſemblables aus cantharides. Incontinent aprés des chenilles des pins. Les chenilles des pins, dit-il, ſont de meſme proprieté. Καντηρίδες en Grec,en Latin auſsi Cantharides:en Arabic,Dhera-rie,ou Cararibа:en Italien,Cantarelle:en Aleman,Goltd Keffer:en Eſpagnol & François,Cantharides. Βυπρήστις en Grec,en Latin,Bupreſtes:en Arabic,Xofoſtis:en Italien,Bupreſti:en Aleman,Knoelſter:en Eſpagnol, Arabéta Buei. Πίτυοκάμπαι en Grec,Pinorum erucæ en Latin:en Arabic,Pitoriapſa:en Italien, Bruchi de Pini:en Aleman,Die nuum von fichten:en Eſpagnol,Gauſanos del pino.

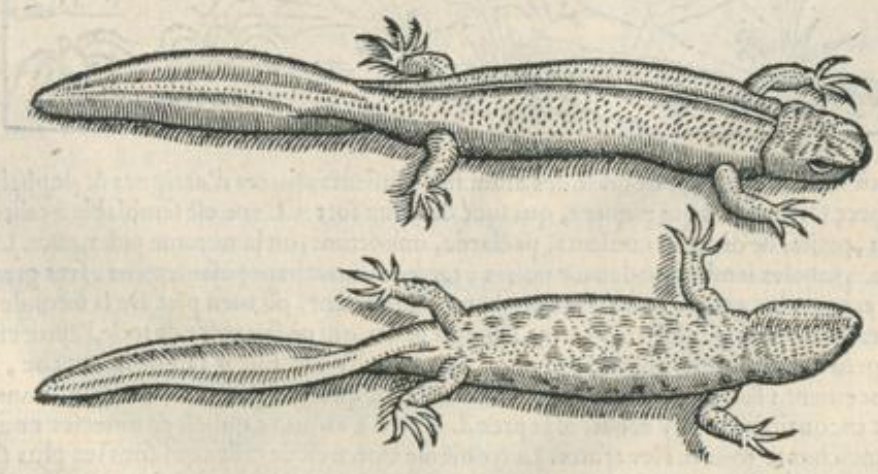
DE LA SALAMANDRE. CHAP. LVI.

LA ſalamandre eſt un animal pareſſeus de diuerſes couleurs,eſpece de leſard.C'eſt folie de croire qu'elle ne ſe brule point au feu. Ell'a une uertu chaude,corroſiue,ulceratiue.On la met comme la cantharide aus medicamens corroſifs,pour nettoyer & conſumer les lepres.On la prepare de meſme ſorte que les cantharides.La ſalamandre fondue & toute defaite en huile,fait tomber le poil.L'ayant bien curee au dedãs,la teſte & les piés coupés on la garde dans le miel pour meſme effet.

SALAMANDRE.



SALAMANDRE AQVATIQVE.



ON trouue alentour de Trente force ſalamandres, ſpecialement au val Ananie en lieus ombrageus & fangeus prés des ſentiers. Elles commencent à paroiſtre au printems & en Autonne, principalement quand il pleut. En eſté pour la grande chaleur, en hyuer pour le grand froid, elles ne ſortent de leurs trous. La ſalamandre quant à la grandeur & forme du corps eſt ſemblable au leſard,mais ell'a la teſte plus groſſe & le ventre auſsi, la queuë plus courte, les iambes plus grandes, toutesfois plus peſante à marcher. Au contraire le leſard eſt viſte & bien diſpoſt. La ſalamandre eſt noire, ſemee de grandes taches iaunes, & reluit comme vne choſe liſſee. Ell'eſt hideuſe à voir, & ne la ſauroit-on regarder qu'à contre cœur, tellement que ſouuent on en eſt contraint de rendre ſa gorge. Pline au liure 10. chap. 67. en parle ainſi, La ſalamandre eſt ſemblable au leſard, marquee d'eſtoilles : elle ne paroiſt iamais qu'aus grandes pluyes, & ſe perd au beau tems. Ell'eſt ſi froide quell'eſtaint le feu au toucher ſeulement comme la glace, ce qu'elle fait miſe ſur les charbons, ne plus ne moins que la chair qu'on y veut roſtir. Toutesfois gettee au milieu d'vn grand feu où il y ait force flambe, ou dans vne fournaiſe, eſt incontinent conſumee. C'eſt donc folie,comme dit Dioſcor. de croire, que le feu ne la conſume, & quell'en vit comme le chamæleon de l'air. Car l'ayant experimenté i'en ai veu bruler vne dans le feu en peu de tems. Pource Gal. dit au liure des temperamens que la ſalamandre pour quelque tems n'endure rien du feu, nonobſtant qu'elle s'y brule ſi on l'y laiſſe long tems. Qui eſt cauſe que ie ne puis ſauoir pourquoi Ariſtote au liure 5. chap. 19. de l'hiſt. des anim.

Opin. d'Ariſtote ſur la ſalamandre

dre, & des mouches qui uolent par le feu.

dit que la ſalamandre ne ſe brule au feu,mais que marchant par le feu eſtaint la flambe & les charbons:car on voit tout le contraire par experience. Cela me fait douter auſsi s'il dit vrai en ce meſme chap.qu'en Cypre es fournaiſes où l'on cuit long tems la pierre chalcite,du milieu du feu ſortent des petites beſtes qui ont des æles vn peu plus grandes que groſſes mouches, qui volent par le feu & cheminent,lequel oſté incontinent meurent. Ce qui eſt fort contraire aus effets de Nature: ioint auſsi que s'il euſt eſté vrai, jamais Gal. ne s'en fuſt teu, qui a diligemment recherché & conneu tous les metaus, & fournaiſes de Cypre,comme home treſcurieus de telles choſes. Quant à moi i'ai veu en Alemagne pluſieurs fournaiſes de cuyure, dont i'ai prins de l'vne & de l'autre cadmie,tuthie,ſpodium,fleur d'erain, & autres choſes, mais ie n'y vei iamais mouches voler par le feu. Parquoi ie ne ſai comment on pourroit excuſer Ariſtot. ſi ce n'eſt qu'on die qu'il a eſcrit cela aprés les autres. Pour retourner à la ſalamandre,Pline dit qu'elle n'engendre point,& n'y a en cette eſpece ne maſle ne femelle : car elles naiſſent de la pourriture de la terre. Leurs morſures ſont venimeuſes comme celles des ſerpens:elles enueniment auſsi de leur baue les fruis & les herbes au grand dommage de ceus qui en mangent:car pluſieurs en ſont morts.Il y a vn'autre eſpece de ſalamandre qui eſt aquatique, fort commune en la cité de Vdene, qui a la teſte plus courte & plus ronde que la terreſtre, la queuë comme les anguilles, le dos tout noir, le ventre rous, tacheté de iaune, autant hideuſe à voir que la terreſtre. Σαλαμάνδρα en Grec, en Latin pareillement Salamandra : en Arabic, Adhaya : en Italien, Salamandra:en Aleman,Olm,ou Molch:en Eſpagnol,Salmantegua:en François,Salamandre.

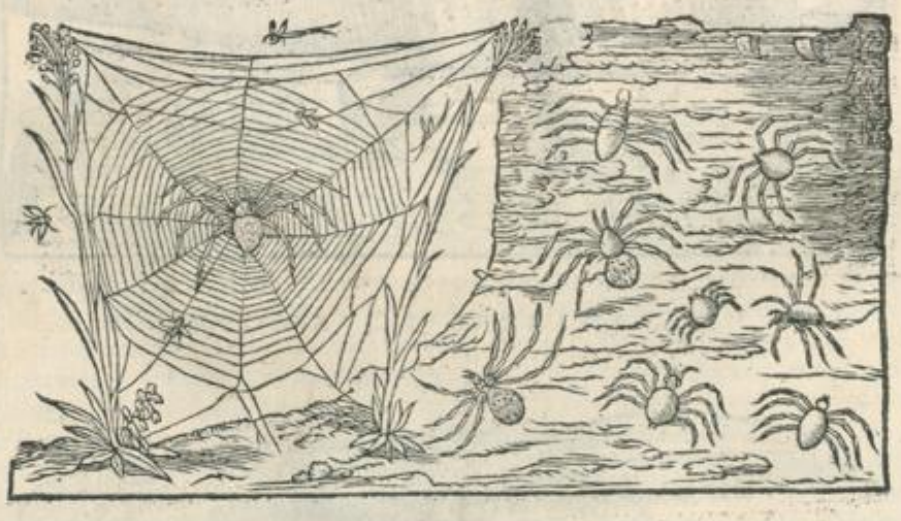
Salamandre aquatique.

Les noms.

DE L'ARAIGNE. CHAP. LVII.

L'Araigne que on apelle Holcos,ou Lycos,c'eſt a dire loup,broyee auec une piece de lin, mis ſur un linge,& appliquee aus deux temples,ou au front, gueurit la fieure tierce. Sa toile eſtanche le ſang, & garde d'inflammation les playes ſuperficiaires. Il y a un'autre eſpece d'araigne qui fait une toile blãche,fine,eſpaiſſe,laquelle liee dãs du cuir & attachee au bras,guerit,comm on dit,des fieures quartes:cuit en huile roſat eſt bon aus douleurs d'oreilles,ſi on en met au dedans.

L'ARAIGNE.



ARiſtote au liure 9.chap. 39. de l'hiſt.des anim.fait pluſieurs eſpeces d'araignes & de phalanges.La premiere eſpece eſt de celles qui piquent, qui ſont de deux ſortes.L'vne eſt ſemblable à celles qu'on apelle loupsaraignes, petite, de diuerſes couleurs, paillarde, importune, on la nomme pulex,puce. L'autre eſt plus grande, noire, ayant les iambes de deuant noires, tardiue, marchant peſantement, ſans grande force, ne ſautant point comme les autres. Les autres ou ne mordent point, ou bien peu. De la ſeconde eſpece qu'on apelle loup-araigne,y en a de pluſieurs ſortes,l'vne eſt petite,qui ne fait point de toile,l'autre eſt grande, qui fait vne toile petite & groſsiere prés de terre, ou parmi les hayes. Elle la fait de la bouche, ayant dedans ſoi le commencement : & ſi eſt touiours au guet, attendant que quelque choſe tombant dans ſa toile la face branler, & incontinent elle y acourt & la prend. Il y en a vn'autre qui eſt de diuerſes couleurs qui fait vne petite & meſchante toile ſur les arbres. La troiſiéme eſpece eſt de celles qui ſont les plus ſages & belles, qui tapiſſent nos maiſons de leurs grandes toiles. Dioſcor. à mon auis, entend de cette araigne. Pline apelle les araignes qui ont leur piqueure ou morſure venimeuſe, Phalangia. L'hiſtoire deſquelles il deſcrit bien au long au liure 29. chap. 4. comme s'enſuit, Le phalange eſt inconneu en Italie. Il y en a pluſieurs ſortes, Le premier eſt ſemblable à la formi, mais plus grand, qui a la teſte rouge, le reſte du corps noir, goutté de blanc, ſa piqueure eſt plus mauuaiſe que celle de la mouche guépe, & ſe nourrit volontiers alentour des fours & moulins. La ſeconde eſpece d'araigne eſt nommee auſsi des Grecs Phalangium, diſtinguee d'vn autre nom : car ils l'apellent Loup. La troiſiéme eſpece de meſme nom, eſt vne araigne velue,de teſte fort groſſe, au dedans de laquelle on trouue deux vermiſſeaus, leſquels enclos dans vne peau de cerf, & attachés au col, ou au bras d'vne femme, deuant le ſoleil leuant, engarde qu'elle ne conçoiue. La quatriéme eſpece ſe nomme Rhagion, ſemblable à vn grain de raiſin noir, qui a la bouche fort petite deſſous le ventre,les iambes courtes & imparfaites, ſa morſure fait douleur telle comme celle du ſcorpion. L'vrine qu'on rend eſt ſemblable aus toiles d'araignes, auquel reſemble du tout celui de la cinquiéme eſpece qu'on nomme Aſterion, s'il n'eſtoit rayé de traits blancs. Sa morſure fait mal, & debilite les genous. Le ſixiéme eſt celui qui eſt bleu, pire que les deux ſuſdis,couuert d'vn menu poil noir, qui fait éblouir les yeus, & vomir choſes ſemblables à toiles d'araignes.Le ſeptiéme eſt encores pire,qui n'eſt en rien different d'vn frailon, ſi non que des æles,il rend la perſone ſeche & phthiſique. L'araigne nommee Myrmecion a la teſte comme la formi,le ventre noir,goutté de blanc,elle fait de ſa piqueure telle douleur que la mouche guépe.Il y a encores

res vn'autre genre d'araigne nommé Tetragnathium,duquel y a deux eſpeces. La pire eſt celle qui a deux trais blancs ſur la teſte en croix,ſa piqueure fait enfler la bouche. L'araigne de l'autre eſpece eſt cendree,& blãche ſur le derriere,plus peſante.Le moins nuiſible de toutes eſt celle qui eſt de meſme couleur,& chaſſe aus mouches, leur tendant de belles toiles bien larges. Voila que dit Pline des phalanges & araignes. Aëce au liure 13. chap. 18. dit qu'il y a pluſieurs eſpeces de phalanges. Ceus qui ont eſcrit des beſtes venimeuſes en font ſix, l'vn nommé Rhagium, l'autre Loup, le troiſiéme ſemblable à la formi, le quatriéme Cranocolaptes, le cinquiéme Sclerocephalos, le ſixiéme Scolecios. Le premier rhagium eſt comm'vn grain de raiſin noir,d'ou il a prins le nom, & a la bouche quaſi au milieu du ventre, les piés d'vn coſté & d'autre,fort courts. Le loup prend les mouches & s'en paiſt,il a le corps large,volubile,chiquetté alentour du col, & trois pointes à la bouche. Le troiſiéme eſt fort ſemblable aus formis, de couleur de ſuye : il a le corps tout eſtoillé,principalement enuiron le dos.Le quatriéme eſt longuet & vert,ayant vn eſguillon prés du col,& ſi ſe gette ſur quelcun, il ne tache qu'à le bleſſer alentour de la teſte. Le cinquiéme a la teſte dure comme pierre,des trais de tout le corps ſemlables aus papillons qui volent alentour des chandelles la nuit. Le ſixiéme qui retire à vn ver, eſt long & tacheté, ſur tout alentour de la teſte.Ce ſont les eſpeces des phalanges ſelon Aëce. Quant à moi ie puis aſſeurer qu'on trouue en Italie toutes ces ſortes de phalanges, car ſouuent ie les ai veus, quoi que Pline die qu'ils ne naiſſent point en Italie. Meſmes outre toutes ces eſpeces,on en trouue vne plus dangereuſe que les ſuſdites apelee Tarantole de Tarante ville de la Pouille, où y en a vne infinité par les chams en eſté. Ceus qui en ſont piqués,ſont en diuerſes ſortes tourmentés: car les vns chantent touiours,les autres rient,les autres pleurent,les autres crient inceſſamment,les autres dorment touiours,les autres ne peuuent iamais dormir,les vns vomiſſent,les autres ſautent & dancent,les autres ſuent,les autres tremblent,les autres ſont touiours en frayeur,les autres ont d'autres paſsions,comme phreneſies,rages, & furies. Laquelle diuerſité d'accidens ne procede d'ailleurs ſinon que de la diuerſité du venin de ces animaus, & de la diuerſité de la temperature des homes qui en ſont piqués. Car nous voyons ceus qui ſont tourmentés de melancholie tomber en tels accidens, combien qu'aucuns diſent que le venin de la tarantole ſe change d'heure en heure,& de iour en iour. Qui eſt cauſe que ceus qui en ſont piqués tombent en ſi diuerſes paſsions. On trouue des tarantoles en noſtre mer de Siene & aus enuirons de Rome,mais non en ſi grand nombre comm'en la Pouille.Elles viuent parmi les blés, dans des trous en terre,d'où ſortans de iour piquent ſouuent les moiſſonneurs, ayans les iambes nues. I'en ai veu quelqueſfois de bleſsés par les rues & aus hoſpitaus,tourmentés comme i'ai dit ci-deſſus. Mais c'eſt merueille que la force de ce venin s'addoucit par muſique. Car ie pui teſtifier comme l'ayant veu, que ceus qui en ſont piqués,auſsi toſt qu'ils oyent quelques inſtrumens de muſique,ils perdent leur mal, & commencent à ſauter & dancer,comme s'ils eſtoient ſains, & s'ils ne ſentoient aucune douleur. Si les ſonneurs d'inſtrumens poſent, toſt aprés ils tombent en terre, & retournent à leurs premieres douleurs, s'ils n'ont tant ſauté & dancé que le venin ſoit ſorti partie par ſueurs, partie par les pores de la peau. Pource on loue des meneſtriers qui ſonnent l'vn aprés l'autre, afin que ſans intermiſsion ils ſe tourmentent tant qu'ils ſoient gueris. Toutesfois cependant on leur baille des contrepoiſons,comme theriaque,mithridat,& autres compoſitiõs propres contre les beſtes venimeuſes. Du nombre des araignes mortiferes eſt celle que Iule Solin apelle Solifuga, quand il dit, La Sardaigne eſt ſans ſerpens, mais en lieu que les autres païs ont des ſerpens, on trouue par les terres d'icelle vn fort petit animal, de figure ſemblable à l'araigne. On le nomme Solifuga parce qu'il fuit le iour. On le trouue le plus ſouuent aus mines d'argent (car la Sardaigne eſt riche & fertile en argent) il ſe traine ſans qu'on l'apperçoiue, & fait mourir ceus qui s'aſsiſent deſſus ſans y penſer. Ἀράχνη en Grec,en Latin,Araneus:en Arabic,Hamdebut,ou Hanchebut : en Italien,Ragno : en Aleman, Spinn:en Eſpagnol,Arana,en François,Araigne.

Venin de la Tarantole.

Le remede

Les noms.

DE LA LESARDE. CHAP. LVIII.

LESARDE.



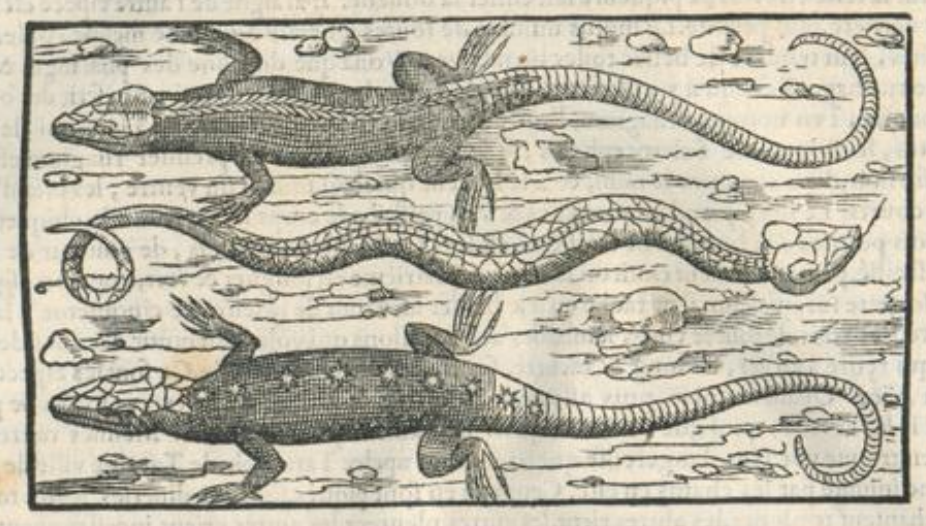
LA teſte de la leſarde broyee, & appliquee tire hors les eſpines, & tout ce qui pourroit eſtre demeuré fiché dans le corps : fait tomber les bourgeons du uiſaige, les uerrues qui formient, les poireaus penſiles. Le foye mis dans les dens creuſes appaiſe les douleurs. Si on l'applique tout'ouuerte ſur les piqueures des ſcorpions, allege fort le mal.

DE LA SEPS. CHAP. LIX.

LA ſeps qu'aucuns apellent leſarde de Chalcide,beuë en uin guerit ſa propre morſure.

LES

LA SEPS.



LEs lesardes qu'on voit courir par tout,font des œufs comme les serpens,& font la guerre aus scargots. En Arabie,comme dit Pline,les lesars sont longs d'vne coudee,en Mauritanie,comme dit Strabon, de deux coudees,en Nisa montaigne d'Indie, si nous croyons Pline,on en trouue de longs de 24. piés, desquels aucũs sont rouges,les autres iaunes,les autres pers. L'isle nommee Capraria est toute pleine de lesars, comme disent ceux qui nauiguent aus isles Fortunees. Quant au lesard de Chalcide,il y en a en quantité en Cypre, & en Libye: il n'y en a point en Italie. Ils demeurent le plus souuent en lieus secs, & entre les rochiers. Les auteurs en escriuent en diuerses sortes. Aucuns les font semblables à nos lesars,les autres le mettent du nombre des serpens. Nicander est de l'opinion de Dioscor. disant en ses theriaques, que la seps est de corps semblable à nos lesars. Aëce au liure 13. l'a nommee entre les serpens venimeus disant ainsi, Le serpent nommé Seps,se trouue bien de la longueur de deux coudees,de corps gros qui va touiours en amoindrissant; il marche droit & pesantement, il a la teste large, le museau pointu, tout le corps semé de taches blanches. Ceus qui en sont mordus en meurent dans trois ou quatre iours. Voila qu'Aëce en dit. Pausanias en parle autrement. Egypte Roi d'Arcadie(dit-il)estant à la chasse fut tué d'vn serpent nommé Seps, sans y penser. Ceute beste est semblable à vne bien petite vipere,de couleur cendree,tachetee par interualles:ell'a la teste large,le col estroit,le ventre grand,la queuë courte, & va de trauers quasi comme le cancre, ce qui est propre au serpent nommé Ceraste. Pource ou l'histoire de seps est fabuleuse,ou ce nom a esté approprié à plusieurs serpens. Ie ne veus ici oublier à dire qu'en la Tuscane,& alentour de Rome, & en la Pouille on trouue vn'espece de lesard nommé en vulgaire Terrantola,parce qu'elle se cache sous terre, laquelle de sa morsure tue les homes. Ce qui m'a fait souuent penser, assauoir si c'estoit le lesard de Chalcide selon Nicander & Dioscor.ou bien stellio,parce qu'ell est marquetee comme d'estoilles. Mais nous en parlerõs plus amplement au 6. liu. où nous traitterons des bestes qui ont la piqueure & morsure venimeuses. Σαῦρα en Grec,en Latin,Lacerta:en Italien,Lucertola:en Aleman, Heidex:en Espagnol, Gartixa. Σὴψ en Grec, en Latin Seps,& Lacerta Chalcidica:en Italien,Sepa.

Terrantola.

Les noms.

DV STINC. CHAP. LX.

LE stinc se nourrit en Egypte,ou en Indie,ou en la mer rouge:on en trouue aussi en Lydie de la Mauritanie. C'est un crocodile de terre, de sa propre espece à part. On le garde confit en sel & nasitort. On dit que la chair d'alentour des reins a cette proprieté que beuë du pois d'une drachme, prouoque à luxure, mais si on en boit en la decoction de lentilles auec du nuel, ou semence de laitue auec eau, elle en oste tout appetit. On met du stinc aus antidotes.

LE STINC.



QVoi que die Dioscor. le stinc estre vn crocodile terrestre, de son espece à part, nonobstant c'est vn animal aquatic: car ceus qu'on aporte à Venize se prennent en la mer rouge, & au Nile en Egypte. Iaçoit qu'ils soyent semblables aus crocodiles, toutesfois ils sont bien moindres,car les plus grans n'outrepassent

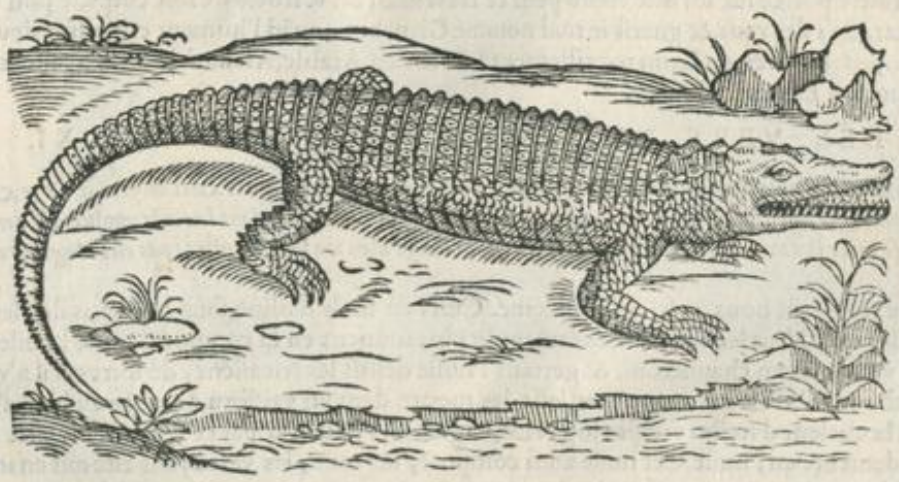
paſſent point la grandeur de nos leſars. Ils ſont reueſtus d'eſcailles iaunaſtres, & ont vn trait pers & droit depuis la teſte iuſques au bout de la queuë. Leur peau n'eſt comme celle des crocodiles, leſquels ont de leur nature le dos noir. Pauſanias dit qu'en Libye il y a des ſtincs longs de deus coudees, mais on ne nous en aporte point. En la terre de Vincence il y a de certains lacs, où lon trouue des ſtincs petis & noiraſtres, deſquels ſouuent vſent les apoticaires au lieu de ceus de Leuant, non ſans grand dommage des homes. Fuchs en ſon li.de la compoſ.des medic.les reprouue, diſant ainſi, Le ſtinc eſt vn animal viuant es eaus ſemblable à vn grand leſard, ventru, de queuë large comme l'anguille, propre à nager. Ceus que les apoticaires tienent en leurs boutiques ne ſont pas vrais ſtincs, ains aportés de Vincence. Voila qu'en dit Fuchs. Lequel en reprenant l'erreur des autres, lui meſme tombe en vn'autre qui n'eſt pas moindre, eſtimant que le vrai ſtinc, duquel nous auons ici mis le pourtrait, s'aide de ſa queuë large pour nager comme l'anguille. Car le Stinc que Fucs apelle, qu'on trouue en quantité en Friuli & aus eſtangs & marais de la ville d'Vdene, qui a le corps comm'vn grand leſard, le ventre grand & tacheté, la teſte aucunement ronde, la queuë comm vne anguille, le dos noir, ce n'eſt point le vrai ſtinc, ains pluſtoſt eſpece de ſalamandre, & reſemblant auſsi bien à vne ſalamandre, comme vne tortue d'eau, à vne tortue de terre. Pource à bon droit ceus d'Vdene l'apellent Salamandre d'eau, & l'ont en grand horreur comm vne beſte venimeuſe. Cet animal n'a aucune ſimilitude auec le ſtinc d'Egypte. Car le ſtinc a la teſte longue, le dos aucunement releué, le ventre nō plus grand que le leſard, le cuir tout couuert d'infinies petites eſcailles iaunaſtres, la queuë ronde comme le leſard, & plus courte, vne ligne perſe & droitte par le milieu du corps, depuis la teſte iuſques à la queuë. Tel eſt le ſtinc qu'on nous aporte tous les ans d'Alexandrie d'Egypte à Venize. Plin. au li.28.chap.8. parle ainſi des ſtincs, Le ſtinc eſt ſemblable au chamæleon, aucuns l'apellent Crocodile terreſtre, mais il a la peau plus mince & plus blanche. Toutesfois il eſt principalement different du crocodile aquatic, des eſcailles qu'il a tournees de la queuë vers la teſte. Le plus grand eſt celui d'*Indie*, celui d'Arabie aprés. On les aporte ſalés. Son muſeau & piés beus en vin blanc prouoquent à luxure. On en fait des trociſques auec du ſatyrion & ſemence de roquette, de chacun vne drachme, deux drachmes de poiure, en condition qu'on en prenne vn trociſque à la fois peſant deux drachmes. Deux oboles de la chair des mains auec autant de myrrhe & de poiure prins en breuuage, y ont encores plus grande efficace. Le ſtinc auſsi eſt bon contre les fleſches empoiſonnees prins deuant & aprés. On en met auſsi es precieus antidotes. Voila qu'en dit Pline. Or le crocodile comm'eſcrit Ariſt.au li.de l'hiſt.& parties des ani.eſt vn grād animal lōg de 15.coudees, combien que Pline die 18. il n'engendre point vn animal ains des œufs non plus gros qu'œufs d'oye, non en l'eau, ains en terre, il en fait 60. ou plus: il vit long tems & d'vn ſi petit commencement ſort vn ſi grand animal, car les petis éclos ſont proportionnés à l'œuf, & ne ſont point plus grans que leſars. Il a la langue ſi empeſchee qu'il ſemble n'en auoir point, qui eſt cauſe pourquoi il vit partie en terre, partie en eau: comm'eſtant terreſtre elle lui tient lieu de langue, comm'eſtant aquatic, il eſt ſans langue. Car les poiſſons ou ils n'ont point du tout de langue, ou ils l'ont fort liee, & empeſchee. Le ſeul crocodile entre toutes beſtes remue la machouere de deſſus, celle de deſſous demeurant ferme: parce que les piés ne lui peuuent ſeruir à prendre & retenir. Il a les yeus comme vn pourceau, les dens longues, qui lui ſortent hors la gueulle, les ongles des piés fort pointus, le cuir ſi dur qu'il n'y a fléche ne trait qui le ſceuſt percer: de iour le plus ſouuent il hante la terre, de nuit il ſe retire dans l'eau. Pline en met 2.eſpeces. L'vn grād duquel nous auōs parlé, l'autre moindre ſemblable au grād, mais bien plus petit, qui vit en terre ſeulemēt, & ſe paiſt des plus odorātes fleurs qu'il trouue: on cherche auſsi diligemment ſes boyaus qui ſentēt fort bon. Ils en font vn medicamēt nommé Crocodilee, bon aus maladies des yeus, contre les cataractes & offuſcations auec du ius de porreau. Si on s'en frotte le viſaige auec huile cyprin, il oſte toutes choſes qui y peuuēt facher la perſone, appliqué auec de l'eau, guerit toutes les maladies qui de leur nature s'eſtendēt peu à peu par la face, comme lentilles, bourgeons, & toutes taches, & remet la peau en ſa premiere beauté. On en boit du pois de deux oboles auec du vinaigre miellé contre le hautmal. On dit qu'il n'y a rien meilleur contre les cataractes que ſon fiel, s'en oignant les yeus. Les dens de la machouere droitte attachees au bras droit, ſelon qu'on dit, incitēt à luxure. Les cendres du cuir des deus crocodiles, ſi on en frotte auec du vinaigre les parties qu'on veut couper, ou la fumee du cuir qu'on brule, garde qu'on ne ſente la douleur que fait la ſcie en coupant. Le ſang de tous les deux eſclaircit la veuë, ſi on s'en frotte les yeus, & guerit les cicatrices d'iceus. On dit que le cœur enueloupé dans de la laine d'vne brebis noire du tout, ſans aucun meſlange d'autre couleur, & qu'elle ſoit de la premiere portee de ſa mere, guerit les fieures quartes. Le corps du crocodile bouilli ſans la teſte & les piés eſt bon à ceus qui ſont tourmentés de la ſciatique. Voila ce que Pline en dit. Mais ce qu'il dit des inteſtins du petit crocodile, Dioſc. l'attribue à la fiante d'icelui. Pource que le ſtinc reſemble au chamæleon, lequel auſsi ſert en medecine, il ſera bon de le deſcrire

Erreur de Fuchs.

La deſcription du crocodile.

Eſpeces de crocodile.

CROCODILE.



CHAMAELEON.



Description du chamæleon.

descrire ici,& ses proprietés aussi.Le chamæleon,comm'escrit Arist.au li. 2.chap. 11.de l'hist.des anim. de la figure de tout le corps resemble au lesard. Il a ses flancs tirans droit en bas,& ioints au ventre, comme les poissons,l'espine du dos enleuee cõme celle des poissons,le museau comm'vn singe-porc,la queuë fort longue,qui va touiours en amoindrissant & toute retortillee,il est plus haut de iambes que la lesarde:son pié est fendu en deux parties , lesquelles ont entre elles telle proportion comme le pouce au reste de la main , la plus grand partie du pié est aucunemẽt feudue,chaque doigt a des ongles crochus.Il a le corps tout escaillé comme le crocodile:quãd il s'enfle,il change de couleur.C'est le plus debile de tous les animaus qui portent œufs,il a aussi moins de sang que les autres animaus.Sa complexion en est cause,car de la grãde crainte dont il est plein,il se change en plusieurs formes. Il marche lentemẽt comme vne tortue,il deuient palle en mourant, & demeure touiours ainsi. Il se fourre dedans des trous où il se tient caché comme les lesars. Democrite dit que si on brule sa teste & son gosier auec du bois de chesne , ou bien qu'on rotisse son foye sur vne tuille rouge, cela fait tonner & pleuuoir. Si on lui arrache l'œil droit quand il est encores en vie , il nettoye les taches blanches des yeus auec du laict de cheure. La femme qui portera sa langue liee sur soi, enfantera sans danger. Sa langue arrachee lui viuant , fait gagner le proces à celui qui la porte sur soy. La machouere droitte portee sur soi oste toute peur & frayeur.Si on se frotte de son corps,le poil tombe. Son fiel oste les cataractes des yeus,& guerit le mal nommé Glaucoma,quãd l'humeur cristalline deuient de couleur bleuë. Σκίγκος en Grec,en Latin pareillement Scincus:en Arabic,Aschanchur,ou Scanchur:en Italien, Stinco,& Scinco:en Espagnol,Stinco.

Proprietez du chamæleon.

Les noms.

DES VERS DE TERRE. CHAP. LXI.

LEs vers de terre apliqués soudent les ners coupés:gueriſſent des fieures tierces:cuits en graisse d'oye,& distillez dans les oreilles gueriſſent les douleurs d'icelles:cuits en huile d'oliue, & mis dans l'oreille opposite à la dent qui fait mal, appaise toute la douleur d'icelle:broyés et prins en breuuage auec uin fait de raisins cuits en la uigne prouoquẽt l'urine.

LEs vers de terre sont bons aussi en medecine. Cuits en huile d'oliue sont bons aus douleurs des ioinctures & des ners.Mais les apoticaires faillent le plus souuent en la composition de l'huile des vers:car ils gettent les vers dans vn chauderon , & gettans l'huile dessus les fricassent , de sorte qu'il n'y demeure ne humeur ne substance. Il est beaucoup meilleur les mettre dans vn vaisseau de verre au bain d'eau chaude, & le laisser en la chaleur d'icelle tramper lõg tems,nageãs en l'huile:car par ce moyen sans estre brulés,toute leur humeur demeure en l'huile.Cet huile ainsi composé, sur tout , les vers ayans esté mis en infusion dans huile rosat,est bon aus gouttes causees de chaudes defluxions,oignant premieremẽt la partie malade de cet huile, puis applicãt dessus les vers cuits,cõme dit est, & broyés auec semblable pois de triapharmacon, qui est vn emplastre composé de litharge , huile & vinaigre. A quoi aussi est bone leur cendre emplastree auec miel trois iours durans,selon que dit Pline au li.30.chap.9.ou les vers mesmes boulis en huile vieil,& appliqués sur la partie dolente.Dauantage on laue premierement les vers de vin blanc,puis on les met seuls sans autre chose dans vn vase de verre bien estoupé,lequel on plonge dedans le bain d'eau chaude,on les y laisse cuire iusques à ce qu'ils soient tous resous & fondus en liqueur semblable à huile. Aucuns l'estiment fort ainsi comme trop meilleur à souder les playes des nerfs & des intestins. Encores meilleur sera-il , si on le mesle auec du baume artificiel duquel nous auons parlé au premier liure , ou bien auec de l'huile de resine d'auet,ou de meleze tiré par alembic de verre. Car si on y aiouste ce que ie di,en peu de tems toutes playes fraiches du corps en sont soudees,exceptees celles de la teste.La cendre des vers brulés prinse en breuuage auec decoctiõ d'aluine,ou de marrube est bone à la iauniſſe.On les met aussi es electuaires ordonnés pour la iauniſſe,selon que dit Gal.au li.de la theriaque à Pison.Lequel aussi dit que les vers de terre broyés,& incorporés en huile rosat estaignent les inflammations des gouttes. Τὰς ἐντέρα en Grec,en Latin, Vermes terreni:en Arabic,Charatin:en Italien,Vermi terrestri,& Lombrichi:en Aleman , Regen vurm : en Espagnol, Lombrizes de terra:en François,Vers de terre.

Les noms.

DV MVSARAIGNE. CHAP. LXII.

LE musaraigne ouuert,& appliqué sur sa morsure y sert de remede.

LE musaraigne,comme dit Aëce , est de la couleur d'vne belette, gros comm'vne souris. Il a le museau lõg & pointu,la queuë fort menue,les dẽs petites,doubles en chaque machoire,tellemẽt qu'il a quatre rãgs de dés.A icelui retire le pourtrait de ceus que nous auõs ici mis au vif. Nicãder dit que le musaraigne se perd en l'ornière des charrettes,s'il y tombe,ce que ie pése n'estre vrai , encores que plusieurs vsent de la

terre

MVSARAIGNE.



terre qui tient contre les rouës des charrettes cõtre les morſures des muſaraignes. Pli.au liure 8.chap.58.dit qu'outre le mont Apennin,il n'y a point de muſaraignes,ce qui eſt faus:car de ce tems par toute l'Italie on en trouue. On en void ordinairement aus enuirõs de Trente,& aus montagnes d'Ananie,leſquels les gens du païs n'eſtiment pas venimeus, ce qui auient comme ie penſe par la bonté de l'air : car les ſcorpions auſsi n'y ſont point venimeus,comme nous auons dit ci-deſſus,traittans de leurs natures. Μυοσάλπη en Grec:en Latin, Mus araneus:en Italien,Topo Ragno:en Aleman,Ziſſmauſſ:en Eſpagnol,Murganho. *Les noms.*

DES SOVRIS. CHAP. LXIII.

LEs ſourís des maiſons miſes en pieces,& appliquees ſur les piqueures des ſcorpions y ſont tresbones pour le certain.Si les enfans en mangent de roſties,elles leur deſechent la trop grande abondance de la ſaliue de la bouche.

SOVRIS, OV RATS.



IL y a pluſieurs eſpeces de ſouris.Il y en a qui ſe tienent aus maiſons, les autres ſe tienent aus chãs,les autres aus montaignes,il y a auſsi des ſouris de mer.Pour commencer aus ſouris des maiſons & aus ſouris des chams,qui portent grand dommage aus blés,ie mettrai ici ce qu'en dit Ariſt.qui en parle ainſi, au li.6. de l'hiſt.des anim.chap.dernier:La procreation des ſouris eſt admirable ſur tous autres animaus,tant à raiſon du grand nombre qui en ſort,que auſsi pour la ſoudaineté de leur production.Car on a trouué qu'vne ſouris pleine attrapee dans vn vaiſſeau plein de millet, ne pouuant ſortir hors, auoit fait en peu de tems ſix vints petites ſouris,qui toutes furent trouuees aprés auoir deſtouppé le vaiſseau.C'eſt auſsi choſe de grande admiration du grand nombre de petis que font les mulots. Car en pluſieurs chams ils naiſſent d'vne ſorte tant nonouïe,qu'elles mangeront en vne nuit tout le blé d'vn cham preſt à moiſſonner.On ne ſait commẽt elles meurent : car elles meurent toutes en peu de iours , combien que au parauant par quelques parfums qu'on leur ait ſceu faire,ou quelques pourceaus qu'on y ait ſceu mettre pour découurir leurs trous,iamais il n'a eſté en la puiſſance des homes de les chaſſer , & ſi ſont chaſſez des renars & chas ſauuages , encores n'eſt il poſsible d'en deſanger le païs.Il n'y a rien qui leur ſoit plus contraire que les pluyes,car elles les font toutes mourir. Cet animal eſt ſi fertile, qu'en certain lieu de Perſe on fendit vne ſouris pleine qui auoit en ſon ventre des petites pleines deuãt qu'elles fuſſent naies.On tient pour certain qu'vne ſouris conçoit ſans maſle en leſchant du ſel.Les ſouris d'Egypte ont le poil dur quaſi comm'vn heriſſon.Les lirons ſont eſpeces de ſouris.Pource,comme Pline dit au li.36.chap.dernier, les Cenſeurs defendirent à Rome qu'on n'en ſeruiſt point à table.Toutesfois nos goulus d'auiourdui penſeroient faire grand tort à leur gorge , s'ils la priuoient d'vn morceau ſi gras,ſans auoir eſgard que cette viande pour eſtre trop graſſe oſte tout appetit, engendre humeurs froides & viſqueuſes , & eſt de fort difficile digeſtion. Autrefois on a veu par experience que les lirons nourris en vne meſme foreſt s'entreconnoiſſent,de ſorte que ſi quelques autres ſe meſlent en leur trouppe qui ſoient d'vn'autre foreſt,ou d'vn lieu où y ait vne riuiere ou montaigne entredeux,ils ne les endureront,ains pluſtoſt les combattront iuſques à la mort. Les lirons nourriſſent leurs peres en leur vieilleſſe,laquelle prend fin en dormant tout l'hyuer en leurs trous,en eſté ils raieuniſſent. On en trouue à force en Carniole,Stirie,Carinthie,& es montaignes de Goritie, & en prend-on en grande quantité , quand il y a grãde fertilité de faine.La chaſſe des lirons ſe fait de nuit,en parfumãt les arbres où ils ont leur giſte,

Ce ſont proprement en François ſouris des chams.

Des rats lirons.

MARMOTAINE.



par ce moyen les rendans tous eſtourdis,ils les prenent aiſément,& en telle quantité, qu'ils les aportent à pleins ſacs:puis ils les eſcorchent,& ſalent dans des barils comm'on fait le poiſſon. La chair eſt bone à ceux qui ont vn appetit canin,c'eſtadire qu'on ne peut ſaouler, car leur graiſſe, dont ils ſont pleins, raſaſie fort l'appetit,par ce moyen oſte cette faim inſatiable.La chair du liron eſcorché,toutes les entrailles oſtees,cuitte auec miel & du nard en vn pot de terre neuf,iuſques à la conſumption d'vne troiſieſme partie de l'eau,ſe garde pour les douleurs d'oreilles deſeſperees. Georg.Agricola, home treſſauant, diligent rechercheur des mines & metaus,n'ayant,poſsible,iamais veu des lirons,erre grandemẽt en ſon liure des beſtes viuans ſous terre,diſant que l'écurieu qui a la queuë tãt velue & feuillue,qu'il s'en couure le corps,d'ou il a le nom,c'eſt le liron.Mais chacun ſait ſi bien la grãde difference de l'vn à l'autre, qu'il n'eſt beſoin de la declairer autrement.Quant aus ſouris de* montaigne,elles ſont auſsi groſſes que cõnils,ou quelquesfois plus, toutesfois elles ne ſont ſi hautes de iambes.Elles ont la teſte de lieure, les oreilles ſi courtes qu'à grand peine paſſent elles le poil:elles ont le poil long,de diuerſes couleurs cõme le taiſſon,la queuë courte, les griffes fort pointues:elles amaſſent tant de graiſſe en hyuer,que quelquesfois ſont monſtrueuſement*groſſes.On en trouue aſſes aus montaignes de Trente,& es enuirons,on les y apelle Marmontaines,cõme qui diroit mures montani,Souris de montaigne.Elles ſe dreſſent comme l'ours,& ſe paiſſent des pattes de deuant:elles ont quatre dens au deuant comme le lieure,plus longues,plus aigues, & en mordent fort terriblement. Mais c'eſt vne choſe admirable(ie le pui teſmoigner comme l'ayant experimenté) que ſi on leur couppe les dens auec des tenailles bien tranchantes,elles renaiſſent en vne nuit.Les ieunes tenues aus maiſons s'y peuuent appriuoiſer,mais elles gaſtent & rongent tout auec les dens.Elles ſe cachent en hyuer dans le foin,& la paille qu'elles amaſſent pour ſe couurir.Elles dorment les mois entiers cõme les lirons,viuẽt & ſe nourriſſent es montaignes.Elles portent en leurs tanieres force paille & foin pour ſe garder du froid.Si elles ont peur elles gettent vn cri haut & cler,& ſifflent,puis ſe fourrent dans leurs trous.Leur chair ſent tant le ſauuage,que pluſieurs en la ſentant rendent leur gorge.Parquoi on la ſale & la tiẽt-on long tems dans la ſaumure pour lui faire perdre cette mauuaiſe ſenteur,& conſumer la grande humidité qu'elle a,à raiſon de trop de graiſſe.Ce neantmoins tãt fraiches que ſalees ſont de treſdifficile digeſtion,chargẽt l'eſtomac, eſmeuuent vne grande chaleur par tout le corps.La graiſſe eſt bone pour mollifier & eſtẽdre les ners retirés.Il y a d'autres ſortes de ſouris ou ras qui ont prins leurs noms des regions & prouinces où elles naiſſent,comme la Pontique, Laſſique, Norique, Pannonique, Indique. Le rat du Ponte eſt blanc comme neige, hors mis le deſſus de la queuë qui eſt fort noir, laquelle n'eſt pas plus grande qu'vn doigt : il eſt gros comm'vn écurieu, il chaſſe aus oiſeaus & aus ſouris. Ie penſe que cet animal eſt ce que nous apelons Armelline. Le rat Laſsique eſt

Sciurus, de σκία, ombre, & οὐρὰ, queuë.
** Marmottes ou Marmotaines.*
**al. graſſes.*

En Frãçois, Ermine.

ECVRIEV.



C'eſt en Latin Varius, ou Venetus.

blanc cendré, toutesfois il a le ventre blanc, & eſt plus grand que l'ermine. Nous l'apellons menu ver. Le rat Norique eſt de la grandeur d'vne bellette, il a le poil quaſi comme le lieure, la queuë courte, & n'a point d'oreilles, ains des trous au lieu d'icelles. Le rat Pannonique eſt de couleur tirant ſur le verd, il reſemble à la belette, il n'eſt point plus grand que nos ſouris des maiſons. Le rat Indique eſt de poil ſemblable aus marmotaines, hors mis qu'il eſt ſemé ça & là de pluſieurs poils blancs, il a la teſte & le muſeau longs, les oreilles courtes, la queuë groſſe au commencement, qui va touiours en amoindriſſant bien

bien bas,les iambes hautes d'vn empan:il eſt de la grandeur d'vn chat,de piés plus petis,de poil plus rude, principalement ſi on le frotte à contrepoil.Voila quãt aus ſouris. On peut mettre l'écurieu du nombre des ſouris:car outre la queuë qu'il a ſi velue & ample,qu'il s'en couure tout,il eſt de toutes autres parties ſemblables à la ſouris pontique.C'eſt vn animal aſſes conneu.Pline en fait mention au liu.8.chap.38 Les écurieus preuoient,dit-il,le mauuais tems, ils bouchent leurs trous du coſté que doit venir le vent, & les ouurent du cõtraire.Leur queuë velue leur ſert de couuerture.Voila qu'il en dit.Aucuns trouuẽt les écurieus fort bons à manger,tãt pource qu'ils donnẽt bone nourriture au corps,que auſsi ils ſont aſſes frians. Leur graiſſe eſt bone en medecine,& ſert où il faut remollir,& reſoudre. La fiante de ſouris incorporee en vinaigre,comme dit Gal.au li.de la theriaque à Piſon,eſt fort bone pour garder le poil de tomber ſi on en frotte les lieus d'ou le poil tombe:& beu à part ſoi romt la pierre de la veſsie. Μῦς en Grec,en Latin,Mures:en Italien,Topi:en Aleman,Mauſſ:en Eſpagnol,Ratones:en François,Souris,ou rats.

Les uertus.

Les noms.

DV LAICT. CHAP. LXIIII.

LAict generalement engendre bones humeurs,eſt de bone nourriture,fait bon uentre : † il engendre des uentoſités en l'eſtomac,& aus inteſtins. Le laict du printems eſt plus aqueus que celui d'eſté, celui qui prouient de paſture uerte,lache plus le uentre.Le meilleur laict eſt celui qui eſt blanc,eſgalement eſpais,& qui demeure ſur l'ongle quand on y en met,ſans s'eſpandre. Le laict de cheure ne fait pas ſi bon uentre, car cet animal ſe paiſt pour la plus part de choſes aſtringentes,comme de cheſne,de lentiſque,d'oliuiers ſauuages, de terebinthe:pource le laict en eſt meilleur à l'eſtomac. Le laict de brebis eſt dous,gras & eſpais,toutesfois il n'eſt ſi bon à l'eſtomac. Le laict de uache,d'aneſſe,de iumẽt, fait meilleur uentre,encores qu'il le brouille. Si le beſtail ſe paiſt de ſcammonee,d'ellebore,de clematis,de mercuriale, le laict rẽuerſera l'eſtomac & le uentre,comme i'ai dit auenir es mons tuſtins: car les cheures qui là paiſſent les premieres feuilles de l'ellebore blanc,elles meſmes uomiſſent,leur laict auſsi fait uomir,& cauſe grans deuoyemens d'eſtomac. Tout laict cuict reſerre le uentre,ſur tout ſi on y eſtaint des pierres blanches de la mer, rougies au feu. En ſomme le laict eſt bon à toutes exulcerations interieures,ſpecialement du goſier,des poulmons,des inteſtins,des reins, de la ueſsie. Quant au dehors il eſt bon contre les demangeſons,bubes,mauuaiſes humeurs du corps,ſi on en uſe deſtrampé auec miel cru,un peu de ſel & d'eau.Tout laict bouilli n'engendre pas tant de uentoſités.Cuit auec des pierres de mer iuſques à la conſumption de la moitié eſt bon aus flus de uentre,où il y a ulceres.En tout laict y a du mégue,ou petit laict,lequel ſeparé a plus d'efficace à laſcher le uentre. On en ordonne à ceus qu'on ueut purger ſans acrimonie,comme aus melãcholics,à ceus qui ſont ſugets au haut mal,aus lepres,ladreries, bubes ou puſtules qui ſortent par tout le corps.De tout laict on en fait une ſorte que les Grecs apellent Schiſton,comme s'enſuit, On met bouillir du laict dans un pot de terre neuf,on le remue touiours auec une branche uerte de figuier, aprés qu'il a fait deux ou trois bouillons, on gette dedans pour chaque 10.onces de laict,12.drachmes,quatre ſcrupules de uinaigre miellé, & par ce moyen le mégue ſe ſepare de ce qui ſe caille en formage.Pour le garder de reſpandre quand il boult,il faut auoir un'eſponge bien abbreuuee d'eau froide,& bagner inceſſamment le bord du pot où le laict cuit,& plõger dedans un ſeſtier d'argent plein d'eau froide.On boit de ce laict iuſques à cinquante onces par interualles,en ſe proumenant aprés en auoir prins dix onces. Le laict frais eſt de grande efficace contre eroſions,& brulures auenues par medicamens uenimeus,comme de cantharides,ſalamandres,bupreſtes,chenilles de pin,iuſquiame,doryenium, aconit,tue-chien,principalement le laict de uache eſt ſingulier aus choſes ſuſdites:il eſt bon auſsi pour gargarizer aus eſcorcheures du goſier,& des tonſilles.Le laict d'aneſſe,ſi on s'en laue la bouche,raffermit les dens & les genciues.Le laict de uache,de brebis,de cheure cuict auec des pierres amaſſees en la mer,reſerre le flus de uẽtre auec ulcere des boyaus, & appaiſe le mal de uentre qui donne touiours enuie d'aller à ſelle ſans y pouuoir rien faire.Le laict clyſterisé ſeul,ou auec decoction d'orge, ou de halica addoucit fort les corroſions des inteſtins. On en ſtringue auſsi dans les lieus ſecrets des femmes. Le laict des femmes eſt treſdous,& fort nourriſſant.Sucé de la mamelle meſme il eſt tresbõ aus phthiſics,& aus mordicatiõs de l'eſtomac:c'eſt le contrepoiſon du lieure marin:il eſt bon es yeus pleins de ſang par coup, ſi on en met dedans auec poudre d'encens:il eſt auſsi profitable aus gouttes,appliqué auec du ius de pauot,& cerat.Le laict eſt mauuais à tous ceus qui ont mal de ratelle, de foye,qui ſont ſugets au haut mal,aus tournoyemens de teſte,à ceus qui ont la fieure,douleur de teſte, mal de nerfs, ſi ce n'eſt que pour les purger,on leur donne quelquesfois de celui qu'on apelle Schiſton, tel que nous auons dit cideſſus. On dit que le Laict de la premiere portee d'une chienne fait tomber le poil,ſi on s'en frotte,qu'il ſert de contrepoiſon, qu'il fait ſortir l'enfant abortif, mort au uentre de la mere.*

Laict de cheure.

De brebis.

Le Laict cuit.

Il contient trois demi-ſeſtiers de la meſure de Paris.

La nuiſance.

DV FORMAGE. CHAP. LXV.

LE formage frais,n'eſtant point ſalé,eſt nourriſſant,bon à l'eſtomac,qui ſe diſtribue aiſément par le corps,lequel il rend charnu,il lache moyennement le uentre.Toutesfois les uns ſont meilleurs que les autres, ſelon la nature du laict dõt ils ſont faits.Le formage cuit,eſpreint,puis roſti reſerre le uentre:il eſt bon aus inflammations des yeus,& aus meurtriſſeures.Le formage frais ſalé eſt moins nourriſſant,il diminue la chair du corps, il eſt mauuais à l'eſtomac,au uentre & aus inteſtins.Celui qui eſt uieil reſerre le uentre.Le petit laict qui reſte en faiſant le formage nourrit bien les chiens. Hippace, c'eſt adire le formage de iument a une fort mauuaiſe ſenteur,toutesfois il eſt fort nourriſſant, & eſt correſpondant à celui de uache. Aucuns apellent Hippace le caillé de iument.

Les qualités & uertus.

Le formage de iument.

DV BEVRRE ET DE LA SVIE D'ICELVI. CHAP. LXVI.

LE beurre ſe fait du laict gras,comme eſt celui de brebis. On en fait auſsi du laict de cheure, le battant en la beuriere iuſques à ce que le beurre ſoit ſeparé du petit laict.Le beurre de ſa nature eſt huileus,remollitif:pource beu en quantité fait bon uentre.On en uſe contre tous poiſons au lieu d'huile d'oliue.Si on en frotte auec miel les gẽciues des petis enfans,les dens leur uiendront plus aiſément:il eſt bon aus demãgeſons des genciues,& aus ulceres de la bouche des petis enfans. Si on s'en frotte le corps il en reçoit mieus la nourriture,& mondifie la peau de petites puſtules blãches.Le beurre qui n'eſt neũf ne trop uieil eſt fort bon aus inflamatiõs,& duretés des lieus ſecrets des femmes.On le clyſteriſe aus dyſenteries,& aus ulceres du boyau nommé Colon:on en met aus medicamens maturatifs,principalemẽt aus playes des nerfs, des pellicules du cerueau, & du col de la ueſsie:il mondifie,remplit & incarne:il eſt fort bon appliqué à ceus qui ſont mordus des aſpics. On uſe du beurre frais aus uiandes comme d'huile,& s'en ſert-on au lieu de graiſſe pour acouſtrer les iſſues de table.La maniere d'en recueillir de la ſuye eſt telle,On met le beurre en une lampe neuue,on l'allume,on la met dans un pot de terre ayant un couuercle fait en pyramide,pointu en la cime,large en bas,& pertuisé comm'un four,là dedans faut laiſſer conſumer le beurre, & y en mettre d'autre aprés,iuſques à ce qu'on ait de la ſuye à ſuffiſãce,lequel faut racler auec une plume,& la ſerrer pour ſon uſage. Cette ſuye eſt bone aus medicamẽs des yeus pour deſecher & reſtraindre,elle arreſte les defluxions,& cicatriſe ſoudain les ulceres.

LE laict eſt la ſuperfluité du dous & bon aliment engendree es mamelles & tetins des animaus femelles de leur ſang deux fois cuit.Le laict eſt composé de trois ſubſtances,aſſãuoir du formage,beurre, & laict cler,leſquelles ſeparees l'vne de l'autre,ſont de diuerſes qualités & temperatures.Ie cõmẽcerai au laict,

BEVRRE ET LA SVIE.



traittant des qualités de celui qui ſert maintenant tant en viandes qu'en medecine. Tel eſt laict de femme, de cheure, de brebis, de vache, de buffle, d aneſſe. Et iaçoit que les anciens ſe ſoient ſeruis du laict de chameau, & de iument, toutesfois à raiſon qu'on ne s'en ſert aucunemẽt en Italie, ny es regions circonuoiſines, que ie ſache, ie m'en tairai comme de choſes ſuperflues. Le laict de femme eſt le meilleur de tous, parce qu'il eſt temperé en toutes ſes parties. Le meilleur aprés eſt celui de cheure, cõbien qu'il ſoit vn peu plus ſec. Celui de brebis eſt plus gras, & a moins de mégue. Celui de vache & de buffle auec ce qu'il eſt plus eſpais, il eſt auſsi plus gras que tous. Pource Gal. au li. 10. des ſimp. dit, Ie m'eſmerueille comment Dioſc. eſcrit qu'on fait du beurre du laict de cheure, & de brebis: car ie n'en ai point veu faire que de laict de vache, d'ou le beurre a prins ſon nom Grec. Voila que Gal. dit. Le laict d'aneſſe comm'il eſt plus abondant en petit laict que tout autre, auſsi eſt-il moins gras. Tout laict en general ſe cõnoit à la couleur, odeur, ſaueur, ſubſtance. Le meilleur donc eſt celui qui eſt tresblanc, reluiſant, & cler, qui ne tire point ſur le verd, ne ſur le iaune, ne ſur le noir, & n'eſt aucunement terni, ayant vn'odeur bone, ſouëue, ne mauuaiſe, ne facheuſe, de ſaueur douce, ne amere, ne forte, ne aigre, ne ſalee. Quant à la ſubſtance, faut qu'il ne ſoit ne trop cler, ne trop eſpais, ains moyen entre ces deux, de ſorte qu'vne goutte miſe ſur l'ongle s'entretiene en ſa rondeur, ſans couler ne ça, ne là. Le laict qu'on trouuera tel, ſera le meilleur de tous, & tresbon en viande. Au contraire celui qui n'a les marques ſuſdites, ou qui eſt de beſtes malades, ou qui ſe paiſſent d'herbes mauuaiſes & venimeuſes, donne treſmauuaiſe nourriture, renuerſe & tourmente l'eſtomac & tout le corps. Pource Gal. dit au 3. liure des ali. que ſi on mange du laict de cheure, ou de quelque autre animal qui ſe ſoit repeu de ſcammonee ou tithymale, certainement on aura le cours de ventre. Le bon laict eſt profitable à gẽs de moyen âge, aus vieils auſsi, n'eſtans de froide complexion naturellement, aus choleres, aus phthiſics & deſechés, & generalement à tous qui ont l'eſtomac vuide de mauuaiſes humeurs. Au contraire le laict eſt nuiſible à ceus qui ont la fieure, douleur de teſte, inflammation d'yeus, paralyſies, cõuulſions, à ceus qui ſont ſugets à catarres, aus grauelleus, aus phlegmatics, à ieunes gens, aus oppilés, ſpecialement à ceus qui mangent aus iſſues des repas du laict, tartes, & autres viandes acouſtrees auec du laict, & tant plus le laict eſt eſpais, tant plus grande en eſt la nuiſance qu'il fait. Pour cette raiſon Gal. eſcrit au lieu preallegué. Le laict qui contient grande quantité de mégue, encores qu'on en vſe touiours, n'apporte aucun dommage: celui qui n'en a gueres, ains beaucoup de groſſe ſubſtance dont on fait le formage, eſt dangereus à ceus qui en vſent trop ſouuent. Afin donc que le laict ne face point de mal, il faut qu'il ſoit frais tiré, qu'on y mette vn peu de miel ou ſucere, afin qu'il ne ſe caille en l'eſtomac, & qu'on n'en prẽne point plus que l'eſtomac ne peut digerer. Il faut ne manger, ne boire vin aprés le laict, & ne faut faire exercice iuſques à ce qu'il ſoit hors de l'eſtomac. Et pource que le laict gaſte les dens (combien que Dioſc. die le contraire du laict d'aneſſe) incontinent qu'on en aura prins, il faut lauer la bouche de vin, ou d'eau miellee. Quant eſt du laict frais caillé, encores qu'on en mange ſouuent au printems & en eſté, nonobſtant il charge & fache fort l'eſtomac, remplit la teſte de fumees, il eſt de mauuaiſe digeſtion, & engendre groſſes humeurs. Parquoi il le faut touiours manger le premier à l'entree de table. Car ſi on le mange à la deſſerte, comm'on a acouſtumé de faire, ou il ſe corrompra incontinent, ou il fera deſcendre en bas auec ſoi la viande premiere toute indigeſte. Tout laict, principalement celui de femme, augmente le cerueau, engraiſſe le corps, addoucit la toux aſpre & ſeche, fortifie le ſperme, mitigue les ardeurs de l'vrine, reffait les perſones élanguies & amaigries, il donne bone & grande nourriture, il fait bon ventre, il ſe conuertit aiſément en ſang, il augmente la chair, eſlargit la poitrine, & nourrit plus que tous autres alimens. Quant eſt du laict de la premiere lictee d'vne chienne, qu'il face tomber le poil, ſi on s'en frotte, & qu'il gette l'enfant mort hors du ventre de la mere ſi on en boit (ſelon que dit Dioſcor. par le rapport d'autrui.) Galien au ſixiéme liure des ſimples, dit qu'il n'en eſt rien. Le beurre, comme dit Galien au lieu preallegué, eſt maturatif, & quelque peu reſolutif, es corps moyens entre mols & durs: car il ne pourroit reſoudre les tumeurs des corps du tout durs, mais il meurit & reſout aiſément les tumeurs chaudes des corps mols & tendres. Car de beurre ſeul on guerit les oreillons, les inflammations des parties glanduleuſes, les inflammations de la bouche, & pluſieurs autres parties des femmes, & des petis enfans. Meſme ſi on en frotte les genciues des enfans quand ils gettent des dens, il ſubtilie auſsi bien que le miel, les genciues par ou les dens doiuent ſortir: meurit & reſout toutes maladies de matiere chaude en la bouche, aprés que la defluxion a ceſsé de tomber. Pource on en vſe en cataplaſmes qu'on applique aus oreillons, aus hypochondres, & aus glandules enflambees. Prins par la bouche, & diſtribué par le corps ſert grandement à faire cracher les mauuaiſes humeurs des poulmons, aus pleureſies, & aus inflammations des poulmons: ioint auſsi qu'il les meurit. Si on prend du beurre ſeul en maniere de loch, il meurit plus, & fait moins cracher: ſi on en prend auec du miel & amandes ameres, il fait plus cracher & meurit moins. La creſme qu'on fait principalemẽt du laict de vache, encores qu'elle ſoit bié requiſe en tous feſtins, & eſtimee fort friande

Qualités de diuerſes ſortes de laict.

Le chois.

Vertus du laict.

Moyen de bien uſer du laict.

Laict caillé.

Autres uertus du laict.

Proprietez du beurre.

Qualités de la creſme.

friande,si est-ce que à raison qu'ell'est fort grasse relasche la bouche & entree de l'estomac, nage sur toute autre viãde,la pousse en bas deuant qu'elle soit digeree,remplit le cerueau de fumees,engendre grosses humeurs.Le formage se fait de la plus espaisse partie du laict,y meslãt de la presure,& en espreignãt le mégue. Le formage frais est le meilleur,il nuist moins à l'estomac, & est de plus facile digestion que celui qui est de long tems gardé,le vieil,encores qu'il soit trouué bon de plusieurs, à cause qu'il pique la langue, toutesfois c'est le pire de tous:car il brule & altere & est de difficile digestion:il engendre la grauelle,il oppile le foye, il referre le ventre,& es corps chaus il engendre humeurs melancholiques. Pource il fait plus de dommage par sa qualité brulãte,& mauuaises humeurs qu'il produit, qu'il ne porte de profit en subtiliãt les grosses humeurs.Puisque dõc il ne vaut rien à faire faire digestion,ne à prouoquer l'vrine,ne à faire bon vẽtre, ne à produire au corps bones humeurs,il le faut du tout euiter.Gal.traittãt du formage au liu.10.des simp. dit ainsi,On me seruit vne fois vn formage de laict de vache,que ie iugeois à l'odeur estre fort. Ie le gettai, & pensoi que mes seruiteurs l'eussent desia mangé. Lesquels auec autres choses l'ayant encores gardé long tems,me demanderent qu'ils en feroiẽt,& parce qu'il ne valloit rien à manger,tant il estoit fort,se meut vne iolie question entre nous, à quoi ce formage pourroit seruir. Cependant on m'amena sur vne charrette vn pauure goutteus, ayant force neus aus iointures. Il me vint en fantasie de faire cuire vn iambon de pourceau salé,& dãs la decoction d'icelui faire tramper ce formage vieil:puis estãt bié broyé & incorporé auec ladite decoction,ie l'applique sur les neus du goutteus : lequel s'en trouua merueilleusement bien : car (la peau rõpue de soimesme sans incision)de iour en iour tomboiẽt des lopins de ces neus, & ce sans douleur. Quand mon formage fut failli, le goutteus en acheta vn autre,duquel il continua d'vser iusques à ce qu'il fut gueri,& enseigna cette recepte à plusieurs de ses amis qui estoient goutteus comme lui. Ce remede fut de nostre inuẽtion,lequel par experiẽce fut approuué & confermé.Voila que Gal.en dit.D'ou il apert qu'il faut du tout s'abstenir de vieil formage.*Celui qui n'est ne frais ne vieil,iaçoit qu'il ne soit sans porter nuisance,toutesfois il est moins nuisible.Le formage de brebis est le meilleur de tous.*Or tout ainsi que Gal.au li.3.des ali.pour faire honneur à son pais,estime fort les formages de Pergame, aussi ie pense qu'on ne doit trouuer mauuais,si ie hautloue par dessus tous les formages d'Italie,ceus de la Tuscane,principalemẽt ceus qui se font en la terre de Siene,& de Florence,de laict de brebis,qu'on apelle en vulgaire formages Marzolins.Ils sont dous & plaisãs au goust,parce que le laict duquel ils sont faits n'est point caillé de presure,ains de fleurs d'artichaut, dequoi on vse presq; par toute la Tuscane pour cailler le laict,d'ou viẽt qu'estãt vieil, il ne deuiẽt point fort & piquãt.Celui n'est moins prisé qui se fait de laict de cheures,au mois de Septembre pour mãger frais:le meilleur de tous est celui qu'on fait en nostre terre de Siene,nous l'apelons Rauaggiuolo.Les Cardinaus & grãs Seigneurs de Rome en font si grãd cas, qu'ils les enuoiẽt querir iusques dedans Siene à grãd requeste.Ce formage a le goust des bones & odorãtes herbes desquelles nos collines sont pleines,specialemẽt les plus prochaines de nostre Siene.Le formage de vache nourrit plus, & est plus gras que tout autre,mais il est de plus difficile digestiõ.Le formage de cheure, encore qu'il soit fait de laict plus temperé,si est-ce qu'estant vieil il est pire que les autres:car incontinent il se seche,& s'émie tout.Celui de buffle se fait rond,estant serré entre des iones,que les Sienois apellẽt Mozze,les Romais Priuature:les Tuscans en mangent ordinairement:il est tresbon à la bouche,& dous,nonobstant il est de difficile digestion, à raison de sa substãce grasse & visqueuse.Outre ce il y a la recuitte,qui se fait du laict cler cuit au feu.Estãt fraiche,selon Auicẽne,Rhasis,Isach,charge moins l'estomac que tout formage frais. Ell'est bone à ceus qui sont sugets à defluxions chaudes,appaise la soif,fait dormir,toutesfois ell'est nuisible à ceus qui ont l'estomac froid,& aus douleurs de ners.La recuitte vieille est de difficile digestion, ell'altere, ne nourrit gueres, referre le ventre & engendre ventosités.Reste à dire du laict cler,qui est la sustance aqueuse du laict.Gal.au li.10.des simp.dit qu'il est absterssif,qu il fait bon ventre, qu'estant clysterisé laue & nettoye l'acrimonie des intestins sans mordication.Dauantage il est tresbon au lieu d'eau d'en lauer les vlceres esquels y a de la fange & ordure acre & cuisante. Outre ce il vaut mieus lauer de mégue que d'eau les medicamẽs par lesquels on veut resoudre le sang meurtri & noir sous la peau. Nous en vsons aussi en medicamens appropriés aus meurtrissures & ternissures.Mesue estime plus le laict cler d'vne cheure noire que tout autre, puis celui de brebis,disant ainsi,Le petit laict sert de matiere pour faire infusions,de soi aussi est vn medicamẽt sans aucune nuisance.Celui est le meilleur qui est de cheures noires viuãs en bon pasturage,& qui ont n'y a gueres cheuretté.Il eschauffe & desseche au premier degré complet iusques au secõd:il subtilie,laue,nettoye, & par sa qualité nitreuse lasche le ventre doucemẽt,sans aucune mordication:il purge la cholere & la melancholie procedant d'humeurs chaudes & brulees:pource il est fort bon aus maniaques & melancholics. Il sert grandement aus oppilations des parties interieures,& aus maladies causees par icelles,comme hydropisies, iaunisses,mal de ratelle.Il est profitable à ceus qui ont des fieures qui prouiẽnẽt de cholere,& qui ont oppilations des parties interieures, & des veines.Il est fort bon en toutes infectiõs de la peau prouenãs de cholere,& d'humeurs brulees,comme sont lichenes,vitiligines,alphes,psores,lepres.Voila qu'en dit Mesue.Gal. au lieu preallegué parle ainsi du laict, Le laict ioint auec qualité desiccatiue est fort bõ remede pour la dysenterie,& tous autres flus de ventre, d'humeurs acres. Il aquiert cette qualité des pierres toutes rouges de feu qu'on gette dedãs aprés qu'il a bouilli.Il faut que ces pierres soiẽt celles qu'on apelle κλύσμους, c'est-adire,pierres d'eau,où elles ont esté touiours agitees. Le laict se doit tant cuire que la plus part du mégue soit consumee.Nous lui auons donné cette qualité,voire plus forte, mettãs dedãs des carreaus d'acier tous rouges de feu.Tout laict est bon aus defluxions acres qui tombẽt sur les yeus ou seul,ou meslé auec quelque collyre mol,& aus maus d'iceus nommés Hypopia,& Hypossphagmata: estant incorporé auec vn œuf, & huile rosat,& appliqué sur les paupieres quand on va dormir,meurit les inflammations des yeus,mais ce doit estre le laict d'vne femme frais tiré.On en siringue dãs les lieus secrés des femmes,ou seul,ou auec autres medicamens qui peuuent guerir sans mordication,& aus vlceres du fondement qui font douleur à raison de l'acrimonie de leur ordure & fange,aus riddes & creuasses,& inflammatiõs d'icelui. Nous en vsons aussi aus vlceres des parties honteuses,& tous autres qui requierẽt d'estre addoucis,& mitigués ou à cause d'inflammation, ou cuiseur, ou malignité d'humeurs. Pource on en applique aus vlceres chancreus meslé auec medicamens qui appaisent les douleurs,comme ceus qui sont composés de tuthie. Que faut-il dire dauantage? Si on en tient en la bouche,si on l'en laue,si on en gargarise, il mitigue fort les inflammations d'icelle,celles aussi de la luette, celles des autres parties de dedans la bouche, & celles de l'esquinance. Bref, c'est vn medicament lenitif,nayãt aucune mordication en toute sa sustance,sur tout,quand,aprés auoir esté

Qualités de la recuitte.

Proprietez du petit laict.

Vertus du laict selon Gal.

vn peu bouilli,vne partie du mégue eſt conſumee. Les Medecins auſsi ordonnét du laict contre les poiſons corroſifs,comme ſont le lieure marin,& les cantharides,à ceus auſsi qui ſont empoiſonnés d'aconit, & de tapſie,& ce non ſans raiſon. Γάλα en Grec,en Latin,Lac:en Arabic,Leben:en Italien,Latte:en Aleman,Milich:en Eſpagnol, Leche:en François,Laict. Caſeus en Latin. Τυρὸς en Grec:en Arabe,Lubon,ou Gieben: en Italien,Caſcio:en Aleman,Keſen : en Eſpagnol,Queſo:en François, Formage. Serum lactis en Latin,en Grec Ὀρρὸς γάλακτος : en Italien,Siero:en Aleman,Molken:en Eſpagnol,Suero de leche:en François,Mégue,ou petit laict. Βούτυρον en Grec,en Latin pareillement,Butyrum:en Arabe, Zebd:en Italien Burro : en Aleman,Butter,& Anchen:en Eſpagnol,Manteca:en François,Beurre.

Les noms.

† En vn exemplaire Grec eſcrit à la main le mot Grec de cet endroit ne ſignifie pas engendrant ventoſités,mais naturel,c'eſtadire,aidant ou eſtant bon à l'eſtomac, non pas engendrant ventoſités. Ce que Serapion a ſuiui,tranſcriuant ce chap.de Dioſco.diſant,le laict eſtre profitable à l'eſtomac.Ces deus mots Grecs auſsi φυσητικὸν & φυσικὸν ſe reſemblét ſi bié,qu'il a eſté facile aus eſcriuains de mettre l'vn pour l'autre.

DE LA LAINE, ET GRAISSE DE LAINE SVRGE. CHAP. LXVII.

LA meilleure laine auec le ſuin ſe prend du col,& d'entre les iambes des ouailles. Trempee en uinaigre, huile, ou uin,ſert grandement aus playes,aus coups,eſcorcheures,meurtriſſeures,aus os rompus,eſtant apliquee deſſus : car aiſément s'abbreuue de toutes liqueurs où on la met tramper, & eſt mollificatiue à raiſon du ſuin & graiſſe des ouailles, qu'ils apellent Oeſypus. Appliquee auec uinaigre & huile roſat eſt bone aus douleurs d'eſtomac, de la teſte,& des autres parties. La cendre de la laine brulee fait uenir crouſte,& eſcarre aus ulceres,conſume la chair ſuperflue, & les cicatriſe. Pour en faire des cendres,il la faut bien lauer & carder,on la met apres bruler en un pot de terre crue,comme les autres ſimples. On brule de meſme ſorte cette matiere comme laine ou ſoye qu'on trouue es pourpres marines. Aucũs cardent la laine auec ſon ſuin,& l'ayans arrouſee de miel,la font bruler de meſme ſorte. D'autres arrouſent la laine d'huile, l'ayant premierement bien cardee,ſans qu'il en puiſſe rien degouter : puis dans un pot de terre large d'entree ils agencent des petites brochez loin l'une de l'autre,ſur quoi ils font un lict de petis eſclas de tede,apres un lict de laine, continuans ainſi de mettre lict ſur lict de l'un,apres de l'autre. Cela faict ils la brulent à petit feu,& en reçoiuent les cẽdres. Que ſi de la tede diſtille quelque graiſſe,ou pois,ils l'amaſſent & la ſerrent. On laue ces cendres pour medecíner les yeus en cette ſorte, On les met dans quelque tinette auec de l'eau,on les frotte fort auec les mains,puis on les laiſſe raſſoir. On le fait ainſi ſouuent en changeant d'eau iuſques à ce qu'elles ſe trouuent aſtringentes à la langue ſans aucune mordication. Les Grecs apellent Oeſypum, le ſuin & graiſſe de la laine ſurge. Laquelle graiſſe on prepare ainſi, On laue d'eau chaude la laine molle & ſurge, ſans quell'ait paſſé par la racine de l'herbe ſtruthion. On l'eſpreint ſi fort qu'on en fait ſortir toute la graiſſe, qu'on met dans un autre uaiſſeau qui ait la bouche grande,auec l'eau de la laueure,laquelle on brouille fort auec un autre uaſe,la faiſant tomber d'en haut pour la faire eſcumer,ou bien on la remue ſi fort auec un baſton de bois,qu'on en puiſſe cueillir l'eſcume, laquelle on arrouſe d'eau ſalee : la graiſſe eſtant raſsiſe on amaſſe ce qui nage au deſſus, & le met-on en un autre uaſe. Derechef on bat l'eau, on arrouſe l'eſcume qui en ſort d'eau marine,on oſte cette eſcume, & ce continue ſon de faire iuſques à ce que toute la graiſſe conſumee, l'eau ne puiſſe plus eſcumer. On manie auec les mains cette grauſſe,oſtant tout'ordure qui y pourroit eſtre,eſpreignant auſsi toute l'eau, y en remettant touiours de fraiche iuſques à ce que cette graiſſe miſe ſur la langue ſoit un peu aſtringẽte,ſans aucune mordication,& qu'elle ſoit bien graſſe & blanche. On la ſerre dans un pot de terre, & faut que tout ce que deſſus ſoit fait au plus chaud du ſoleil. Aucuns ayans coulé le ſuin,le lauent en eau froide, puis le peſtriſſent entre les mains comme les femmes font le cerot : ainſi il ſe fait plus blanc. D'autres ayans bien laué la laine & nettoyee de toutes ordures,la mettent cuire en eau dans une chaudiere,ils recueillent la graiſſe qui uient au deſſus,la lauent d'eau,comme dit eſt, puis la coulẽt dans une terraſſe pleine d'eau chaude,& l'ayans couuerte d'un linge blanc,la mettent eſpaiſsir & blanchir au ſoleil. Aucuns par l'eſpace de deux iours en gettent l'eau, & en remettent de nouuelle. Le meilleur ſuin eſt celui qui eſt bien uni,qui n'a eſté laué auec le ſtruthium, qui ſent la laine ſurge, & qui deuient blanc laué en eau fraiche,n'ayant rien en ſoi de dur ne graueleus au manier, comm'eſt celui qui eſt ſophiſtiqué auec cerot ou graiſſe. Le ſuin eſchauffe,remplit les ulceres,les mollifie,ſpecialement ceus du fondement, & des lieus ſecrets des femmes auec du melilot, & du beurre:eſtendu ſur de la laine & appliqué fait ſortir les menſtrues, & l'enfant hors du uentre de la mere:auec graiſſe d'oye il guerit les ulceres des oreilles,& des genitoires:il eſt bon aus eroſions des coins des yeus, & aus rongnes qui y uienent,aus paupieres qui ont des duretés ou durillons,& deſquelles le poil tombe. On le brule dans un pot de terre neuf,iuſques à ce qu'eſtant reduit en cendre il perde toute graiſſe. On en peut auſsi tirer de la ſuye, comme nous auons enſeigné ci-deſſus,laquelle eſt fort bone aus medicamens des yeus.

LA LAINE.



Les noms.

DIoſcor.à ſi amplemẽt parle de la laine ſurge,& de la graiſſe qui en ſort,que les Grecs apellẽt Oeſypus, nos apoticaires Iſopus humida,qu'il n'en reſte rien à dire qui merite d'eſtre declaré. Ἔριον en Grec: en Latin,Lana:pareillement en Italien:en Arabe,Sauf ou Suf:en Aleman,Schmutz guuolen : en Eſpagnol, Lana:en François,Laine. Ὄισυπος en Grec:en Latin,Oeſypus:en Arabic,Seufera tab,ou Iufaratab : en Italien,Eſypo:en Eſpagnol,Iſopilho humido:en François,Graiſſe de laine ſurge.

DV CAILLE'. CHAP. LXVIII.

LE caillé du lieure prins en uin du pois de trois oboles, ſert aux pointures des beſtes uenimeuſes, aus celiaques paſſions, aus dyſenteries, aus flus immoderés des femmes, contre le crachement de ſang uenant de la poitrine: il deſcaille & fait deprendre le ſang caillé. Eſtant apliqué auec beurre es lieus naturels des femmes aprés leurs purgations menſtruales, il les rend plus habiles à conceuoir. Toutesfois ſi une femme en boit, il lui fait mourir ſon fruit, ſi elle en boit aprés auoir enfanté, la rendra ſterile pour l'aduenir. Le caillé d'un cheual, qu'aucuns apellent Hippace, eſt particulierement bon aus celiaques & dyſenteries. Les caillés de cheureaus, d'aigneaus, de ſan de biche, de cheureul, de dain, de chamois, de cerf, de ueau, de buffle, ſont de ſemblable nature, & ſont bien bons prins auec du uin, contre le poiſon de l'aconit, prins auec uinaigre, contre le laict caillé en l'eſtomac. Le caillé du ſan de biche apliqué aus lieus ſecrets des femmes, trois iours aprés qu'elles auront eu leurs fleurs, les rend ſteriles. Le caillé du ueau marin a meſme uertu que le caſtoree: il eſt eſtimé bon, prins en bruuage au haut mal. aus ſuffocations de matrice. Or ſi c'eſt le caillé d'un ueau marin, il le faut ainſi eſprouuer, On l'arrouſe d'eau, où un autre caillé, ſpecialement d'un aigneau, auroit un peu trampé. S'il eſt urai caillé de ueau marin, il ſe reſout incontinent en eau, ſi ne l'eſt point, il demeure en ſon eſtre. On le prend des petis, qui ne peuuent encores nager. En ſomme tout caillé aſſemble & fige toutes choſes diſſoutes, diſſout & déprend toutes choſes caillees & figees.

ARiſtote au liure 3. chap. 21. de l'hiſtoire des anim. dit que le caillé eſt la ſubſtance meſme du laict, attendu qu'on ne le trouue que dans l'eſtomac des animaus qui alaittent. Le caillé donc eſt vn laict qui contient vn feu en ſoi, lequel eſtant cuit par la chaleur de l'animal s'eſt conuerti en formage. Toutes beſtes qui ruminent ont vn caillé: entre les beſtes ayans des dens aus deus machoueres le ſeul lieure en a vn. Tant plus vn caillé eſt gardé, tant meilleur il eſt, & tel peut guerir le flus de ventre, meſme celui de lieure, combien que le caillé du veau de biche ſoit le meilleur de tous. C'eſt ce qu'en dit Ariſto. Quant à ce que Dioſco. dit le caillé du lieure eſtre bon à ceus qui crachent le ſang, Gal. au 10. des ſimp. ne l'approuue point, où il en parle ainſi, Tout caillé eſt de qualité acre, & reſolutiue, & deſiccatif: car neceſſairement cela s'enſuit. On dit que le caillé du lieure guerit le haut mal & flus demeſuré des femmes, ſi on le boit auec du vinaigre, & decaille le laict caillé dans le ventre. Ce que nous auons experimenté, non ſeulement du caille du lieure, ains auſsi de toutes autres beſtes. Toutesfois celui du lieure eſt le plus exquis de tous. Le caillé prins en bruuage de meſme ſorte, peut auſsi decailler le ſang figé dans l'eſtomac, principalement celui du lieure, non pas lui ſeul, comm'aucuns ont eſcrit: car cela eſt commun à tous caillés. Aucuns ont eſcrit que le caillé du lieure prins en bruuage reſtraint le crachement du ſang de la poitrine, mais ie n'ai onques veu perſone qui en ait vsé: quant à moi ie n'ai iamais osé apliquer à vn mal requerant aſtriction, vn medicamét acre & piquant. D'autres ont eſcrit le caillé du cheual eſtre bon aus celiaques paſsions & dyſenteries, le caillé auſsi du veau marin eſtre fort exquis, comme ayant meſmes proprietés que le caſtoree. Mais il n'eſt maintenant tems de declarer les vertus qu'on dit chaque caillé auoir ſelon la proprieté de toute ſa ſubſtance. La vertu que Dioſc. attribue au caillé du lieure, du ſan de biche, du cheureul, du cerf, telle auſsi Nicander lui attribue en ſes Theriaques. Πυτία en Grec: en Latin Coagulum: en Arabic, Aſhfea, ou Anfhac, ou Anfhaa: en Italien Caglio: en Aleman, Lypp, Kymnlypp, & Kaeſs Lypp: en Eſpagnol, Coalho: en François, Preſure, & Caillé.

Les uertus du caillé ſelon Gal.

Les noms.

DE LA GRAISSE. CHAP. LXIX.

LA graiſſe d'oye, ou de poulle fraiche, ou gardee ſans eſtre ſalee, eſt bone aus maladies de la matrice. Celle qui eſt ſalee, & qui auec le tems a aquis quelque acrimonie, luy eſt emeuue du tout. Cette graiſſe fraiche & nettoyee de toutes ſes pellicules, ſe met dans un pot de terre neuf, qui tienne une autrefois autant que monte toute la graiſſe qu'on y aura mis pour l'acoutrer & preparer. On met ce pot bien étoupé au plus chaud ſoleil qu'on peut: on coule ce qu'on y trouuera fondu, dedans un autre pot de terre, iuſques à ce que la graiſſe du premier pot ſoit toute foiuue. Ce qu'on en aura tiré il le faut ſerrer en un lieu bien froid pour s'en ſeruir. D'autres mettent le pot de terre en eau bouillante l'appuyans à fin qu'il ne puiſſe uerſer, ou bien le mettent ſur des cendres chaudes, pour échauffer le pot comme pourroit faire le ſoleil. Il y a un autre maniere de preparer ces graiſſes. Apres auoir oſté toutes ces petites peaux qui ſont parmi, on les fait fondre dans un pot, y aiouſtant un peu de ſel menu: puis aprés les auoir coulees par un linge, on les ſerre pour s'en ſeruir. Ces graiſſes ſont bones aus medicamens pour délaſſer. La graiſſe de pourceau & d'ours s'acouſtre comme s'enſuit, On prend le plus frais & le plus gras de ces beſtes, ſur tout d'alentour des rougnons, l'ayant nettoyé de toutes peaus, on le petrit fort auec les mains dans force eau de pluye fort froide, & l'épreint on tant qu'il en deuient quaſi ſec, il faut nonobſtant changer ſouuent d'eau pour le lauer: puis on met cette graiſſe dans un pot de terre qui tienne deux fois autant qu'elle monte, tout plein d'eau, le tout ſur un feu lent & petit, de charbon pour fondre, en remuant touſiours auec une ſpatule, on la coule dans eau froide. Quand la graiſſe ſera refroidie, & que l'eau en ſera écoulee iuſques à une goutte, on la met dans un pot de terre bien laué, où on la fait fondre, & ſerre lon auec les mains, à fin que toute la craſſe & ordure deſcende au fond. Puis apres on la coule dans un mortier baigné auec un éponge: quand elle eſt prinſe on en gette l'ordure qui eſt en bas. Pour la troiſiéme fois on la fait fondre ſans eau, & eſtant bien nettoyee en la maniere que deſſus, on la ſerre dans un pot de terre bien bouché, en lieu tresfroid. Le ſuif de bouc, de brebis, de cerf ſe prepare ainſi, Eſtant un chacun d'iceus laué & nettoyé de toutes ſes pellicules, comme nous auons dit de la graiſſe de porc, il le faut mettre en un mortier, le mollifier & manier entre les mains, y aiouſtant touiours un peu d'eau, iuſques à ce qu'elle ne paroiſſe plus ne ſanglante, ne graſſe, ains clere & nette: puis dans un pot de terre auec telle quantité d'eau qu'elle couure la graiſſe, & la faire fondre à petit feu de charbon, la remuant touiours: vous la coulerez aprés en eau froide, où eſtant refroidie la faut refondre dans un pot de terre laué, & acheuer le tout comme nous auons dit ci deſſus. Pour la troiſieme fois il faut faire fondre ceſte graiſſe ſans eau, la couler dans un mortier arrouſé d'eau, à fin qu'eſtant refroidie on la ſerre, comme nous auons dit de la graiſſe de pourceau. Le ſuif de beuf, ſur tout celui d'alentour les rougnons, eſtant bien purgé de toutes ſes peaus ſe doit lauer auec eau de la haute mer, & doit eſtre diligemment broyé dans un mortier, l'arrouſant touiours d'eau marine: apres eſtre bien broyé, il le faut mettre dans un pot de terre auec tant d'eau marine qu'elle ſurpaſſe d'un empan pour l'y lauer & cuire iuſques à ce qu'il ait perdu toute ſa mauuaiſe odeur, aiouſtant pour cent drachmes de ſuif, quatre drachmes de cire Tyrrhenique: puis eſtant coulé, & les ordures oſtees qui eſtoient au fond, il le faut remettre dans un pot de terre neuf, & bien etoupé, l'expoſer au ſoleil de iour iuſques à ce qu'il deuiene blanc, & qu'il ait perdu toute ſa mauuaiſe ſenteur. Le ſuif des taureaus ſe prepare ainſi, On le prend des rougnons, on le laue en eau de riuiere courante, oſtant touiours les peaus: on le met fondre en un pot de terre neuf auec un peu de ſel: on le coule dans eau clere. Quand il eſt refroidi on le petrit fort auec les mains gettant l'eau, & en y remettant touiours de fraiche iuſques à ce qu'il ſoit bien laué. Cela fait il faut derechef le faire cuire auec ſemblable meſure de uin odorant.

Aprés qu'il aura fait deux bouillons, il le faut oſter du feu, & le laiſſer ainſi toute la nuit. S'il ſent encores mal le lendemain, il faudra changer de pot, & le mettre cuire encores en uin odorant, & touiours come deſſus, iuſques à ce qu'il ait perdu toute ſa mauuaiſe odeur. On le fond auſſi ſans ſel, principalement pour les accidens auſquels le ſel eſt contraire, mais eſtant ainſi preparé n'eſt pas ſi blanc qu'auec ſel. On acouſtre en la méme ſorte la graiſſe des leopars & lions. On aromatiſe la graiſſe de taureau, de ueau, de cerf, la mouelle auſſi de cerf en cette ſorte, Mettez la graiſſe bien nettoyee de ſes peaus, & bien lauee bouillir dans du uin tresodorant ſans aucune eau marine, laiſſez la ainſi toute la nuit. Le lendemain remettez y autant de ſemblable uin, faites la fondre, & la coulez treſbien. Sur ſix liures, neuf onces de graiſſe, mettez ſept drachmes de ionc Arabic. Si uous la uoulez faire trop mieux ſentir, aiouſtez quarante drachmes de fleurs de ce ionc, auec autant de palme, de canne aromatique, de canelle, du bois de baume, d'aſpalathe, de chacun une drachme, de cinnamome, de cardamome, de nard de chacun un'once. Le tout eſtant diligemment pilé, faites le bouillir iuſques à trois bouillons en uin odorant, le pot bien étoupé & bien aſſeuré ſur les charbons: puis oſtez le du feu, & le laiſſez ainſi toute la nuit. Le lendemain gettez le uin, & en remettez d'autre ſemblable: qu'il donne trois bouillons comme l'autre: le matin tirez la graiſſe du pot & répandez le uin, nettoyez toute l'ordure qui y pourroit eſtre, & lauez bien le pot, pour y ſerrer la graiſſe fondue & coulee pour la derniere fois. La graiſſe bien curee ſe rend ainſi odoráte. Mais qui uoudra qu'une graiſſe quelle qu'elle ſoit, reçoiue & s'abbreuue bien de bones odeurs, il la faut premierement épaiſſir, & lucy donner corps comme s'enſuit, Prenez quelque graiſſe que uoudrez, mettez la bouillir auec du uin, y aiouſtant des branches de meurte, de ſerpolet, de ſouchet, d'aſpalathe fort pilé (toutesfois il y en a qui ſe contentent d'une de ces drogues ſeulemẽt) Aprés auoir fait trois bouillons, oſtez la du feu doucement, coulez la par un linge, & l'aromatiſez comme dit eſt. Toute graiſſe s'incorpore & s'aromatize comme s'enſuit, En premier lieu il faut que la graiſſe que uoudrez prendre ſoit broyee fraiche, & qu'elle ſoit nettoyee de ſang, & de toutes autres choſes que nous auons dit. Mettez la dans un pot de terre qui n'ait point ſerui auec du uin blanc uieil, odorant, qui la ſurpaſſe d'un demi pié, faites la bouillir à petit feu, iuſques à ce qu'elle ait perdu ſa propre odeur, & ſente entierement le uin. Le pot oſté du feu, icelle refroidie, mettez en dans un pot de terre deux liures huict onces, auec trois liures quatr'onces de méme uin, cinq liures quatr'onces de ſemence de lotus (i'enten de celui duquel on fait les piſires & flutes) bien pilee: cuiſez le tout à petit feu le remuant touiours: ayant perdu ſon odeur, eſtant coulé & refroidi, pétriſſez & incorporez le tout auec ſeize onces d'aſpalathe pilé, cinq liures quatr'onces de fleurs de mariolaine, & uin uieil. Cela s'abbreuue, & retient l'odeur en une nuit. Le lendemain gettez le tout dans un pot de terre tenant ſoixante liures, y aiouſtant cinq liures de uin: laiſſez le tout bouillir enſemble iuſques à ce que la graiſſe ait prins la uertu & odeur des drogues. En fin faites la fondre, & la coulez, puis la ſerrez. Si uous la uoulez plus odorante, meslez y huict drachmes de treſgraſſe myrrhe détrampee en uin fort uieil. La graiſſe de poule, & d'oye s'aromatiſe en cette ſorte, Prenez 240. drachmes de celle que uoudrez, bien curee, mettez la dans un pot de terre, y mélant d'eryſiſceptrum, du bois de baume, de la couuerture des dattes en fleur, de canne odorante bien pilee, de chacun un'once & demie, de uin Leſbien uieil un'once & demie auec quatre ſcrupules: laiſſez les donner trois bouillons ſur feu de charbon, le pot oſté du feu, laiſſez le tout refroidir un iour & une nuit. Le lendemain l'ayant fait fondre paſſez le par un gros linge bien net dans un autre uaiſſeau. La graiſſe eſtant prinſe & figee amaſſez la auec une conche, & la mettez dans un pot de terre neuf, bien fort couuert, & la ſerrez en lieu fort froid. Le tems d'hyuer eſt propre pour aromatiſer ces graiſſes: en eſté elles ne ſe figent pas bien. Aucuns y aiouſtent quelque peu de cire Tyrrhenique pour mieus incorporer le tout enſemble. La graiſſe de pourceau, d'ours & autres beſtes s'aromatiſent de méme façon. Pour faire que la graiſſe ſente la mariolaine, il faut ainſi faire, Prenez ſeize onces de telle graiſſe que uoudrez, toutesfois celle de taureau eſt la meilleure, curez la bien, deux liures de mariolaine bien meure, chapplee bien menu, mélez le tout enſemble, & auec force uin, reduiſez le en paſtons, ou maſſes, leſquels laiſſerez dans le pot bien couuert toute la nuit. Le matin faites les cuire dans un pot de terre à petit feu y gettant un peu d'eau, iuſques à ce que la graiſſe ait perdu ſon odeur, coulez la, & laiſſez toute la nuit dans un pot bien couuert, à fin que toute l'ordure deſcende au fond. Le lendemain l'ordure qui eſt au fond nettoyee, on aiouſte de mariolaine bien pilee deux liures, de méme ſorte on la reduit en paſtons: puis on la cuit & coule (toute ordure raclee) comme deſſus eſt dit, & on la ſerre en un lieu froid. Pour contregarder la graiſſe d'oye, de poulle, de ueau non curee, qu'elle ne ſe corrõpe, il faut faire ainſi, Qu'on laue bien la graiſſe qu'on uoudra, qu'on la ſeche à l'ombre ſur un crible, puis qu'on la mette dans un linge bien net pour la fort preſſer auec les mains, qu'on l'enfile pour la pendre en un lieu ombrageus, aprés pluſieurs iours on l'enueloppe dans de la charte nouuelle, & la ſerre lon en lieu froid. Toute graiſſe en general ſe contregarde de corruption ſi on la méle auec du miel. Toute graiſſe a uertu d'échauffer de mollifier, rarefier. Celles du taureau, du beuf, du ueau ont quelque peu d'aſtriction. Celle du lion a mémes proprietés, & dit-on quell'aſſeure la perſone contre toutes embuſcades qu'on lui ſauroit dreſſer. Les ſerpens fuyent ceus qui ſont oins de graiſſe de cerf, ou d'elefant. Le ſuif de cheure eſt plus aſtringent: parquoy auec griotte ſeche, ſumac, & formage eſt bon aus dyſenteries: on en baille auſſi en clyſteres auec decoction d'orge. La decoction humee eſt bone aus phthiſics, & à ceus qui ont mangé des cantharides. Le ſuif de bouc pour eſtre fort reſolutif, eſt bon aus gouttes des piés, appliqué auec fiante de cheure & ſaffran. Celui d'ouaille lui eſt correſpondant en qualité. La graiſſe de pourceau eſt bone aus maladies du fondement & de la matrice, & aus brulures. Le uieil ſein de porc ſalé, échauffe & remollit, laué en uin ſert aus pleuritics: incorporé auec de la chaux ou cendre il eſt bon aus inflammations, fiſtules, & tumeurs. On dit que la graiſſe d'ane rend les cicatrices de méme couleur que l'autre peau. La graiſſe d'oye & de poulle ſont propres aus maladies des femmes, aus leures fendues, à farder le uiſaige, aus douleurs d'oreilles. La graiſſe d'ours, fait reuenir le poil tombé, & guerit les mules des talons. La graiſſe de renard eſt bone aus douleurs d'oreilles. Les graiſſes des poiſſons de riuiere fondues au ſoleil, & mélees auec miel, éclarciſſent la ueuë, ſi on s'en oint les yeus. La graiſſe des uiperes eſt bone aus foibleſſes de la ueuë, & cataractes ſeule, y aiouſtant de la reſine du cedre, du miel Attique, auec autant d'huile uieil. Elle engarde que le poil des aiſſelles qu'on ſe ſera arraché ne renaiſſe aucunement, ſi on s'en frotte le lieu où aura eſté le poil.

Proprietés des graiſſes.

IAçoit que Dioſco. ait amplement traitté, des ſuifs, oins, & graiſſes, d'ont on ſe ſert en medecine, ayant dechiffré leurs vertus & proprietés, auec la maniere de les preparer, aromatiſer, contregarder de corruption, neantmoins, veu que Gal. au liure 11. des ſimples a décrit plus curieuſement, plus au long, & plus en particulier, ſelon mon iugement leur nature & qualité, il me ſemble qu'il ne ſera que bien à propos d'en reciter ici ce qui en a eſcrit. Le ſuif (dit il) & la graiſſe ſont communement comtees pour parties d'animaus: car tous ceus qui ſont bien nourris ont ſuif ou graiſſe. Ceus qui ſont maigres & mal nourris, le plus ſouuent ils n'en ont point, ou bien ſi peu, & ſi ſec qu'on ne s'en ſauroit aider. Or il y a difference entre ſuif & graiſſe: car le ſuif eſt plus eſpais, pource il vient es animaus qui ont la nature terreſtre pour le plus, comme la graiſſe à ceus qui ſont les plus humides. La graiſſe ſe fond incontinent au feu, & n'eſt ſi aiſee à ſe reprendre quand elle eſt vne fois fondue. Le ſuif n'eſt aiſé à fondre, eſtant fondu ſe fige incontinent, & eſt plus dur que graiſſe. Le pourceau bien nourri a force graiſſe, car c'eſt vn animal de ſa nature fort humide. Les beufs, les cheures, & autres beſtes à cornes de nature plus ſeche ont beaucoup de ſuif. Toutesfois tu peus, comme pluſieurs Medecins, apeler ſuif toute ſubſtance huileuſe & graſſe des animaus: tu la peus auſsi apeler

apeler graiſſe. Nonobſtant tu ne ſaurois dire à la verité le ſuif des cheures eſtre plus humide que celui des pourceaus, lequel eſt le plus humide que tous autres preſque,auſsi a il quaſi meſme vertu, & produit meſme effet que l'huile, combien qu'il ſoit plus remollitif, & plus maturatif que l'huile, & par cóſequent propre aus cataplaſmes & emplaſtres qu'on ordonne aus inflammatiós & apoſtemes chaudes. Quant aus mordications & eroſions du boyau culier,ou du colon,on clyſteriſe pluſtoſt du ſuif de chieure,que de porc:non pas qu'il amortiſſe plus les cuiſeurs & acrimonies (car celui du pourceau de ſa nature rabbat plus les mordications,parquoi on le meſle aus oignemens & emplaſtres pour guerir les vlceres, comm'eſt celui qu'on apelle parygrum) mais pource que le ſuif de cheure eſtant plus eſpais de ſoi, ſe fige pluſtoſt,ou au contraire celui de pourceau coule touiours comm'huile. Pour cette raiſon nous en clyſteriſons aus dyſenteries, & eſpreintes quand on a touiours enuie d'aller à la ſelle ſans y rien faire, quand nous voulons addoucir les mordications deſdites maladies. Il faut noter qu'aucunes choſes pour eſtre de parties ſubtiles repriment, & mitiguent plus les acrimonies, ſur tout quand le mal eſt plus profond. Car les choſes liquides penetrent mieus au profond du corps,à raiſon de leur ſubtilité,que les choſes groſſes & materielles,& ſe meſlẽt mieus auec les humeurs qui cauſent la mordication & cuiſeur. Pour cette raiſon la graiſſe d oye reprime plus ce qui eſt mordicant au profond du corps, ſi eſt elle plus chaude que celle du porc. Celle des poulailles eſt moyenne entre deus : celle des maſles eſt touiours plus ſeche,celle des chaſtrés eſt touiours moins chaude, & moins ſeche : car vn maſle chaſtré eſt touiours comparé à la femelle de meſme genre. Le principal qui eſt à noter en tout ce propos,& duquel il ſe faut touiours ſouuenir,eſt,que les differences des ſuifs ou graiſſes (apelés comme vous voudrez cette partie huileuſe & graſſe) procedent des diuerſes temperatures des animaus. Veu dõc que le pourceau eſt moins chaud & ſec que tous autres animaus, il s'enſuit que ſa graiſſe eſt moins chaude & plus humide que celle des autres. Toutes graiſſes donc eſchauffent & humectent le corps humain. Il ſe faut touiours ſouuenir de ce qui a eſté dit au commencement de cet œuure. Les differences de l'vne à l'autre giſent en ce que les vnes plus, les autres moins eſchauffent & humectent : comme la graiſſe de pourceau,quant à nous peut humecter grandement, mais non pas tant eſchauffer comme l'huile, car la chaleur de la graiſſe de porc eſt ſemblable en chaleur à la graiſſe humaine. Le ſuif du taureau eſt beaucoup plus chaud & plus ſec que la graiſſe de porc. Derechef il faut ici ſe ſouuenir que le maſle eſt plus chaud & plus ſec que la femelle : le maſle chaſtré eſt ſemblable à la femelle, & tout animal fort ieune: & entre les ieunes la femelle eſt plus humide que le maſle, & moins chaude. Pour meſme raiſon la graiſſe de veau eſt moins chaude & moins ſeche que celle du taureau, celle des cheureaus moins que celle des cheures,celle des cheures moins que celle des boucs. Celle des taureaus moins que celle des lions, laquelle eſt beaucoup plus reſolutiue que la graiſſe de tous autres animaus: car elle eſt la plus chaude, & de parties fort ſubtiles. Parquoi ſi vous la meſlez aus medicamens des vlceres,& des apoſtemes chaudes, tant s'en faut quell'y profite, que pluſtoſt ell'y nuit : parce qu'elle y cauſe plus grande acrimonie. Aus tumeurs vieilles & endurcies comme ſcirrhe,aus retiremens de nerfs,brefen toute matiere ſcirrheuſe ell'y eſt fort bone, où au contraire celle du pourceau ne vaudroit rien. La graiſſe du taureau eſt moyenne entre celle du lion, & du pourceau, & ſi eſt plus chaude & ſeche que celle du pourceau, d'autant qu'elle l'eſt moins que celle du lion. Eſtant donc moyenne on la meſle es deus ſortes de medicamens,aſſauoir en ceus des apoſtemes endurcies,& en ceus qu'on fait pour meurir les apoſtemes chaudes, comm'eſt l'oignement nommé Tetrapharmacum,qui eſt composé de cire, de reſine,de poix, & de graiſſe, auquel ſi vous mettez de graiſſe de taureau,ou de veau,ou de bouc, ou de pourceau, il ſera touiours propre pour meurir,& faire venir la ſange & ordure en l'apoſteme. Si on y met de la graiſſe de pourceau, il conuiendra mieus aus enfans,& aus femmes & à tous ceus qui ſont de chair molle & tendre. Si on y meſle de celle de taureau, il ſera plus propre aus vignerons & laboureurs, & à tous ceus qui ont la chair dure ou naturellement,ou accidentalement, à raiſon de leur maniere de viure & trauail. Au demeurant tant plus vn ſuif eſt vieil, tant plus chaud & ſubtil, & par conſequent tant plus reſolutif il deuient:ce qui eſt commun à toutes choſes vieilles pourueu que elles ne ſe corrompent deuant que d'enuieillir: car le vin,le miel,le vinaigre,le fourment,le beurre, la laine auec le ſuin,tout huile,ſoit de lentiſque,ou de paume de chriſt,ou de reiſort,ou d'oliues, s'enuieilliſſans deuienent plus chaus,& de plus ſubtiles parties : pource on les trouue au gouſt plus acres, & ſont meilleures à fort reſoudre tous maus endurcis, & de difficile gueriſon. I'ai dit, plus acres au gouſt,à cauſe qu'aucuns qui s'eſtudient à corrompre la ſignification des mots,apellent ce meſme aſtringent au gouſt, voire iuſqu'au poiure,comme s il n'y auoit aucune difference entre acre,& aſtringent. Et ſi on leur demãde que leur ſemble du gouſt de la nois de galle,du fruit de meurte,du nefflier,de l'eſcorce de grenade, du ſumac,du verius, ils reſpondent qu'ils ſont aſtringens,ceneantmoins on connoit euidemment que ce qu'ils operent en nous, eſt du tout contraire à ce que font le poiure,le pyrethre,la mouſtarde,l'euphorbe, l'oignon,l'ail, & adarce. Si donc comm'ils vſent indifferamment du nom aſtringent es gouſts ſuſdis, ainſi ils penſent l'vn & l'autre eſtre de meſme nature & effet,ils ne les faut eſtimer homes, comm'ayans leur ſens à part,& ſeparés de tous les autres. Au contraire s'ils confeſſent le verius,le ſumac, la galle,la fleur du grenadier,l'hypociſte reſtraindre & referrer la ſubſtance de noſtre corps, au contraire le poiure,la mouſtarde,le pyrethre l'ouurir, penetrer, piquer, improprement ils apellent aſtringent ce qui eſchauffe & pique, mais ils ne faillent en la connoiſſance des qualités des ſimp. Tellement que ſi par coniectures il faut iuger, ie diroi qu'ils faillent plus aus mots qu'es choſes, meſmement ceus auſquels la langue Greque n'eſt gueres familiere, du nombre deſquels eſt Dioſcoride Anazarbeen, lequel a bien eſcrit de la matiere medecinale, mãis il n'a gueres bien entendu les ſignifications des mots Grecs. Quand donc il dit le ſuif de cheure eſtre plus aſtringent que celui du pourceau, s'il l'entend eſtre plus acre, il dit vrai. S'il l'entend auoir telle qualité & vertu que le ſumac, le rheon,l'hypociſte, la fleur de grenadier, il eſt faus. D'ailleurs ayant experimenté ſi la graiſſe de viperes, comm'ils diſent, garde de renaiſtre le poil des aiſſelles, ſi on en frotte bien le lieu,d'ou on l'auroit arraché, i'ai trouué que c'eſtoit menſonge,comm'auſsi ce qu'ils diſent qu'elle guerit le commencement des cataractes. Il eſt bien vrai que la graiſſe d'ours guerit la pelade,comm'ils ont eſcrit, combien que nous ayons des remedes plus aſſeurés & eſprouués que ceſtui. Quant à ce qu'ils diſent la graiſſe du renard guerir les douleurs des oreilles,ſans ſpecifier quelles douleurs ils entendent,il ne s'y faut pas trop fier, comme ne pouuans pas bien limiter leur dire. Aucuns louent les graiſſes des poiſſons, comm'eſtans bones aus cataractes, ou autres accidens qu'ils nomment: les autres ne diſent pas ſimplemẽt des poiſſons,ains aiouſtent des riuieres:

Difference entre acre & aſtringent.

aucuns

Graiſſe du blereau ou taiſſon. La põmade, & l'uſage d'icelle.

aucuns diſent des marins, qui ſemblent ſauoir quelque choſe plus que les autres. Voila qu'en dit Gal. Au reſte Dioſcor. Gal. Pau. Egin. n'ont rien eſcrit de la graiſſe du blereau ou taiſſon, laquelle, ainſi qu'il conſte par experience, remollit & reſout les nerfs retirés, & les duretés ou neus des iointures. Outre ce Galien n'a enſeigné, que ie ſache, la maniere de preparer les graiſſes, & les aromatiſer, en faire vnguens odorans ſelon les anciens, comme auiourdui nos parfumeurs font la Pommade, laquelle ſe fait en cette ſorte, Prenez deus liures de graiſſe de cerf, ou de cheureau, de graiſſe de pourceau fraiche ſix onces. Il les faut lauer en vin blanc les peaus oſtees, & la preſſer entre les mains tant que tout le vin en ſorte, ainſi lauee la mettre dans vn pot de terre, neuf, verriné, ou plombé par dedans, y meſlant trois grains de nard Indique, demie once de giroffle, deus drachmes de nois muſcade, des pommes apianes ou ſauuages à demi pilees ſix ou ſept. On met le tout en infuſion dans ſuffiſante quantité d'eau roſe par l'eſpace d'vn iour: puis on le fait cuire à petit feu dans vn pot de terre couuert, en le remuant ſouuent auec vne ſpatule, iuſques à ce que toute l'eau preſque ſoit euaporee. On le coule par vn linge eſpais, dans vn vaiſſeau bien net, abbreuué d'eau roſe, & le laiſſent figer. Aprés on gette cette graiſſe dans vn autre pot de terre, aiouſtant ſix onces d'huile d'amandes douces, quatre onces de cire blanche. On fond cela au feu, & le coule dans vn baſin treſnet, gettant deſſus d'eau roſe, & derechef la laiſſent prendre. Cela faict il la faut tant lauer (la remuant auec vne ſpatule) d'eau roſe muſquee, ou d'autres eaus refrigeratiues, qu'elle deuiene fort blanche. Lors ils la ſerrent dans vn vaſe de verre en lieu froid, à fin qu'elle ne ſe ranciſſe. On ſe ſert communement en Italie de cette pommade aus fentes des leures, des mains, des mamelles, auenues tant de froid, que d'humeur acre. On en vſe auſsi aus eſcorchures de la peau, aus bubes & rongne de la teſte des petis enfans. Pour faire qu'elle reſerre bien toſt les fentes, aucuns y meſlent du corail bien broyé ſur vne pierre de porphyre. Les autres y aiouſtent du cinnabre, pour la rendre de couleur rouge comme feu. Toute graiſſe, ſelon que diſent Gal. au 3. liure des alimens, & Iſach Arabe en ſes dietes, relaſche l'eſtomac, ſi on en mange, oſte l'appetit, augmente le phlegme, ne nourrit gueres, engendre mauuaiſes humeurs, eſmeut flus de ventre, rend la retentrice vertu de l'eſtomac imbecille, hebete le ſens & entendement, fait trop dormir, en l'eſtomac ſe conuertit aiſément en cholere, & en fumees qui montent à la teſte, & la bleſſent. Parquoi la graiſſe doit pluſtoſt ſeruir pour aſſaiſonner les viandes que pour manger. Στέαρ en Grec, en Latin Adeps, & Pinguedo: en Arabe, Menim, Vxaham, ou Saham: en Italien, Graiſſo: en Aleman, Feyſt, Fettigkeit, & Schmaltz: en Eſpagnol, Gordura: en François, Graiſſe.

DE LA MOVELLE. CHAP. LXX.

A meilleure mouelle eſt celle du cerf, puis celle du ueau, aprés laquelle eſt celle du taureau, s'enſuiuent celles des cheures, & des ouailles. On les amaſſe ſur la fin de l'eſté, au commencement d'automne: car aus autres ſaiſons de l'an on ne trouue es os ſinon que comme un ſang figé, ou une chair aiſee à eſmier. Il eſt difficile de connoitre une mouelle, ſi on ne la tire ſoimeſme des os. Toutes mouelles ont uertu de remollir, eſchauffer, rarefier, incærner les ulceres. Toutes beſtes uenimeuſes fuyent ceus qui ſont oins de mouelle de cerf. On acouſtre les mouelles fraiches comme les graiſſes. On les peſtrit auec de l'eau, triant cependant tous les petis os, on les laue tant, & coule par un linge que l'eau qui en ſort ſoit nette: puis eſtans fondues en un uaiſſeau double, & toutes ordures qui nagent par deſſus oſtees auec une plume, on les eſpreint dans un mortier bien net. Aprés qu'elles ſont figees, toute ordure qui ſera au fond raclee, on les ſerre dans un pot de terre neuf. Si tu la ueus garder ſans la curer, uſe en en la maniere que nous auons montré ci deſſus de la graiſſe d'oye, & de poulle.

Proprietés de la mouelle.

GAlien dit au li. 11. des ſimp. la mouelle mollifier toutes choſes endurcies, & ſcirrheuſes, ſoit des muſcles, tendrós, liens, ou parties interieures. I'ai touiours experimété celle de cerf eſtre la meilleure, puis celle de veau. Celle de taureau & de bouc eſt plus acre & plus ſeche: pource elle n'eſt propre à diſſoudre les duretés ſcirrheuſes, s'il nous ſouuiẽt de ce qu'auons dit au liu. 5. On fait des peſſaires de mouelle de cerf, & de veau pour remollir la matrice: on y aplique auſsi par dehors des medicamens composés de mouelle, ayans vertu de remollir. On tire non ſeulement la mouelle des os, qui eſt veritablement mouelle, ains auſsi de l'eſpine du dos, qu'ils apellent auſsi mouelle ſpinale, laquelle eſt plus dure & plus ſeche que l'autre, qui eſt plus molle & plus graſſe: pource ie les ſerre toutes deus à part. Ie pren garde ſoigneuſement que ces mouelles ne ſe pourriſſent, ou qu'elles ne moiſiſſent. Pour cette cauſe ie les amaſſe en hyuer comme les graiſſes, puis ie les ſerre en lieus haus, ſecs, & ſans humidité quelconque, entre des feuilles de laurier ſeches: car ſi elles eſtoient fraiches & humides, leur communiqueroient beaucoup de leur qualité, de ſorte que les mouelles en ſeroient plus acres. Si tu veus quelque fois en tems chaud, ou quand le vent de midi ſouffle, ſerrer tes mouelles & graiſſes, ayes vne chambre preſte, non chaude, comme ſont celles qui regardent le midi, car en tels lieus elles ſe pourriſſent, ne pres de terre & humide, car elles ſe moiſiſſent là, mais haute, & qui regarde le Septentrion, ayant des petites feneſtres ouuertes, afin que tant de nuit que de iour reçoiuent le vent de Biſe. Voila que Gal. en dit. En matiere de viande la mouelle de l'eſchine du dos donne tel nutriment au corps que la ceruelle. Ell'engendre groſſes humeurs & phlegmatiques, eſt de difficile digeſtion, nuiſt à l'eſtomac, fait enuie de vomir, toutesfois digeree par bons & fors eſtomacs donne bone nourriture. La mouelle des os, combien qu'on en mange en quantité, deſapetiſſe fort les perſones, & engendre du phlegme, ſi eſt-ce qu'eſtant bien digeree nourrit grandement, & eſt plus plaiſante au gouſt que celle de l'eſpine du dos, & beaucoup plus ſauoureuſe en tout. Μυελὸς en Grec, en Latin Medulla: en Arabic, Mochial alhadam, ou Moch ſimplement: en Italien, Midolla: en Aleman, Marck: en Eſpagnol, Tuetanos, & Tutanos: en François, Mouelle.

Qualités des mouelles quant aus uiandes.

Les noms.

DV FIEL. CHAP. LXXI.

POur garder tout fiel on fait ainſi, On lie bien ſerré l'entree de la ueſsie du fiel: on la met dans eau bouillante, & là on la laiſſe tant qu'un home mettroit à courir l'eſpace de trois ſtades: puis on la met ſecher à l'ombre en un lieu qui n'eſt point humide. Quant au fiel qu'on ueut garder pour les medecines des yeus, l'ayant bien lié, comme dit eſt, on le met dans un uaſe de uerre, où y ait du miel, attachant alentour du bord du uaſe le bout du filet, duquel la bourſe du fiel eſt liee: on couure bien le uaſe, & le garde ainſi. Tout fiel eſt acre & chaud, toutesfois les uns plus, les autres

autres moins. On eſtime le fiel de plus grande efficace eſtre celui du ſcorpion marin, du raſpecou, de la tortue de mer, de l'hyene: item de la perdris, de l'aigle, de la poulle blanche, d'une cheure ſauuage, lequel particulierement eſt bon aus cataractes qui commencent à uenir, aus eblouiſſemens des yeus, aus mailles d'iceus, aus aſpretés des paupieres. Le fiel du taureau eſt de bien plus grande efficace que celui de la brebis, du pourceau, du bouc, & de lours. Tout fiel fait aiſément aller à ſelle, ſur tout les petis enfans, en faiſant un ſuppoſitoire de laine trampé en icelui. Le fiel du taureau eſt particulierement bon à l'eſquinance, eſtant oint auec miel, guerit les 'ulceres du fondement, & les cicatriſes: il guerit auſsi les ruptures des oreilles, la fange, & bouë d'icelles mis dedans auec du laict de femme, ou du laict de cheure, & eſt bon auec ius de porreau contre les ſifflemens d'icelles. On en met ordinairement aus emplaſtres pour les playes, aus oignemens contre les beſtes uenimeuſes: auec miel il eſt bon aus ulceres phagedeniques, aus douleurs de la uerge & de la bourſe des genitoires. Auec nitre & terre cimolie il mondifie fort les lepres & furfures Le fiel d'ouaille, & d'ours eſt bon à meſmes choſes, non toutesfois auec telle uertu & efficace. Le fiel d'ours mis en loch eſt bon à ceus qui ſont ſugets au hautmal. Le fiel de la tortue eſt bon à l'eſquinance, & aus ulceres corroſifs de la bouche des petis enfans: mis dans les narines guerit l'accès du hautmal. Le fiel des cheures ſauuages guerit ceus qui ne uoyent goutte uenant la nuit, s'ils s'en frottent les yeus. Celui de bouc produit meſme effet: il oſte du tout les eminences nommees thymia, & les groſſes & dures enleueures qui ſortent par le corps des ladres. Le fiel de porc eſt fort profitable aus ulceres des oreilles, & à tous autres.

COmbien que Dioſco.ait amplement eſcrit des vertus & proprietés du fiel, & de la maniere de l'acouſtrer pour le ſerrer, ce neantmoins ie ne laiſſerai ici à dire ce que Gal.au liure 10. des ſimples en a treſbien eſcrit. Le fiel, dit il, eſt la plus chaude humeur qui ſoit es animaus. Et comme les animaus ſont de diuerſes temperatures quant au ſang & à la chair, auſsi ils le ſont à lendroit du fiel. Parquoi le fiel des animaus fort chaus, neceſſairement eſt plus chaud que celui des autres, ainſi ſelon qu'ils ſont ou plus ou moins chaus, leur fiel auſsi eſt tel ſelon la proportion de leur chaleur. Cette difference procede non ſeulement de la diuerſité du genre des animaus, & que ceus d'vn genre ſoient plus chaus que ceus d'vn autre, mais auſsi de ce qu'en vne meſme eſpece il y en a de diuerſe temperature, de ce auſsi que les vns ont eſté eſmeus, preſsés, & mis en furie, les autres non. Comme le fiel d'vn taureau qui aura eſté bien tourmenté, vené, abbayé des chiens, qui aura enduré la fain & la ſoif, ſera grandement different en ſubſtance, couleur, & vertu, du fiel de celui qui aura eſté nourri en beaus paſturages, libre, à ſon aiſe ſans trauailler. Car le fiel de celui qui aura eſté tourmenté & couru, ſera plus eſpais, plus noir, ou pers, plus ſemblable au verdegris, & par conſequent plus chaud que de celui qui aura eſté nourri en liberté, ſans trauail, & comme à l'engrais. Pource tant plus vn fiel eſt ſubtil & liquide, d'autant moins eſt il chaud que celui qui eſt plus eſpais & de couleur plus chargee. On trouue au fiel du beuf vne pierre qui eſt quelquefois de la groſſeur d'vn œuf, & eſt iaune, facile a eſmier, de laquelle Gal. & Dioſcor. n'ont fait aucune mention. Selon l'opinion de pluſieurs, eſtant prinſe en bruuage briſe la pierre de la veſsie: miſe dans les narines eſclaircit merueilleuſement bien la veuë, & reſtraint la fluxion de l'eaue qui tombe es yeus: broyee de la groſſeur d'vne lentille, & attiree dedans le nez auec du ius de bete eſt fort bone à ceus qui ont le hautmal. Aucuns en donnent à boire auec du vin contre la iauniſſe, & y trouuent vn ſingulier remede. Finalement ſi l'home veut donner grand plaiſir à la femme, il faut qu'il ſe frotte le membre honteus du fiel de daurade, du loup de mer, de la perdris, du coq. χολὴ en Grec, en Latin, Fel: en Arabe, Saratac, ou Merara: en Italien, Fiele: en Aleman, Goll: en Eſpagnol, Hiele: en François, Fiel.

Temperature, et qualités du fiel.

La pierre du fiel du beuf.

Les noms.

DV SANG. CHAP. LXXII.

ON met es antidotes du ſang d'oye, de canar, de cheureau. On aplique le ſang des ramiers, de tourterelles, des pigeõs, des perdris aus yeus dans leſquels y a du ſang eſpãdu, aus playes fraiches d'iceus, & aus yeus de ceus qui ne uoyent rien uenant la nuit. Le ſang de pigeon a cette uertu particuliere d'eſtancher le ſang ſortant des panicules du cerueau. Le ſang de bouc, de cheure, de cerf, de lieure fricaſſé dans une pæle reſerre les flus de uentre, & les deuoyemens de la celiaque paſſion: beu en um il ſert de contrepoiſon. Le ſang de lieure apliqué tout chaud, oſte les lentilles & taches du uiſaige. Le ſang d'un chien prins en bruuage eſt bon à ceus qui ſont empoiſonnés, ou qui ſont mordus d'un chien enragé. On dit que le ſang d'une tortue de terre, beu ſert à ceus qui ont le mal caduc. Le ſang de la tortue de mer, beu auec du cumin, du uin, & caillé de lieure eſt bon à ceus que les ſerpens auront mordus, & aus poiſons des graiſſets. Le ſang de taureau apliqué auec griotte ſeche, reſout & mollifie toutes duretés. Le ſang d'une iument qui a eſté aſſaillie du cheual eſt bon aus medicamens corroſifs. On dit que le ſang du chameleon fait tomber le poil des paupieres. Autant en fait le ſang des graiſſets. On dit que le ſang menſtrual des femmes applique comme un liniment engarde les femmes de concenoir, moire ſi elles paſſent ſeulement par deſſus. Appliqué ſur les gouttes & eryſipeles, allege la douleur.*

* *al.raines uertes.*

GAl.au commencement du 10 .li.des ſimpl.traittant du ſang, ne nie pas que le ſang des animaus ne ſerue de quelque choſe en medecine, comme Dioſcor & pluſieurs autres aſſeurent qui ont eſcrit de leurs vertus, toutesfois il declare manifeſtemẽt pluſieurs choſes auoir eſté eſcrites du ſang pluſtoſt fauſes & mensongeres que vrayes. En premier lieu il eſt faus que le ſang du hibou gueriſſe ceus qui ont courte aleine, que le ſang des chauueſſouris engarde les filles d'auoir gros tetins, & de renaiſtre le poil es parties d'ou il aura eſté de frais arraché. Il dit auſsi n'eſtre vrai que le ſang d'aigneau beu gueriſſe le mal caduc, & que le ſang auſsi des graiſſets empeſche que le poil arraché des paupieres ne reuienne. D'ou nous pouuons aiſément coniecturer le code de Dioſc. eſtre en cet endroit corrõpu par la faute de ceus qui l'ont tranſcrit: parce qu'il y a que le ſang des graiſſets font tomber le poil des paupieres, toutesfois Gal.dit (encores qu'il n'approuue cette opinion) que ce ſang empeſche de renaiſtre le poil qui auroit eſté arraché des paupieres. Il ſemble qu'il y ait encore en ce chapitre vn autre faute: car ce que Gal.a eſcrit du ſang des eſtalons, Dioſcor.dit le meſme du ſang des iumens qui ont eſté aſſaillies, & deſia couuertes. En quoi il y peut auoir de la faute de ceus qui ont tranſcrit Dioſc.ayant mis vn ſexe pour autre. Dauantage Gal.dit que combien qu'aucuns louent fort le ſang de tourterelle & de pigeon quand le teſt de la teſte eſt rompu, encores qu'il n'y ait rien meilleur que l'huile roſat, les autres le ſang de coq, & de poulle pour eſtancher le ſang qui ſort des membranes du cerueau, le ſang du crocodile pour cõforter la veuë, celui des eſtalons pour vlcerer la peau, à cauſe qu'il eſt corroſif: item des ſouris pour faire tomber les poireaus penſiles, toutesfois ie ne m'y voulu iamais haſarder: car ie craignoi, dit Galien, d'eſtre eſtimé fol & curieus, ſi, laiſſant les remedes ordinaires tant approuués, i'euſſe

i'euſſe eu recours au ſang des beſtes, comm'ay ant plus de fiance en iceus qu'aus autres. Que ſi quelcun les veut experimenter, ie ſui certain qui blaſmera ceus qui l'ont ainſi eſcrit, & s'y trouuera trompé. Quant au ſang de taureau ſi on le boit auant qu'il ſoit caillé, il ſert de poiſon, car incontinent il eſtrangle celui qui l'a beu, comme plus amplement nous dirons au 6. li. Αἷμα en Grec, en Latin, Sanguis: en Arabic, Dem: en Italien, Sangue: en Aleman, Bluot: en Eſpagnol, Sangre: en François, Sang.

Les noms.

DE LA FIANTE. CHAP. LXXIII.

LA fiante de la uache nourrie en troupeau, fraiche apliquee mitigue les inflammations des playes : on l'enueloppe de feuilles, & la chauffe ſur cendres chaudes. Elle appaiſe les douleurs de la ſciatique ſi on l'en fomente: reduite en liniment auec uinaigre reſout les eſcrouelles, les apoſtemes larges & plattes, & toutes duretés. La fiante de beuf ſert particulierement à retenir en ſon lieu la matrice relaſchee: ſi on la brule, elle chaſſe les mouchons. La fiante des cheures nourries es montaignes beuë en uin guerit la iauniſſe, beuë auec drogues aromatiques prouoque les fleurs, & fait ſortir l'enfant du uentre de la mere: pulueriſee & miſe auec encens ſur de la laine arreſte le flus des femmes, auec uinaigre étanche tout autre flus de ſang. Brulee guerit la pelade, & miſe en liniment auec uinaigre, ou uinaigre miellé: appliquee auec graiſſe elle ſert grandement aus gouttes des piés : cuite en uinaigre eſt bonne appliquee ſur les morſures des ſerpens, aus ulceres qui mangent alentour, & aus eryſipeles, & oreillons. On cauteriſe ceus qui ont la ſciatique auec crottes de cheure comme s'enſuit, On met ſur le creus où le pouce ſe ioint au pongnet, de la laine trampee en huile, deſſus laquelle on met des crottes de cheure fort chaudes les unes aprés les autres, iuſques à ce que la chaleur & uapeur penetre par le bras iuſques à l'anche, au moyen de laquelle la douleur de la ſciatique ſe puiſſe appaiſer. Cette ſorte de cauteriſation ou aduſtion s'apelle Arabique. La fiante d'ouailles détrampee auec uinaigre guerit les epiuyctides, les uerrues rondes comme teſtes de clous, les uerrues penſiles, les uerrues nommees thymi, & les brulures de feu incorporee auec cerot roſat. Les layes * du ſanglier ſechees, beuës en uin, ou en eau arreſtent le crachement de ſang: appaiſent les uielles douleurs du coſté: beuës auec uinaigre ſont bones aus ruptions & conuulſions, & aus déloueures apliquees auec cerot roſat. La fiante des ánes & des cheuaus tant crue que brulee auec uinaigre étanche tout flus de ſang. S'ils ſont nourris à l'herbe en trouppe, leur fiante premierement ſechee, puis détrampee en uin & beuë incontinent guerit les piqueures des ſcorpions. La fiante de pigeon eſt fort chaude & brulante : detrampee en uinaigre auec farine d'orge reſout les écrouelles: broyee auec miel, huile & ſemence de lin fait tomber l'eſcarre des charboucles : guerit les brulures. Celle de poulle fait de méme: mais elle n'a pas ſi grande force: neantmoins beuë auec uinaigre ou uin, eſt particulierement bone contre le poiſon des potirons & douleurs coliques. Aucuns croyent que l'emeut * de la cicogne beu auec eau eſt bon à ceus qui ont le haut mal. On dit que le parfum de l'emeut du uautour fait ſortir l'enfant hors du uentre de la mere. La fiante des ſouris détrampee en uinaigre, guerit la pelade, beuë auec encens & uin miellé fait ſortir la grauelle, apliquee en mode de ſuppoſitoire aus petis enfans, leur lâche le uentre. La fiante du chien amaſſee aus plus fortes chaleurs des iours caniculiers beuë auec eau ou uin reſerre le uentre. La matiere fecale de l'home apliquee preſerue toutes playes d'inflammation & d'enflure, & les ſoude incontinent. Eſtant ſeche & mélee auec miel eſt bien bone aus eſquinances, ainſi qu'on dit. La fiante du crocodile terreſtre, qu'on apelle Crocodilea, entretient le beau teint du uiſaige & la belle couleur des dames. La meilleure eſt celle qui eſt treſblanche, aiſee à émier comm'amydon, legiere, ſe fondant incontinent dans l'eau, & quand on la broye ſent aucunement l'aigre comme le leuain. On la ſophiſtique auec l'emeut d'eſtourneaus appâtés de riz, & le uendent ainſi tout ſemblable. D'autres y mélent d'amydon, ou de la terre cimolie, & luy donans couleur auec d'orcanette la font paſſer par un crible aſſes cler, afin qu'elle prenne la forme de uermiſſeaus, leſquels ſechés ils uendent pour crocodilee. Ie trouue que tous s'accordent en cela que la fiante des homes & des chiens apliquee ſur les eſquinances y aide merueilleuſement.

** al. laiſſes, ou ſumees.*

** al. fiante.*

Qualités de la fiante de pluſieurs animaus.

GAl. dit au li. 10. des ſimp. que la fiante eſt fort reſolutiue, mais que celle des homes eſt intolerable pour ſa mauuaiſe ſenteur. Celle de la bouine, des cheures, des crocodiles terreſtres, des chiens nourris ſeulement d'os, ne ſent pas mal, & a eſté aprouuee par longue experience non ſeulement par nous, ains auſsi par Medecins plus anciés que nous. Car Aſclepiade ſurnómé le Medicamentaire, qui a fait de grans liures pleins de receptes, ordonne en pluſieurs accidens de la fiante des animaus, non ſeulement es medicamens pour apliquer par dehors, mais auſsi pour prédre par la bouche. Quant à moi i'ai fait cette experience de la matiere fecale de l'home. Il y auoit vn home ſi ſuget à l'eſquinance, que quaſi ordinairemét il eſtoit en danger d'eſtre eſtouffé, tellement qu'il eſtoit contraint en tels dangers ſe faire touiours ouurir la veine. Auint que quelcun lui dit que quand l'accident lui ſuruiendroit qu'il l'apelaſt deuant que ſe faire ſaigner, & qu'il lui dóneroit vn remede bien approuué. Ce qu'il fit, & lui ayant appliqué ſon medicamét, le guerit ſoudain. Duquel medicament il vſa en pluſieurs autres qui auoiét meſme maladie, & s'en trouuerét fort bien. Le premiet patiét qui eſtoit fort ſuget à ce mal deſiroit fort de ſauoir cette recepte, & bien acheter, car il eſtoit home riche & liberal. Aprés qu'ils furent d'accord du pris, celui qui vendoit la recepte dit, ce medicamét produire ſon effet par vne certaine contrarieté naturelle, qu'on apelle Antipathie : c'eſt qu'il ne faloit pas que le patient ſeuſt la compoſition de ce medicament. Parquoi il demanda qu'on lui donnaſt vn autre home ſeur à qui il l'apprendroit, lequel iureroit qu'il ne communiqueroit la recepte iuſques à ce que celui qui la donneroit fuſt mort. Dót auint que celui qui auoit apprins la recepte, aprés la mort de celui qui l'auoit enſeignee guerit ſon home qui la voulut acheter & pluſieurs autres, & lui meſme m'apprint volontiers cette medecine, encore que ie ne la lui demandaſſe. Ce n'eſtoit que de la merde de petit enfant ſeche, bien fort puluriſee & incorporee auec miel Attic. Or eſtoit nourri cet enfant duquel il prenoit la matiere fecale (cóme dit celui qui me bailla la recepte) de lupins acouſtrés comme pour manger, & de pain bien cuit au four auec peu de ſel, & bien leué. Son boire eſtoit bon vin vieil : le tout en telle quantité que l'enfant le pouuoit bien digerer. Ayant nourri l'enfant vn iour des viandes ſuſdites, il n'en prenoit pas la matiere fecale le lendemain, ains le nourriſſoit ce iour là comm'au precedent : puis prenoit la matiere fecale du troiſieſme iour, delaquelle ſechee il ſe ſeruoit comme nous auons dit de la fiante du chien. Il diſoit que celui qui lui auoit aprins la recepte, non pour autre raiſon faiſoit manger à l'enfant des lupins, que pour euiter la puanteur de la matiere, & que quelquesfois, pour eſſayer, il auoit fait mãger des poules & perdris bien cuittes en peu de potage, & que neãtmoins le medicament n'en eſtoit point meilleur. Voila, dit Gal. ce que ie vous pui dire de la matiere fecale de l'home. On diſtille par alébics de verre de l'eau de fiãte d'home, principalemét rouſſeau, qui eſt merueilleuſemét bone aus vlceres corroſifs, cauerneus, eſtroits d'entree, larges & profons au dedans, & difficiles à guerir: ell'oſte auſsi la maille des yeus, les nuees qui empeſchent la veuë: appliquee par dehors guerit les chancres: prinſe au dedans eſt bone à ceus qui ont le hautmal: briſe la pierre tant des reins que de la veſsie : profite grandement aus hydropics, & à ceus qu'vn chien enragé auroit mordu, ou quelque autre beſte

Eau et huile diſtillees de la matiere fecale de l'home.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0392-8 DFG

beſte venimeuſe auroit piqués. L'huile qui ſort aprés cett'eau eſt ſingulier aus chanchres, aus vlceres cauerneus & malins. La fiante de beuf ſelon Gal.au lieu preallegué eſt de vertu deſiccatiue & attractiue, ce qu'on connoit de ce qu'elle guerit les piqueures des abeilles & des gueſpes, ce qui peut auenir auſsi de la proprieté de toute ſa ſubſtance. La fiante clere que la bouine fait au printems, aus premieres herbes reſout les apoſtemes enflammees des laboureurs, & eſt fort bone aus hydropics. Et faut entendre que ces medicamens ſont conuenables aus laboureurs,vignerons,& autres de grand trauail : en cataplaſmes auec vinaigre aus dures tumeurs d'iceus. Les crottes des cheures ſont acres & reſolutiues,tellemẽt qu'elles ſont propres aus tumeurs ſcirrheuſes,non ſeulement de la ratelle,à laquelle pluſieurs Medecins l'apliquent ſouuent, ains auſsi des autres parties du corps. Moimeſme dit Gal.m'en ſui ſerui à vne tumeur inueteree d'vn genou fort difficile à reſoudre,y apliquant ſeulement des crottes de cheure, & farine d'orge détrampees en eau & vinaigre. Le malade eſtoit vn home ruſtic,& de forte complexion. D'autres depuis ont eſté gueris de ſemblables tumeurs,non ſeulement au genou,ains es autres parties du corps. Toutesfois ce medicament ne ſeroit propre aus femmes de ville, aus petis enfans,n'à tous ceus qui ſont de chair molle & delicate. Outre ce nous vſons de cette fiante contre l'hydropiſie & mal de ratelle en diuerſes ſortes. Eſtant brulee eſt de parties plus ſubtiles,mais on ne connoit point que pour cela elle ſoit plus acre. Parquoi ell'eſt bone à la pelade,& en tous maus qui requierent des medicamens abſterſifs,comme lepres,pſores,lichenes, & autres ſemblables. On en met auſsi aus emplaſtres reſolutifs,cõme pour les oreillons,& inflammations des glandules qui ont duré lõg tems:car ell'a vertu d'vne choſe brulee abſterſiue & fort reſolutiue.Vn medecin de village en ordonnoit contre les morſures des viperes auec du vinaigre,& contre toute autre morſure de beſtes venimeuſes,il en ſauua la vie à pluſieurs. Il bailloit auſsi à boire des crottes de cheure auec du vin pour guerir la iauniſſe, il en faiſoit des peſſaires auec encens pour reſtraindre les flus des lieus ſecrets des femmes. Toutes leſquelles choſes vn ſauant Medecin ne doit ignorer, mais il doit choiſir les plus honeſtes, & plus receuables pour gens de ville,& gens d'eſtat,à lendroit deſquels ie n'vſai iamais de tels medicamẽs,entendu que i'en ſai vn'infinité d'autres meilleurs. Nonobſtant il auient que tels medicamens quelquesfois ſeruent au beſoin,ou par chemins,ou aus chams,ou à la chaſſe,lors qu'on n'en peut recouurer de meilleurs,ou quãd on veut medeciner vn paiſan qui aura la chair dure cõm'vn aſne:vous en trouuerez pluſieurs tels aus chãs qui meritent d'aualler crottes de cheures. La fiante d'vn chien nourri d'os, outre ce qu'ell'eſt meilleure & plus blanche que les autres,eſtant ſoufflee auec vn tuyau dans le goſier guerit l'eſquinance, auſsi fait elle la dyſenterie,auallee auec du laict de cheure dans lequel on auroit amorti premierement vn quarreau d'acier rougi au feu,ou des pierres rougies auſsi au feu. Dauantage ell'eſt bone contre les fieures qui retournent à certains iours,ſi on en baille à boire auec du vin vne cuilleree pleine,durãt l'accés, le patient ne ſachant que c'eſt. Ell'eſt fort bone puluerisee ſur les vlceres, ou miſes es emplaſtres qu'on met deſſus. Les laiſſes de loup ne ſont ſans grandes proprietés,leſquelles Gal.au lieu preallegué louë fort,diſant ainſi, Vn certain medecin ordonnoit des laiſſes de loup à la colique, non ſeulemẽt durant l'accés & le fort du mal,ains auſsi quand le mal donnoit repos & relaſche,pourueu qu'il n'y euſt point d'inflãmation.I'en ai veu aucuns gueris du tout, d autres encores qu'ils n'en fuſſent du tout gueris,ils n'en eſtoient tant tourmentés,& ce long tems aprés. Il prenoit les plus blanches laiſſes des loups, comme de ceus qui viuent d'os. Ce dequoi ie m'ebahiſſois le plus, c'eſt que ces laiſſes pendues au col ſouuent profitoient manifeſtement. Il les prenoit n'ayans encores point touché à terre,ce qui n'eſt mal aiſé à trouuer:car les loups de leur nature comme les chiens leuent vne cuiſſe de derriere pour piſſer & rendre leurs laiſſes ſur quelque choſe eleuee de terre.Parquoi ſouuẽt en eſté on trouue force laiſſes de loups ſur des eſpines, arbriſſeaus, buiſſons, & herbes hautes. On trouue auſsi en leurs laiſſes quelques os des beſtes deuorees,leſquels cõm'ils ne ſont bien machés ne auſsi biẽ digerés,ce Medecin les piloit bien menu,& les donnoit à boire cõtre la colique.Que ſi le patient eſtoit delicat,il y meſloit vn peu de poiure,ou de ſel,ou quelqu'autre choſe ſemblable, & faiſoit ſon bruuage auec vin blanc bien cler,& quelquesfois auec de l'eau. Quant aus laiſſes qu'il apliquoit ſur les boyaus qui cauſoient la colique, il faloit qu'elles fuſſent attachees & liees d'vn cordon faict de la laine d'vne brebis que le loup auoit mãgee. Si on n'en pouuoit recouurer, il ordonnoit que la ceinture que le malade porteroit ſur le ventre, & ce où ſeroient les laiſſes du loup encloſes, fuſſent de peau de cerf. De moi ie fei faire vn petit vaſe de la grandeur d'vne grande feue,dedans lequel ie mei des laiſſes de loup pour les experimenter, certes ie me trouuai tout ébahi du ſodain remede qu'elles donnoiẽt à pluſieurs:audit vaſe ie fei faire deus petites anſes pour y paſſer vn cordon.Quãt à l'emut de la cicogne Gal.reprend ceus qui diſent quell'eſt bone au mal caduc.Touchãt la fiante de brebis,de pigeons,des poulles,de ſouris,de crocodile,attendu que Dioſc.en a amplement parlé,& que Gal.ne les autres Medecins,n en diſent rien dauantage qui ſerue en medecine,ie n'en eſcritai rien plus auſsi.Cepẽdant il faut noter que,cõme nous auons dit cideſſus du fiel, les fiantes ſont differẽtes tant à raiſon du temperamẽt des animaus,que de leur maniere de viure.Car les vnes ſont plus,les autres moins chaudes que les autres,ſelon la diuerſe tẽperature des animaus de diuers genre,ou ſelon la temperature du viure des animaus de meſme eſpece.Ie ne veux ici oublier ce que Marcel Empiric a eſcrit de la fiante de Ibex, ou Capricorne, pour les goutteus, & ceus qui ont la ſciatique, car c'eſt vn remede admirable. Il dit ainſi, Vne recepte incroyable, & ſeul remede pour ceus qui ont la goutte & la ſciatique, eſt celui duquel Auſone Medecin a eſté gueri, & qui a fait tenir de bout dans cinq iours, cheminer dans ſept, pluſieurs tellement tenans le liẽt, qu'ils n'euſſent peu ſe mouuoir ſans grand tourment. Il ſe compoſe comme s'enſuit, Amaſſez le 17.iour de la Lune de la fiante d'Ibex(combien qu'eſtant cueilli en baſſe lune il ait autant d efficace,pourueu qu'on face ce medicamẽt le 17.iour de la Lune) prenez donc de cette fiante vne grande pleine poignee, & que le nombre des crottes ſoit nomper. Mettez la dedans vn mortier,aiouſtez y 25.grains de poiure bien fort pilés. Lors mettez y vne liure de bon miel, de tresbon vin fort vieil trois liures quatre onces, meſlez le tout auec la fiante ſuſdite deſia pilee: & les ſerrez en vn vaſe de verre, pour en vſer en tems & lieu. Mais il conuient ce faire le 17. iour de la Lune, afin que le medicament ſoit de plus grande vertu. Quand vous en voudrez bailler au patient,commencez à vn ieudi, & lui en donnez par ſept iours continuels. Et doit ledit patient en beuant le medicament,eſtre ſur vn'eſcabelle vers l'Orient. Ce bruuage ainſi composé & donné, comme dit eſt,fait que le malade chemine dans ſept iours neceſſairement, iaçoit qu'il ſoit de toutes iointures, & de la hanche ſi contraint & retiré & immobile, qu'il ſoit ſans aucun eſpoir de gueriſon. C'eſt ce qu'il en dit. Et iaçoit qu'il ne mette combien il faut prendre tous les iours de cette medecine, toutesfois ie croi qu'il entend qu'il la faut partir en ſept egales portions,& en prendre tous les iours vne. Ἀποσματος en

Les noms.

Grec, en Latin, Stercus,& Fimum:en Arabe,Hebel,Zebel,ou Bharhainan: en Italien, Sterco : en Aleman, Drecken:en Eſpagnol, Eſtiercol:en François,Fiante.

DE L'VRINE. CHAP. LXXIIII.

IL eſt bon à toute perſone de boire ſon urine contre les morſures des uiperes, contre les poiſons, & au commencement de l'hydropiſie. La fomentation d'urine eſt bone contre les morſures des uiperes, du ſcorpion, & dragon marins. L'urine d'un chien eſt bone pour fomenter la morſure d'un chien : en y aiouſtant du nitre elle guerit les demangeſons, & les lepres. Icelle gardee mondifie beaucoup mieus la tigne, les furfures, & les puſtules chaudes : elle arreſte les ulceres corroſifs, meſmes ceus des genitoires. Diſtillee es oreilles reſtraint la fange & boue qui en ſort : & bouillie en eſcorce de grenade chaſſe hors les uers des oreilles. L'urine de celui qui eſt encores en puberté, beuë aide à ceus qui ne peuuent auoir leur aleine qu'ils ne ſoient tous droits : bouillie en un uaiſſeau de cuyure auec miel nettoye les cicatrices, & maille des yeus, & oſte les éblouiſſemẽs de la ueuë. De cett'urine & du cuyure on fait de la ſoudeure d'or. Le fond & reſidence de l'urine mitigue les eryſipeles, ſi on les en frotte: bouillie auec huile de troeſne, & ſiringuë apaiſe les douleurs de la matrice, ſoulage les ſuffocations d'icelle, mondifie les paupieres, nettoye les cicatrices des yeus. L'urine de taureau auec myrhe miſes dans les oreilles, allege les douleurs d'icelles. Celle du ſanglier a meſmes proprietés: eſtant beuë a cette particuliere proprieté de rompre la pierre de la ueſsie, & la getter hors. Celle des cheures prinſe tous les iours de la meſure de trois onces huit ſcrupules auec de l'eau, & du nard, eſt bone contre l'hydropiſie, & fait euacuer l'eau par le bas: guerit les douleurs d'oreilles ſi on en met dedans. On dit que l'urine d'aſne eſt bone au mal des reins. L'urine de l'once, qu'on apelle Lyncurium, auſsi toſt quell'eſt piſſee ſe fige & ſe prend, ſelon que le uulgaire dit. Ce qui eſt faus : car c'eſt cette ſorte d'ambre qui attire à ſoi les plumes, dont il eſt apelé en Grec pterygopharon. Si on en boit auec de l'eau il eſt bon aus deuoyemens de l'eſtomac & du uentre.

GAl.dit au li.10.des ſimp.que toutes vrines ſont chaudes,plus des animaus chaus,moins de ceus qui ſont frois. L'vrine de l'home eſt plus imbecille que toutes autres,exceptés les porcs chaſtrés: car ils ſont de meſme temperature que les homes,& leur vrine pareillement debile. L'vrine des ſangliers eſt forte, comm'on connoit de ſon odeur, qui eſt acre. Nos Tuſcans en vſent contre les vers des petis enfans. Ils meſlent dans la veſsie meſme de l'huile auec l'vrine, & la pendent à la fumee iuſques à ce que cett'vrine deuiene eſpaiſſe comme miel, & gardent cela ſoigneuſement: ils en frottent les narines, les temples,le nombril des enfans, leſquels s'en trouuent fort bien : car moimeſme l'ai ſouuent experimenté. Or combien que Dioſcoride ait declaré les vertus de pluſieurs vrines, comm'eſtans profitables à pluſieurs & diuerſes maladies, toutesfois Galien les a peu eſtimees : car,comm'il a dit traittant du ſang, veu qu'il y a pluſieurs medicamens de plus grande efficace, bien experimentés, & profitables à meſmes maladies que les vrines ſelon l'opinion d'aucuns, il ſemble que ce ſoit affaire à Medecins curieus & ſuperſtitieus, pluſtoſt que ſauans, de preferer ces medecines facheuſes, & deſdaigneuſes, à celles qui ſont de tout tems approuuees & experimentees. Quant à ce que Dioſcoride dit l'vrine des enfans eſtre bone à ceus qui n'ont leur aleine qu'à grand peine, Gal.ne le trouue aucunement bon, quand il dit au lieu preallegué, Il n'eſt point beſoin pour guerir ceus qui ne peuuent auoir leur aleine ſi ne ſont tous drois, de leur faire boire l'vrine d'vn enfant, veu qu'il y a d'autres medecines propres à cela. Meſme i'en ai veu boire à vn, lequel n'en fut gueri: ce n eſt donc pas medecine plus ſinguliere que les autres. Quant eſt de la ſoudure d'or, laquelle Dioſcor. enſeigne de faire de l'vrine des petis enfans, & que les apoticaires & orfeures apellent Borrax, Gal.en fait mention en deus paſſages,au liure 9.des ſimp.où il en traitte à part,& au liure 10.traittant des vrines.Et iaçoit que le vrai borrax ſoit mineral (comme nous declarerons plus amplement au 5.liure) toutesfois il ſe fait artificiellement de l vrine de petit enfant fort broyee & batue aus plus ardantes chaleurs de leſté dans vn mortier d'erain auec vn pilon d'erain, iuſques à ce qu'elle deuiene eſpaiſſe comme miel. Ce borrax ainſi fait eſt fort bon à guerir les vlceres fort rebelles à gueriſon, & à reprimer ceus qui mangent alentour. C'eſt choſe veine & mẽſongere de dire que l'vrine de l'once auſsi toſt qu'ell'eſt piſſee s'endurciſſe en pierre nommee Lyncurium:car Dioſc.dit ici le contraire,nous l'auons auſsi mõtré au liure precedent,traittans de l'ambre.Tous les autheurs auſsi dignes de foi mettent Lyncurium entre les eſpeces d'ambre, diſans eſtre celui qui attire à ſoi les plumes de la proprieté naturelle,comme l'autre ambre attire à ſoi les pailles, fẽtus,& autres choſes menues & legieres.Or quelle difference y a entre le vrai lyncurium,& cette pierre vulgaire qu'ils apelent aus boutiques lapis lyncis,pierre d'once (de laquelle aucuns medecins & apoticaires vſent ignorans les ſimples medicamens) ceus là en ſoient iuges qui connoiſſent bien l'hiſtoire des ſimpl.& leurs vertus.Car ce que ces trompeurs vendent pour pierre d'once ce n'eſt point le vrai lyncurium,eſpece d'ambre, ne autre pierre ſemblable en vertu,elle ne fait vriner, ne romt la pierre en la veſsie,ne aus reins:ce qu'eſtiment pluſieurs Medecins vulgaires, qui ne ſe ſoucient ne de Dioſc.ne des autres bõs autheurs, & bien approuués en medecine.Au reſte combien que Chriſtoph.Encelius fuſt home treſſauãt,toutesfois il a grandement erré en ſon li.3.chap.27.des metaus où il dit que le lyncurium iaune vient de l'vrine de l'once maſle,le blanc de l'vrine de l'once femelle,ſuiuãt pluſtoſt l'authorité de quelques Poëtes, & quelques fables d'autres,que le teſmoignage d'autheurs graues & approuués. Il s'efforce de faire trouuer ſon dire vrai de ce que quelquefois il a trouué des pierres es veſsies des ſanglers, & des pourceaus. D'où il veut cõclurre qu'on ne doit trouuer eſtrange ſi l'vrine de l'once s'endurcit en pierre.Mais combien cette raiſon eſt friuole & debile, i'en laiſſe le iugement à ceus qui ont aquis la connoiſſance des ſimples auec grand peine & trauail. Voila quant aus vrines & Lyncurium. Reſte maintenant à parler de la ſaliue,de laquelle Dioſc.n'a rien eſcrit. Nonobſtant à raiſon qu'elle ſert en quelques maladies, ie reciterai ici ſes vertus & qualités par Galien au liure 10. des ſimples.où il dit, La ſaliue eſt de differentes qualités tant en diuerſes eſpeces d'animaus, qu'en vn animal meſme ſain ou malade, ayant beu & mangé, ou eſtant à ieun, ou alteré. Car tout ainſi que l'vrine, la ſueur, la cholere perdent de leur acrimonie,& s'affoibliſſent aprés auoir beu & mangé,auſsi la ſaliue eſt forte & acre de ceus qui endurent grand fain & grand ſoif. La ſaliue moyenne eſt de ceus qui ont fait bone digeſtion,toutesfois n'ont encores ne beu ne mangé. Pource les nourriſſes en gueriſſent la gratelle de leurs petis enfans, mouillans leur petit doigt de leur ſaliue à ieun, & frottans les parties où eſt le mal, & ce continuent iuſques à ce que le mal en ſoit du tout gueri. Les païſans auſsi machent du fourment à ieun, & l'appliquent ſur les froncles : car en peu de tems cela les reſout grandement & fait meurir, ce que ne feroit

L'urine du ſanglier contre les uers.

Qualités des ſaliues.

feroir le fourment détrampé en eau. Dont il s'enſuit que la ſaliue y aide beaucoup. Aus frõcles des corps delicats comme des petis enfans, il n'y apliquent que du pain maché, non pas du fourmẽt. Toutes choſes machees à ieun reſoluent tout ſang meurtri, & eſpandu ſous la peau, principalement ſi on met deſſus du pain maché auec vn peu de reifort. La ſaliue de toute ſa ſubſtãce eſt contraire à toutes beſtes venimeuſes, comme dit le Poëte Nicander. Quelcun m'ayant vne fois promis m'enſeigner vn charme pour tuer les ſcorpions, aprés me l'auoir dit, il cracha contre vn ſcorpion, pour la ſecõde fois l'ayant dit entre ſes dens, cracha derechef contre le ſcorpion, autant en fit-il pour la troiſiéme fois, & le ſcorpion mourut. Quãt à ce i'ai veu ſouuent mourir des ſcorpions de la ſeule ſaliue ſans aucun charme, & bien toſt de la ſaliue de ceus qui auoient fain & ſoif, plus tard de la ſaliue de ceus qui auoiẽt repeu, de la ſaliue des autres ſelon la proportion de leur boire & manger ou non. Οὖρον en Grec, en Latin, Vrina, Lotium: en Arabic, Baul: en Italien, Orina. Σίαλον, πτύελον en Grec: en Latin & en Italien, Saliua: en Arabic, Buſach, Bezach, & Lhab. *Les noms.*

DV MIEL. CHAP. LXXV.

LE meilleur miel de tous eſt celui des enuirous d'Athenes, principalement celui de la montaigne Hymette. Le meilleur aprés uient és iſles Cyclades, & en Sicile, où il eſt ſurnommé Hyblæum. Le bon miel eſt dous, acre, odorant, rouſſatre, non humide, non coulant, peſant, ſi gluant qu'en le faiſant filer il ne ſe romt point aiſément, mais en le tirant fort il ſe retire uiſtement uers les doigts. Le miel eſt abſterſif, aperitif, attractif d'humeurs: pource on en uſe uolontiers aus ulceres ords & cauerneurs: cuit & appliqué ſoude les chairs ſeparees l'une de l'autre. Cuit auec alum liquide nettoye la gratelle, ſi on l'en frotte: mis tiede auec ſel mineral bien broyé dans les oreilles, oſte les tintinemens, & douleurs d'icelles. Si on s'en frotte la teſte, il tue les lendes & les pous: il recouure la teſte du membre uiril de ſa peau (pourueu qu'il ne ſoit circoncis) en mollifiant auec miel ladite peau trente tours durans, aprés s'eſtre bagné. Le miel oſte l'ébloüiſſement des yeus: ſi on s'en gargariſe, ou laue la bouche, il ſert au mal du gouſier, de la luette, des tonſilles, à l'eſquinance: il fait uriner: il eſt bon à la tous, & aus morſures des ſerpens, prins chaud auec huile roſat, à ceus qui ſont empoiſonnes de ius de pauot: il ſert auſſi prins en forme de loch ou en breuuage, contre le poiſon des champignons, & la morſure du chien enragé. Toutesfois le miel cru engendre uentoſités, irrite la toux: pource il eſt meilleur d'uſer de celuy qui aura eſté bien écumé en cuiſant. Le meilleur miel eſt celui du printems, puis celui de l'eſté, celui de l'hyuer eſt pire de tous, comme le plus groſſier de tous, & tient plus de la cire. Le miel de Sardaigne eſt amer, parce que les mouches à miel s'y paiſſent d'aluine, au moien dequoy il eſt fort propre à effacer toutes taches du uiſaige. En Heraclee ville du Ponte en certaines ſaiſons de l'an, les abeilles ſont du miel de certaines fleurs, lequel fait perdre le ſens à ceus qui en mangent, & reſout tout le corps en ſueur. Les remedes ſont la rue mangee, ſaleures, uin miellé beu pour faire uomir, en reprenant touiours de même aprés qu'on aura uomi. Ce miel eſt fort acre, & fait éternuer ſeulement à le ſentir: oint auec du coſte, il embellit la peau des dames, auec ſel il oſte les meurtriſſeures. Il y a un'autre ſorte de miel congelé & figé qu'on apelle ſucre, il croiſt dans des roſeaus es Indes, & en Arabie l'heureuſe. Il eſt ferme comme ſel, & ſe briſe entre les dens comme ſel. Il eſt utile à l'eſtomac, & fait bon uentre, ſi on en boit auec eau: il eſt bon aus reins trauailles, & à la ueſſie: appliqué aus yeus reſout tout ce qui peut éblouir la ueuë.

LE MIEL.



GAl. dit au li. 3. des *alim.* que le miel cõmun que les mouches à *miel* font, ſe prẽd ſur les feuilles des plantes, iaçoit qu'il ne ſoit ny leur ius, ny leur fruit, ny partie aucune d'icelles, ains eſpece de rouſee, cõbien qu'il ne viẽne ſi cõtinuellement ne ſi abondãment que la rouſee, encores qu'autresfois en eſté on ait trouué grande quantité de miel ſur les feuilles des arbres, arbriſſeaus & herbes, tellemẽt que les païſans s'éiouiſſans chantoiẽt, Iupiter a plu du miel. Aquoi s'accorde ce que Pline en dit au li. 11. cha. 12 De l'air il tõbe du miel, ſur tout au leuer de certains aſtres, principalement durant les iours caniculiers, & non deuant le leuer de la pouſsiniere, auãt l'aube du iour, tellemẽt qu'à la diane on trouue les feuilles des arbres arrouſees & chargees de miel. Meſmes ſi quelcun lors ſe trouue aus chams, il ſentira ſes habillemens & ſon poil cõm'engraiſsés de miel. Soit ou ſueur du ciel, ou quelque ſaliue des eſtoilles, ou le ſuc de l'air qui ſe purifie: à la mienne volõté qu'il fuſt ſi pur & clair, & de tel naturel, comm'il eſt quand premieremẽt il tombe. Mais tõbant de ſi haut il ſe corromt & ſe ſalit par les vapeurs de la terre qu'il rencontre. Dauantage les feuilles en boiuent, les mouches le ſerrent dans leur eſtomac, puis elles le rendent par la bouche. D'ailleurs il eſt corrompu du ſuc des fleurs, il eſt tant trampé, changé & rechangé dans les ruches que rien plus, ce neantmoins il donne encores grand plaiſir aus homes de cette nature celeſte qu'il retient. Le miel eſt tresbon là où il eſt cueilli de treſbones fleurs. Tel eſt celui d'Athenes & de Sicile, en Hymette, & Hyble, aprés celui de l'iſle Calydna. Voila que Pline dit du miel. Lequel dit au li. 11. chap. 14. que les mouches ne touchent au miel qui ſe fait en Carina montaigne de Candie: car là on ne trouue aucunes mouches. Pline auſsi au chap. 13. du liure allegué, fait mention du miel venimeus de Heraclee ville du Ponte, duquel Dioſc. a parlé en ce chap. où il dit dauan-

tage qu'au Ponte meſme au païs de Sannes il y a vn'autre ſorte de miel nommé Mænomenon, par ce qu'il fait enrager ceus qui en mangent: on croit que cela vient des fleurs de roſagine, de laquelle les foreſts ſont pleines. Il y a d'autres ſortes de miel qui ne ſont de rouſee, ains croiſſent es plantes, comm'eſt celui que les Arabes diſent decouler des Anacardes, & celui que Strabon au li. 15. de ſa Geographie eſcrit qu'on trouue es gouſſes de certains arbres, de la longueur de douze dois, pleines de miel, duquel ſi on mãge il eſt mal aiſé d'en rechaper. Pomponius Mela au liure 3. de la ſituation du monde, dit qu'en certains endrois d'Indie la terre eſt ſi graſſe & fertile, que le miel decoule des feuilles des arbres. On tire auſsi du miel des carouges preſſees, duquel les Indois, & ceus qui habitent l'Arabie Troglodytique font les confitures du gingembre vert, & de toutes ſortes de myrabolans. Ce qu'on connoit aiſemẽt de celles qu'on aporte tous les ans d'Alexandrie à Veniſe. Au reſte il y a des Medecins modernes qui doutent, aſſauoir ſi le ſuccre que Dioſc. Gal. & pluſieurs autres diſent eſtre vn'eſpece de miel, qui croiſt es Indes, & en Arabie l'heureuſe, eſt noſtre ſuccre meſme. Pluſieurs eſtiment que noſtre ſuccre commun & celui que les anciens ont deſcrit, eſt vne meſme choſe: parce qu'ils vienent d'vne meſme plante. Toutesfois Manard & Fuchs qui l'a ſuiui, mettent grãde difference entre l'vn & l'autre, bien reſolus en cett opinion que le ſuccre des anciens s'amaſſe & ſe congele encores auiourdui ſur vn'autre eſpece de roſeau, de la roſee du ciel, comme la manne que nous apelons, non pas dans ces roſeaus, deſquels cuits en l'eau on tire noſtre ſuccre de maintenant en Madere, Sicile, Candie, Rhode, Cypre, Egypte. En quoi ie croi qu'ils ont failli, combien qu'ils ſoient autrement treſſauans perſonages, car ils n'ont onques trouué dans autheurs dignes de foi que le ſuccre des anciens tant en Indie qu'en Arabie l'heureuſe, ſe feiſt de rouſee congelee, ou pluſtoſt deſechee, comme la manne, ſur les feuilles de certains roſeaus par la force du ſoleil. Car ne Gal. ne Dioſco. ne auteur ancien quelconque, ne moderne l'a eſcrit. Pource leur opinion ne doit eſtre aucunement approuuee, laquelle ſi eſtoit vraye, il ne faut point douter que Dioſc. qui a tresdiligemmẽt traitté de cette matiere, euſt oublié à declarer cet admirable & treſbel ouurage de nature de faire le ſuccre. Auſsi peu s'en fuſt teu Gal. grand inquiſiteur des œuures de nature, non plus qu'il a fait de la manne au li. 3. des alimens, laquelle il dit qu'on trouuoit ordinairemẽt au mont Liban, & autres lieus ſur les feuilles des arbres. Parquoi il eſt plus raiſonnable de dire que le ſuccre des anciens n'eſtoit autre choſe que la larme ou liqueur des roſeaus qui portent noſtre ſuccre, congelee & endurcie au dehors par les coſtés des roſeaus ouuerts ou eſclatés par trop grande abondance de ſuc, cõme gomme. Pline au li. 12. chap. 8. eſt de meſme opinion, diſant, Le ſuccre croiſt en Arabie, mais le meilleur vient des Indes. C'eſt vn miel congelé dans des roſeaus comme gomme, blanc, fraille, le plus gros eſt comm'vne auellane. C'eſt ce qu'en dit Pline. Ie conclu donc que le ſuccre des anciens ne s'amaſſoit point congelé ſur les feuilles des roſeaus de rouſee comme la manne, mais qu'il ſe tenoit contre les roſeaus & dedans comme vne larme ou gomme, de ſorte qu'il faloit rompre les entredeus des neuds des roſeaus pour le faire ſortir hors, deſquels meſmes roſeaus on tire noſtre cõmun ſuccre. Toutes reſines & gommes coulent ainſi, l'eſcorce de leurs arbres fendue. Il y a vn'autre raiſon du tout contraire à l'opinion de Manard, & de Fuchs. C'eſt que ſi le ſuccre eſtoit fait de rouſee cõme la manne, il ſe fondroit au ſoleil & s'euanouiroit, cõme fait la manne en la Pouille & la Calabre, & ne tiendroit ferme cõme la gomme: ioint auſsi qu'on ne trouuera en Dioſcor. ne Gal. qu'on cueille le ſuccre ſur les feuilles des roſeaus, ains dedans les roſeaus meſmes tout congelé. Ce que teſmoigne Strabon au li. 15. de ſa Geographie, où il dit tout clerement qu'en Indie le roſeau porte miel ſans abeilles, non pas qu'il ſe face de rouſee ſur le roſeau, cõme vne fois vn Medecin ignorãt & opiniaſtre debatit contre moi fort & ferme, n'ayãt honte de corrompre l'endroit de Strabon pour plus opiniaſtrement maintenir ſon opinion. Dauantage Dioſc. Gal. & Pline ont eſcrit que le ſuccre des anciens eſt dur, ferme cõme ſel, blanc, aiſé à caſſer entre les dens: de là on doit cõiecturer qu'il ne ſe faiſoit de rouſee: car la mãne qui viẽt de rouſee, & ſe cõgele, ne reſemble en rien au ſel, & ne ſe peut rompre auec les dens, ains pluſtoſt ſe rend gluãte & viſqueuſe en la maſchant. Pour conclurre donc ie croi que le ſuccre des anciens n'eſtoit que la plus ſubtile & exquiſe partie de la mouelle des cannes portans ſuccre, laquelle par les eſpaces d'entre les neuds ſortoit, & s'endurciſſoit au ſoleil, comme auiourdui artificiellement on fait congeler & endurcir noſtre ſuccre au feu. Ce que les gens de bon eſprit ſongneuſemẽt conſiderãs, & priſans grandement cette exquiſe liqueur, ont apprins de nature, à eſpaiſsir, & endurcir le ſuccre au feu, & non en vain: car ils prennent les cannes du ſuccre entieres, les taillent en menues pieces, puis les laiſſent tant bouillir ſur le feu, que l'eau eſtant conſumee par le feu, toute la liqueur s'endurcit comme ſel au fond du vaiſſeau. Cõbien que Dioſc. & Gal. n'ayent fait aucune mention du ſuccre artificiel, nonobſtant il y en a maintenant qui diſent que la maniere en eſtoit trouuee deuant leur tems, ſe fondans ſur l'authorité de Solin, diſant qu'en certains lieus mareſcageus d'Indie croiſſent de ſi groſſes cannes qu'vn eſpace entre deus neuds parti en deus peut ſeruir de naiſſelle pour aller ſur l'eau, des racines deſquelles ils tirent vne liqueur douce comme miel. Mais ceus qui penſent cette liqueur eſpreinte de ces racines eſtre noſtre ſuccre, ils s'abuſent bien. Car les Indois non ſeulement des racines de ces cannes, ains d'autres arbres font des bruuages ſinguliers, à cauſe que pour la bonté & douceur de leur climat, & de la terre, il y a force racines d'arbres pleines de liqueurs miellees, ſelon que Strabon teſmoigne au lieu preallegué, diſant, Il n'y a annee qu'il ne pleuue à la ſaiſon en Indie. Parquoi l'annee eſt touiours fertile, car la terre eſt touiours bone, & y a touiours abondance de fruis d'arbres, deſquels les racines, ſpecialement des groſſes cannes, & de nature, & par decoction ſont douces, l'eau tant du ciel que des riuieres eſtant echauffee par la force du ſoleil, tellement que le fruit qui ailleurs s'apelle meur, entr'eux s'apelle cuit, & a cette concoction naturelle autant de verru à rendre le fruit dous, que celle qui ſe fait artificiellement par le feu. Aquoi s'accorde Lucain, diſant,

Manard & Fuchs repr.

Qui des tendres rouſeaus boiuent les liqueurs douces.

Item Marc Varron qui a eſté preſque de meſme tems, quand il dit,

Es Indes croiſt non de trop grand' hauteur
Certain rouſeau, des racines duquel
Bien eſpreintes ils tirent la liqueur,
De ſa douceur ſurmontant le miel.

L'inuention de faire le ſuccre.

Erreur d'aucuns ſur le ſuccre artificiel.

De là appert, qu'ils ont entendu que les Indois compoſoient des bruuages artificiels, qui leur ſeruoient de vin, non pas qu'ils tiraſſent quelque ſuccre de ces racines de roſeaus. Car nous meſmes faiſons bien des bruuages dous des racines de rigaliſſe, de la decoction & expreſsion des carouges, & autres en font de

dattes

dattes à diuers vſages, comme les Indois Occidentaus de pluſieurs fruis dous de leurs arbres. Mais il ne faut pas pourtant dire ces bruuages, pour bons & dous qu'ils ſoient, eſtre miel, ou ſuccre. Et ne ſe faut eſmerueiller ſi les roſeaus des Indes tant grans que petis ont leurs racines douces, veu que ſi on maſche les racines des noſtres meſmes on les trouuera douces à la bouche. Varron diſant que les cannes des Indes (deſquelles les racines ſont douces) ſont petites, contrarie du tout à Solin qui eſcrit ces cannes eſtre fort grandes. Par cela auſsi on connoit l'opinion eſtre reprouuee de ceus qui diſent que les Indois faiſoient du ſuccre ſemblable au noſtre des racines de ces grandes cannes, veu que ces autheurs eſcriuent qu'ils n'en tiroient aucun ſuccre, mais en eſpreignoient du ius pour boire au lieu de vin. Manard Ferrarois pour defendre ſon opinion par autorités,& prouuer plus clerement que le ſuccre des anciens eſt faict de roſee comme la manne, au liure 9. Epiſtre 5. allegue Auicenne, lequel toutesfois il a par tout ailleurs blaſiné & reprouué, & dit qu'eſtant de ſon opinion, au dernier chapit. du ſecond liure, il a apelé le ſuccre des anciens, Manne, diſant, Le ſuccre Alhuſar eſt vne manne qui tombe ſur Alhuſar, & eſt comme grains de ſel. Mais nous qui ſommes de contraire auis, diſons que Alhuſar, ou Alhuſſer ſelon la correction de Bellunenſis, ne ſignifie pas en langue Arabique vne canne, ains vn'autre eſpece d'arbre d'Arabie & d'Egypte ainſi nommé par ceus du païs: car les Arabes, ſelon Serapion, apellent la canne, Caſab. Ce qui declare manifeſtement que le ſuccre Alhaſſer en Auicenne ne ſignifie autre choſe que la manne de cet arbre, ou gomme, non pas le ſuccre des Grecs qui eſt endurci dedans les cannes. Cela meſme fait pour moi, qu'Auicenne aiouſte en meſme lieu, le ſuccre Alhaſſer auec vn peu de vertu abſterſiue, a de la ſtipticité, & de l'amertume, leſquelles deus qualités dernieres Dioſc. & Gal. n'ont iamais attribuees à leur ſuccre, ne dit qu'il fuſt profitable aus poulmons, & à l'hydropiſie, ce que peu aprés Auicenne dit de ce ſuccre Alhuſar: lequel combien qu'il die ce ſuccre eſtre bon aus maladies des yeus, des reins, & de la veſsie, toutesfois on ne peut dire que ce ſoit le ſuccre des anciens Grecs. Mais puiſque Manard s'eſt ſerui de l'autorité d'Auicenne, ie veus maintenant au cõtraire prouuer mon opinion par le teſmoignage de lui meſme, que le ſuccre des anciens ne venoit point de la rouſee, ains qu'il ſortoit du *dedans* des cannes, s'enduciſſant comme larme ou gomme: car au lieu allegué traittant du ſuccre, nommément de celui des anciens, il dit, Prins de la canne comme gõme mondifie l'œil. D'ou il appert que le ſuccre des anciens eſtoit comme gomme, laquelle premierement iſſue de l'interieure mouelle des rouſeaus s'endurciſſoit au dehors par l'ardeur du ſoleil. Or que Alhaſſer ſoit, ſelon les Arabes, vn'eſpece d'arbre à part, bien different du rouſeau, & que le ſuccre prouenant d'icelui (iaçoit qu'Auicenne l'apelle manne, à cauſe, poſsible, qu'il eſtoit congelé comme grains de manne) ne vinſt point de rouſee, ains qu'il diſtillaſt de l'arbre comme gomme, Serapion le declare euidemment au chap. du ſuccre, diſant, Alhaſſer a les feuilles larges, il produit du ſuccre des yeus & bourgeons de ſes branches, & des lieus d'où ſortent les feuilles: on en cueult choſe cõuenable: ce ſuccre eſt amer. Cette plante porte certaines pommes comme genitoires de chameaus, deſquelles ſort vn'humeur brulante, aſtringéte, fort propre à faire cauteres potentiels. Le bois d'Alhaſſer eſt leger, gros, droit, beau, tellemẽt que les faiſeurs de chanſons ont comparé les bras & cuiſſes des Dames à ce bois. Voila qu'en dit Serapion. Dont on peut croire aisément que Manard & Fuchs treſſauãs, perſonages ont eſté en ceci bien abusés. Fuchs pour mieus prouuer que le ſuccre des anciens venoit de la rouſee du ciel congelee ſur les cannes, & par conſequent qu'il eſtoit differẽt du noſtre, dit, Veu que noſtre ſuccre ſe trouue chaud comme le miel, & altere, ce ne peut eſtre le ſuccre des anciens: parce que Gal. ne dit point le ſuccre de ſon tems produire tels effets. Mais il me pardonnera, car l'experience eſt contraire à ſon dire: & meſme Gal. (ſuiuant l'experience) au liure 7. des ſimpl. en parle ainſi, Le ſuccre qu'on apporte d'Indie & d'Arabie l'heureuſe, ſe congele dans les rouſeaus, comm'on dit, & eſt eſpece de miel, moins dous que le noſtre, ayant toutesfois meſmes vertus, abſterſiue, deſiccatiue, reſolutiue. Neantmoins il eſt different du miel en ce qu'il n'eſt cõtraire à l'eſtomac comme le noſtre, & n'altere point. Ces parolles de Gal. montrent que le ſuccre qui eſt moins dous que le miel, eſt neceſſairemẽt moins chaud. Pource Gal. dit que le ſuccre n'altere point tant que le miel. Mais il ne dit pas que le ſuccre altere, comme Fuchs eſtime. D'ailleurs Gal. au liure 8. cha. 4. de la methode met le ſuccre au nombre des choſes qu'on peut bailler à ceus qui ont la fieure. Par ces raiſons & autorités i'ai eſté induit à croire que le ſuccre des anciens ſe prenoit des meſmes cannes, deſquelles le noſtre auiourdui ſe tire. Bien eſt vrai que celui qui eſt naturel eſt beaucoup plus ſubtil que l'artificiel. Pour cette cauſe Auicenne dit que le ſuccre tabarzed eſt plus froid & plus ſubtil. Pau. Egin. auſsi l'a fort eſtimé, & aprés lui, Auicenne, ſuiuant l'authorité d'Archigenes & l'apellant Sel d'Inde, lequel eſt fort ſingulier à la ſechereſſe & aſpreté de la langue, es fieures treſaigues. Pour le iourdhui nous n'en auons point. Combien que pluſieurs gens dignes de foi, qui ont eſté es iſles S. Thomas, & Madere, m'ont rapporté, n'y a pas long tems, qu'on y trouue encores du ſuccre congelé es cannes portans ſuccre, ſemblable a celui qui eſt artificiel, & ſe nomme ſuccre candi, eſtant iſſu d'icelles cõme gomme. La cauſe pourquoi nous n'en auons point eſt, que les cannes en rendent bien peu pour le iourdui. Car du tems de Dioſco. & Gal. on en apportoit en quantité, parce que la maniere n'eſtoit point encores trouuee de le tirer des rouſeaus, les faiſant cuire, tellement que croiſſans leſdits rouſeaus par longues annees, & n'ayans iamais eſté couppés, neceſſairement deuenoient ſi pleins de liqueur, qu'il leur eſtoit force d'eſclater, dont decouloit cette liqueur comme la gomme & reſine d'infinis arbres. Il n'eſt donc pas merueilles ſi les anciens auoient en abondance du ſuccre naturel. Mais depuis que l'auarice a montré aus homes l'art & maniere de tirer grande quantité de ſuccre des rouſeaus taillés en pieces, cuis & preſſurés, eſt auenu que les Indois tous les ans couppent leurs rouſeaus portans ſuccre, & tous les ans en plantent. Delà eſt venu qu'il n'y a plus de cannes pleines de ſuccre de pluſieurs annees, dont l'artifice & l'operation de Nature a eſté empeſchee, & par ce moyen le ſuccre des anciens perdu. Au lieu duquel les modernes vſent du ſuccre candi, qui eſt artificiel, cler comme le ſel mineral, ſe briſant entre les dens, de ſorte qu'il retire du tout au ſuccre des anciens. Il eſt bon comme celui des anciens aus aſpretés de la langue, & de la poitrine. Toutesfois pour cet effet celui eſt beaucoup plus exquis, qui eſt candi en eſté dans le pot du ſyrop violat, à cauſe que l'infuſion des violettes de Mars le rend plus humectatif, & plus lenitif. Qui en voudra ſauoir dauantage pour l'approbation de noſtre opinió, qu'il liſe au liure de nos Epiſtres, vne eſcrite à Iacob. Boſellus, & il y trouuera pluſieus autres raiſons. Μὶλι en Grec, en Latin, Mel: en Arabic, Hael ou Haſſel: en Italien, Mele: en Aleman, Honig: en Eſpagnol, Miel: en François, Miel. Σάκχαρον en Grec, en Latin auſsi Saccharum: en Arabe Zuchar: en Italien, Zucchero: en Aleman, Zucker: en Eſpagnol, Azuchar: en François Succre.

Opinion de Manard.

Bois du Alhaſſer.

Succre Tabarzed.
Sel Inde.

Succre cãdi artificiel.

Les noms.

DE LA CIRE. CHAP. LXXVI.

LA meilleure cire eſt celle qui eſt rouſſaſtre, graſſette, nette, de bone odeur, ſentant aucunement le miel, comm'eſt celle du Ponte & de Candie. La meilleure apres eſt la blanche, & graſſe de ſa nature. La cire ſe blanchit comme s'enſuit, On choiſit la plus blanche & la plus nette, & aprés l'auoir raclee on la met dans un uaiſſeau auquel y ait aſſés d'eau de haute mer, y mettant un peu de nitre, on la fait cuire: & ayant fait deus ou trois bouillons, on la met refroidir: puis on tire cette maſſe de cire nettoyant toute l'ordure qui y pourroit eſtre. On la fait rebouillir en eau marine comme dit eſt. Le uaiſſeau oſté du feu, on trampe le cul d'un pot de terre neuf dans eau fraiche, puis dans la cire, au deſſus ſeulement, & legerement, ſans le laiſſer aller plus profond, afin que la cire ſe prenne pluſtoſt, & qu'on en tire touiours peu auec le fond dudit pot. Ayant prins le premier pain de cire, faut retramper le cul du pot en eau fraiche, & continuer comme deſſus eſt dit, iuſques à ce qu'on ait tiré toute la cire. En aprés on enfile les pains de cire loing l'un de l'autre, afin qu'ils ne ſe touchent, on les pend & les arrouſe continuellement de iour au ſoleil, de nuit à la lune, iuſques à ce qu'ils ſoient entierement blancs. Si on la ueut encores blanchir en plus grande perfection, il la faut recuire, & faire le meſme que deſſus a eſté dit. Aucuns au lieu d'eau de mer la cuiſent en ſaumure treſforte une fois ou deus: puis tirent la cire auec un pot mince & rond, qui ait un'anſe, & mettent ces pains de cire au ſoleil ſur des gazons herbus, iuſques à ce qu'ils ſoyent deuenus bien blancs. Il faut que cela ſe face au printems, le ſoleil n'ayant encores trop grande uertu, & engendrant de la rouſee afin que la cire ne ſe fonde. La cire eſt chaude, remollitiue, elle remplit, & incarne mediocrement. On en ordonne en bruuage aus dyſenterics: dix grains de cire, gros comme grains de millet aualés empeſchent que le laict des nourriſſes ne ſe caille.

Les uertus. LA cire, ſelon que dit Gal. au 7. liure des ſimples, eſt moyenne entre les choſes chaudes, froides, humides, ſeches, & eſt d'vne certaine ſubſtance groſſe & emplaſtique: pource elle n'eſt ſeulement deſiccatiue, ains auſsi peut humecter accidentalement, empeſchant la tranſpiration qui ſe doit faire par les petis pertuis de la peau. Ell'eſt donc la matiere des autres medicamens tant chaus que refrigeratifs. Quant eſt de ſon naturel, ell'eſt du nombre de ceus qui meuriſſent bien peu, non toutesfois prinſe par le dedans, mais appliquee par le dehors: car elle retiét touiours de cette vertu chaude & reſolutiue, de laquelle le miel tient abondamment. *Les noms.* Κηρὸς en Grec, en Latin, Cera: en Arabic, Hamaha: en Italien, Cera: en Aleman, Yuachs: en Eſpagnol, Ciera: en François, Cire.

DE PROPOLIS. CHAP. LXXVII.

LA meilleure propolis eſt celle qui eſt iaune odorante, ſentant le ſtorax, eſtant molle en grande ſiccité, & qui file comme le maſtic. Ell'eſt fort chaude & attractiue: elle tire hors les pointes des dars, & tout ce qui pourroit eſtre demouré fiché dans le corps: ſon parfum eſt bon à la uieille tous: appliquee guerit la gratelle. On la trouue à l'entree des ruches, & eſt de nature de cire.

COmbien que Dioſc. en ce chap. & Varron au liure 3. de l'agriculture diſent que propolis ſoit cette matiere cireuſe qu'on trouue aus trous des ruches, par leſquels les mouches à miel entrét & ſortent, toutesfois Pline au liure 11. chap. 7. en a eſcrit ainſi, On apelle comoſis les premiers fondemens des mouches à miel, ce qui eſt aprés, piſſoceros, puis propolis, entre cuir, & cire, ſeruant fort en medecine. Comoſis eſt la premiere crouſte, qui eſt amere. Piſſoceros eſt deſſus, & plus clere. Le commencement de la cire ſe fait ſouuent de la plus douce gomme. Propolis eſt de matiere plus eſpaiſſe, car il y a deſia des fleurs, & n'eſt pas encores cire, ains comm'vn fondement pour defendre les entrees du froid, & toutes autres iniures du tems. *Les qualités & uertus ſelon Gal.* Ell'eſt d'odeur forte, tellement qu'aucuns en vſent au lieu de galbane. Gal. au liure 8. des ſimp. a fait mention de propolis, diſant ainſi, La propolis n'eſt pas de qualité fort abſterſiue, mais ell'eſt fort attractiue, car ell'eſt de parties ſubtiles. Au demeurãt ell'eſchauffe au ſecond degré complet, ou au cõmencement du tiers. Et au li. 3. de la compoſi. des medicam. ſelon les gen. il dit la propolis eſtre plus attractiue que reſine qui ſoit: pource on la meſle es medicamens des bleſſures des nerfs. Au reſte veu que la propolis, la cire, & le miel, deſquels Dioſco. a icy traitté, ſont medicamens composés naturellement par les monches à miel d'vn merueilleus artifice, il ne ſera hors de propos de decrire icy l'hiſtoire deſdites mouches. *Hiſtoire des mouches à miel.* Les mouches à miel, ſelon Pline, ou ſont ruſtiques & ſauuages, ou domeſtiques. Les ſauuages ſont laides à voir, fort choleres, mais fort labourieuſes. Des domeſtiques il y en a deux eſpeces. Les meilleures ſont les rondes & courtes, & de diuerſes couleurs. Les pires ſont les longues, & qui retirent aus mouches gueſpes, encores pires celles qui ſont velues. Les mouches à miel haiſſent les puanteurs & infections, & les fuyent: pource elles font la guerre à ceus qui ſont parfumés de bones odeurs: elles meurent en piquant: car laiſſans leur eſguillon leurs entrailles ſe rompent: elles ſont naturellement ſugettes à maladies: on le connoit quand on les voit triſtes & mornes, & quand les autres leur apportent à manger deuant les portes de la ruche, où elles ſe chauffent au ſoleil, quand on void qu'elles gettent hors de la ruche celles qui ſont mortes, & ſont compagnie au corps, comme es funerailles. Elles ont vn Roi, & y en a touiours pluſieurs élus, afin qu'il n'y en ait faute. Quand il y en a de cette race de Rois qui ſont grãs, toutes d'vn accord font mourir les pires, afin qu'ils ne ſeparent & facent departir leurs bandes & trouppes. Il y en a de deus ſortes de Rois, les rous ſont meilleurs que les noirs, & ceus qui ſont de diuerſes couleurs. Tous ſont beaus, & deux fois plus gros que les autres mouches. Ils ont les æles courtes, les iambes droittes, vn marcher plus braue que les autres, vne tache au front qui lui ſert de diadéme ou couronne, & eſt plus poli que les autres. Quand il marche, toute la trouppe le ſuit, l'enuironne, le garde, ne permettant qu'il ſoit communement veu. Ce pendant que le peuple des mouches trauaille, le Roi reuiſite par tout, comme leur donnant cœur, lui ſeul ne faiſant rien. Il eſt touiours accompagné de ſa garde. Il ne ſort point dehors ſinon quãd toutte la trouppe doit ſortir. Ce qu'on connoit quelques iours au parauant par le bruit que les mouches meinent dans la ruche, qui eſt ſigne qu'elles n'attendent qu'vn beau iour pour ſortir. Si le Roi perd vn'æle, la trouppe pourtant ne fuira point. Chacune deſire eſtre prés du Roi, & ſe mõtrer faiſant bien le deuoir: s'il eſt las, elles le ſoulagent de leurs eſpaules: s'il eſt du tout recreu, elles le portent du tout. Si tombe en quelque part par laſſeté, ou qu'il ſe fouruoye, elles le ſuiuent à l'odeur: en quelque part qu'il s'arreſte, tout le ietton s'arreſtera, & là campera. Si le Roi eſt prins tout le ietton eſt aiſé à prendre: s'il eſt perdu, elles ſe departent ça & là en cherchant d'autres: car elles ne peuuent viure ſans Roi. Quand il y a pluſieurs Rois, elles ont trop grand regret de les tuer, pluſtoſt demol

demoliſſent les maiſons quand ils naiſſent.Quand le Roi eſt mort,toutes ſont triſtes & mornes,elles ne vont point à la queſte, elles ne ſortent point dehors, ains s'aſſemblent alentour de ſon corps menans petit bruit en ſigne de triſteſſe:on le leur oſte,autrement elles ſeroient en deuil continuel,& mourroient de faim,ſi lors on ne leur donnoit ſecours.Elles aiment le ſon de l'erain,& prenét plaiſir es lieus beaus,& où y a pluſieurs bones herbes.Parquoi il eſt bon de planter prés de leurs ruches,du thym,de meliſſe,des violetes de Mars, du lis,du cytiſe,feues,ers,cunile,conyze, caſia, melilot, millefeuille, cerinthe.Or cerinthe a la feuille blanche, courbe, & eſt haute d'vne coudee, portant vn chapiteau creus, plein d'vne liqueur comme miel. Les abeilles ſont fort friãdes des fleurs de ces herbes,auſsi de celles de moutarde, veu que(qui eſt choſe eſtrange) elles ne touchent iamais à la fleur de l'oliuier.Pource il eſt bon qu'il n'y ait point d'oliuiers pres leurs ruches, mais bien pluſieurs autres arbres, ſur leſquels elles ſe puiſſent repoſer ſans courir plus loing. Le cournouiller auſsi en doit eſtre bien loin, car iaçoit que ſa fleur nous reſerre le ventre, ſi eſt-ce que ſi les mouches en taſtent,elles meurent de flus de ventre.Le remede eſt de leur bailler à manger des cormes broyees auec miel,ou d'vrine d'home,ou de beuf, ou des grains de grenade arrousés de vin aminee. Elles aiment fort auſsi le geneſt alentour de leurs ruches.La poudence des mouches à miel eſt admirable,leur ouurage auſsi, comme Ariſtomachus Solenſis a obſerué, qui en a nourri 58. ans durans auec treſgrande diligence,tant il les aimoit,ſans faire autre choſe. Elles ſe gouuernent en leur fait comme s'enſuit, De iour elles font le guet à la porte,comm'en vn camp,& repoſent de nuit, iuſques à ce qu'vne les reueille auec deux ou trois ſous,comme d'vne trompette.Lors toutes s'aſſemblent pour voir ſi fera beau tems:car elles pronoſtiquent les vens & pluye,& lors ſe tienent cachees en leurs maiſons. Quand il fait beau & ſerein(car auſsi elles le deuinent)& que tout le peuple eſt allé au trauail,les vnes portent des fleurs en leurs piés, les autres de l'eau en leur bouche, les autres qui ont quelque menu poil ſe chargent de gouttes d'eau par tout le corps.Les plus ieunes ſortent pour ce faire,& apporter cette prouiſion.Les vieilles trauaillent dans les ruches.Celles qui portent les fleurs,ſe chargent les cuiſſes des piés de deuãt,leſquelles Nature leur fait aſpres à cette fin:auec la bouche ſe chargent les piés de deuant, ainſi toutes garnies & courbes de grand charge s'en retournent en leurs ruches,au deuant deſquelles trois ou quatre vienent pour les deſcharger. Dans la ruche les offices ſont departis.Les vnes baſtiſſent,les autres poliſſent,les autres portent la matiere, les autres aportent la viande de ce qu'on apporte de dehors:car elles viuent toutes enſemble,afin qu'il n'y ait inequalité entre elles,ny en viande,ny en trauail,ny en tems. Elles commencent à baſtir le dedans de leur ruche en voute continuant depuis le bas iuſques au haut du plancher, laiſſant à chaque arcade deux limites, l'vne pour l'entree,l'autre pour la ſortie.Les rayons de miel ſe tienent enſemble au deſſus,quelque peu auſsi aus coſtés,& tous ſont enſemble pendans.Ils ne touchent point contre la ruche, & ſont quelquesfois tous rons,quelquesfois de biais,ſelõ que la ruche le requiert,quelquesfois il y en a de deux ſortes en vne meſme ruche, quand deux iettons de mouches ayans diuerſes façons de faire s'y peuuent accorder. Elles ſouſtienent & appuient la cire qui pourroit tomber,de pilliers mitoyens faits en arc, afin qu'elles y puiſſent touiours entrer pour y reparer. Les trois premiers rangs de rayons ſont vuides, afin qu'ils ne conuient les larrons a deſrober. Les derniers ſont fort remplis de miel:pource on réuerſe les ruches pour les chaſtrer.Celles qui ſont ordonnees pour porter,attendent le bon vent pour eſtre aiſément conduittes.S'il leur eſt contraire,elles ſe chargent d'vne petite pierre,de peur d'eſtre emportees. Aucuns diſent qu'elles ſe la mettent ſur les eſpaules.Lors elles volent prés de la terre, la force du vent contraire eſtant abbatue par les hayes & buiſſons. Elles ſont fort vigilantes en leur affaires,& ont fort l'œil ſur celles qui ne font rié, leſquelles ſont chaſtiees,quelquesfois punies par mort.Elles ſont fort nettes:& gettent toutes ordures dehors, & n'y en a aucune entre leurs ouurages:auſsi elles amaſſent en vn lieu tous les excremens de celles qui trauaillent au dedans,afin qu'elles ne ſe deſtournent pour les getter dehors es iours troubles, ou quand elles n'ont autre choſe à faire.Sur le veſpre commencent à ne ſonner mot de peu à peu,iuſques à ce que leur trõpette, comme en vn camp,leur commande le repos de tel ſon que de matin les auoit reueillees.Lors toutes ſe taiſent. Pauſanias eſcrit le mont Himetus auoir des paiſſages fort propres à toutes mouches à miel, inferieurs aus ſeuls paſturages des Haliſones. Certes en ce lieu les mouches à miel ſont ſi appriuoiſees,qu'elles vont auec les homes pour paſturer, & librement volent par tout, n'ayans certaines ruches pour ſe loger. Elles font leur miel par tout,qui eſt ſi eſpais & ſerré en ſoi,qu'on n'en peut ſeparer la cire. Il ſe fait auſsi du miel ſans rayon, comme dit Ariſtote au liure 5. chap. 22. de l'hiſtoire des anim. On apporte à la ville de Amiſus des terres de deſſus icelle du miel blanc, & merueilleuſement eſpais, que les mouches font dedans les arbres ſans rayon, comm'auſsi il eſt certain qu'il s'en fait en Ponte. Il y a auſsi des mouches à miel qui font des rayons ſous terre à trois rangs,eſquels il n'y a aucun ver:mais tous rayons ne ſont pas ſemblables, ne toutes mouches à miel les baſtiſſent en cette ſorte.Si d'auanture toute la race des mouches à miel ſe perd,Vergile au li. 4.des Georgiques monſtre la maniere d'en pouuoir recouurer par le moyen d'vn taureau de deux ans comme s'enſuit,

Gouuernement des mouches à miel.

Premierement le lieu conuient choiſir
Qui ſoit eſtroit,comm'eſtant plus ſeant,
De quattre murs & d'vn toict le baſtir,
Des quattre vens par feneſtres prenant
Iour de trauers. Puis on prend vn toreau
Ayant deux ans,auquel tresbien on bouche
Pour l'eſtouffer narines & muſeau,
Par grand effort,combien qu'il s'eſcarmouche.
A force coups lors on le fait mourir,
Si que meurtris,& en pieces briſez
Les membres ſont laiſſez ſous l'entier cuir
En ce lieu clos:mettent ſous ſes coſtez
Force rameaus,thym,caſie recente.
Quand le Zephyre à repouſſer les eaus

Commence, auant que l'arondelle chante
Pendant ſon nit contre nos ſoliueaus,
Deuant auſſi que les prés reueſtus
Et rouges ſoient de nouuelle couleur,
Faire faut ce que dit eſt ci-deſſus.
Auec le tems il auient que l'humeur
Dedans le corps s'eſchauffe & veut bouillir:
De la void-on d'vne façon nouuelle
Des animaus remuer & ſortir
Sans piés, apres faire ſonner leur ele,
De plus en plus s'eſleuans pour voler:
Iuſques à ce que les bandes fort drues
De grand roideur vont s'eſlançans par l'air
Ne plus ne moins que l'eſté de ſes nues
A grand foiſon ça ha ſa pluye eſpand,
Ou que volent les fleſches decochees
Par les Parthes legiers d'vn nerf ſonant,
Eſtans de guerre aus premieres meſlees.

Voila que dit Vergile de la reparation des mouches à miel. Elles ont quelque proprieté en medecine : car ſechees, pulueriſees, & meſlees es autres medicamens propres, auec huile & cire, font renaiſtre le poil tombé par la pelade. Les noms. Πρόπολις en Grec, pareillement en Latin, Propolis: en Arabic, Mum, ou Iaſach alcut : en Italien, Propoli: en Aleman, Vorſtofz: en Eſpagnol, Betum de Colmena.

DV FOVRMENT. CHAP. LXXVIII.

Le choiſ. LE meilleur fourment pour la ſanté eſt celui qui eſt frais, bien nourri & iaune. Le meilleur aprés eſt le fourment de Mars ou tramis, qu'aucuns apellent Sitanium. Le fourment mangé cru engendre des uers rons au uentre : eſtant maché & appliqué il eſt bon aus morſures des chiens. Le pain qui eſt fait de fleur de farine de fourment eſt plus nourriſſant que celui qui eſt fait de la farine entiere ſans eſtre bellutee. Le pain fait de farine de fourment tramis eſt de nourriture plus legere, & plus aiſee à eſtre diſtribuee par le corps. La farine de fourment auec ius de iuſquiame s'applique aus defluxions qui tombent ſur les nerfs, contre les uentoſitées des inteſtins, & mondifie les lentilles meslee auec uinaigre miellé. Le ſon cuit en fort uinaigre, fait deſenfler les mamelles, ſert aus pointures des uiperes, & aus tranchees. Le leuain faict de la farine de fourment eſt chaud, & attractif: il a uertu ſpeciale de diminuer & oſter les durillons des piés, & les uerrues ſemblables à teſtes de clous: il fait meurir & percer les froncles & autres apoſtemes auec du ſel. La farine du fourment tramis meslee auec uinaigre ou uin ſert grandement apliquee ſur les piqueures uenimeuſes: cuitte & eſpaiſſie comme colle, & prinſe en maniere de loch eſt bone contre le crachement de ſang: cuitte auec menthe & beurre eſt bone à la tous, à l'aſpreté du goſier, & artere du poulmon. La farine de fourment cuitte en eau miellee, ou en huile & eau pure, reſout tout'inflammation. Le pain cru, & cuit auec eau miellee appaiſe toutes inflammations apliqué deſſus, comm'eſtant remollitif, & aucunement refrigeratif : mais il le faut meſler auec les herbes & ius qui ſont propres à ce meſme. Le pain raſis ſec y aiouſtant autres choſes à ce conuenables, reſerre le cours du uentre. Le pain frais trampé en ſaumure mondifie les uieilles gratelles : ſi on les en frotte. La colle dont on colle les chartes, faite de fleur de farine eſt bone à ceus qui crachent le ſang, s'ils la bument tiede de la meſure de trois ſcrupules.

Pluſieurs eſpeces de fourment. THeophr. au liu. 8. chap. 4. de l'hiſt. des plant. met pluſieurs ſortes de fourment, ſurnommés des lieus où ils croiſſent, qui ſont le fourment Africain, Pontique, Thracien, Aſſyrien, Egyptien, Sicilien, leſquels ſont tous differens en couleur, groſſeur, eſpece, & proprietés. Aucuns fourmens prenent leurs ſurnoms de leurs vertus & proprietés tant aus autres choſes qu'aus viandes qu'on en fait, comme ſont cachrydias, ſtlengis, alexandrinus, les differences deſquels on peut prendre des choſes deuant dites. Il ne ſera auſsi hors de raiſon de prendre ces differences de ce que les vns meuriſſent toſt, les autres tard, les vns rendent beaucoup, les autres peu, les vns produiſent grans eſpis, les autres petis, les vns demeurent long tems couuerts de leur étui, les autres s'en decouurent incontinẽt comme celui d'Aphrique : les vns ont le chalemeau delié & mince, les autres gros, comm'auſsi eſt celui d'Aphrique, & celui qu'on nomme Cachrydias : les vns ſont couuers de beaucoup de balle, comme le Thracien, les autres de peu: les vns ne portent qu'vn chalemeau, les autres pluſieurs, deſquels les vns plus, les autres moins. On peut aiouſter à ces differẽces celles qui ſont prinſes de leurs vertus & proprietés, qui sõt les plus vrayes & plus naturelles. Dauantage on y peut aiouſter les fourmẽs de trois mois, & de deux, & s'il y en a encores qui puiſſe meurir en moins de tems: comm'on dit qu'il y en a en Eubœe qui meurit dans quarante iours, & eſt plus ferme & plus peſant que celui de trois mois. Ils diſent qu'ils en font du pain pour les valets, & qu'il n'y a pas grand ſon en ſa farine. C'eſt donc le fourment le pluſtoſt meur, mais fort mal aiſé à reconurer. Il y en a bien de deux mois, qu'on tranſporte de Sicile en Achaïe, mais ils rendent peu, & ne ſont gueres fertiles, encores qu'ils ſoyent bons & plaiſans à manger. Il y a encores quelques au-

FOVRMENT.



tres

tres ſortes de blés en Eubœe, ſpecialement prés Cariſte. Quant aus fourmens tramis, il y en a aſſés bone quantité par tout. Ils ſont legers, portent peu, ne gettent qu'vn tuyan, & ſont du tout foibles. Le plus leger fourment qui ſoit eſt celui du Ponte, le plus peſant de ceus qu'on tranſporte en Grece eſt celui de Sicile. Le Beotique eſt encores plus peſant. On le connoit à ce que les luitteurs qui à peine mangeroient pour home vne liure, dix onces & demie du fourment Beotic, eſtans en Athenes en mangeroient bien trois liures vne once & demie. Le fourment auſsi Lacedemonien eſt aſſés leger. La cauſe de cette diuerſité eſt en la terre, & au climat: car on dit qu'en Aſie pardela Bactra, il croiſt en certain lieu de ſi grand fourment que chacun grain eſt auſsi gros que le noyau d'vne oliue. Au lieu nommé Piſſori le fourment y eſt ſi dur & ſi nourriſſant, que ſi on en mange vn peu trop, il eſt force de creuer. Voila que dit Theophr. touchant le fourment. Pline au liu. 18. chap. 7. eſtime noſtre fourment d'Italie par deſſus tous autres, diſant, Il y a pluſieurs ſortes de fourmens, ſelon la diuerſité des païs. Il n'y en a point qui ſoit à comparer au noſtre d'Italie n'en blancheur, n'en peſanteur, par leſquelles marques on le connoit. Qu'on parangonne maintenant les fourmens eſtrangers à ceux de nos montaignes. C'eſtoit l'opinion commune du regne d'Alexandre le grand, auquel tems la Grece floriſſoit ſur tous païs du monde. Toutesfois plus de cent quarante cinq ans deuant la mort d'Alexandre, Sophocle en la Tragedie intitulee Triptolemus loue le fourment d'Italie par deſſus tout autre, diſant,

O heureuſe Italie de ton beau fourment blanc.

Qui eſt cauſe pourquoi il eſt auiourdui le plus eſtimé. Dont ie m'esbahi que les Grecs qui ſont venus aprés n'en ont fait aucune mention. Voila que Pline en dit. Il ne ſe faut eſmerueiller ſi Sophocle a ſi haut loué noſtre fourment. Car Nature a tant aimé & fauoriſé les Italiens plus que tous les autres, & les a tant bien inſtruis & munis de meurs, de loix, de toute honeſteté & ciuilité de viure, que à bon droit elle leur a donné le meilleur fourment du monde pour leur nourriture, comme pluſieurs autres choſes ſingulieres, deſquelles les Italiens ſurmontent toutes autres nations. Tout fourment a pluſieurs racines, fort menues, il n'a qu'vne feuille, mais il a pluſieurs germes, qui ne ſe peuuent partir en rameaus. Tout l'hyuer il demeure en herbe, le tems eſtant addouci du milieu s'eſleue vne petite tige, laquelle apres trois ou quatre neus porte vn eſpi, non euident incontinent, ains caché dans vn eſtui. Icelle paracheuee la fleur ſort quatre ou cinq iours aprés, & dure preſque autant de iours. La fleur paſſee le grain ſe groſsit, & ſe meurit dans quarante iours, ou pluſtoſt en païs plus chaud. En quelques lieus d'Italie, principalement en la terre de Siene, es lieus maritimes, on a veu vne plante produire 24. eſpis, & le lieu s'y trouue ſi fertile, que quelquesfois vn mui de ſemence en rend cent. Pource Pline en a bié eſcrit, Il n'y a rien plus fertile que le fourmẽt. Nature lui a donné cette proprieté, parce que d'icelui ell'en nourrit l'home, de ſorte que d'vn mui, ſi la terre ſe rencontre bone, comme en Bizacium champ d'Afrique, aucunesfois on en a recueilli cent cinquante. De ce lieu on en a enuoié à Auguſte d'vn ſeul grain (à peine eſt il croyable) quatre cens germes. On en a pareillement enuoyé à Neron trois cens quarante tuyaus nais d'vn ſeul grain. Les chams Leontins en Sicile, & autres d vn en rendent bien cent, toute la Betique auſsi, principalemẽt l'Egypte. Tout fourmẽt a la feuille comme le roſeau, plus eſtroite que l'orge, le chalemeau plus vni, moins fraille. Il y a difference quant aus eſpis: car il y en a qui eſt ſans barbes, comme lon void en tout le païs de Boheme, les autres ont des longues & rudes barbes, lequel eſt le meilleur, & le plus fertile. Le fourment duquel on fait le meilleur pain qui ſoit, doit eſtre dur à rõpre, maſsif, peſant, de couleur d'or, luiſant, liſsé, de trois mois, meur, net, creu en terre graſſe. Car ſouuent il auient (teſmoin Gal. au 1. li. des alı.) que le fourment qui ſemble au dehors iaune & maſsif, ſe rencontre au dedans vuide, rien ſerré en ſoi, blanc, tellement que tout s'en va quaſi en ſon. Le pain qui en eſt fait eſt peu nourriſſant, remplit l'eſtomac d'excremens. La meilleure farine eſt celle qui n'eſt par trop moulue, ne fraiche moulue, ne trop gardee auſsi, qui rend vn ſon gros: car la farine par trop moulue fait le pain comme s'il eſtoit de ſon: celle qui eſt trop fraiche, retient encores quelque chaleur de la meule: ſi ell'eſt trop gardee, ſera gaſtee ou par poudre, ou par moiſiſſure, ou ſera artiſonnee, ou aura quelque mauuaiſe ſenteur. L'eau dont on fera la paſte ſoit tresbone

Fourment pour faire le meilleur pain.

Farine.

FOVRMENT D'INDE.



FOVRMENT SARRAS.



ne,de bone fontaine,claire,non paluſtre, ne ſentant limon, ne fange. Le leuain ſoit de farine de fourment, non trop vieil,en moyenne quãtité:car s'il y en auoit trop,le pain ſentiroit l'aigre. Il y faut aiouſter vn peu de ſel blanc, afin que le pain ſoit plus ſauoureus. La farine bien meſlee & bien peſtrie auec les mains, on partit toute la paſte en pains mediocres,leſquels s'eſtans conflés, & bien leués il faut mettre cuire au four, eſgalement eſchauffé,puis bien nettoié de cendres & charbons.Le four doit eſtre de bone grandeur, ſelon la quantité des pains qu'on y met. Car comme peu de pains dans vn grand four, ne font que ſe ſecher & bruler,auſsi grande quantité de pains dans vn petit four eſt trop preſſee, & ne ſe peut bien cuire. Pource *Pain.* Gal.au lieu preallegué dit, que le pain de meilleure digeſtion eſt celui, qui eſtant bien peſtri, bien leué, ſe cuit en vn four auec feu mediocre. Car ſi le four eſt exceſsiuement chaud, il ſurprend le pain, & brule le deſſus,l'endurciſſant comme vn teſt,le dedans demeurant cru,tellement que tel pain eſt laid à voir,& mauuais pour deux raiſons,aſſauoir,qu'il eſt tout cru au dedans,ſec par trop, & brulé au dehors. Celui qui eſt auec long tems cuit eſgalement par tout,eſt de bone digeſtion, & tresbon à toutes operations qui s'enſuiuent aprés la digeſtion.Le fourment ſe conuertit aiſément en iuraie,principalemẽt quand la ſaiſon eſt pluuieuſe & froide,comme nous dirons plus amplement au traitté de l'iuraie. On fait de l'huile des grains de *Huile de fourment.* fourment preſsés entre deux lames de fer chauffees au feu,lequel ils eſtiment eſtre fort bon aus vlceres cauerneus.Aucuns en vſent aus fentes & creuaſſes des piés & des mains auenues par froid,& pour addoucir *Le temperament.* l'aſpreté de la peau.Gal.fait mention du fourment au 8.li.des ſimpl.diſant ainſi, Le fourment appliqué par le dehors eſt chaud au premier degré, touresfois il ne peut manifeſtement deſecher ne refroidir : il a auſsi quelque partie en ſoi viſqueuſe,qui eſtouppe & bouche.L'amydon qui ſe fait du fourment eſt plus froid,& plus ſec.Les cataplaſmes faits de pain ont vne vertu plus reſolutiue,qu'ils ne pourroient auoir du fourment ſeul,attẽdu qu'il y a du leuain, & du ſel meſlés au pain:dõt le leuain a vertu d'attirer & reſoudre ce qui eſt *Vertu du leuain.* bien profond dans le corps.Et au li.1.des ali.Le fourment mangé,dit-il,eſt de difficile digeſtion, engendre des ventoſités,charge fort l'eſtomac,& fait mal à la teſte de force vapeurs & fumees. On peut mettre entre les eſpeces de fourment celui que pluſieurs nomment fourment de Turquie, ſans raiſon : car il doit eſtre nommé fourment de Indie, comm'ayant eſté premierement tranſporté des Indes Occidentales, non de Turquie,ne d'Aſie,cõme Fuchs a eſtimé. Nous en auons veu de quatre ſortes differentes ſeulemẽt de couleur du grain & de l'eſpi,aſſauoir de couleur rougeaſtre,noiraſtre,iaunaſtre,blanchaſtre.Il produit vn chalemeau comme celui de la canne,les feuilles auſsi pareilles,gros,rond, haut, noueus,plein de mouelle blanche,cõme les cannes de ſucre,il gette en ſa cime de teſtes houſſues,eſparpillees,d'ou ſortent pluſieus eſpis, imparfais & ſans grain aucun,maintenant iaunes,aucunefois blancs,quelquefois purpurés,ſelon la couleur des vrais eſpis qui portent le grain.Les fruis qui contienent les grains enclos dans eſtuis de feuilles, ſortent des coſtés de ce chalemeau.L'eſpi de ces fruis eſt auſsi gros & auſsi long qu'vne pomme de pignet,alẽtour duquel les grains ſont entaſsés & ſerrés bien profond,nus,polis,aſſes rons,de la groſſeur d'vn pois,diuisés par huit ou dix rangs,drois.Du ſommet des eſtuis ſuſdits depend vn touffeau comme de cheueus,de meſme couleur que les grains.Ce fourment eſt ſoutenu de pluſieurs racines,dures,nerueuſes, non groſſes.Les Indois l'apellent Malitz,& le ſement comme s'enſuit, Pluſieurs vienent au champ, tous diſposés par droite ligne, & diſtans eſgalement l'vn de l'autre, de la main dextre ils font des trous en la terre auec vn baſton pointu,de la main gauche ils gettent dans chaque trou quatre ou cinq grains, d'vn pié ils bouchent leſdis trous, craignans que les perroquẽs ne mangent leur ſemence. Ainſi par ordre meſurans les diſtances auec leur pas,ils ſement tout le champ,cheminans en arriere. Mais deuant que ſemer ils mettent ce grain tramper deux iours en l'eau:ils ne ſement auſsi que la terre ne ſoit trampee de la pluye. Ce fourment croiſt en peu de iours,on le moiſſonne le quatriéme mois en Indie.Il y a vn'autre certaine eſpece de fourment,qu'on ſeme & cueult dans deux mois. Il y en a auſsi qui eſt meur dans quarante iours aprés qu'il eſt ſemé:mais il eſt plus menu,& plus foible, & ne ſe ſeme ſinon quand on craint quelque grande cherté de viures auenir. Le tẽperamẽt du fourmẽt d'Indie ſemble eſtre ſemblable à celui du noſtre, ſi ce n'eſt qu'il ſoit plus chaud, ce que montre la douceur du pain qu'on en fait.Il rend vne farine blanche, de laquelle on fait du pain de ſubſtance plus groſsiere & plus gluante que le noſtre,de façon que la nourriture en eſt auſsi plus groſsiere, & qui peut aiſément cauſer opilations.Donc la farine de ce fourment eſt fort propre aus cataplaſmes qu'on ordonne pour meurir les apoſtemes:car de ſa viſcoſité bouchant les pores du corps les fait aiſément venir à maturité.A propos du fourment d'Indie, il faut ici traitter du fourment Sarrazin. Il a eſté premierement apporté d'Afrique:pource en pluſieurs lieus d'Italie on le nomme Saracino, en aucuns lieus Formentone, comme ſi on diſoit petit,ou vil fourment.Il croiſt premierement auec vne feuille aſſes ronde, laquelle auec le tems deuient ne plus ne moins que celle du liarre,mais plus pointue & plus molle.Il produit vne tige fragile,ronde,vuide,haute de deux coudees,rouge,feuillue,puis aprés vne fleur petite,blanche, grappue, d'ou ſort vne ſemence,triangulaire,noire par dehors,blanche au dedans.On le ſeme en Auril,on le moiſonne en Iuillet,es païs chaus,où deux fois l'an on en recueult en meſme champ, ce qu'on fait en pluſieurs lieus d'Italie.Les païſans de la farine d'icelui non ſeulement font du pain, ains vne ſorte de viande, de laquelle ils viuent en hyuer. Ils le pilent auſsi dans vn mortier, & en font potage auec bouillon de chair, & eſt bone viande,ſi il eſt bien cuit comm'il faut, & non tant que tout s'en aille en bouillon, mais que les grains demeurent entiers. Les païſans qui habitent es confins de l'Italie, & de la Germanie en font vne paſte qu'ils apellẽt en leur langage vulgaire Polenta:puis auec vn filet fort ils partiſſent toute la maſſe en pluſieurs parties larges & tenues, & mettent deſſus beurre & formage:ainſi les mangent.C'eſt vne viande, cõme ie pui teſmoigner,qui n'eſt mauuaiſe, ne chargeant point l'eſtomac, comme fait la boullie que font ces gens qui demeurent es bois,de farine de millet.Et iaçoit qu'elle ſoit aucunement venteuſe, toutesfois elle n'enfle pas tant que font les phaſeols,les feues,les pois.Ceus errent beaucoup, qui penſent ce fourment eſtre la paſture tant propre à purger la cheualine que les anciens ont apelé Ocymum,les François Dragee aus cheuaus. En quoi Hierony.Tragus non ſeulement a eſté deceu,eſtant en cet erreur, ains auſsi en ce qu'il a attribué à *Les noms.* ce fourment toutes les vertus que les autheurs attribuent à noſtre baſilic. Πυρὸς en Grec, en Latin, Triticum:en Arabic,Henta,Hencha,Hantha:en Italien Grano:en Alemã,Vueyſſen:en Eſpagnol,Trigo:en François,Fourment.

DE

DE L'ORGE. CHAP. LXXIX.

LE bon orge eſt blanc & net. Il n'eſt pas ſi nourriſſant que le fourment. L'orge mondé cuit à cauſe de ſon ius eſpais eſt plus nourriſſant que la griotte ſeche d'orge. Il eſt bon contre les aſpretés, exulcerations, aerimonies du goſier: auſsi eſt bien le fourment mondé, mais il nourrit plus & prouoque l'urine dauantage, il fait uenir le laict en abondance, ſi on le hume cuit auec ſemence de fenoil. L'orge eſt abſterſif, fait uriner, engendre uentoſités, il eſt mauuais à l'eſtomac, il meurit les apoſtemes. La farine d'orge cuitte en eau miellee auec des figues, reſout toutes inflammations & apoſtemes, auec reſine & fiante de pigeons meurit les duretés, auec melilot & teſte de pauot oſte du tout les douleurs des coſtés: appliquee auec graine de lin, ſenegré & rue ſert grandement aus uentoſités des inteſtins: fait meurir les eſcrouelles appliquee deſſus auec poix liquide, cire, huile, & urine d'enfant: auec du meurte, ou du uin, ou eſcorce de grenade, ou poire ſauuage, ou ronces reſerre les flus de uentre: auec des coings ou uinaigre appaiſe les inflammations des gouttes des piés: cuitte en fort uinaigre, comme un cataplaſme d'orge, & appliquee toute chaude guerit les gratelles. Le ius eſpais de la farine cuitte en eau auec poix & huile fait uenir les apoſtemes à ſuppuration: peſtri & incorporé auec du uinaigre, auec de la poix auſsi eſt bon aus deſtuxions ſur les iointures: & ſi on reduit le tout en poudre, elle reſerre le uentre, & mutigue toutes inflammations.

L'ORGE.



L'Orge n'eſt moins conneu en Italie que le fourment. Il y a pluſieurs ſortes d'orge, comme dit Theophr. au li. 8. chap. 4. de l'hiſt. des plan. Les vns ont ſeulement deus rangs de grains, les autres trois, les autres quattre, on en trouue qui en a ſix, ce qui eſt pour le plus. Tãt plus vn orge a de rangs, tant plus eſt il gros & entaſsé. Celui des Indes eſt bien different, car il gette des rameaus longs comme le bras. Il y a des orges qui ont des eſpis plus grans & plus cler-ſemés, d'autres qui les ont moindres, & plus druſemés, & ſont les vns plus prés de leurs feuilles, comme celui qu'on apelle Achilleis, les autres plus loin. Il y en a qui ſont ronds & petis, d'autres longs & gros, & plus clers aus eſpis. On trouue d'orge blanc, d'autre tirant ſur le rouge, qui rend plus de farine, & ſe defend mieus contre le froid, les vẽs, & autres mutations d'air que le blanc. Voila que Thophr. en dit. Il croiſt de l'orge en France, que ie penſe eſtre celui qu'on nomme Cantherinum, qui n'a point de bale. Les François qui le ſement l'apellent orge Mondé: parce qu'aiſément le grain ſe deſpouille de ſa gouſſe ou bale, les autres ne ſe mondẽt qu'auec grand peine. L'orge craint beaucoup plus la nielle que le fourment, & moins endure les fortes pluyes, car s'il a eſté ſemé en lieus humides, ou durant les pluyes par trop grandes, où detrampés par pluyes trop longues, on dit qu'il ſe cõuertit en iuraye. L'orge gette vne feuille plus large & plus rude que le fourment, vn chalemeau plus fragile, & moindre, ayãt huit neus, vne feuille ſimple au tuyau, rude, large. Le grain eſt enueloppé d'vne ſeule gouſſe, qui tient ferme, du ſommet de laquelle ſortent des barbes fermes, longues, plus piquãtes que celles du fourment. Sa racine a force capillamens. L'orge ſe doit ſemer en terre fort graſſe, car il l'amaigrit fort, & le faut ſemer en terre bien deliure & ouuerte & ſeche. Le meilleur eſt celui qui eſt tresblanc, plein, peſant, facile à cuire, ne ſentant le moiſi. Celui qui eſt rous comm'il eſt plus fort pour reſiſter à la tempeſte du ciel, & au froid, auſsi eſt il de moindre efficace en medecine. Gal. fait mention de l'orge au li. 7. des ſimpl. diſant, L'orge deſeche & refroidit au premier degré, il eſt auſsi quelque peu abſterſif. Il deſeche plus que la farine de feues pelees: au reſte ſont ſemblables apliqués par dehors. L'orge eſt meilleur à manger que les feues, car en cuiſant il perd toutes ventoſités, non pas les feues, leſquelles tant cuittes qu'elles ſoient, elles demeurent touiours venteuſes: parce qu'elles ſont de plus groſſe ſubſtance, elles nourriſſent auſsi d'auantage. L'vn & l'autre pour n'eſtre gueres eſlongnés de mediocrité, ſont vtiles à pluſieurs choſes. Car on les meſle auec pluſieurs autres, & ſeruent de matiere, comme la cire, & l'huile. La griotte d'orge deſeche beaucoup plus que l'orge meſme. Et au 1. li. des ali. il dit, On vſe ordinairement de ce grain, qui eſt d'autre nature que le fourment: car le fourment eſt manifeſtement chaud, mais tant s'en faut que l'orge eſchauffe (comme feroient les choſes moyennes entre chaud & froid, comm'eſt l'amydon, & le pain laué) qu'en quelque ſorte que vous le ſauriez acouſtrer, ou en pain, ou en decoction, ou en griotte, touiours il eſt refrigeratif. Outre ce l'orge eſt different du fourment quant à la ſubſtance & nourriture qu'il donne au corps, car la nourriture que le fourment engendre en nous, eſt groſſe & viſqueuſe, celle de l'orge eſt ſubtile, & quelque peu abſterſiue. En quelque ſorte donc qu'on appreſte l'orge, il n'eſchauffe iamais, mais il deſechera & humectera ſelon qu'il ſera diuerſemẽt appreſté. Nous voyons manifeſtement la griotte faite d'orge roſti, deſecher, au contraire l'orge mondé en decoction humecter quand il eſt appreſté cõm'il appartient, c'eſt adire quand on le fait cuire iuſques à s'enfler tant qu'il eſt poſsible, puis qu'on le laiſſe paracheuer de cuire à petit feu & à loiſir, iuſques à ce qu'il ſoit tout creué & conuerti en ius eſpais. Voila qu'en dit Gal. La cendre de l'orge brulé, eſt fort bone aus brulures miſe deſſus, & à la chair qui ſe ſepare des os. La farine d'orge incorporee auec vinaigre & miel efface les lentilles, ſi on les en frotte. Au reſte les Medecins modernes ne ſachans bien appreſter la ptiſane de Gal. prenent de l'orge mondé entier ſans ſa bale, & le font tant cuire qu'il deuiene comme bouillie, puis le pilent & paſſent par vn'eſtamine, y aiouſtant du ſucere, ou du laict d'amandes douces, ou de ſemence de melons, ou de pauot, ſelon que les maladies requierẽt. Manard eſt d'opinion que la decoction d'orge mondé, nommé des anciens Ptiſana, faite à leur mode, ne celle que les modernes font, n'eſt bone aus maladies chaudes

chaudes & aigues:parce que les Italiens ne ſont de ieuneſſe acouſtumés à telle viande, d'ailleurs que noſtre orge n'a pas à beaucoup prés telle vertu que celui des anciens. A l'opinion duquel les Medecins ſuiuans la doctrine d'Hippocr. & Gal. non ſans grande raiſon ſont contraires. Quant au pain d'orge, outre ce qu'il charge fort l'eſtomac, il engendre humeurs froides & viſqueuſes, il nourrit peu, il cauſe ventoſités, combien qu'aucuns le diſent eſtre fort bon à ceux qui ont la goutte aus piés. La griotte ſe faiſoit principalement de la farine d'orge, laquelle Dioſc. ordonne ſouuent en pluſieurs medicamens, pource il faut ici declarer que c'eſt que cette griotte que les anciens apelloiét Polenta. Ils la faiſoient en pluſieurs ſortes, comme Pline teſmoigne au liu. 18. chap. 7. Les Grecs arrouſoient l'orge d'eau, & le laiſſoient ſecher vne nuit, le lendemain le fricaſſoient, en fin ils en faiſoient de la farine. Aucuns l'arrouſoient de peu d'eau derechef, eſtant fort roſti, & le ſechoient deuant que le moudre. D'autres prenoient l'orge tout frais battu des eſpis encores vers, l'ayans arrousé d'eau le piloient dans vn mortier, le lauoient dans des paniers, le faiſoient ſecher au ſoleil, derechef le piloient, puis eſtant nettoyé le mouloient. En quelque ſorte qu'ils accouſtraſſent la griotte, ſur vint liures d'orge ils mettoient vne liure & demie de graine de lin & de coriandre auec quinze drachmes de ſel: ayans fait le tout roſtir deuant, faiſoient le tout moudre enſemble. Les Italiens ſans arrouſer l'orge le faiſoient roſtir, puis moudre fort menu, y aiouſtans meſmes choſes, & du millet. C'eſt ce que Pline en a eſcrit. Gal. au li. 1. des alimens, met vn'autre maniere d'acouſtrer la griotte, où il ne meſle autres graines que l'orge frais & nouueau roſti mediocrement, diſant que c'eſt la meilleure griotte de toutes autres. Pource ie croi qu'en tout medicament où Dioſc. & Gal. requierent de la griotte, qu'il y faut mettre de celle qui eſt faite d'orge frais cueilli, mediocrement roſti, puis moulu, ne doutant point qu'ils n'ayent entendu d'icelle. Hordeum en Latin, s'apelle en Grec, Κριθη: en Arabic, Xahaer, ou Shair: en Italien, Orzo: en Aleman, Gerſten: en Eſpagnol, Ceuada: en François, Orge.

Polenta des anciens.

Les noms.

DV ZYTHVM ESPECE DE BIERE.
CHAP LXXX.

ON fait un breuuage d'orge lequel on apelle Zython. Il fait uriner. Il nuiſt aus reins, aus nerfs, aus membranes, ſpecialement celles qui enueloppent le cerueau. Il engendre uentoſités, & mauuaiſes humeurs, & fait deuenir les gens ladres. L'iuoire trampé dans ce breuuage s'addoucit, & deuient maniable à faire tout ce qu'on ueut.

DV CVRMI AVTRE ESPECE DE BIERE OV CERVOISE. CHAP. LXXXI.

ON fait un autre breuuage d'orge nommé Curmi, duquel on uſe ſouuẽt au lieu de uin. Il cauſe douleur de teſte, engendre mauuaiſes humeurs, & eſt nuiſible aus nerfs. On fait des breuuages ſemblables de fourment en l'Eſpagne occidentale, & en Angleterre.

ZYthum à ce qu'on peut entẽdre de Dioſc. c'eſtoit vn breuuage qu'on faiſoit d'orge trãpé, ou de fourment ſemblable à celui qu'on apelle ceruoiſe es regions Septentrionales. Pline en eſt teſmoin au li. 22. chap. dernier, diſant ainſi, Ces ſortes de blés ſeruent en medecine. On en fait auſsi des breuuages comme le zythum ſe fait en Egypte: cælia, & ceria en Eſpagne, la ceruoiſe & pluſieurs autres en France, & autres nations. Voila qu'en dit Pline. Le curmi n'eſt gueres different du zythum: car il ſe fait d'orge & fourmẽt trampés en eau, & le boit-on en lieu de vin. Pource ie croi que le zythum, & le curmi des anciens n'eſtoit autre choſe que la ceruoiſe, de laquelle maintenant on vſe au lieu de vin en toute la region Septentrionale, Alemagne, Boheme, Polonie, Flandres, France, & pluſieurs autres regions froides d'Europe. Ie ne trouue autre difference entre le zythum & le curmi, qu'à la maniere de les faire, entendu que l'vn & l'autre ſe font de meſme grain. Car la diuerſité des façons augmente ou diminue la vertu, & qualités, comme quand on les cuit plus ou moins, comm'on void en Alemagne: car encores que toutes les bieres, ou ceruoiſes ſe facent d'orge ou de fourment, toutesfois il y a diuerſe maniere de les faire & braſſer, veu qu'elles ſont de differentes ſaueurs. Il y en a de douces, & agreables au gouſt, d'autres ameres & aſpres, aucunes ſont troubles, les autres belles & cleres. En Boheme & Alemagne auãt que braſſer leur biere, ils mettent tramper l'orge & le fourment dans de la decoction de houblon. Pource en ce païs là ceus ſont grieuement punis qui couppent ou autrement gaſtent le houblon. Ils l'y ſement auſsi, & le cultiuent comme nous les vignes: puis cueillent les fleurs & fruis en la ſaiſon, dans la decoction deſquels il font tramper leur blé: car non ſeulement elle fermente le grain, ains auſsi lui fait prendre le gouſt du vin, dont le breuuage en eſt plus plaiſant à boire. Il enyure, ſi on en prend trop, comme le vin, & ſi on en demeure plus long tems yure que du vin, d'autant que la ceruoiſe eſt plus groſsiere & materielle, & de plus difficile digeſtion que le vin: auquel la ceruoiſe eſt ſi ſemblable de force & vertus, que d'icelle on en fait de l'eau de vie comme du vin. Ζυθος en Grec, en Latin, Zythum: en Italien, Zytho: en Aleman, Birra: en Bohemien, Piua.

Les noms.

DE L'ESPEAVTE. CHAP. LXXXII.

IL y a deux ſortes d'eſpeaute, l'une eſt ſimple, l'autre a ſes grains deux à deux enclos en leurs bales ou couuertures doubles: parce eſt nommee Dicoccos. Elle eſt plus nourriſſante que l'orge, ſauoureuſe à la bouche. On en fait du pain, nourrit moins que le fourment.

SI zea de laquelle Dioſc. parle en ce chap. n'eſt cette eſpece de blé que nos Italiens apellẽt Spelta, les autres Pirra, il n'y a eſpece de blé en Italie qui ſoit la vraye zea. Toutesfois que zea ſoit l'eſpeaute il eſt aiſé à cõnoitre par Dioſc. diſant qu'il y a deux ſortes de zea, l'vne qui eſt à ſimple grain, l'autre qui a ſes grains deux à deux dedans ſes bales ou couuertures doubles. Car auſsi en Italie il y a deux ſortes d'eſpeaute. L'vne a ſes eſpis qui n'ont les rangs des grains que ſimples, l'autre les a doubles. Ceux de Friuli apellẽt cette derniere Pirra farra, parce que l'ayant deſpouillee de ſes gouſſes ou bales, ils en font de la fourmentee. Dauantage Pline dit au li. 18. chap. 8. que zea croiſt en la champagne d'Italie, où on l'apelle Semé, c'eſt adire grain. Ce qui montre manifeſtement que zea ayant eſté par le paſsé abondãte en Italie, a peu perſeuerer d'y croiſtre

L'ESPEAVTE.



te dont elle a eſté faite, a eſté roſtie au parauant.

ſtre iuſques à maintenant. Ce que croyãt eſtre vrai ie pẽſe que zea des anciens n'eſt autre choſe que noſtre eſpeaute. Nos Tuſcans ſuiuans aucunemẽt les anciẽs l apellent en leur vulgaire Biada. Car cõme ce mot, ſemen, eſt cõmun à tous grains ou graines, ainſi biada c'eſt à dire blé, ſe peut accommoder à toutes ſortes de grains ou blés. En certains lieus de la Lõbardie on apelle l'eſpeaute Alga, ſuiuãt le mot Latin Alica, ce qui donne à connoitre que c eſt zea des anciẽs, leſquels apelloiẽt l'eſpeaute deſpouillee de ſes couuertures, Alica. Donc zea que nous appelõs Spelta, eſt aſſes ſemblable au fourmẽt, de tuyau plus menu, & plus ferme, differente du fourment de l'eſpi: car elle l'a plat, les grains diſpoſez ſeulement du long des deux coſtés. Il y en a de deux ſortes. L'vne eſt plus groſſe, plus ferme, de chalemeau plus grand, d'eſpi plus grand auſsi, qui en deux bales iointes enſemble produit deux grains. L'autre eſt plus petite de tuyau & eſpi moindres, chaque grain eſtãt enclos en vne ſeule couuerture. On pile l'vne & l'autre dans des mortiers, iuſques à ce qu'elle ſoit deſpouillee de ſa bale: on la romt en pieces comme l'orge mondé, comme nous dirõs ciaprés en ſon endroit. Gal. au li. 6. des ſimp. parle ainſi d'icelle, *L'eſpeaute de toute ſa nature eſt aucunemẽt moyẽne entre le fourment & l'orge: parainſi on la pourra iuger ſelon cela.* Son nom Grec eſt Ζεὰ, le Latin & l'Italien, Zea: l'Arabic, Hais: l'Aleman, Speltz, S. Peters Korn, Kinkorn, Dinckelkorn: en Eſpagnol, Spelta: en François, Eſpeaute, ou Eſpeautre. *Les noms.*

DE CRIMNON. CHAP. LXXXIII.

CRimnon eſt la plus groſſe farine de l'eſpeaute, & du fourment de laquelle on fait de la boulie. Elle nourrit grandement, mais elle eſt †de difficile digeſtion: elle reſerre le uentre ſi l'eſpeaute dont elle a eſté faite, a eſté roſtie au parauant.

LEs anciens apeloient crimnon la plus groſſe farine de l'eſpeaute ou du fourment dequoi ils faiſoient la boulie, dequoi auſsi ils veſquirent long tems, comme Pline eſcrit au li. 18. chap. 8. Les Grecs l'apellent Κρίμνον, les Latins auſsi Crimnon: les Eſpagnols, Farina atorcolada, ou Rolum. *Les noms.*

† Ie n'ai ſuiui ne Ruel, ne les vulgaires exemplaires Grecs, ains Marcel, qui a trouué en vn vieil exẽplaire Grec bien correct, que crimnon n'eſtoit ἰσχαλίργασον, c'eſt adire de facile digeſtion, mais au contraire ἀνεργασον, c'eſt adire de difficile digeſtion.

DE OLYRA. CHAP. LXXXIIII.

OLyra eſt vn'eſpece d'eſpeaute, toutesfois elle nourrit moins. On en fait du pain cõme de l'eſpeaute. On en fait auſsi de groſſe farine, qui eſt pareillement apelee crimnon.

IL n'y a perſone qui doute que olyra ne ſoit vn'eſpece d'eſpeaute ſuiuant le teſmoignage de Dioſc. encores qu'à preſent on n'en ſeme point en Italie. Pource Gal. la dit eſtre de meſme qualité que l'eſpeaute, mettant l'vne & l autre de moyenne temperature entre l orge, & le fourment. Marcel eſt quaſi d'opinion que olyra ſoit ſa ſeigle dont les païſans des Alpes font leur pain. En quoi il ſemble auoir leu aſſés à la legere Pline, auteur à ſoi aſſes familier, parce qu'il ne s'eſt prins garde qu'il a eſcrit à part de olyra, & de ſecale qu'il apelle au li. 18. farrago. Car il dit au li. 8. chap. 10. De Arinca on fait du pain fort doux. Elle eſt plus eſpaiſſe que far, plus grande d'eſpi, plus peſante auſsi. Peu ſouuent le mui fait 17. liures entieres. Elle eſt en Grece malaiſee à eſtre deſpouillee de ſon eſcorce: pource Homere dit qu'on la donne aus iumẽs. On l'apelle Olyra. En Egypte elle eſt fertile & aiſee. De ſecale il en eſcrit ainſi au li. 18. chap. 16. Secale ou farrago ne deſire qu'eſtre herſee. Les Piemontois l'apellent Aſia: c'eſt vn blé fort mauuais, n'eſtant bon que pour ſe garder de mourir de faim. Il eſt fertile de tuyaus, d'vne noirceur triſte, mais fort peſant. On le meſle auec far, pour addoucir ſon amertume, toutesfois encores eſt-il fort mal plaiſant à l'eſtomac. Il croiſt en quelque terre que ce ſoit. C'eſt ce que Pline en dit. D'ou non ſeulement ie penſe eſtre euident, que Secala eſt different de Olyra, ains auſsi, preſque par tout on l'apelle Secala, auſsi de toutes autres marques elle reſemble le Secale de Pline. Elle produit force tuyaus, plus graiſles que ceus du fourment, noiraſtres, comm'en eſt auſsi le pain. Qui plus eſt les païſans au lieu de far y meſlent la tierce partie de fourment, ou de millet, afin que ce pain perde ſon amertume, de laquelle meſlange de grains olyra n'a point de beſoin, veu que de ſoi il fait vn pain treſdous. Dauantage Gal. teſmoigne olyra eſtre grandement differente de la ſeigle au li. 1. des alimens, où il parle de Typha, Olyra, Zea. Le grain de typha a au dehors vn'eſcorce comm'olyra & l'orge, duquel eſtant deſpouillé d'icelle on fait du pain. Vn pen apres il dit, De la tresbone olyra eſgouſſee comm'il apartient on fait du Tragus. Ce qu'il a redit au liure de la maniere de viure attenuante. Il faut monder cette ſemence comme l'orge, l'auoine, & olyra, & la deſpouiller de ſon eſcoree: pource Pline a dit qu'en Grece olyra eſtoit difficile à monder. Or noſtre ſeigle n'a point de beſoin d'eſtre deſpouillee de ſon eſcorce, ne le fourment auſsi, veu que en la battant ſeulement elle ſort toute nue de ſa bale. Outre ce on iuge de la couleur olyra n'eſtre meſ- *Erreur de Marc.*

me grain que la ſeigle,comme Gal.dit au li.1.des alim.L'orge & olyra ſont de couleur blanche,le fourment de couleur iaunaſtre,ce qu'on ne voit en la ſeigle.Otho Brunfelſius eſt tombé en meſme erreur,Ianus Cornarius auſsi. A l'opinion deſquels eſt manifeſtement contraire ce que nous auons maintenant dit. Dauantage ie ne me puis aſſes eſmerueiller de Hermolaus Barba. Manard, Ruel, perſonages treſſauans, qui d'vn accord on dit (ce qui ne ſe trouue point) que olyra eſt ce que Pline apelle Siligo, veu qu'il apelle Olyra non ſiligo, ains Arinca,& que au li.18.chap.8.9.10.il en traitte comme de grains differens, entendant par ſiligo vne ſorte de blé fort exquis,duquel les anciens faiſoient du pain tresblanc,& treſleger, par olyra vne autre ſorte de blé dont on faiſoit du pain doux. Il en eſcrit ainſi, De ſiligo on fait du pain tresbon, bel ouurage de boulengerie. La meilleure d'Italie eſt celle de la Champagne meſlee auec celle de Piſe. La premiere eſt plus rouſſe,celle de Piſe plus blanche,celle de Candie plus peſante,&c. Item au meſme liure chap.10.Similago tresbone ſe fait du fourment, &c. & au chap. 11. Le meilleur pain qui ſoit ſe fait de la meilleure ſiligo, paſſee par vn crible fort menu.Gal.au liu.1.des ali.traittant du pain,eſt de meſme opinion, diſant, Le meilleur pain qui ſe face à Rome,& par toutes les prouinces ſugettes aus Romains s'apelle Siligineus, c'eſtadire faict de ſiligo.Le meilleur apres eſt celui qu'on apelle Semidalitis, en Latin Similaceus. Or Semidalis c'eſt vn mot Grec,& ancien.Silignis qui ſe dit en Latin Siligo,n'eſt point mot Grec,& les Grecs ne l'apelent point autrement que Siligo. Donc le pain fait de ſiligo donne au corps fort grande nourriture. Aprés icelui le ſimilaceus,c'eſtadire fait de farine de fourmẽt.Du troiſieſme rang eſt le pain moyé,ou pain bourgeois.Du quatrieſme,le gros pain bis.Le dernier eſt le pain de ſon.Traittant de olyra,il dit,Le pain fait de olyra, s'il eſt fait de la bone,eſt le plus exquis aprés le pain de fourment. Apres icelui eſt le pain fait de typha. Que ſi le pain eſt fait d'vn'olyra mauuaiſe, celui qui ſera fait de typha ne doit eſtre moins eſtimé. C'eſt ce que Gal.en dit.Dont ſans aucune doute il appert contre l'opinion des treſſauans perſonages ſuſdis, que olyra n'eſt point ſiligo:par meſme moyen auſsi que ſiligo n'eſt point noſtre ſeigle.Ce qu'on peut iuger non ſeulement de la bonté du pain qu'on fait de l'vn & de l'autre, mais auſsi de la deſcription de ſiligo qui eſt en Pline au li.18.chap.10.Siligo ne meurit iamais tout enſemble,& n'y a grain aucun qui ſoit ſi haſtif,ceus qui ſont meurs,pour leur tendreté laiſſans tomber incontinent le grain.Mais elle prend moins de dommage ſur ſon tuyau que tout autre grain, à cauſe qu'elle tient touiours ſon eſpi droit, & ne contient point de rouſee qui cauſe la nielle.Leſquelles parolles montrent euidemment les differences de noſtre ſeigle,& de ſiligo des anciens. Mais c'eſt merueille que la poſterité des Romains a tenu ſi peu de compte de ce grain ſi excellent,que non ſeulement en Italie,où il croiſſoit en quantité,ains auſsi en toute l'Europe maintenant il ne s'en trouue plus.La farine de noſtre ſeigle viſqueuſe emplaſtique eſt bone aus emplaſtres pour faire ſuppurer.La decoction du grain chaſſe les vers du ventre,principalement y aiouſtant de la ſemence de coriandre.Pource les mareſchaus en donnent de la decoction aus iumens tourmentees des vers. La paille trampee en eau eſt bone pour lier les vignes au lieu de ionc, ou de geneſt. Ὄλυρα en Grec, en Latin auſsi Olyra. Siligo en Latin, n'a point d'autre nom es autres nations. Secale, & Farrago en Latin : en Italien, Segala : enAleman, Korn:en Eſpagnol, Centeno blanquo : en François, Seigle blanche : en Bohemien, Zito.

Les noms.

DE ATHERA. CHAP. LXXXV.

Athera ſe fait de farine d'eſpeaute moulue fort deliee.C'eſt une ſorte de bouillon comme boulie clere,propre aus petis enfans,& bone en cataplaſmes.

Dioſcoride a ſi bien declaré que c'eſt athera,qu'il n'eſt beſoin d'en dire autre choſe dauantage.Aucuns diſent que athera ſe fait auſsi de fourment, olyra,& amydon. Ce que les Alemans apellent en leur langage Muoſſ, & donnent de cette boulie non ſeulement aus petis enfans qui tetent, comme nous faiſons en Italie du pain cuit en l'eau, mais auſsi ils en ſeruent ordinairement à table, qui eſt faite de farine, de laict,& de beurre, comme bien ſauent ceux qui ont hanté l'Alemagne. Ἄθηρα en Grec, en Latin auſsi Athera & en Italien:en Aleman,Muoſſ:en Eſpagnol,Papas.

Les noms.

DV TVRGVET DOVBLE. CHAP. LXXXVI.

Le turguet double reſemble à cette eſpece de fourment qu'on nomme Alica. Il eſt moins nourriſſant que l'eſpeaute, parce qu'il eſt fort plein de paille & d'ordures : auſsi eſt-il de difficile digeſtion, toutesfois il fait bon uentre.

Le turguet ou tragos qu'aucuns diſent reſembler à alica, ou à far, ne croiſt point, que ie ſache, en Italie pour le iourdui. Du tems meſme de Pline, comm'il dit au liure dishuitieſme,chapitre diſieſme, on l'apportoit de Leuant, comm'encores auiourdui on nous en apporte pluſieurs plantes. Pource il n'eſt de merueille ſi en ſi long tems on a laiſsé de le ſemer en Italie, & que par ce moyen il ſoit retourné en ſon terroir naturel, d'ou premierement il auoit eſté apporté, ce qui eſt auenu à pluſieurs autres choſes. Τράγος en Grec : en Latin auſsi Tragus : en Arabic, Sult : en Aleman, Hamelkorn : en François, double Turguet.

Les noms.

DE L'AVOINE. CHAP. LXXXVII.

L'Auoine a des neuds:de feuille & de chalemeau reſemble au fourment.Elle a à la cime comme des petites ſauterelles à deux piés,pendantes,ou eſt le grain enclos,lequel eſt bon en cataplaſmes comme l'orge.La boulie faite de farine d'auoine reſerre le uentre.La decoction d'auoine eſt bone à ceux qui ont la toux.

Combien que l'auoine, grain fort notoire, ſoit créée de nature pluſtoſt pour la nourriture des cheuaux que des homes,ſi eſt-ce qu'en Alemagne on en mange ſouuẽt de boulie en potage de bone chair graſſe, aprés qu'ils l'ont bien mondee de toute bale & autres ordures, comm'en la Tuſcane du riz & du Farre. Les Alemans en font auſsi de la boulie de meſme ſorte que nous auons dit au chapitre de athera.

L'auoine

AVOINE.



SECALE.



L'auoine(dit Gal.au 6. liu. des ſimpl.)eſt vn'eſpece de legume,en matiere de medecine il a meſme vertu que l'orge.Car eſtant apliquee deſeche & reſout moyennement,& ſans mordication.Ell'eſt de temperature vn peu plus froide,& eſt quelque peu aſtringente,tellement qu'ell'eſt bone aus flus de ventre.Et au 1.li.des ali. il dit,Ce grain eſt fort abondant en Aſie,ſpecialement en Myſie,qui eſt au deſſus de Pergame, où auſsi typha,& olyra croiſſent en grande abondance.C'eſt la nourriture des cheuaux,nõ des homes,ſi ce n'eſt qu'en grande neceſsité de fain on en face du pain.Sans famine auſsi on en cuit en eau,auec vin dous,vin cuit, ou vin miellé.La farine d'auoine,ſelon Pline au li.22.chap.25.cuitte en vinaigre oſte les taches du corps naturelles. Βῶμος en Grec,en Latin,Auena:en Arabe,Cartamum,ou Churtal:en Italien,Vena:en Aleman,Habern:en Eſpagnol,Auena,& Auea:en François,Auoine.

Les vertus & qualités.

Les noms.

DV RIZ. CHAP. LXXXVIII.

Le riz eſt eſpece de blé,qui croiſt es lieus mareſcageus,& fort arrousés d'eau.Il nourrit mediocrement,mais il reſerre le uentre.

LE RIZ.



LE riz porte la feuille comme la cãne,charnue,nõ diſſemblable à celle du porreau.Son tuyau eſt haut d'vne coudee,le plus ſouuẽt plus haut, noueus , plus gros que celui du fourment,plus ferme,en la cime duquel vient vn eſpi,parti en brãchettes,aus deus coſtés deſquelles eſt le grain de naiſſance non pareille,d'eſcorce iaunaſtre,rude,ayãt des petites coſtes,qui le rendẽt quaſi canelé,de figure ouale,blãc,deſpouillé de ſon eſcorce.Il en croiſt en quelques lieus d'Italie,en terre humide:en grãdiſsime quãtité en Aſie,Syrie,& Egypte. Le riz eſt cõmun en viãdes,& ſe rend de plus facile digeſtion, & de meilleur gouſt,le faiſant cuire auec laict de vache,laict d'amãdes,ou bouillon gras de chair.Il eſt fort bon d'en bailler à mãger à ceus qui ont la dyſenterie,la celiaque paſsion,la diarrhee,principalement ſi eſtant vn peu roſtie on la fait cuire en laict où on auroit deuant eſtaint de caillous tous rouges de feu.Aucuns diſent auſsi le riz augmẽter le ſperme genital,cuit en laict de vache,y mettãt auſsi ſucere & canelle.La decoctiõ de riz eſt bone en clyſteres aus dyſenteries, en bruuage auſsi. La farine de riz eſt bone aus cataplaſmes repercuſsifs.Elle empeſche les inflãmations des mamelles qui cõmencẽt. Gal.en a eſcrit au 8.liu.des ſimpl. Le riz a quelque aſtriction,& reſerre moyennement le ventre.Et au 1.li.des alim.Tous ſe ſeruẽt du riz pour reſerrer le ventre , & le cuiſent comm'on fait alica. Toutesfois il eſt de plus difficile digeſtion que alica,il nourrit moins,& n'eſt à beaucoup pres ſi plaiſant à manger. Ὄρυζα en Grec,en Latin pareillement, Oryza:en Arabe,Arz,ou Arzi:en Italien, Riſo:en Aleman,Reiſz:en Eſpagnol,Atroz : en François,Riz.

Les qualités & uertus ſelon Gal.

Les noms.

DE L'ALICA. CHAP. LXXXIX.

ALica ſe fait d'eſpeaute à double grain. Elle eſt plus nourriſſante que le riz, reſerre plus le uentre, & eſt meilleure à l'eſtomac. Cuitte en uinaigre, & appliquee guerit les lepres, fait tomber les ongles gaſtés, & guerit les commencemens des fiſtules lachrymales. Sa decoction clyſteriſee eſt bone aus douleurs de la dyſenterie.

LEs anciens faiſoient l'alica d'eſpeaute, croye, & plaſtre, ſelon Pline, au li. 18. chap. 11. où il dit, Alica ſe fait d'eſpeaute, comme s'enſuit, On pile l'eſpeaute dans vn mortier de bois: car s il eſtoit de pierre, elle ſe briſeroit trop. Le meilleur eſt de la piler auec les pilons deſquels on fait les eſclaues piler, l'vn des bouts eſt enboité de fer. L'eſpeaute eſtant bien mondee de toute ſa bale & ordure, on la concaſſoit derechef. Ainſi on faiſoit trois ſortes d'alica, aſſauoir la plus petite, vn'autre apres, tiercement la plus groſſe, qu'on apelle Apherema. Toutesfois elles n'ont encores leur blancheur, ce dequoi on les eſtime le plus. Celles d'Alexandrie ſont preferees. Par aprés (choſe merueilleuſe) on y meſle de la croye qu'on incorpore auec l'alica, qui la rend plus blanche & plus tendre. On trouue cette croye entre Naples & Puzzolo, en vne colline nommee Leucogeo. L'alica ſophiſtiquee ſe fait d'eſpeaute baſtarde d'Afrique. Elle a les eſpis larges & noirs, le tuyau court. Ils la peſtriſſent & broyent auec de l'arene, ainſi auec grand peine ils la mondent de ſes gouſſes & bale. Ils y aiouſtent la quarte partie de plaſtre, aprés qu'il eſt prins auec l'eſpeaute pilee ils la paſſent par vn tamis ou bluteau. Voila que Pline en dit. Dont ie ne me pui aſſes esbahir de ce que les anciens mangeoiẽt auec alica ſans danger de la croye, & du plaſtre, veu que le plaſtre eſtant dedans le corps de la perſone, lui ſerre tellement & bouche les conduis des eſprits, que facilement il l'eſtouffe. Si nous ne diſons que les anciens, combien qu'ils meſlaſſent de la croye & du plaſtre auec alica, pour la rendre plus blanche, & plus tendre, toutesfois deuant que la mettre cuire ils la lauoient pluſieurs fois pour l'en nettoyer. Comme on voit auiourdui les racines de gingembre eſtre toutes teintes de terre rouge pour les contregarder de pourriture & vermouliſſure, laquelle on laue & racle, quand on ſe veut ſeruir deſdites racines, ou es viandes, ou es medecines. Et me ſemble que Galien au liure premier des alimens l'a ainſi voulu donner à entendre, quand il dit, Il ſe faut bien prendre garde quand on baille à humer de alica lauee. Car commandant de lauer l'alica pour en faire bouillons ou potages, il montre bien qu'il veut qu'on la purge & nettoye de la croye & plaſtre meſlés parmi. Or qu'il la faluſt lauer deuant qu en manger. Galien le montre au lieu prealegué, diſant, Alica eſt vn eſpece de fourment qui nourrit grandement, & qui engendre humeurs gluantes, ou cuitte en eau auec vin miellé, ou vin doux, ou vin rude, ou auec huile & ſel. A ceus donc qui en tems de ſanté endurent quelque cuiſeur ou mordication dans le ventre, à raiſon de quelque humeur cholerique, ou d'ailleurs, & pour cela ont beſoin de quelque bon bouillon, faut bailler à humer d'alica fort cuitte, iuſques à ce qu elle deuiene molle & toute flaitrie, puis bien coulee & appreſtee, tellement qu'elle ſoit ne plus ne moins que le ius de l orge mondé coulé. C'eſt ce qu'endit Galien lequel n'euſt pas ſi haut loué l'alica, s ils l'euſſent mangee auec de la croye & du plaſtre. Alica ne ſe faiſoit ſeulement d'eſpeaute, ains auſſi de fourment & toutes autres ſortes de blé, ainſi qu on peut voir en Galien Paul. Egine. Aëce, & autres.

Que c'eſt que Far.

On en fait auiourdui en toute l'Italie, & on ne l apelle pas là alica, mais, fauſement, Farro: car far eſt bien different de alica. Far eſt vn'eſpece de fourment à part, que les anciens apeloient Adoreum, duquel on fait le far, ce qui eſt certain par le teſmoignage de pluſieurs dignes de foi. Premierement Pline au li. 18. chap. 8. le declare ainſi, Les eſpeces de fourment ne ſont pas ſemblables par tout, & ne ſont par tout nommés de meſmes noms. Le plus commun eſt far, que les anciens apeloient Adoreum. Et au meſme chap. voulant, poſsible, montrer l'eſpeaute, dont on faiſoit alica, eſtre autre choſe que far, dit, Ceux qui ſe ſeruent d'eſpeaute n'ont point de far. Item au 7. chap. du meſme liure, il eſcrit que Verrius raconte le peuple Romain auoir veſcu 300. ans de far faict de fourment. Durant lequel tems les Romais n'vſoient point d'alica, ce que Pline teſmoigne au liu. 22. chap. 25. diſant, Alica eſt inuention Romaine, & n'y a pas long tems qu'elle eſt en vſage, ie penſe qu'elle n'eſtoit point inuentee du tems de Pompee le grand. A cela s'accorde Aſclepiade, & Gal. au liure 7. de la compoſition des medicamens ſelon les parties, en la compoſition d'vn loch contre le crachement de ſang, où il eſt eſcrit: Prenez de far nommé Cluſin, ſept onces, quatre drachmes, de la decoction de marrube vert vne liure, huit onces: mettez le tout en infuſion vn iour & vne nuit dans vn vaiſſeau de verre. Le lendemain remolliſſez ce medicament, comme nous faiſons l'alica. C eſt ce que Gal. en dit. D'ou il appert que far & alica ſont differens. Aëce eſt de meſme opinion que Gal. lequel ſelon Archigene en a inſi eſcrit au liure 9. chap. 45. Ce que les Latins voiſins de Rome apellent Far, ſe prepare en cette ſorte, Laiſſez tramper quelque peu de tems du fourment en l'eau: tirez le de là, & le pilez dans vn mortier pour l'eſgouſſer comme l'orge mondé. Cela faict oſtez le, & le ſechez au ſoleil: puis eſtant frotté entre les mains iuſques à ce qu'il ſoit du tout mondé de ſon eſcorce, faites le moudre groſsierement, tellement qu'vn grain ne ſoit briſé qu'en quattre ou cinq pieces, & le gardez tout ſec. Quand vous en voudrez vſer, cuiſez le comme l'alica, ainſi les perſones ſaines le mangent: pour les malades on l'acouſtre en diuerſes ſortes: on l'applique auſsi en epithemes. Aucuns prenent les eſpis de fourment encores tous verts, & en font du far, lequel eſt plus gratieus au gouſt, & plaiſant. Voila qu'en dit Aëce, par le teſmoignage duquel, & des auteurs ſuſdits il eſt notoire que far eſt different de l'alica: dequoi, Dieu aidant, nous traitterons plus amplement en nos Epiſtres. χόνδρος en Grec, en Latin & Italien s'apelle Alica: en Arabic, Chandaros.

DV MILLET. CHAP. XC.

LE pain de millet nourrit moins que les autres. La boulie faite de farine de millet reſerre le uentre, & fait uriner. Le millet roſti, mis tout chaud dans un ſachet eſt bon aus tranchees & autres douleurs, en l'appliquant aus parties malades.

LE millet produit des feuilles ſemblables à celles du rouſeau, eſgales à celles du paniz, vn tuyau haut d'vne coudee, gros, noueus, velu. Il gette pluſieurs racines, & dures. Du ſommet des tuyaus dependent des teſtes houſſues fort diuiſees, eſquelles naiſt le grain en abondance, rond, maſsif, iaunaſtre, enueloupé d'vne peau mince. Le pain de millet bien acouſtré par certain'art de boulengier, comm'on lapreſte à Verone, & mangé

LE MILLET.



mangé tout chaud, ainſi qu'il vient du four, a vne certaine douceur plaiſante,& pluſieurs en deſirẽt:pource il y en a qui en portent de tout chaud par les rues,crians, Pain de millet tout chaud,tout chaud.Eſtant endurci il eſt treſinal plaiſant. Les païſans,charbonniers & bucherons de la terre de Trẽte, ſe nourriſsẽt de la ſeule boulie de millet,qu'il appellẽt en leur langage Polenta,la mangeãs auec du laict:& diſent,qu'ils ne ſauroient durer auec autre nourriture. Parquoi ils en vſent tout l'an,& boiuẽt de l'eau de fontaine. Du millet on fait de tresbones fomẽtatiõs pour deſecher sãs mordicatiõ, & pour chaſſer les ventoſités, principalement eſtant meſlé auec du ſel.On l'applique donc tresbien aus trãchees cauſees de ventoſités:encores eſt il meilleur,ſi on meſle parmi des fleurs de camomille. On preſerue long tems de moiſiſſure & pourriture les medicamens,ſi on les enſeuelit dedãs vn tas de millet:meſmement la chair fraiche en eſté gardee dedãs du millet,ne ſe pourrit de long tems.Le millet,ſelon que Gal.eſcrit au 7.li.des ſimp.refroidit au premier degré,deſeche au commencement du tiers,ou à la fin du ſecond,& a quelque ſubtilité de parties.Selon donc ſa ſubſtance & temperature eſtãt mangé, il donne moins de nourriture que toute autre ſorte de blé, il deſeche auſsi le ventre. Appliqué par dehors dans des ſachets, ſert bien pour eſtuuer ce qui deſire d'eſtre deſeché ſans mordication:reduit auſsi en cataplaſme, peut deſecher,toutesfois parce qu'il eſt fort friable il eſt mal aiſé d'en former des cataplaſmes.Il en dit de meſme au 1.li.des ali.On fait quelquefois du pain de millet en tems de famine, lequel eſt peu nourriſſant, & refroidit la perſone. Il eſt fort ſec, & comme ſable ou cendre:car il n'a en ſoi aucune graiſſe ne viſcoſité. A bon droit donc il deſeche le ventre humide.Les laboureurs mangẽt de la farine de millet cuitte auec graiſſe de porc, & huile. Κέγχρος en Grec, en Latin,Milium:en Arabic,Ieuers,Geguers,ou Giaures: en Italien, Miglio:en Aleman, Hirſz: en Eſpagnol, Milho, & Myo: en François, Millet.

Les vertus & propriẽ.

Les noms.

DV PANIZ. CHAP. XCI.

LE paniz eſt mis au nombre des blés,il eſt ſemblable au millet,& en fait-on du pain de meſme ſorte.On l'aplique à meſmes vſages,toutesfois il nourrit & reſtraint moins que le millet.

PANIZ DOMESTIC.



LE paniz, de feuille, de racine, de chalemeau eſt du tout ſemblable au millet:il eſt different des eſpis ou teſtes:car la teſte du paniz eſt longue d'vn pié,pendant vers la terre,nõ eſparpillee comm'au millet, ains entaſſee de grappes fort dru ſemees,de grains en grande quantité,& velus.Il y en a vn'autre ſorte portant eſpis quaſi comme mamelles,ſa graine preſque en mode de grappe,& en plus grande quantité. Ses eſpis ſont de diuerſes couleurs:en aucuns ſont blancs, en d'autres ſont rouges,en d'autres iaunaſtres.Il y a du paniz ſauuage,lequel ne vaut rien à manger, propre ſeulement pour nourrir les oiſeaus. Il eſt beaucoup moindre que le cultiué, de tuyau graiſle,long d'vne coudee, ou plus, de feuilles plus eſtroittes, plus courtes & rudes. Il a des teſtes en la cime rougeaſtres, velues, de ſorte qu'elles s'attachent fort cõtre les habillemẽs, beaucoup moindres que celles du paniz domeſtic, auquel il eſt ſemblable de vertu,ſinon qu'il eſt beaucoup plus aſtringẽt & refrigeratif.Le paniz,comme dit Gal.au liu.6.des ſimpl. eſt vn'eſpece de legumage, ſemblable au millet, de ſa proprieté peu nourriſſant & deſiccatif. Il reſerre quelque peu le flus de ventre comme le millet,apliqué par dehors deſeché & refroidit.Voila qu'en dit Gal.Ruel eſcrit en ſon ſecond li.des plan. qu'on apelle le paniz en Italien Melica, en quoi il erre grandemẽt:car Melica, que les Lombars apellent en leur vulgaire Melega,eſt cett'eſpece de blé que nous apelõs en la Tuſcane Saggina,en autres endrois d'Italie on la nõme Sorgo, & n'y a lieu en Italie que ie ſache, où le paniz s'apelle Melica. Or Melica (i'vſerai maintenant de ce nom) eſt vn'eſpece de blé reſemblant tant en grandeur qu'en figure le rouſeau,tellemẽt que les chams, eſquels ils ſont venus à maturité, ſemblent eſtre des chãs plantés de roſeaus. Toutesfois leur tuyau n'eſt vuide comme celui des roſeaus commũs, ains tout plein d'vne mouelle blanche comme les cannes qui portent le ſucere.

Erreur de Ruel.

Que c'eſt que melica.

A la cime des tuyaus il a des teſtes houſſues,ou gros eſpis comme des põmes de pin domeſtic: eſtãs meurs es vns ſont rouſſaſtres tirans ſur le noir,les autres ſont du tout noirs,& chargés de force grains.Les païſans

PANIS SAVVAGE.



MILLET D'INDIE.



nettoient ce grain,le font moudre, & en font du pain fort rude & aſpre, combien qu'en la Tuſcane on le ſeme pluſtoſt pour engraiſſer les pigeons & poules,que pour la nourriture des homes.Pline au liu.18.chap. 7.l'apelle millet d'Indie,à quoi Ruel n a prins garde,encores qu'il fuſt grād imitateur de lui. Pline dit ainſi, Depuis dix ans en ça on a tranſporté d'Indie en Italie ce grain noir en couleur,gros,ayant vn tuyau comme la canne:il croiſt iuſques à la hauteur de ſept piés,ſes chalemeaus ſont fort grans,qu'ils apellent Lobas. C'eſt le plus fertile de tous les biés. Il y a vn'autre eſpece de millet des Indes qui m'a premieremēt eſté enuoyé de Padoue par Iacob.Antonius Cortuſ.lequel eſt beaucoup plus beau que le ſuſdit, & meilleur. Il ſe deſpouille facilement de ſa bale, & fait plus beau& meilleur pain. De tuyau,de feuilles,d'eſpis,il reſemble au iuſdit.Mais toutes ces ſortes de grains croiſſent bié menus en Boheme,à raiſon,ſelon mon auis,de l'inclemēce de l'air. De la mouelle des chalemeaus du millet commun des Indes ſe fait vn tresbon medicamēt contre les eſcrouelles comme s'enſuit, On prend dix entredeux des neus de ce millet, on en tire toute la mouelle,on y aiouſte vne eſponge neuue entiere,& rouge,on brule le tout enſemble.Aprés on les pulueriſe y aiouſtant douze grains de poiure noir.On meſle parmi cette poudre vn'once de farine de fourment,le tout incorporé auec vn œuf frais,on en forme vn petit tourteau,qu'on fait cuire ſous cēdres chaudes.Puis on le partit en ſix,au bas de la Lune on en baille vne partie, de ſoir, vn iour & l'autre non, à celui qui a les eſcrouelles,quand il s'en va coucher,ſans qu'il boiue apres.Ainſi on cōtinue iuſques à ce que le malade ait mangé ces ſix parties.Il en faut faire autant la ſeconde Lune apres,& la tierce.Pluſieurs en ont eſté gueris. Les fleurs des eſpis rouges de ce millet des Indes prinſes du poix d'vne drachme auec vin rouge arreſtent les fleurs rouges des femmes:comme les fleurs des eſpis blancs,arreſtent les flus blancs.Elles profitent auſſi aus dyſenteries,& autres flus de ventre.Autant profite la bale du grain meſlé auec vn moyeu d'œuf bien cuit,& mangé incontinent à ieun. Les noms. Ἔλυμος en Grec,Panicum en Latin:en Arabe,Dochon:en Italien,Panico:en Aleman,Pfenich,Heydelpfenich pray,Fuchs ſchuuantz:en Eſpagnol, Panizo & Paniſo:en François, Paniz.

DV SISAME OV IVGIOLINE. CHAP. XCII.

LE ſiſame eſt une uiande nuiſible à l'eſtomac,fait mauuaiſe aleine,toutes les fois qu'en le mangeant il en demeure entre les dens. Apliqué il reſout les enfleures des nerfs:guerit les contuſions des oreilles,bruleures, inflammations, douleurs de colique,& les morſeures du ſerpent ceraſtes.Il appaiſe les douleurs de teſte cauſees de chaleur appliqué auec huile roſat. Autant en fait l'herbe cuitte en uin, laquelle eſt principalement bone aus inflammations & douleurs des yeus. D'icelle ſe fait de l'huile duquel les Egyptiens uſent.

IAçoit que la graine de ſiſame, dont on tire force huile, ſoit fort conneuë es boutiques, toutesfois il y a peu d'apoticaires qui ayent veu la plante du ſiſame: parce qu'on n'en ſeme point, ou bien peu en Italie, à raiſon qu'elle rend la terre ſterile. Celui que nous auons aus boutiques nous eſt apporté de Grece, & de Peloponneſe. Il croiſt, ſelon que dit Theophr. d'vne tige ſemblable à celle du millet, toutesfois plus groſſe & plus haute:il a les feuilles rouges, les fleurs vertes comm'herbe, les graines encloſes en petis vaſes comme le pauot. Le ſiſame a eſté premierement apporté des Indes, ſelon ce que dit Pline, où on le ſeme en grande quantité, pour le grand profit qu'ils font de l'huile qu'ils tirent de la graine, duquel ils ſe ſeruent non ſeulement aus lampes, mais auſsi pour acouſtrer leurs viandes, comme nous faiſons de l'huile d'oliue. Ruel n'a pas dit pour neant le ſiſame amaigrir fort la terre, comm'ayant le tuyau plus gros, & plus

LE SISAME.



plus brãchu,& plus de racines que le millet. Cela meſme dit Theophr.au liure 8.chap.9. de l'hiſtoi.des plan.De toutes les graines qu'on ſeme en eſté le ſiſame eſt plus dommageable à la terre, l'amaigriſſant fort: car il gette vn chalemeau plus gros & plus branchu que le millet,& a plus de racines que le millet. Voila le dire de Theophr.Lucas Ghini treſexpert en la connoiſſance des ſimples m'a enuoyé de Piſe la plante que i'ai ici fait imprimer pour le ſiſame. Mais pour en dire le vrai, ie n'oſerois aſſeurer que ce ſoit le naturel ſiſame.Premieremẽt il n'a point le tuyau plus gros que le millet, ne plus haut, ne plus de racines, ains vne tige comme la fẽue, d'ou ſortent les gouſſes cõm'aus fẽues de degré en degré,faictes à trois quarres ou quatre, dedans leſquelles eſt la ſemence.Secondement ſes feuilles ne ſont point rouges,ne la fleur de couleur d'herbe. Voila mon auis, les autres en diront le leur. Gal.au liure 8.des ſimp.en eſcrit ainſi, Le ſiſame eſt fort gras & viſqueus: pource il eſt emplaſtic, remollitif, & moyennement chaud. L'huile qu'on en tire eſt de meſme vertu,auſsi eſt la decoction de ſon herbe. Et au 1. liure des alimens il dit, La graine du ſiſame eſt graſſe: pource eſtant gardee incontinent deuient huileuſe. Parquoi remplit toſt ceus qui en mangent, renuerſe l'eſtomac, eſt de difficile digeſtion, & donne au corps vne nourriture graſſe. D'ou s'enſuit qu'il ne peut donner vigueur ne force à l'eſtomac,comme ne toute autre choſe graſſe. Il eſt de groſſe ſubſtance, qui eſt cauſe qu'il ne penetre legierement. Σήσαμον en Grec, en Latin, Seſamum: en Arabe,Semſem,ou Senfera:en Italien,Seſamo:en Eſpagnol, Iorgilim,& Alegria:en François,Iugioline.

Les qualités & uertus.

Les noms.

DE L'IVRAYE. CHAP. XCIII.

LA farine de l'iuraye qui croiſt parmi les blés, meslee auec du ſel, & des reiſors arreſte les ulceres corroſifs, pourris, & gangrenes: auec uinaigre & ſouffre uif guerit les mauuaiſes gratelles, & les lepres: cuitte en uin auec graine de lin, & fiante de pigeons reſout les eſcrouelles, & romt les apoſtemes qui ſont difficiles à meurir. La decoction d'icelle en eau miellee eſt fort bone à la ſciatique. Si on en parfume les lieus naturels des femmes auec griotte,encens,myrrhe,ou ſaffran,cela aide aus femmes à conceuoir.

L'IVRAYE.



L'Iuraye eſt conneuë par tout. Elle croiſt de fourment & orge corrõpus par trop grande humidité,ou trop mouillés par les trop grandes pluyes de l'hyuer,comme nous auons dit ci-deuant au traitté du fourment, & de l'orge. Combien qu'aucuns dient que l'iuraye ne ſort qu'au printems, toutesfois ſelon Theophr.au liure 8.chap.7.de l'hiſtoi.des plan.elle croiſt au cõmencement de l'hyuer, ayant vne feuille eſtroite, velue & graſſe,& eſt principalemẽt remarquee par ſa graiſſe. Non ſeulement le fourment & l'orge ſe conuertiſſent en l'iuraye, ains auſsi au contraire l'iuraye ſe conuertit en fourment,ce que les laboureurs affermẽt & Theophr.le teſmoigne au li.4.cha.6.des cauſes des plant.C'eſt,dit-il,choſe merueilleuſe,la mutation d'vne choſe en forme eſtrange,cõme du fourment en iuraye,& de l'iuraye en fourment, de l'eſpeaute en auoine &c. Ce qui montre bien l'opinion de nos aduerſaires ne valoir rien, qui nient les plantes ſe changer en mieus, ains dient que touiours elles ſe changent en pis. Theophra. meſme ne dit il pas au li.2.chap.5.de l'hiſt.des plan.la typha,& l'eſpeaute de trois ans en trois ans ſe conuertir en fourment? le cyprés femelle ſe chãger en cyprés maſle? Hippocrates autheur de grandiſsime authorité n'eſcrit il pas contre ces calomniateurs en la fin du 6.liure des maladies populaires, que Phaëtuſa femme de Piteas, qui auoit porté pluſieurs enfans, eſtoit muee en home velu & barbu? Pline teſmoigne auoir veu en Afrique vne femme trãſmuee en home le propre iour de ſes nopces,Lucius Coſsicus citadin Tuſditan. Certes ceus ſont fols qui nient que Nature treſſage peut ouurer en mieus. Du limon pourri, ou de fumier n'engendre elle pas des animaus. Les abeilles ne peuuent elles pas eſtre procrees de la pourriture du corps d'vn toreau, leſquelles nous donnent du miel tant dous? Les metaus tant exquis,& les pierres tant precieuſes,ne s engendrẽt elles pas aus cauernes profondes de la terre d'vne matiere vile & rude? Que ces bauars donc ſe taiſent, nais pluſtoſt pour corrompre & perdre les ſciences que pour les auancer. Mais laiſſons ce propos,& parlons de l'iuraye, laquelle comme dit eſt, n'eſt qu'vne corruption de grains, & en hyuer incontinent ſort la premiere de la terre, de feuille longue,graſſe,

velue, de tuyau plus graisle que celui du fourment, au sommet duquel y a vn espi long, garni d'vn costé & d'autre de petites gousses piquantes, desquelles trois ou quatre grains sortent tous ensemble, couuers d'vne escorce fort dure. L'iuraye attenue, resout, nettoye. Le pain qui en aura beaucoup de mélee, enyure & bleisse fort la teste, de façon que ceus qui en mangent, tombent en trop profond sommeil, & la teste leur tourne. Elle nuit aus yeus, & offusque la veuë. Pource en Italie, où il en croist grande quantité entre les blés, on a des cribles faits à propos pour trier l'iuraye du fourment fort soigneusement, & on la garde pour engraisser poules & chappons, & les engraisse fort bien, tant s'en faut qu'elle leur face mal. Fuchs, comm'il declare en ses liures de l'hist. des plantes, est d'opinion que pseudomelanthium, c'estadire la nielle vulgaire, qui croist parmi les blés, soit la vraie iuraye. Mais il me pardonnera: car en ce il est contraire non seulement à tous modernes tressauans en cette matiere, ains aussi aus anciens, qui ont escrit l'iuraye porter sa graine en vn espi, non en vne coupete enclos, ne en vne teste ou chapiteau comme la nielle, ou le pauot. Et iaçoit qu'il se fonde sur Theophr. quant à la description de l'iuraye, toutesfois il me semble qu'il allegue plus de Theophra. que ie n'y ai iamais leu. Or que la vraie iuraye soit celle que nous auons pourtraite conneuë des herboristes sauans pour telle, voire des païsans, Dioscо. le montre euidemment au liure 4. chap. du phœnix, où il dit que le phœnix a l'espi semblable à celui de l'iuraye: d'ou il est notoire que l'iuraye croist en espiz, non en testes ou chapiteaus comme la nielle ou le pauot. La proprieté de l'iuraye conneuë du vulgaire mesme montre bien l'erreur de Fuchs: car le pain où il y a de l'iuraye rend les gens tous estourdis, & comm'yures, tellement qu'il est impossible de les garder de dormir. Pour cette cause es lieus où ils ont senti le dommage que fait l'iuraye, criblent leurs blés, pour en trier l'iuraye. Gal. au liure 6. des simp. dit que l'iuraye deseche, & eschauffe fort, tellement quell'approche des choses acres, plus que la flambe, mais elle n'est d'essence si subtile, il s'en faut beaucoup. Suiuant cela on la dira estre chaude au commencement du tiers degré, seche à la fin du second degré. Ζιζάνιον en Grec, en Latin, Lolium: en Arabic, Sceilem, ou Zeuen: en Italien, Loglio, & Gioglio: en Aleman Tuualch tresp e, Rueuueyssen, & Luch: en Espagnol, yoio: en François, Iuraye.

Erreur de Fuchs.

Le temperament.

Les noms.

DE L'AMYDON. CHAP. XCIIII.

L'Amydon s'apelle amylum, parce qu'il se fait sans meule. Le meilleur est celui qui est de fourmẽt tramis de Candie, ou d'Egypte, & se fait en cette sorte, On prend du fourment de trois mois bien net, on le mouille cinq fois le iour, & autant de nuit s'il est possible: estant bien remolli & trampé, on escoule l'eau peu à peu sans l'ébranler, afin que l'espais, & ce qui est comme la cresme ne s'escoule auec l'eau. Apres qu'il est tresfort & mollifié, l'eau chãgee, il le faut fouler aus pies, & pestrir, gettant derechef de l'eau dessus, & faut oster auec un crible ou saz le son qui nage au dessus. Ce qui reste se doit mettre secher dans des paniers ou corbeilles, puis sur des tuilles neuues, pour le rostir au plus chaud soleil qu'on pourra trouuer: car s'il demeure tant soit peu humide, il s'enaigrit. Il est bon contre les defluxions qui tombent sur les yeus, les pustules, & ulceres creus: prins en breuuage restraint le crachement de sang, addoucit l'aspreté du gosier. On en mesle auec du laict, & parmi les uiandes. On fait aussi de l'amydon d'espeaute trampee, & lauee par l'espace d'un iour ou deus, la pestrissant apres auec les mains comm'on fait de la paste: puis bien espreinte, on la met secher au plus fort soleil qu'on peut. On ne s'en sert point en medecine, toutesfois elle sert à plusieurs autres choses.

L'Amydon, qu'on apelle vulgairemẽt es boutiques amydum, est conneu de tous. Le meilleur selon Pline au liure 18. chap. 7. est celui qui est blanc, frais, leger, & tout vni. Et combien que Dioscо. prefere à tous celui de Candie, nonobstant Pline estime sur tous celui de Chio, à laquelle, comm'il escrit, l'inuention de l'amydon est deuë. Gal. au liure 1. des alimens en parle ainsi, L'amydon se fait de fourment, ayant la vertu d'adoucir & polir les choses aspres & rudes, laquelle vertu est en toutes substances de consistence seche, lesquelles n'ont ne astriction, ne acrimonie, ne autre qualité notable, pource on les apelle ἀποίους, c'estadire, sans qualité qui se puisse connoitre par le sentement, comm'est l'eau entre les substances humides. L'amydon est de mesme proprieté que le pain laué: car il dõne moins de nourriture au corps, & n'eschauffe point, comme ne fait le pain laué au regard de celui qui n'est laué. Quant au fourment cuit en eau, il ne le faut comparer à l'amydon, car il est manifestement chaud, & nourrit grandement, s'il est bien digeré, ce qui est bien difficile à faire. Pline escrit au liure 22. chap. 25. que l'amydon affoiblit la veuë, & nuist au gosier, au contraire de ce qu'on en pense: il referre le ventre, & les impetueuses defluxions sur les yeus: item les pustules & flus de sang, il remollit les duretés des paupieres, on en donne auec vn œũf à ceus qui crachent le sang: on ordonne aus douleurs de la vesie vne demi once d'amydon auec vn œuf, trois passerilles, le tout bouilli ensemble pour prendre aprés le bain. Ἄμυλον en Grec, en Latin aussi Amylum: en Arabic, Nixe: en Italien, Amido: en Aleman Amlung: en Espagnol Amydon: en François, Amydon.

Vertus & proprietés.

Les noms.

DV SENEGRE'. CHAP. XCV.

LA farine de senegré a uertu de remollir & resoudre: cuitte en eau miellee sert aus inflammations tant du dedans que du dehors: broyee auec uinaigre & nitre diminue la ratelle. Le ius de la decoction est bon aus maladies des femmes, s'asseant sur icelle, tant pour precluſion, que pour tumeurs de leurs lieus secrés, ou s'en estuuant. Le ius de senegré cuit en eau bien espreint, nettoye les cheueus, les peaus mortes de la teste, & les tignons: appliqué en forme de pessaire auec graisse d'oye, eslargit & remollit les lieus secrets des femmes. Le senegré uert appliqué auec uinaigre est bon aus debilités, & ulceres de la matrice. Sa decoction est bone au mal de uentre qui donne touiours enuie d'aller à selle, sans y rien faire, & aus flus puans de la dysenterie. L'huile qu'on en tire, & du meurte nettoye les cheueus, & modifie les cicatrices des genitoires.

LA plante qui produit le senegré est semblable au treffle: ell'a ses feuilles chiquettees toutalentour, plusieurs tiges menues issantes d'vne racine, des fleurs blanches, petites, desquelles vienent des petites cornes, courbes, pointues, dedans lesquelles la graine est encloſe, rousſastre, grasse, de mauuaise odeur. Ell'est soustenue de plusieurs racines & menues. On la seme en Feurier & Mars. La farine du senegré sec auec

LE SENEGRE.



auec ſouffre & nitre efface les lentilles. Incorporee en vinaigre auec la quarte partie de la graine de naſitort guerit la rongne vlceree, ſi on l'en frotte ſouuent. Cuitte en eau miellee auec graiſſe de porc ſoulage grandement les enflures des parties honteuſes: ell'eſt bone auſsi aus oreillons, aus gouttes des mains, des pieds, aus deſloueures des iointures: peſtrie auec du vin mondifie les chancres. La decoction de ſenegré eſt fort bone à boire à ceus qui ont la tous de long tems, & la poitrine vlceree. Des linges mouillés dans cette meſme decoction & appliqués au front diuertiſſent les defluxiõs qui tombent ſur les yeus. Gal. en fait mention au liure 8. des ſimp. diſant ainſi, Le ſenegré eſt chaud au ſecond degré, & ſec au premier: pource il irrite & accroiſt la malice des apoſtemes ardantes, & guerit par voye de reſolution, celles qui ſont moins chaudes & plus dures. Τῆλις & βύκερος en Grec, en Latin, Fœnum græcum: en Arabic, Olba, Helbe, Hebbe: en Italien, Fien greco: en Aleman, Fenigrec, & Bockshorn: en Eſpagnol, Alfornas, & Alholuas: en François, Fenugrec & Senegré.

Temperament & uertus.

Les noms.

DV LIN. CHAP. XCVI.

LE lin eſt conneu de tous. Sa ſemence a meſmes uertus que le ſenegré: cuitte auec miel, huile & peu d'eau, ou incorporee auec miel cuit reſout & remollit toutes inflammations tant du dedans que du dehors. Crue oſte les taches & bourgeons du uiſaige: apliquee auec nitre & cendre de figuier reſout les oreillons & toutes duretés: cuitte en uin mondifie les ulceres qui s'auancent touiours, & ceus qui gettent une matiere ſemblable à miel par diuers lieus. Auec meſme quantité de naſitort & de miel fait choir les ongles raboteus: reduitte en loch auec miel fait cracher ce qui empeſche la poitrine, & appaiſe la tous: incorporee auec poudre de poiure & de miel & acoutree comm'un gasteau prouoque à luxure, ſi on en mange en quantité. Sa decoction eſt bone en clyſteres contre les eroſions des inteſtins & de la matrice, elle fait uuider les excremens du uentre, & eſt merueilleuſement profitable aus inflammations de la matrice en receuant la fumee par une ſelle percee.

LE LIN.



LE COTTON.



LE lin & ſa graine ſont ſi conneus à tous Medecins, & autres, voire aus païſans qu'il n'eſt beſoin de décrire ſon hiſtoire au long. Toutesfois il ne faut ſe taire de l'vſage de la graine & de ſes proprietés. De cette graine on fait de l'huile, qui ſert grandement non ſeulement aus Medecins & apoticaires, mais auſsi aus peintres, ſtatuaires, menuſiers, maſſons, ſerruriers. Il eſt bon auſsi à bruler à la lampe, & reſiſte plus au feu que l'huile d'oliues. Quant à la medecine, il eſt ſingulier aus conuulſions & retiremens des nerfs, à remollir

Huile de lin.

Les proprietes.

remollir leurs duretés, & rendre les iointures des os soupples & agiles. Il est fort vtile aus maladies du fondement, aus hemorroides, aus rides enflees & dures, aus creuasses, & douleurs d'icelui : il remollit la matrice endurcie. Laué dans de l'eau de nenufar, ou eau rose guerit les brulures. Aucuns pour vn remede singulier en baillent à boire à ceus qui sont trauaillés de douleurs du costé. Mais il faut que cet huile soit frais faict: car estant vieil il se rancit, deuient chaud par trop, & fait vomir. Au reste à cause que (comme Pline dit au liure 19. chap. 1.) Xylon ou Gossipium, que nous apelons en nostre vulgaire Bambagia, les autres Cotone est nombré entre les especes de lin, veu que Dioscor. & Gal. n'en font aucune mention, que ie sache, ie n'ai voulu laisser d'en traitter en cet endroit. La plante du cotton n'est pas fort grande, toutesfois sa tige est bien garnie de branches. Ses feuilles sont triangulaires, son fruit barbu (presque comme la noisette) auquel la semence est contenue, auec vn poil tresmol & tres blanc, lequel faut cueillir quand le fruit est meur : on le file, & si est vtile à plusieurs choses. Il eschauffe & desseche. Brulé, arreste le flus de sang, principalement des playes. La mouelle de la graine est merueilleusement bone à ceus qui ont la toux, & aus pousits, & augmente le sperme. L'huile qu'on tire de cette mouelle efface les lentilles & autres infections de la peau. Il y a vne plante qui ressemble le lin, de feuilles, de tige, & de figure des fleurs, horsmis qu'elle les a dorees. Ie l'ai voulu appeler Lin sauuage, tant à raison qu'elle retire fort au lin, qu'aussi on la peut filer cõme le lin. Cette herbe cuitte auec ses fleurs & appliquee, resout les enflures, appaise les inflammations, remollit les iointures endurcies, & guerit les larges tumeurs des glandes aus eines. Gal. dit au liure 7. des simpl. La graine de lin mangee engendre force ventosités, encores qu'elle soit fritte, tant est pleine d'humidité superflue. Ell'est chaude au premier degré, & tient le moyen entre humidité & secheresse. Λίνον en Grec, en Latin aussi Linum : en Arabe, Bazarichichen, ou Bezerchetan: en Italien, Lino: en Aleman, Lein, & Flachs: en Espagnol, Lino: en François, Lin.

Le temperament.
Les noms.

DES POIS CICHES. CHAP. XCVII.

LEs ciches cultiués font bon uentre, font uriner, engendrent des uentosités, donnent bone couleur, augmentent le laict, prouoquent les fleurs aus femmes, & gettent hors leur fruit. D'iceus cuits auec ers on fait des cataplasmes contre les inflammations des genitoires, contre les uerrues qui formient : appliqués auec miel & orge profitent contre la galle, la tigne, la gratelle, chancres, ulceres malins, & rebelles à gueriſon. Il y a un'autre sorte de ciches, qu'on apelle arietins, ou ciches de belier. L'un & l'autre prouoque les urines, donnant leur decoction à boire auec romarin aus hydropics, & à ceus qui ont la iaunisse. Ils blessent la uesie & les reins ulcerés. Pour guerir les uerrues qui formient & les poireaus pensiles, on prend au renouuellement de la lune autant de ciches qu'il y a de uerrues, de chaque pois on touche chaque uerrue : puis on les amasse tous, & estans liés ensemble dans un drapeau on les gette derriere soi. On dit que cela fait tomber les uerrues. Les ciches sauuages ont les feuilles semblables aus cultiués, d'odeur forte, mais ils sont differens de graine, & ont mesmes proprietés que les autres.

POIS CICHES.



LEs especes des ciches sont, les blancs apelés columbins, les rouges nommés Veneriens, parce qu'ils prouoquent à luxure, les noirs, qui sont les moindres, & apelés ciches de belier. La plante du pois ciche croist de la hauteur d'vne coudee, vn peu plus. Elle a des feuilles longuettes dentelees, blanchastres, velues: vne tige ligneuse, non droite, auec force branches, des fleurs aucunement purpurees, d'où sortẽt des gousses courtes, pleines, finissans en vne pointe menue, esquelles sont contenus pour le plus deus pois ciches. Sa racine est ligneuse, cheuelue, profonde dans terre. Ell'aime la terre grasse. On seme les ciches au printems, & meurissent en esté, auquel tems aussi on les cueult. Gal. au 1. liure des alimens en escrit ainsi, Les ciches n'engendrent pas moins de ventosités que les feues, ils nourrissent mieus, ils prouoquent à luxure, & dit-on aussi qu'ils augmentent le sperme : pour cette cause on en donne à manger aus estalons. Dauantage les ciches tellement ont la vertu absterſiue plus grande que les feues, qu'il y en a vne sorte qui romt & brise la pierre des reins. Ce sont les noirs & petis, principalement ceus qui croissent en Bithynie, qu'on apelle arietins. Le meilleur est de prendre leur decoction faite en eau. On mange des ciches tous verts deuant qu'ils soient meurs comme des feues. C'est ce qu'en dit Gal. Pline dit que le ciche noir est apelé ciche arietin, ou de belier, parce qu'il ressemble à la teste du belier. Theoph. aussi au liure 8. cha. 5. de l'histo. des plan. met plusieurs especes de ciches. La difference des ciches se demontre (dit il) en grandeur, saueur, odeur, forme, comme le colombin, & l'arietin. Les blancs sont les plus dous de tous. Aëce aussi a declaré les qualités des ciches, disant, Le ciche est vn legumage venteus, bien nourrissant, faisant bon ventre, il prouoque l'vrine & les fleurs, il engendre force laict, & force sperme. La decoction principalement du noir romt la pierre des reins. Celui de l'autre espece nommee Orobiæum, est attractif, resolutif, incisif, absterſif. Il nettoye le foye, la ratelle, les reins : il guerit la rongne & gratelle : il resout les oreillons, les duretés des genitoires, & sert grandement aus vlceres malins. Voila qu'en dit Aëce. La farine des pois ciches cuitte auec eau d'endiue distillee, & appliquee sur le foye resout les tumeurs d'icelui, guerit les morsures des serpens, principalement meslee auec decoction de millepertuis. Le ciche nommé columbin trampé en eau, puis pilé & appliqué guerit les pourritures des genciues. On fait de la decoction des ciches rouges auec certaines autres choses, vn tresbon remede

Les qualités & uertus.

remede cõtre les ardeurs d'vrine, ainſi que s'enſuit,Prenez de ces pois vne liure & demie,laiſſez les tramper vn iour en dix liures d'eau,faites les cuire iuſques à la cõſomption d'vn tiers. Cette decoction coulee aiouſtez y vn'once de rigaliſſe,de mauue & de ſa racine,de dentdechien, de guimauue, d'agrimoine, de goutte de lin,de chacun vne poignee,de ſebeſtes,de iuiubes, dix drachmes, de graine de melon pelee deus onces, de graines d'alchechange,de la morelle,& de l'herbe aus perles,de chacun quattre drachmes, d'os de dattes pilés trois drachmes. Laiſſez le tout bouillir iuſques à la conſomption d'vn tiers. Donnez en tous les iours à boire quatre onces. Le ciche ſauuage eſt aſsés conneu. Il laſche le ventre,ſi nous croions Pline,mais il engendre des ventoſités,& douleurs d'inteſtins. Ἐρέβινθος en Grec, en Latin,Cicer:en Arabic,Chemps, Hamos, Alhamos: en Italien, Ceci: en Aleman, Kichern, Kichererbs, Ziſer erbs: en Eſpagnol,Grauancos: en François, Cices, ou Ciches. *Les noms.*

DES FEVES. CHAP. XCVIII.

LEs feues ſont uenteuſes, de difficile digeſtion, cauſent des ſonges facheus, ſont bones à la tous, rendent le corps charnu, ſont moyennes entre chaud & froid. Cuittes en eau & uinaigre, & mangees auec leur eſcorce ſeruent aus dyſenteries, & à la celiaque paſſion,il eſt bon auſsi en manger contre les uomiſſemens. Elles ſont moins uenteuſes, ſi on gette la premiere eau où elles auront cuit. Les feues uertes ſont pires à l'eſtomac, & engendrent plus de uentoſités. La farine de feues ſeule,ou auec griotte d'orge appaiſe les inflammations qui ſuruienent à raiſon des playes, elle rend les cicatrices de meſme couleur que le reſte de la peau: aide les mamelles enflees de laict grumeleus, encores qu'il y ait inflammation. Elle fait perdre le laict aus femmes: incorporee auec farine de ſenegré & miel reſout les froncles, les meurtriſſures, les oreillons,auec des roſes,encens,& glaire d'œuf retient les yeus ſortans hors de leur place, reprime les ulceres des yeus reſemblans à un grain de raiſin, & les enfleures d'iceus: incorporee & peſtrie auec du uin,fait grand bien aus cataractes & meurtriſſures des yeus. Les feues machees ſans eſcorce,& appliquees au front, diuertiſſent les defluxions:cuittes en uin gueriſſent les apoſtemes des genitoires: on en frotte le penil des enfans pour garder que le poil n'y croiſſe ſi toſt: elles nettoient les uitiligines. Le poil qui renaiſt aprés auoir eſté arraché, frotté & enduit de l'eſcorce de feues deuient plus graisle, & ne deuient ſi gros eſtant empeſché de receuoir grande nourriture. Les eſcorces des feues appliquees auec alum,griotte d'orge,& huile uieil font reſoudre les eſcrouelles. La decoction d'icelles ſert à taindre les laines. La feue pelee, partie en deus comme naturellement elle ſe meſpart,eſtanche le ſang qu'une ſanſue auroit fait couler, ſi on tient deſſus l'une des moitiés preſſee.

LA FEVE.



FEVE SAVVAGE.



LA feue produit vne tige quarree,oblique,noueuſe,vuide, pluſieurs cauités entre la tige & les branchettes,qui ſont cõme les aiſſelles aus homes,d'ou ſortent pluſieurs fleurs d'vne queuë, en mode de grappe, non des deus coſtés,ains d'vn ſeulement pẽdantes par ordre,de diuerſes couleurs,heriſſees & creſtees.De la tige s'eſpandent pluſieurs branches de naiſſance non pareille, garnies de feuilles graſſes, quarre de chaque coſté.De la cime de chaque branche pend vn petit tendon, ſi menu qu'il ſe perd aiſément. La feue produit les premieres gouſſes des fleurs qui ſont au bas de la tige,plus grãdes que les autres legumages,plus groſſes, plus charnues,le bout finiſſant en pointe,eſquelles les feues ſont encloſes differẽtes,& de forme & de grandeur. Car il y en a de grandes,de petites,d'aſsés rondes,de plates,d'aucunes blanchaſtres, d'autres rougeaſtres,d'autres brunes. Toute la plante n'a qu'vne racine auec pluſieurs capillamens. Elle aime la pluie quand elle fleurit,quãd elle defleurit,au contraire,lors ne deſirant gueres d'eau. Aucuns ſemẽt les feues ſeulement pour engraiſſer la terre.Car quand elle cõmence à fleurir,& que toute la plante eſt en faue,lors ils la labourent,& eſtant miſe ſous terre,& s'y pourriſſant,rend la terre fort fertile, & fort graſſe. La cendre des tiges & gouſſes des feues,eſt bone aus ſciatiques,& vieilles douleurs de nerfs, appliquee auec vieil oint. Gal. au li.7. des

des simp.en parle ainsi, Les feues approchent fort de la temperature moyenne quant à froideur & secheresse. Leur chair est quelque peu abstersiue, tout ainsi que l'escorce est vn peu astringente. Pource aucuns Medecins ordonnent des feues entieres cuittes en eau & vinaigre,aus dysenteries, celiaques passions,& grans deuoyemés d'estomac.Prinses pour viande sont fort venteuses, de dure digestion autãt qu'il est possible, bones pour faire cracher hors la poitrine & le poulmon, les mauuaises humeurs. Prinses pour medecine, appliquees par dehors dessechent sans aucune facherie. Nous en auons souuent vsé aus gouttes des pieds, les faisans cuire en eau, puis les incorporans auec graisse de pourceau: aus contusions & blessures des nerfs,nous auons appliqué leur farine auec vin aigre miellé en forme de cataplasme,auec griotte aus inflammatiõs suruenues à cause de coup. C'est aussi vn cataplasme fort propre aus genitoires,& aus mamelles: car ces parties surprinses d'inflammation,aiment d'estre refraichies moderement, principalement quand il y a inflammation aus mamelles à cause du laict caillé au dedans. Tel cataplasme aussi fait perdre le laict,cõme si on frotte le penil des enfans de farine de feues,cela engarde que le poil n'y naisse de long tems. Et au li.1.des alimens il dit, Cette viande enfle en quelque sorte que vous l'acoustriez,& ne peut perdre cevice pour tãt longue decoction qu'on en puisse faire. Il n'est pas ainsi de l'orge mondé,car il pert toute ventosité en cuisant.Qui voudra bien considerer l'effet de chaque viande en nostre corps, il trouuera que les feues le conflent, comme s'il estoit plein de vent, principalement en ceus qui n'ont acoustumé cette viande, ou qui en ont mangé d'aisés mal cuitte. Les feues ont vne substance non massiue, ne pesante, ains spongieuse & legere,ayant nonobstant quelque qualité abstersiue,cõme l'orge mondé:car on voit manifestement que la farine de feues nettoie les taches de la peau. Ce que bien cõnoissans les fardeurs des serfs,& les femmes vsent ordinairement de cette farine en leurs bains, comme d'autres de nitre & aphronitre, & d'autres choses abstersiues. Elles s'en frottent aussi le visaige, comme d'orge mondé; car elle efface les lentilles & autres taches du visaige causees par le soleil. Dõc à raison de cette qualité ne demeurent pas long tems à passer par le ventre, comme les viandes grosieres & visqueuses sans aucune qualité abstersiue, comme nous auons dit que sont alica, le turguet,la fleur de farine de fourment, l'amydon. Si la viãde faite de feues fresees, que les Grecs apellent Etnos, est venteuse, à plus forte raison les feues entieres seront venteuses. Combien que fricassees (car quelquesfois on en sert à l'issue de table ainsi apprestees) perdent leur ventosité,si est ce que elles sont de fort difficile digestion, passent fort tard par le corps,lui donnent vne nourriture grosiere. Si on les mange crues,non meures,deuant qu'estre seches, ne plus ne moins que tous autres fruis que nous mãgeons verts,& non meurs, engendreront vne nourriture plus humide,& par cõsequent vne plus grande abondance d'excremens, non seulement aus boyaus, ains vniuersellement par tout le corps. A bon droit donc on dira qu'elles ne nourrissent pas tant,mais aussi elles passent plus legeremét par le ventre.Aucũs ne voulans manger les feues crues, les font cuire auec de la chair de pourceau,comm'ils font d'autres herbes. Les païsans les mettent cuire auec chair de cheure,& de brebis. Les autres y meslent des oignons pour leur faire perdre leur ventosité. Les autres ne font bouillir l'oignon auec les feues, mais les mettét tous crus parmi,quand ils les veulent manger.Car toutes viandes venteuses sont corrigees par choses chaudes & attenuatiues.

ARACVS NOIR



CICHE SAVVAGE.



Feue sauuage.

Vous voyez ici le pourtrait d'vne plante que i'ai voulu appeller feue sauuage,pour la similitude qu'elle a auec la domestique. Elle croist en la Pouille, ainsi qu'aucuns m'ont dit,parmi les chams trainant par terre, de tiges quarrees, s'entortillans l'vne auec l'autre, de feuilles semblables à celles de la feue domestique,de fleurs incarnates,desquelles vienent des gousses plates, beaucoup moindres que celles des feues,lesquelles contienent vn fruit rond,du goust des feues.Aucuns estiment cette plante estre celle que Gal.au li.1.des alim.apelle Aracus domestic,en quoi,peut estre,ils ont bone opinion,& ie ne veu contredire à icelle. Toutesfois ie l'ai apellee feue sauuage à cause de la similitude,mesmement aussi à cause qu'il y a vn'autre plante,laquelle est ici pourtraite qui represente entierement le second Arachus décrit par Gal.Les autres curieus de cette connoissance en diront aussi leur auis, lequel ils pourront prendre de Gal.qui escrit ainsi de deus sortes d'Aracus,ou Arachus,Nous trouuons la derniere syllabe d'aracus escrite par c, en vne Comœdie d'Aristophanes intitulee Holcades, quand il dit, Aracos, triticum, ptissanam,

ptiſſanam,Zeiam,&c. Cette graine reſemble à celle de cicercula, aucuns eſtans d'opinion qu'elle ne ſoit de diuerſe eſpece de cicercula : car & l'vſage, & la qualité eſt du tout ſemblable à celle de cicercula, horſmis que aracus eſt plus dur, & ne ſe cuit ſi aiſément, auſsi eſt il de plus difficile digeſtion. En noſtre païs parmi les bleds on trouue vne certaine graine ſauuage,ronde,dure, plus menue que l'ers, qu'ils apellent Arachus prononçans la derniere ſyllabe par ch,non par c : ils le trient, & le gettent comme la graine de ſecuridaca. C'eſt ce qu'en dit Gal.Auſsi Theophr.fait mention de Aracus au li.& chap.8.de l'hiſtoi.des plan.& dit,L'auoine croiſt pluſtoſt en l'orge,& Aracus en la lentille, choſe rude & dure. Ce qu'on peut aiſément voir en la plante que i'ai ici pourtraite pour Aracus ſauuage. Mais en la premiere plãte ie n'y voi aucune ſimilitude auec cicercula.Parquoi ie l'ai nommee Feue ſauuage. Κύαμος en Grec,en Latin,Faba:en Arabic, Hachille, Haballe,ou Bachale:en Italien,Faua:en Aleman,Bonen:en François,Feue. *Les noms.*

DE LA FEVE D'EGYPTE. CHAP. XCIX.

LA feue d'Egypte, qu'aucuns apellent auſsi Pontique, croiſt en grande quantité en Egypte, on en trouue auſsi es lacs d'Aſie & de Cilicie. Ses feuilles ſont amples † noire parangõnces aus feuilles des arbres, la tige eſt haute d'vne coudee,de la groſſeur d'vn doigt,la fleur de la couleur de roſe, deus fois plus grande que celle du pauot, aprés qu'elle eſt tombee,elle porte des bourſes ou veſſies ſemblables aus raions des mouches gueſpes,ſur la couuerture deſquelles la feue paroiſt comme une bouteille qui vient ſur l'eau durant la pluye. On l'apelle Ciborion ou Cibotion,c'eſtadire coffret, parce qu'on la plante la mettant dans vne motte de terre humide, puis la gettant ainſi dans l'eau. Sa racine eſt plus groſſe que celle du roſeau, laquelle on mange crue & cuitte,& s'apelle Colocaſia. On mange cette feue uerte encores, quand elle eſt ſeche deuient noire, & eſt plus groſſe que nos feues communes. Cette feue eſt aſtringente,& profitable à l'eſtomac, elle eſt bone aus celiaques paſsions & aus dyſenteries,apliquant la farine au lieu de griotte : on la baille auſsi en boulie. Les eſcorces cuittes en uin miellé ſi on en boit le pois de cinq onces,profitent encores plus. Ce uert qu'on uoit au milieu qui eſt amer au gouſt,broié & cuit auec huile roſat,guerit la douleur des oreilles, ſi on en diſtille au dedans.

FEVE D'EGYPTE.



ARVM D'EGYPTE.



AVcuns apellent la feue d'Egypte Colocaſia,du nom de ſa racine. La premiere que i'ai veu ça 'eſté à Trente lan 1538.que Odoardus Polõnus me montra,qui auoit apporté pluſieurs autres plantes rares de Syrie & Egypte.Ceus-la faillent,ſelon mon iugement,qui prenent pour feue d'Egypte cette plãte apportee auſsi d'Egypte, qui ſemble eſtre vn'eſpece de pié de veau : car elle ne produit,ne tige,ne fleurs,ne feues. Sa racine n'eſt ne fort groſſe,ne cõme celle de la canne,ne aucunement eſpineuſe,cõme dit Theophr. Au reſte l'opinion de Anguillarius n'eſt receuable, s'efforceant de prouuer que le pié de veau d'Egypte eſt la vraye colocaſia, & que non pour autre raiſon on le trouue touiours ſans tige,que les gens du lieu tous les ans tirent les racines hors de terre pour les manger, & par cõſequent ne permettẽt qu'il croiſſe iuſques à porter ſon fruit.Or cõbien cette raiſon eſt friuole,la plante meſme le mõtre,laquelle en pluſieurs lieus d'Italie eſtãt nourrie beaucoup d'annees & iuſques à ſa vieilleſſe en pots de terre,& aus iardins,iamais n'a produit tige. Dauãtage eſt il croiable qu'en Egypte on arrache ſi biẽ toutes ces plãtes,qu'il n'en reſte quelcune en quelque part?Certes nõ.Pource ie ſuis auec ceus qui pẽſent que ce ſoit vn'eſpece de pié de veau,car & de feuille & de racine elle reſemble entierement au pié de veau, cõme vnchacun peut voir du pourtrait de celle que Augerius de Busbecke m'a donnee,apportee de Cõſtantinoble.Theophr.au li.4.chap.10.de l'hiſt.des plan. parle ainſi de cette feue,La feue d'Egypte croiſt es lacs & marais: ſa plus longue tige eſt de quatre coudees, de la groſſeur d'vn doigt,ſemblable à vn roſeau mol,ſans neus : au dedans ell'a des fentes qui vont tout du long,comme au lis:ell'a à la cime vn chapiteau ou teſte ronde aſsés ſemblable au raion des mouches gueſpes. En chaque chambrette y a vne feue qui paroiſt par deſſus la gouſſe. En chaque teſte y a pour le plus

trente feues. La fleur eſt au double plus grande que celle du pauot de couleur de roſe eſpanouie. Les feuilles nagent ſur l'eau, chacune embraſſant ſa feue. Quand on concaſſe la feue, l'amer du dedans, dequoi on fait des pilules, ſe monstre tout tord. Le fruit eſt tel. La racine eſt fort groſſe, plus que celle des roſeaus, ayant des fentes comme la tige. On la mange crue, bouillie, & roſtie: ceus qui habitent pres ces palus & lacs en viuent. Elle croiſt ſouuẽt de ſoimeſme, on la ſeme auſsi dans du limon enueloupee de force paille, afin qu'elle deſcende au fond, & qu'elle y demeure: ainſi ils font leurs fauieres dans l'eau. Si elles y prenent vne fois racines, elles y demeurent à iamais: car la racine eſt forte, nõ fort eſlõgnee de celles des roſeaus, mais aucunemẽt eſpineuſe. Pource les crocodilles la fuyent, de peur de ſe bleſſer les yeus, car il ne voit pas fort cler. Cette feue croiſt auſsi en Syrie & Silicie. Voila que Theoph. en a eſcrit. Pline au li. 21. cha. 15. dit, Colocaſia, qu'aucũs apellent cyamon, c'eſt a dire feue, eſt fort ſinguliere en Egypte. Ils la cueillent au Nile. La tige cuitte quãd on la mange reſemble aus toiles d'araignees: celle qui ſort d'entre les feuilles eſt fort belle à voir: les feuilles ſont fort amples, voires comparees aus feuilles des arbres, & ſont ſemblables à celles de perſonata de riuiere. Les gens du païs aimẽt tant les ſingularités de leur Nile, que entaſſans & entortillans ces feuilles, ils en forment & façonnẽt pluſieurs vaſes, où ils prenent plaiſir de boire. On en ſeme deſia en Italie. C'eſt ce qu'en dit Pline. Gal. au li. 1. des alimens dit que comme la feue d'Egypte ſurpaſſe de groſſeur la noſtre, auſsi ell'eſt plus humide, & engendre plus de ſuperfluités au corps. Κύαμος αἰγύπτιος en Grec, en Latin Faba ægyptia: en Italien, Faua d'egitto: en Eſpagnol, Inhame.

Les qualités.

Les noms.

ANNOTATION.

† Selon les exemplaires Grecs il faut dire, grandes comm'vn chappeau. Mais Ruel a prins cette interpretation de Pline au lieu allegué au commentaire, où les parolles ſuiuantes ſembleroient mieus declarer l'intention de Dioſcor.

DES LENTILLES. CHAP. C.

LEs lentilles, ſi on continue d'en manger, debilitẽt la ueuë, ſont de difficile digeſtion, nuiſent à l'eſtomac, y engendrẽt des uentoſités, & aus inteſtins, cuittes auec leurs eſcorces reſerrent le uentre. Les meilleures pour manger ſont celles qui ſont aiſees à cuire, & qui ne noirciſſent pas leau où on les met trãper. Elles ont uertu de reſtraindre: pource elles reſerrent le uẽtre, ſi leur eſcorce oſtee on les fait fort cuire, & qu'on gette leur premiere eau: car elle laſche le uentre. Elles cauſent des ſonges tumultueus: ſont inutiles à la teſte, aus nerfs, au poulmon. Elles feront meilleure operation en reſerrant les flus de uentre, ſi on les cuit auec du uinaigre y aiouſtant de l'endiue, ou du pourpier, des betes noires, ou des myrtilles, ou des eſcorces de grenade, ou des roſes ſeches, ou des neffles, ou cormes, ou poires de Thebes, ou coings, ou cichoree, ou plantain, ou nois galles entieres, leſquelles faut getter aprés la decoction, ou du ſumac duquel on ſaupoudre les uiandes, mais il faut ſur tout qu'elles ſoient fort bien cuittes auec le uinaigre, autrement elles troubleroient le uentre. Trente grains de lentilles pelés, & mangés ſeruent aus ſubuerſions d'eſtomac: cuittes auec griotte, & apliquees appaiſent les gouttes des piés: auec miel ſoudent les ulceres cauerneus, rompent les eſcarres, & mondifient les ulceres. Cuittes en uinaigre font fondre les eſcrouelles, & autres duretés: auec pommes de coing, ou melilot, & huile roſat gueriſẽt les inflãmations des yeus, & du fondement. Mais en un ulcere cauerneus ample, comme es inflammations du fondement requerans remedes plus forts, on les fait cuire auec eſcorce de grenade, roſes ſeches & miel: ainſi ſont elles bones aus ulceres qui mangent non ſeulement les parties corrompues, ains auſsi les ſaines, & deſia deuienent gangreneus, y aiouſtant de l'eau marine: aus puſtules, ulceres qui s'auancent touiours, aus eryſipeles, aus mules es talons appliquees cõme deſſus. Cuittes en eau marine & apliquees ſont remede ſouuerain aus mamelles eſquelles le laict eſt grumelé, & ſe reſpand par trop grande abondance.

LA lentille eſt eſpece de legumage conneuë par tout. Ell'a la feuille moindre que la veſce, la fleur aſsés ſemblable, la gouſſe petite, plate, aucunement eſtendue en large, contenant trois ou quatre grains, rons, plas, couuers d'vne mince peau vnie. Il y en a de deus genres, l'vn eſt blanc, qui eſt le moindre, & meilleur à manger. L'autre eſt de couleur cẽdree, vn peu plus grand. Cettui a la fleur incarnate. Le premier l'a blanche. Le grateron ſuffoque, & fait mourir les lentilles. Les autheurs d'agriculture diſent que les lentilles couuertes de fiante de vache, deuant qu'eſtre ſemees vienent bien mieus, & pluſtoſt ſe cueillent. La decoction de lentilles eſt bone aus exulcerations de la bouche, & des parties honteuſes. Aucuns eſcriuent & aſſeurent pour certain, que le premier bouillon des lentilles beu tue & chaſſe les vers des enfans. Gal. au 8. li. des ſimpl. dit que les lentilles ſont fort aſtringentes, & ſont moyennes entre le chaud & le froid, & deſiccatiues au ſecond degré. Leur chair deſeche, & reſerre le vẽtre, leur decoctiõ le laſche: pource on en gette la premiere eau d'icelle, quãd on les ordonne pour reſtraindre. Voila qu'en dit Gal. Mais à ce que Dioſc. dit les lentilles ſerrer le ventre ſi l'eſcorce oſtee on les fait fort bien cuire, gettant la premier eau de leur cuitte, Gal. y repugne du tout, diſant au 1. liure des alimens, Il ſe faut bien garder de faire du pain de lentilles, car elles ſont trop ſeches & friables, ſans aucune viſcoſité. Leur eſcorce eſt fort aſtringente, leur chair mediocrement, & eſt de ſubſtance groſſe & terreſtre. Le bouillon des lentilles eſt contraire à l'aſtringent, comme nous auons dit ci-deſſus. Parquoi le bouillon d'icelles cuittes en eau prins auec ſel, huile, & garum laſche le ventre. Mais cette viande qu'on appreſte, comme nous auons declaré, des lentilles deus fois cuittes, eſt de contraire operation que le bouillon des lentilles: car elle deſeche les

Le temperament & qualités.

LENTILLES.



flus

flus de ventre,fortifie la bouche de l'eſtomac,les inteſtins,& tout le ventre : au moien dequoi cette viande eſt propre aus dyſenteries & celiaques paſsions. La lentille pelee comm'elle perd toute ſa forte aſtriction, & auec ce tout ce qui s'en enſuit, auſsi ell'eſt plus nourriſſante, que l'entiere,engendre groſſe & mauuaiſe ſubſtance au corps,paſſe par icelui plus tard,& ne deſeche pas tant les flus de ventre que celle qui n'eſt dépouillee de ſon eſcorce. Parquoi non ſans cauſe ceus qui mangent trop de cette viande tombent en ladrerie,& chancres: car les viandes de ſubſtance groſſe & ſeche facilement ſe conuertiſſent en humeurs melancholiques. Les lentilles donc ne ſont bones qu'à ceus qui ont vne mauuaiſe habitude de corps à raiſon d'vne eau eſpandue par la chair,treſdangereuſes à perſones maigres & ſeches.Pour cette meſme cauſe elles debilitent la veuë bone de nature,la delechant par trop: au cõtraire ſont bones à ceus qui ſont par trop humides. Elles ſont contraires aus femmes auſquelles on veut faire venir les fleurs : car elles engendrent vn ſang gros,& qui paſſe par le corps fort tard,tresbones à vn flus immoderé. La lentille & l'orge mondé eſtans de contraires qualités,meſlés enſemble ſont vne tresbone viãde,que nous apelons en Aſie,phacoptiſana. Mais pour bien appreſter cette viande il n'y faut pas tant d'orge mondé: parce qu'en cuiſant il rend grand ius eſpais,& ſe confle fort, la lentille en cuiſant ne s'enfle gueres. Au demeurant on l'apreſte ainſi que l'orge mondé,horſmis qu'en y aiouſtãt de la ſartiette & du pouliot pour la faire plus plaiſante au gouſt,& de meilleure digeſtion,ce qui n'eſt bon en l'orge mõdé qui ne requiert ſeulemẽt que de l'anet & du porreau.La pire viande de lentilles eſt celle qu'acouſtrẽt les cuiſiniers des riches auec vin cuit:car il ne faut meſler auec lentilles aucunes choſes qui engroſsiſſent,ains au contraire choſes liquides, & inciſiues des choſes groſsieres. Meſlees donc auec vin cuit oppilent le foye,& augmentẽt les inflammations d'icelui,& de la ratelle, ſi elles ne ſont corrigees par le miel. Il eſt auſsi notoire qu'elles augmentent les duretés des deus membres ſuſdis, qu'on nõme ſcirrhes.Si vous voulez faire cuire la chair de porc auec l'orge mondé, il faut qu'elle ſoit fraiche:auec la lentille il faut qu'elle ſoit ſalee. Parainſi pour la phacoptiſane il faut qu'elle ſoit moiẽne entre ces deus,c'eſtadire frais ſalee,tant pour eſtre de bon gouſt que pour eſtre mieus digeree.La lentille mangee auec chair ſalee augmentera plus les groſſes humeurs : car la chair ſalee de ſoi engendre vn ſang gros & melancholic.Pource ceus qui ont le corps propre à ſe remplir de groſſe humeur & melancholique ne doiuẽt gueres manger ſouuent de cette viande. Et cela ſoit pour reigle en toutes viandes,iointe la cõſideration des regions,des ſaiſons de l'an,des diſpoſitions du tems. Cõme en Autonne il ſe faut abſtenir de viandes melancholiques & deſiccatiues:en hyuer il en faut vſer, en eſté de celles qui humectent & refraichiſſent, au printems de celles de moienne tẽperature,leſquelles ne ſont toutes d'vne ſorte. Aucunes ſont telles pource que ne tienent rien des deus extremités, les autres moiennes à cauſe qu'elles ſont miſtionnees, & compoſees de qualités qui tienent des deus extremités,cõme qui meſleroit des lentilles auec orge mondé,ainſi qu'il a eſté dit ci-deſſus: ou bien des betes auec des lentilles (laquelle viande s'apeloit en Grec Teutlophace)que Heraclide Tarentin ordonnoit autant aus malades qu'aus ſains:car c'eſt auſsi vne viande cõpoſee de qualités contraires:elle paſſe auſsi par le vẽtre plus tard,que ne feroit la bete ſeule,pluſtoſt que la lentille ſeule.Il eſt auſsi bien euident que la ſubſtãce qui en eſt departie à tout le corps eſt cõpoſee des qualités des deus,aſſauoir de la lentille,& de la bete.Voila qu'en dit Gal.D'où il appert qu'on ne doit ſouuent mãger des lentilles, ſi ce n'eſt qu'à raiſon de quelque maladie on s'en ſerue pour medecine pluſtoſt que pour viãde. Φακὸς en Grec,en Latin Lens:en Arabe,Hades:en Italien,Lẽtichia:en Aleman,Linſen:en Eſpagnol,Lenteyas:en Frãçois, Lentille. *Les noms.*

DES PHASIOLS. CHAP. CI.

Les phaſiols enflent, engendrent des uentoſités, ſont de difficile digeſtion. Mangés uerts ſont bon uentre, & ſeruent à rẽtraindre les uomiſſemens.

PHASIOLS.



LEs phaſiols ſont commũs en Italie, tant es iardins qu'aus chams. Il y en a de diuerſes eſpeces, ſelon la diuerſité de leurs couleurs, car il y en a de blancs, de rouges,de iaunes & de tachetés de pluſieurs couleurs. Leſquels ie penſe auoir eſté conneus des anciens, iaçoit qu'il y en ait qui eſtiment qu'ils ſoient depuis n'ya gueres, creus tels en Italie. Les blancs qui ſont de grain moindre que les autres,ſe ſement aus chãs comme les autres legumages. Les rouges, les iaunes, & ceus qui ſont de diuerſes couleurs ſe ſement aus iardins,& autres lieus pour ſeruir d'ombre en eſté. Car outre le fruit qu'ils portẽt en la ſaiſon, ils s'arrapent à tout ce qu'ils rencontrent, tellement qu'ils couurent & donnent ombre aus berceaus,logettes, pauillons,cabinés,allees,cloſtures,treilles,les tapiſſent,& gardent du ſoleil ne plus ne moins que la vigne, le houblon, la couleuree,la courge, clematis, periclymenum, & autres telles qui grimpent ſur les arbres, & hayes,s'y entortillent, & les reueſtent. Qui me fait croire, ceus ne faillir qui diſent cette ſorte de phaſiols eſtre ſmilax des iardins deſcrit par Dioſco,en ce liure, car il y retire fort, ainſi que nous monstrerons ci-aprés. Pource il me ſemble que Marcel.qui en veut touiours à Hermolaus Barb.a lui meſme failli,diſant qu'il n'eſt poſsible qu'vn legumage viene ſi haut, & ſoit tant garni de feuilles qu'il reueſte & ſerue d'ombre aus tentes & pauillons:car Dioſc.y contrarie,la grande abondance auſsi des branches & gettons que le ſmilax produit,qui en pluſieurs iardins & vergers non ſeulement montent ſur leurs haus eſchalas,mais auſsi iuſques aus hautes galleries treilliſſees. Outre ce, ie croi ceus dire vrai, qui aſſeurent ces phaſiols ſuſdis,qui ſont de diuerſes couleurs,qui ſont ſelon mon auis,le ſmilax des iardins,eſtre ce que Theoph. apelle Dolichos au liu.8.chap.3.de l'hiſt.des plan.& Gal.au 1.li. *Erreur de Marcel.* *Dolichus.*

POIS GRAND.



POIS PETIT.



des alimens, & aprés lui Paul.Egin. Car comme nous di rons au traitté de ſmilax des iardins, dolichus n'eſt pas cette eſpece de pois qu'on apelle en Lombardie Rouiglione, à Trente, Arabeia, comme Manard a pensé: pource que Gal.& Pau.Egi.l'ont deſcrit ſous le nom de Ochrus, ainſi que nous montrerons au chap.deſia allegué. Or Dioſco.en ce preſent chapitre traitte ſeulement des phaſiols blancs & communs, non pas de Eruilia, vulgairement nommee Arabeia, mais au chapit.de ſmilax des iardins il parlera des phaſiols rouges, iaunes, & peins de diuerſes couleurs. Donc les phaſiols blancs, & les plus communs, qu'on ſeme par tous les chams, ſe tienent ſans eſchalas, mais ils s'eſtendent fort en large. Ils ont les feuilles comme le liarre, toutesfois plus grandes & plus molles, veneuſes, trois à trois en chaque queuë, les fleurs blanches, moindres que celles des pois, deſquelles ſortent des gouſſes comme petites cornes, de la lõgueur d'vne paume de main, rondes, pointues au bout, vertes à leur naiſſance, blanches eſtans meures. En icelles la ſemence que nous apelons Phaſiols, eſt contenue, de figure ſemblables aus roignons des beſtes à quatre pieds, blancs, horſmis ce milieu ſeulement qui eſt noir. Les phaſiols eſchauffent & humectent au premier degré. Prins en viande ils enflent, & trauaillent l'eſtomac, toutesfois ils engendrent force ſperme, & incitent à luxure, principalement ſi on les mange auec poiure long, galanga & ſucre: encores plus ſi on les fait cuire dans du laict de vache bien gras, iuſques à ce qu'ils ſoient tous creués. Ils ne ſont pas ſi nuiſibles, ſi on les mange auec mouſtarde, ou graine de carui. Ils eſmeuuent des ſonges terribles & facheus cõme les lentilles. On fait bouillir les gouſſes encores toutes tendres, pour les manger en ſalade auec du poiure, viande aſsés bone au gouſt. Les Italiens en font grand'eſtime, ſi, aprés eſtre bouillies, & ſaupoudrees de farine on les fricaſſe dans huile bouillant, ou beurre, y aiouſtant vn peu de poiure & de verius. Les phaſiols ont vne propre vertu de guerir les morſures des cheuaus, eſtans machés, puis appliqués ſur la plaie. On en fait auſsi vn fard pour les femmes comme s'enſuit, On prend de phaſiols blancs, de mie de pain de fourment tresblanc, de chacun vne liure, vne courge longue, tendre, verte. Icelle taillee en pieces mettent le tout enſemble tramper vne nuit en laict de cheure. Puis ils y aiouſtent cinq onces de graine de melons, trois onces de noiaus de peſches pelés, vne demie liure de pignons pelés. Ils pilent chaque choſe à part dans vn mortier de pierre, puis y mettent vn pigeonneau priué couppé en pieces auec ſes plumes, aprés auoir ſeulement getté hors les inteſtins. Le tout meſlé enſemble, mis dedans vn vaiſſeau de verre propre à ce, & icelui colloqué dedans vn autre vaſe auec eau bouillante, ils en diſtillent de l'eau, laquelle ils gardent ſongneuſement: car ſe lauans le viſaige d'icelle, le cuir en eſt treſnet, treſdelicat, & treſpoli. Mais à propos des phaſiols, il faut ici parler des pois, veu meſmement que Dioſcor.n'en a fait aucune mention. Le pois gette des tiges creuſes, branchues, force villes, grande quantité de feuilles, longuettes aſsés eſpaiſſes & graſſes. Sa gouſſe eſt de la façon d'vn cylindre (c'eſt adire longue & ronde) ſa ſemence ronde & blanche, de la groſſeur du ciche blanc. Sa fleur eſt de la figure d'vn papillon, purpuree enuiron le milieu. Sa racine eſt foible. La ſemence dedans la gouſſe eſt ſerree l'vne contre l'autre, comme en la veſce & aus ers. On ſeme le pois au printems, on le cueult en eſté. Il y en a de deus ſortes. L'vn eſt gros, l'autre eſt menu. Le gros deſire d'eſtre ſouſtenu: pource les laboureurs le rament. Le menu s'eſtẽd par terre, plus graiſle en toutes ſes parties, ne ſi bon à mãger. Il y a de deus ſortes de ce pois menu. L'vn eſt blanc, l'autre eſt de couleur cẽdree: aucuns l'apellent Eruilia: au val Ananie, & en la terre de Trente on l'apelle en vulgaire Arabeia, autres Rouiglione. Les pois deſechent comme les feues, mais moins. Aucuns ont eſcrit que le bouillon de pois beu purge les femmes accouchees, & qu'il leur fait venir quantité de laict, qu'il guerit la iauniſſe, & ſoulage fort les hydropics. En quoi ils ſont certainement deceus: car vn medicament qui refroidit & deſche ne peut produire tel effet. Hieron. Tragus a eſté cauſe de cet erreur, pẽſant le pois eſtre le ciche arietin, qui eſt doué de la vertu ſuſdite. Or cõbien le pois eſt different du ciche arietin, il eſt facile à iuger, par ce que nous auõs dit des ciches, deſquels le ciche arietin n'eſt different ſinon que de couleur, de tout le reſte il eſt ſemblable. Parquoi doreſnauãt les Alemãs ſoiẽt diligẽs à euiter cet erreur, qui baillent à leurs accouchees du bouillon des pois à boire, à ceus auſsi qui ont prins medecine laxatiue pour lauer l'eſtomac: car les pois n'ont aucune vertu

Faute de Manard.

La proprieté ſingulier.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0420-8 DFG

vertu abſterſiue, comme dit Gal.au liure 1. des alimens. Les pois de toute leur ſubſtance ſont ſemblables aucunement aus feues,& ſe mangent de telle façon que les feues. Il n'ya que deus choſes à dire, l'vne qu'ils ne cauſent pas tant de vẽtoſités que les feues. L'autre,qu'ils n'ont aucune vertu abſterſiue:pource plus tard on les euacue par le ventre que les feues. Phaſioli ſe nomment en Latin comm'en Grec φασίολοι: en Italien, Fagiuoli. *Les noms.*

DES ERS. CHAP. CII.

L'Arbriſſeau qui produit les ers eſt conneu de tous. Il eſt mince, de feuilles eſtroites: il a ſes grains dans des gouſſes, dont on fait de la farine qui ſert en medecine. Les ers cauſent peſanteur de teſte,troublent le uẽtre, ſi on en mange, font piſſer le ſang: les beufs s'engraiſſent d'iceus cuis en eau. On en fait la farine en cette ſorte, On prend les grains les plus blãcs & les mieus nourris,on les arrouſe d'eau en les brouillant fort,iuſques à ce qu'ils en ayent ſuffiſamment beu,puis on les roſtit iuſques à ce que l'eſcorce ſe rompe, eſtans moulus on les paſſe par un crible ou tamis, on garde cette farine. Elle fait bon uẽtre,prouoque l'urine, fait auoir bone couleur,toutesfois ſi on en prend trop en bruuage ou en uãde elle fait ſortir le ſang par la ueſsie,ou par le uentre auec grans tranchees:elle mondifie les ulceres auec miel,oſte les lentilles, & toutes autres taches du uiſaige,& generalement de tout le corps: elle reprime les ulceres qui mangent tant les parties ſaines que les corrompues,gangrenes,duretés:elle remollit les mamelles endurcies:fait tomber l'eſcarre des ulceres noirs,nõmés theriomata, & de ceus qui gettent en pluſieurs lieus de la ſange retirant à miel: elle romt les charbons: incorporee auec uin guerit les morſures des ueperes,des chiens,& des homes:auec uinaigre appaiſe les difficultés d'urine,& les douleurs de uẽtre qu'on a en la maladie qui donne touiours tranchees, & enuie d'aller à ſelle ſans y pouuoir rien faire. Les ers roſtis incorporés auec miel de la groſſeur d'une nois ſont bons à manger aus phthiſics & ceus qui ne reçoiuent nourriture aucune. Le ius de leur decoction eſt bone pour eſtuuer les mules des talons,& les demangeſons par tout le corps. *Les uertus & proprietés.*

ERS. ERS DE CRETE.





LEs apoticaires ſuiuãs les Grecs apellent l'ers Orobus. C'eſt vne plante fort feuillue, couchee par terre, de pluſieurs tiges & branches s'entortillans l'vn parmi l'autre,de feuilles petites,longuettes, moindres que celles de la lentille,pluſieurs pendans d'vne queuë,diſpoſees en chaque coſté par interualles egaus, vne demeurant ſeule à la cime.Ses fleurs ſont petites, aucunement purpurees, quelquesfois blanchaſtres. Elle produit vne gouſſe preſque comme le pois,plus courte,& plus graiſle, où la ſemence eſt encloſe ronde, la gouſſe entre chaque grain eſt plate & eſtroitte. Il y en a de deus ſortes. L'vn eſt blanc, l'autre eſt rouge, Gal.y aiouſte vne troiſiéme,palle,moienne entre les deus ſuſdits.Il n'ya pas long tems,qu'on a de vrais ers, & deſia on en ſeme par tout en Italie. I'ai veu vn autre eſpece d'ers, qu'on apelle Ers de Candie, preſque ſemblable au noſtre,mais il a la ſemence beaucoup moindre,& les gouſſes plus menues. Braſauo.penſe que eruilia deſcrite par Theophr.Gal.& Pau.Egin.ſous le nom d'ochros,ſoit le vrai eruum,abuſé,peut eſtre, de la ſimilitude des noms.En quoi Fuchs a ſemblablement failli, diſant en ſon liure de l'hiſt. des plan.que cicercula vulgaire c'eſt l'ers qu'on ſeme,iaçoit que tous ſauans herboriſtes ne doutent point que cicercula ne ſoit lathyrus de Gal.mais l'experience montre clerement qu'en cicercula ne ſont point les qualités & vertus que Dioſc.dit eſtre aus ers.Car outre ce qu'elle n'eſt aucunement amere,ſi on en mange beaucoup, iamais ne fait vuider le ſang par la veſsie, ne par le ventre auec tranchees, comme Dioſcor.& Gal.ont dit des ers. D'ou s'enſuit le Braſauo.& Fuchs auoir eſté en ceci deceus.Il ne faut ici ignorer, que combien que les païſans ſement des ers,toutesfois ils croiſſent d'eus meſmes,car il en croiſt ſouuẽt entre les bleds, mais à cauſe que peu de gens le connoiſſent,on le comte pour veſce. Dauantage il faut noter que,encores que Dioſcor. choiſiſſe les ers blancs pour en faire farine, ſi eſt-ce que Gal. au 1. liure des alimens dit, le blanc n'eſtre pas *Erreur de Braſauo. & Fuchs.* *Ers ſauuage.*

si bon que le palle,ou rouge. Pource le Brasauo.n'a tenu comte de Gal.quand il a preferé (suiuant la seule opinion de Dioſc.) l'ers blanc au palle & au rouge. La farine des ers incorporee auec miel soulage fort ceus qui ont les poulmons pleins d'excremens fort gros:car elle gette dehors tout ce qui y tient. Les ers mangés à ieun, diminuent la ratelle. Appliqués auec miel font resoudre les tumeurs des glandes des eines. Les gousses vertes deuant qu'elles s'endurcissẽt, pilees auec tiges & feuilles,& appliquees,font les cheueus noirs. La farine des ers entre en la Theriaque, à cause que sans icelle on ne pourroit faire les pastilles de viperes. Gal. au 8.li. des simp.descrit ainsi les proprietés des ers,L'ers deseche au second degré complet,eschauffe au pre-premier. Entant qu'il est amer,il est incisif,absterſif,& desoppilatif. Si on en mange trop,il fait pisser le sang. Et au liure 1.des alimens il dit,En nostre païs & ailleurs on donne à manger aus beufs des ers trampés dans l'eau. Ils ne valent rien du tout pour les homes, car il est tresmalplaisant au gouſt, & engendre mauuais sang. Toutesfois durant vne grande famine,comm'escrit Hippocrates, les homes forcés de neceſsité y ont leur recours. Nous vsons des ers preparés, comme les lupins, auec miel, comme d'vn medicament propre pour faire cracher les grosses humeurs hors des poulmons, & de la poitrine. Le blanc a moins de vertu en medecine que le iaune ou palle. Les ers bouillis en deus eaus, & souuent trampés en plusienrs eaus perdent leur mauuais gouſt, mais aueç ce toute leur vertu absterſiue & incisiue, tellement qu'il ne demeure que la seule substance terrestre : parainsi sans aucune amertume ce ne sera qu'vne viande desiccatiue. Ὄροβος en Grec, en Latin,Eruum : en Arabe,Herbum,Keisene,ou Kersene:en Italien, Eruo : en Espagnol, Ieruo : en Aleman,Eruen : en François,Ers.

Les proprietés.

Les noms.

DES LVPINS. CHAP. CIII.

LEs lupins cultiués sont aßés conneus, la farine desquels auec miel prinſe en loch, ou en bruuage chaſſe les uers du uentre. Trampés seuls en eau, & mangés ainsi amers qu'ils sont, font meſme operation. La decoction d'iceus en fait autant,prinſe en bruuage auec de la rue & du poiure:ell'eſt bone auſsi au mal de la ratelle,& treſutile d'en fomenter les ulceres dangereus nommés theriomata,les gangrenes, la rongne qui commence à uenir, les puſtules, la teigne de la teſte, les utiligines, & toutes taches du corps. Miſe en peſſaire auec laine, myrrhe & miel prouoque les fleurs aus femmes,& leur fait ſortir l'enfant hors du uentre. La farine de lupins nettoye la peau,& guerit toutes meurtriſſeures ou terniſſeures d'icelles:auec griotte & eau appaiſe les inflãmations,addoucit toutes enfleures & douleurs de ſciatique:cuitte en uinaigre reſout les eſcrouelles,romt les charbons. Les lupins cuis en eau de pluye iuſques à ce qu'ils ſoient fondus en ius eſpais nettoient la face : auec racine de chamæleon noir gueriſſent la galle des beſtes, pourueu qu'on les laue de la decoction tiede. La racine des lupins cuitte en eau fait uriner. Les lupins broyés aprés eſtre addoucis par un long tems dans l'eau,& beus auec du uinaigre font uenir bon appetit de manger à ceus qui ſont deſappetißés. Il y a des lupins ſauuages, ſemblables aus cultiués, mais moindres, nonobſtant ils ont meſmes uertus.

LE lupin est vne plante vulgaire produisant vne tige seule, assés ferme, des feuilles parties en sept, velues, molles, blãchastres,des fleurs blãches,des gousses plates,crenees alentour,blanchastres,longues cõme celles des feues, en chacune desquelles on trouue cinq ou six grains separés par certaines peaus,rons,plats,creus iusques au milieu,entre blancs & iaunastres,bien fort amer. La racine est aucunemẽt iaune,diuisee en plusieurs pars. Le lupin n'est suffoqué par aucune mauuaise plante que ce soit : au contraire il tue toutes les meschantes herbes qui croissent alentour de lui. Il fleurit principalement alentour du milieu de sa tige. On seme des lupins en la Tuscane non seulement pour s'en seruir en viãdes,ains pour engraisser les terres. Outre ceus là,on trouue en la Tuscane des plantes infinies des sauuages par les champs au mois de Mai, qui gettent des fleurs de couleur rouge comme roses. On addoucit en Italie les lupins qu'on seme, ou on les mange ordinairement auec du sel. Gal. au 1.li. des alimẽs en parle ainsi, Le lupin est vn legumage de grand profit. Estant bouilli,puis mis tramper dans eau douce, iusques à ce qu'il ait perdu tout son mauuais gouſt naturel,se mange auec du garũ, ou oxygarum, ou sans cela auec vn peu de sel,non pas comme l'orge,ou autres viãdes qui requierẽt grand apret. Le lupin est d'vne dure & terrestre substance. D'ou neceſſairement il s'ensuit qu'il est de dure digestion,& engẽdre grosses humeurs, lesquelles mal digerees aus veines,font vn amas d'humeurs propremẽt apelees crues & indigestes. Et au li.6.des simp. On mange des lupins cuis aprés qu ils ont long tems deuãt trampé dans l'eau pour perdre leur amertume : & lors c'est vne viande qui engendre gros sang. Quãt à la medecine, ainsi preparé il est emplastic, ayant encores son amertume il est absterſif,& resolutif. Estans appliqués ils tuent les vers, ou prins en loch auec miel, ou en bruuage auec eau & vinaigre melés. La decoction ausi d'iceus chasse hors les vers : applique ausi par dehors est bone aus vitiligines,& à la tigne,aus puſtules qui sortent par le corps,aus pſores, gangrenes,vlceres malins,partie en raclant & nettoyant,partie en resoluant & desechant sans faire aucune cuiseur : prinse auec de la rue & du poiure pour lui dõner meilleur gouſt,desoppile le foye & la ratelle:elle prouoque les fleurs, & gette le fruit hors du ventre mis au dedans auec myrrhe & miel. La farine des lupins resout sans mordication : car elle ne guerit pas seulement les meurtrisseures de la peau, ains ausi les escrouelles & autres tumeurs dures, mais lors il la faut cuire en vinaigre, ou en vinaigre miellé, ou en eau & vinaigre mixtionnés selon les complexions des persones, & la diuersité du mal. Bref la farine produit meſmes effets que fait la decoction, selon que nous auons dit ci-dessus. Aucuns en mettent en cataplasmes sur les

Lupin ſauuage.

Les qualités & proprietés.

LVPINS.



ſur les ſciatiques. Quant au lupin ſauuage, il eſt plus amer, & de plus grande efficace en toutes choſes que le cultiué, au reſte, de meſme faculté en general. Lupinus ſatiuus en Latin, en Grec Θέρμος ἥμερος: en Arabe, Tarinus, Arinus, ou Torinus: en Italien, Lupino domeſtico: en Aleman, Vuiekbonen, Feigbonen, Vuolffaſckbonen: en Eſpagnol, Entramuces, & Entramocos: en François, Lupin. Θέρμος ἄγριος, en Latin, Lupinus agreſtis, en Italien, Lupino ſaluatico. *Les noms.*

DE LA RAVE. CHAP. CIIII.

LA racine de la raue nourrit bien, engendre uentoſités, produit une chair molle & flaccide, incite à luxure. La decoction en eſt bone pour fomenter les gouttes des piés, & les mules, il eſt bon auſsi broyer la raue meſme & l'appliquer ſur le mal. Mettez du cerot roſat dans une raue creuſee, & le laiſſez fondre ſur des cendres chaudes, cela eſt fort bon aus mules eſcorchees. On mange les cimes cuittes des raues, leſquelles font urimer. La graine des raues eſt propre aus antidotes & theriaques, ſpecialement ceux qui ſont ordonnez pour appaiſer les douleurs: prinſe en breuuage eſt bone contre les poiſons, & prouoque à luxure. La raue compoſtee en eau & ſel ne nourrit pas tant, mais elle reueille fort l'appetit. La raue ſauuage croiſt aus chams. † Cet arbriſſeau croiſt haut d'une coudee, branchu, & liſſé à la cime. Ses feuilles ſont polies, de la largeur d'un doigt, quelquesfois plus: ſon fruit eſt en gouſſes faites comme couppetes: quand on les ouure, on trouue dedans une autre gouſſe, laquelle eſt faite en mode de teſte, dans laquelle y a de petites graines encloſes, noires au dehors, blanches au dedans. On l'employe aus medicamens propres à nettoyer la peau du uiſage, & de tout le corps, ſur tout en ceus qui ſont composés de farine de lupins, ers, ſourment, ou iuraye.

RAVE RONDE.



RAVE LONGVE.



LA raue eſt conneuë du vulgaire en Italie, ſpecialement en Lombardie, où incontinent aprés les moiſſons en Iuin & Iuillet on les ſeme es chams dont on a cueilli le blé: puis en Octobre la racine eſtãt deuenue fort groſſe, on les tire hors de terre. Il y a trois ſortes de raues cultiuees, de plattes, de longues, & de rondes: combien que Pline die au liure 18. chap. 13. les longues eſtre ſauuages. Il ne faut ici oublier à dire que Nature montre vn grand miracle de faire croiſtre en trois mois d'vne ſi petite graine vne ſi groſſe racine, tellement qu'en aucuns lieus on en trouue qui peſent cent liures. Quant à moi i'en ai veu ſouuent au val d Ananie qui peſoient trente liures, qui eſtoient longues & rouges. La raue & réfort ſelon Theophr. au liu. 7. chap. 4. de l'hiſt. des plant. aiment le froid, car lors ils s'addouciſſent, & croiſſent en racine, & non en feuilles. Au contraire ſi le vent de Midi tire & en tems beau ſe gettent toſt en tiges. Pline donne l'honneur aus raues de Norcia, à cauſe, peut eſtre, que là eſtoient plus douces & plus groſſes que les autres. Aus Alpes où il y a peu de blé, les raues ſont fort vtiles & neceſſaires, tant pour nourrir les homes, que pour engraiſſer le betail. Les raues qui ſont ſemees en eſté, ne ſeront point mangees des chenilles, leſquelles mangent ſouuent toutes les feuilles tendrettes, ſi quand on les ſeme on meſle de la ſuye auec la graine, ou ſi on met la graine tramper vne nuit dans du ius de ioubarbe. Ce que Columelle eſcrit auoir conneu par experience. En la Tuſcane les chams ſont tous pleins de raues ſauuages. Toutesfois par ma longue abſence de mondit païs, ie n'ai peu encores auoir le pourtrait d'icelle, & ne veux auſsi m'excuſer que ie n'aye eſté par trop negligent d'en recouurer par le moyen de mes amis. Pource, iaçoit que le pourtrait de la raue ſauuage ici mis ne repreſente point la raue ſauuage de Dioſco. ſi eſt-ce qu'il retire fort au domeſtic. Qui eſt la cauſe que ie l'ay fait ici imprimer comme noſtre raue ſauuage. Aucuns herboriſtes ſont d'opinion auec Fuchs que Rapunculum, c'eſt adire la raiponce que les Italiens mangent ſouuent en ſalade, ſoit la raue ſauuage de Dioſcor. *Erreur de Fuchs.*

A laquelle opinion ie ſuis du tout cõtraire:car les teſtes des raiponces eſquelles eſt la ſemẽce, ne ſont point doubles : & ne ſe trouue en cette ſemence aucune qualité abſterſiue. La raiponce donc eſt vne plante haute d'vne coudee,ayant pluſieurs tiges ſortans d'vne racine,branchues en la cime.Deuant que getter tige, produit des feuilles lõgues,couchees par terre,mais preſque toutes celles qui ſont en la tige, ſont de figure plus

RAVE SAVVAGE.



RAIPONCE.



longue,toutesfois plus courtes & plus eſtroittes.Elle porte des fleurs en la cime de ſes branchettes,aucunement purpurees,en tirant ſur le pers,compoſees de quatre feuilles ſeulement. Sa graine eſt menue encloſe en vne petite teſte ſimple,& eſt brune.Sa racine eſt blanche, de la longueur de trois ou quatre dois,groſſete,plus ample par le milieu,blanche,fraile,tendre, ayant vn ſuc aucunement dous. Ce que, ſelon mon auis, Dioſc.n'euſt oublié,ſi la raiponce euſt eſté ſa raue ſauuage.La raiponce croiſt es chams nõ cultiués,collines, & prés.On en ſeme auſsi aus iardins,pour en auoir de plus grandes racines,leſquelles pluſieurs trouuẽt fort bones.On les mange en ſalades,& crues,& cuittes.Au reſte quelles vertus ell'a en medecine,ie ne le ſai encores:toutesfois aucuns diſent qu'elle fait venir force laict , ſi on la mange cuitte auec du poiure long. Or reuenons à la raue ſauuage,qui croiſt ſouuent en Boheme, aus orees des terres. Elle produit feuilles, tiges, fleurs,ſemence ſemblables à la domeſtique:mais ſes feuilles ſont plus rudes , & plus ſauuages. Sa racine eſt longue comme celle du réfort,groſſe,de meſme gouſt entierement que la raue domeſtique , qui eſt la cauſe pour laquelle ie l'ai apelee Raue ſauuage.I'ai dit qu'il en croiſt grande quantité de la vraye raue ſauuage en la Tuſcane,non que ie l'aye veuë,mais ie l'ai oui dire aus autres.On peut plus ſeurement vſer de la ſemence de la noſtre,qui eſt treſamere,quand il ſera beſoin de nettoyer le cuir.Elle ſera bone auſsi pour tuer les vers.

Les uertus & propr.

Gal. au liure 6. des ſimpl.deſcrit ainſi les vertus des raues,La graine des raues incite à luxure, à cauſe quelle engendre force ventoſités.La racine eſt de difficile digeſtion,conſle,& augmente le ſperme.Et au liure 2. des alimens,La raue quant à ce qui eſt deſſus terre,eſt comme les autres deſquelles on ſe ſert ordinairement en viandes.La racine qui eſt dedans terre deuant qu'eſtre bouillie eſt dure,mauuaiſe à mãger, cuitte en eau nourrit autant que racine qui ſoit de telle ſorte. On l'appreſte en pluſieurs façons: on la garde en ſaumure & en vinaigre pour ſeruir tout l'an. Le ſang quell'engendre au corps eſt plus gros que le temperé:parquoi ſi quelcun en mange par trop,meſmement ſi n'en fait bone digeſtion,il ſera vn amas de ſang cru dedans les veines.Quant à ſerrer ou laſcher le ventre,elle n'y ſert ne nuiſt , principalement eſtant fort bien cuitte : car elle deſire eſtre fort cuitte:elle eſt tresbone ſi ell'eſt cuitte deux fois,ainſi que nous auons declaré ci-deſſus. Si on la mange non aſſes cuitte , eſt de difficile digeſtion , engendre force ventoſités, fait mal à l eſtomac, quelquesfois auſsi pique le ventre.

Les noms.

Ῥαφανὶς en Grec,en Latin, Rapum:en Arabic, Seliem,Selgem, Selgiem, Alſegiem:en Italien , Rapo : en Aleman , Rueben : en Eſpagnol , Nabo : en François , Raue , ou Naueau blanc de iardin.

† Il y a au Grec θάμνος, arbriſſeau.Ruel l'a traduit fruticoſum, branchu,ce qu'il a prins pluſtoſt de Pline au liu.20.chap.3.comme il fait en pluſieus autres endrois,que du Grec.Nous l'auõs traduit,arbriſſeau.Toutesfois Dioſc.a improprement parlé comm'en pluſieurs autres lieus.

DV NAVET OV NAVEAV. CHAP. CV.

LA racine du naueau cuitte engendre uentoſités , ne nourrit gueres. Sa graine prinſe en breuuage reſiſte aus poiſons , & affoiblit leur force:on en mesle es antidotes.On en confit en ſel.

LES

LE NAVEAV.



LEs naueaus ſont eſpece de raues,& cõbien que de feuilles & de racine ils retirent plus aus réfors, toutesfois de tiges, de fleurs, & de ſemence, ils reſemblent plus à la raue. Theoph.& Pline en font pluſieurs eſpeces.Toutesfois ie n'en ai peu connoitre que deux.L'vn eſt blanc,l'autre eſt iaune.Les iaunes ſont plus gros que les blancs,& de plus belle couleur, mais ils ne ſont de ſi bon gouſt, & pource moins plaiſans à manger.Tous naueaus ſont trouués meilleurs cuis en bouillon de chair graſſe.Ce neantmoins ils enflent,& ſaoulent plus que la raue, & incitent plus à luxure, principalement y aiouſtant du poiure. La ſemence ſe met en la theriaque, parce qu'elle reſiſte fort au poiſon.Elle tue les vers beuë auec du ius de limons,ou d'oranges.Auec de la decoction de cheueus de Venus,ou de lentilles fait ſortir par le cuir la rougeole,& autres puſtules.Et pour deux raiſons ſert à ceux qui ſont trauaillés de la rougeole. L'vne eſt qu'elle chaſſe du fond du corps iuſques au dehors la matiere cauſant la maladie. L'autre eſt que de ſa propre & naturelle vertu elle ſurmõte & appaiſe la malignité de ce mal. Ell'eſt fort bone prinſe en breuuage du poix d'vne drachme auec du vin, & vn'autre drachme de ſemẽce de lin pour faire vriner.Beuë auec vinaigre miellé & eau tiede fait vomir toutes les crudités de l'eſtomac. On en baille auſsi à boire par pluſieurs iours du poix d'vne drachme auec decoctiõ de marrube à ceus qui ont la iauniſſe,& à ceus qui commencent à deuenir hydropics. Nous en auons parlé plus amplement en nos Epiſtres. On en ſeme grande quãtité en Egypte, à raiſon qu'ils tirent grand huile de la graine. Le nom Grec eſt Βουνιὰς, le Latin, Napus:l'Italien, Napo:l'Aleman,Steckrueben:l'Eſpagnol,Nabicas:le François,Nauet, & Naueau.

Les uertus & propr.

Huile de graine de naueau.

Les noms.

REFORT I.



REFORT II.



DV REFORT. CHAP. CVI.

LE réfort eſchauffe,engendre des uentoſités, eſt bon à la bouche,mais mauuais à l'eſtomac:il fait routter & uriner, fait bon uentre.Il le faut manger à la fin du repas,afin qu'il aide mieus à faire bone diſtribution de la uiande par le corps:quand on le mange au commencement il ſouleue la uiande. Parquoi on l'ordonne deuant manger à ceux qu'on ueut faire uomir:il aiguſe la ueuë.Bien cuit ſert grandement à la toux inueteree, & pour faire cracher les gros phlegmes qui empeſchent la poitrine, l'eſcorce du réfort prinſe auec uinaigre miellé fait pluſtoſt uomir:on en applique ſur les hydropiſies, & ſur le mal de ratelle:auec miel oſte incontinent les meurtriſſures, reprime les ulceres qui mangent alentour tant les parties ſaines que corrompues,donne ſecours aus morſures des uiperes, fait reuenir le poil tombé par la pelade, auec

farine

farine d'iuraye oſte les lentilles:mangee ou prinſe en breuuage eſt ſalutaire à ceus qui ſuffoquent pour auoir mangé des champignõs,& prouoque les mẽſtrues. La graine du réfort fait uomir,& urimer,deſenfle la ratelle:appliquee auec uinaigre fait cheoir l'eſcarre des gangrenes:cuitte auec uinaigre miellé eſt bone pour gargarizer en l'eſquinance:prinſe en breuuage auec du uin ſert beaucoup contre les morſures du ſerpent ceraſtes. Le réfort ſauuage que les Romains apellent Armoracia, eſt ſemblable de feuilles au réfort cultiué, hors mis qu'elles retirent plus à celles de la lampſane. Sa racine eſt graisle, tendre, aſſes acre. Tant les feuilles que la racine ſe mangent comme les autres herbes de iardin: la racine eſchauffe, fait urimer, & eſt chaude outre meſure.

Réfort ſauuage.

LE réfort s'apelle en Latin Radix,lequel nom les Tuſcans ſuiuans l'apellent Radice. Les Romains ſuiuans leur nom ancien du réfort ſauuage l'apellent Romoracia,les deux premieres lettres changeans de place.Le réfort ſauuage eſtant plus dur,& plus fort que le cultiué,on ne peut qu'on ne die qu'il y a faute en ce paſſage de Dioſcor.où il met la racine du réfort ſauuage eſtre tendre ou molle, & vn peu acre. Le réfort porte vne feuille comme le naueau,plus eſtroitte que celle de la raue,plus rude & plus heriſſee,vne tige ronde,des gouſſes comme bourſouflees,quatre fois plus grandes que celles de la raue,finiſſantes en pointe,eſquelles la ſemence eſt encloſe qui eſt ronde, rouge,piquante au gouſt, moindre & plus dur que la ſemence de la raue,ou naueau.Sa racine eſt de diuerſes ſortes:car aucuns réfors l'ont longue,blanche,ronde, tendre,fraille,non fort acre,qui eſt eſtimé le meilleur en noſtre Tuſcane:d'autres l'ont groſſe, preſque de la figure d'vn naueau, plus dure que la ſuſdite,plus acre,plus malplaiſante au gouſt. Elle eſt auſsi de differentes couleurs:car on en trouue preſque par tout de blanche & de noire, combien qu'on ne trouue pas ſi ſouuẽt de la noire.La racine de réfort couppee menu,arrouſee de bon vin blanc pur,chauffee en la paële, puis appliquee au penil fait ſortir l'vrine retenue par longue eſpace de tems.Autãt en fait le ius d'icelle beu du poix de deux onces auec du vin de maluaiſie. Vn'once de l'eſcorce d'icelle auec autant de mercuriale, quatre grains de ſaffran,vne drachme de bone canelle pulueriſee,deux drachmes de ius de ſauinier, le tout enſemble pilé dans vn mortier,mis dedans vn linge bien fin,& appliqué au col de la matrice, eſt vn ſouuerain remede pour les femmes qui enfantent auec grande difficulté. Le ius de cette meſme racine bouilli auec huile d'amandes douces ou ameres,& vn peu de vin,vn bien peu auſsi de coloquinte, guerit les bruis des oreilles,ſi on en diſtille dedans eſtant chaud. Fuchs eſtime le réfort ſauuage eſtre ce qu'aucuns ont apelé Réfort des chams,ayant les feuilles plus grandes que la parelle,les racines treſfortes & acres, deſquelles on vſe en toute l'Alemagne & l'Hongrie en ſauſſes pour manger la chair. En quoi il s'eſt bien abuſé. Mais ie penſe que la grande acrimonie de cette racine a eſté cauſe de ſon erreur. Que s'il euſt eſté à Rome, ou qu'il euſt bien eſpluché toutes les autres marques,il ne fuſt pas tombé en cet erreur. Theophr. au liure 7. chap.4.de l'hiſt.des plant.met pluſieurs eſpeces de réfort,aſſauoir réfort Corinthien,Cleoneen,Liothalaſsien,Beotien. Le corinthien deuient fort gros,ſa racine paroiſt hors de terre: car ſa racine en croiſſant ſort hors de terre, non pas en profondant en terre. Le liothalaſsien qu'on apelle auſsi Thracien, reſiſte bien fort au froid. Le beotien eſt fort dous,& rond, non pas long comme le cleoneen. Ceux qui ont les feuilles plus liſſees & polies ſont les plus doux,& meilleurs au gouſt:ceux qui les ont plus rudes & aſpres ſont les plus fors. On en trouue vn'eſpece qui a la feuille comme la roquette. Le réfort ſelon Gal.au 8. liure des ſimples,eſt chaud au tiers degré, ſec au ſecõd.Le ſauuage le ſurpaſſe en ces deux qualités.La graine a plus d'efficace que la plante,& eſt reſolutiue.Pource elle eſt fort propre aus meurtriſſeures,& toutes terniſſeures.Item au 2.liure des alimens il en parle ainſi, Les gens de ville mangent les réfors ſeuls & crus auec du garum au commencement de table pour auoir bon ventre, mais peu de gens y a qui y meſlent du vinaigre. Les païſans en mangent ſouuent auec du pain, cõme pluſieurs autres viãdes que Nature nous a donné toutes appreſtees, du nombre deſquelles ſont l'origan vert,le naſitort,le thym,la ſarriette, le pouliot,le ſerpolet, la menthe,la calamenthe,le pyretre,la roquette:car toutes ces choſes ſont pour acõpagner les viandes mãgees auec icelles: & ſont eſpeces d'herbes. On mange quelquesfois la tige, & les feuilles du réfort,mais pluſtoſt par neceſsité qu'autremẽt. La racine du réfort eſt du nombre de celles qu'on mange ordinairement plus pour accompagner les autres viandes, & leur donner gouſt que pour nourriture. Elle a vertu de ſubtilier, auec ce elle eſchauffe manifeſtement, car la qualité acre ſurpaſſe.Au printems elle produit vne tige haute, comme les autres plantes qui gettent tige. On mange cette tige bouillie auec huile,garon,& vinaigre, comme la tige de la raue, de la moutarde, de la laitue. Cette tige nourrit plus que le réfort cru, car elle perd ſon acrimonie en l'eau:neantmoins il donne bien peu de nourriture de ſoi. Aucuns font bouillir auec la tige le réfort meſme, & le mangent comme les raues. Au reſte ie m'esbahi des Medecins,& de ces idiots,qui mangent aprés le ſoupper les réfors crus pour aider à faire meilleure digeſtion. Ils diſent l'auoir experimẽté en ſoi eſtre bon,mais perſone n'en a mangé en cette ſorte ſans s'en mal trouuer. Ραφανὶς en Grec, s apelle en Latin Rhaphanus, & Radix: en Arabe, Fugel, ou Fugiel:en Italien, Rafano, & Radice: en Aleman,Rettich:en Eſpagnol,Rauano,& Rauanillo:en François,Réfort.

Les eſpeces.

Le temperament.

Les uertus.

Tems de manger le réfort.

Les noms.

REFORT SAVVAGE.



DV SISER. CHAP. CVII.

LE ſiſer eſt aſſes conneu. Sa racine cuitte eſt de bon gouſt,& bone à l'eſtomac:elle fait uriner,& donne appetit.

Le

SISER I.



SISER II.



LE ſiſer eſtoit ſi conneu des anciens que pas vn d'eux n'a fait aucune deſcription d'icelui, que ie ſache, maintenant il nous eſt tant inconneu qu'il eſt treſdifficile & à nous,& aus autres qui ont eſcrit deuant nous,de montrer le vrai. I'ai cuidé autresfois(perſuadé par le rapport d'aucuns)que le vrai ſiſer ſe trouuoit en la terre de Magonce es enuirons du Rhein. Depuis ayant eu conference auec les gens ſauans de ce païs là,ils m'ont aſſeuré qu'il n'en eſtoit rien,& que cette racine qu'on auoit eſtimé eſtre le ſiſer,eſtoit celle que nous auons ici fait pourtraire,que les Alemans nomment Gell ruben,& Moeren.Pource maintenant ie ſui d'autre opinion.Ie croi donc,ſi nous auons du vrai ſiſer,que c'eſt cette plante qui a force racines,reſemblãt fort à la paſtenade domeſtique, de laquelle i'ai auſsi mis ici le pourtrait. Il y a pluſieurs raiſons qui me le font accroire. Premierement le ſiſer,ſi on prend bien garde à ce que les anciẽs en ont eſcrit,a eſté touiours eſtimé d'iceus de meſme genre que la paſtenade.Car Pline ſans alleguer les autres,au liure 20.chap.5.traittant de la paſtenade,incontinent aprés il traitte du ſiſer,cõme eſtant de meſme genre, ainſi que nous voyõs en ceſtui que nous auons pourtrait. Secondement ſa racine a vn cerf ou corde, qu'on oſte, quand elle eſt cuitte. Tiercement,qu'on plante plus ſouuent les ſurnaiſſances arrachees de la racine d'icelui,comme l'aunee,le lis,le pié de veau, qu'on ne la ſeme de graine: car ſi on n'en ſeme que la graine,il n'eſt bon à manger que le troiſiéme an,ſi on en plante des racines,tous les ans il croiſtra bon à manger.Ce que les anciens faiſoient du ſiſer par le teſmoignagne de Marcel.& Ruel interpretes de Dioſc. leſquels iaçoit qu'ils ne diẽt où ils l'ont leu,& de quels autheurs ils l ont pris,toutesfois il les en faut croire,eſtant aſſeuré, que ces bons & ſauans perſonages ne l'euſſent iamais eſcrit,s ils ne l'euſſent leu en quelques bons anciens autheurs.Columelle me le fait croire dauantage,diſant au liure 11.chap.3.La paſtenade & le ſiſer ſe portẽt fort bien en terre houee bien profond,& bien fumee, mais il les y faut mettre fort cler, afin qu'ils croiſſent plus gros. Et ſi on conſidere de pres on trouuera que le ſiſer ſe plantoit de racine,& ne ſe ſemoit de graine. Outre ce, que ayant pluſieurs racines comme l'aſphodele,il le faloit planter fort cler, à ce que les racines euſſent plus de place pour s'eſtendre,& qu'elles creuſſent plus groſſes:parce que tant plus groſſes elles ſont,tant meilleures ſont au gouſt. Pource Pline diſoit au liure 19. chap. 5.Tibere Ceſar a donné grand credit au ſiſer, le faiſant aporter tous les ans d'Alemagne,d'vn chaſteau aſsis ſur le Rhein nommé Gelbuda,d'ou venoient les meilleurs de tous.De là il appert qu'ils vienent bien es lieus frois.Il a tout du long vne corde qu'on oſte quand il eſt cuit.C eſt ce que Pline en dit, d'ou on connoit le ſiſer d'Alemagne auoir eſté fort agreable à l'Empereur Tibere,à raiſon qu'en ces regions froides il croiſſoit meilleur & plus gros.Dauantage Dioſcor.eſcrit la racine de ſiſer cuitte eſtre agreable au gouſt,& bone à l'eſtomac,ce qu'on trouue manifeſtement en ces racines,quãd elles ſont bouillies,puis enueloppees de farine,& fricaſſees au beurre.Il ne me reſte qu'vne difficulté,c'eſt qu'en noſtre ſiſer on n'y apperçoit preſque aucune amertume,ſans laquelle le ſiſer ne doit eſtre ſelon Gal.& Pline. Ce neantmoins cela ne me peut deſtourner de mon opinion, ſachant bien que ſelon les regions les plantes changent bien de ſaueur.Cõme l'oignon qui eſt de ſa nature fort acre, au terroir de Caiete où il en croiſt des plus beaus du monde,il n'a aucune acrimonie,ce que nous voyons aus réfors de pluſieurs lieus,& au pié de veau qui vient en Cyrene,ainſi que Gal.eſcrit.Voila mon opinion,nõ que ie veuille faire de cette plante le vrai ſiſer : mais ie veu bien donner à entendre à tous perſonages ſtudieus de la connoiſſance des ſimples,que mes raiſons ne ſont impertinentes pour prouuer, que c'eſt le vrai ſiſer.Il y a vne eſpece de ſiſer ſauuage auſsi bien que de la paſtenade,ſelon Pline au liure 20. chap. 5. où il dit, Le ſiſer ſauuage eſt ſemblable au domeſtic, il eſt agreable à l'eſtomac, & guerit les deſappetiſsés prins auec vinaigre faict de laſerpitium,ou auec poiure,ou vin miellé,ou du garum.Il fait vriner, & incite à luxure. Outre ce il eſt bon pour le cœur à ceus qui commencent à ſe releuer de maladie,apres pluſieurs vomiſſemens fort ſouuerain

Le ſiſer vrai de Matthioli,

Le lieu.

Siſer ſauuage, & ſes uertus.

uerain.Heraclide en a ordonné contre l'argent vif,à ceus qui releuent de maladie,& à ceus que Venus immoderee bleſſe. Le ius du ſiſer priué beu auec laict de cheure reſerre le ventre. C'eſt ce que Pline en dit. Gal. au liure 8. des ſimples en parle ainſi, La racine du ſiſer cuitte eſt agreable à l'eſtomac,& fait piſſer.Elle eſt chaude au ſecond degré, & a vne certaine amertume auec vne legiere aſtriction. Siſer en Latin s'apelle, en Grec σίσαρον.

DE LAPATHVM. CHAP. CVIII.

ENtre les eſpeces de lapathum on apelle la parelle Oxylapathum,pource qu'ell'a ſes feuilles aigues, dures aus extremités, & croiſt en lieus mareſcageus. La ſeconde eſpece ſe ſeme, † diſſemblable à la precedente. La troiſiéme eſpece eſt ſauuage, petite, baſſe, molle, ſemblable au plantain. La quatriéme eſpece s'apelle Oxalis, Anaxiris,ou Lapathon,Ozeille. Ell'a ſes feuilles ſemblables à la parelle ſauuage & petite, ſa tige petite, ſa ſemence pointue, rouge, acre, pendant tant de la tige que des branches. La decoction de l'herbe de toutes ces eſpeces lache le uentre. Appliquees crues auec huile roſat & ſaffran ſont reſoudre les apoſtemes qui gettent ſange ſemblable à miel. La graine de la parelle ſauuage,parelle, & ozeille prinſe en breuuage auec du uin, ou de l'eau eſt fort bone aus dyſenteries & celiaques paſſions, aus deſgouſtemens, & piqueures de ſcorpions. Que ſi on en boit deuant qu'en eſtre piqué, on n'en ſentira aucun mal. Leurs racines cuittes en uinaigre, ou appliquees crues gueriſſent entierement les lepres, les gratelles, les ongles raboteus & gaſtez, mais il faut frotter au parauant les parties malades au ſoleil, de uinaigre & nitre. Leur decoction appaiſe les demangeſons,ſi on en étuue les parties qui demangent,ou ſi on les en frotte aus bains. Cuittes en uin appaiſent les douleurs des dens & des oreilles, & ſont reſoudre les écrouelles & oreillons:auec uinaigre diminuent la ratelle. Aucuns pendent ſeulement au col leſdites racines pour faire éuanouir les écrouelles.Broiees & appliquees arreſtent les trop grans flus des femmes: prinſes auec du uin gueriſſent la iauniſſe, rompent les pierres de la ueſſie,prouoquent les menſtrues, & aident contre les piqueures des ſcorpions.Hippolapathon eſt une grande herbe qui croiſt es marais, qui a mémes uertus & proprietés que les eſpeces de lapathum ſuſdites.

Les uertus & propr.

OXYLAPATHVM.



OZEILLE.



IAçoit que pour le iourdui on ne ſeme point le lapathum aus iardins, touresfois il y croiſt fort ſouuent de lui méme,& autres lieus cultiués,aiant les feuilles moindres que la bete noire,fort ſemblables à celles du plantain.couchees par terre,vne tige haute d'vne coudee, canelee, vne fleur rouge, la ſemence menue, luiſante, noiraſtre. La racine iaune comme ſaffran,amere.La parelle qui croiſt es lieus paluſtres,que Dioſc. apelle oxylapathum,n'eſt pas ainſi nommee pour auoir le gouſt aigre,comme l'ozeille apelee vulgairement aus boutiques Acetoſa,ains à raiſon de ſes feuilles pointues.Car ce mot Grec ὀξὺ ſignifie aucunesfois aigu pour le regard du gouſt, aucunesfois pointu pour le regard de la figure des feuilles. A quoi ne prenans garde Auicenne & Serapion ont apelé toute eſpece de lapathum,Acetoſa,ozeille,rapportás mal à la ſaueur, ce que Dioſcor.auoit entendu de la figure des feuilles en la premiere eſpece de lapathum.Pline au liure 20. cha.21.dit que oxylapathum,parelle, qui ne croiſt qu'en lieus mareſcageus,eſt ſemblable au lapathũ qu'on ſeme.Touresfois Dioſcor.dit l'vn eſtre diſſemblable à l'autre. De cette eſpece de lapathũ qui pour raiſon de ſon ius aigre eſt apelee ozeille,y en a deux ſortes,encores que Dioſcor.n'en die rien,l'vne grande,l'autre petite.La grãde a les feuilles cõme le lapathũ ſauuage,tellement que quelquesfois on prend l'vn pour l'autre, tant eſt grande la ſimilitude des trais de ces deux herbes.Mais le gouſt en fait incontinent le iugemẽt.Touresfois la feuille de cett'ozeille eſt moindre,plus vnie,plus étroitte,de la figure d'vne ſagette drés ſa naiſſance.Ell'a pluſieurs racines,mais nõ ſaffranees,aigres au gouſt,cõme les tiges & feuilles. La petite a les feuilles beaucoup moindres,de la figure d'vn bout de lance,molles,liſſees,ſemees de petites veines rougeatres, rendans

Contradiction entre Pline & Dioſcor.

Les eſpeces d'ozeille.

OZEILLE PETITE.



HIPPOLAPATHVM.



rendans beaucoup de verius,& plus aigres que les feuilles de la grande. Leur graine eſt ſemblable, horſmis qu'ell'eſt plus groſſe en la grande, moindre en la petite. Ie fai deus ſortes de grande parelle. L'vne eſt des iardins. L'autre eſt ſauuage. Celle qu'on ſeme es iardins,s'appelle le Rheubarbe des moines,de feuilles, de ſemence,de racines, bref de toutes marques entierement reſemblant à la vraye grande parelle. La ſauuage croiſt non ſeulement es marais, mais auſsi aus montaignes, ſpecialement es lieus où le beſtail fait ſeiour, & engraiſſe la terre de ſa fiante, reſemblant du tout à celle qu'on apelle maintenant Reubarbe des iardins. Gal.parle ainſi de lapathum au li.7.des ſimp. Lapathum a vertu de reſoudre moderemét,mais la parelle l'a meſlee,car auec ce qu'elle reſout,elle repouſſe auſsi au dedans.Leur graine eſt manifeſtemét aſtringẽte,tellement qu'elle guerit les dyſenteries & autres flus de vẽtre,principalement celle de la parelle. La grãde parelle qui croiſt aus marais a meſmes vertus,mais plus debiles.Et au li.2.des alimens,On peut bien apeler lapathũ, bete ſauuage: car ell'eſt ſemblable à celle des iardins & de gouſt & de qualité. Mais parce que la bete eſt meilleure au gouſt,on en mãge plus.La parelle,ſelon Aëce,eſt de ſa vertu particuliere bone aus morſures des chiẽs enragés, premierement eſtuuãt la plaie de la decoction d'icelle, ſecondement appliquãt l'herbe deſſus,& la baillant à boire auec ſes racines. On fait de l'eau diſtillee par l'alembic des racines de la parelle,qui efface toutes taches & puſtules de la peau,principalemẽt de la face,morphees,bourgeons du viſaige,vitiligines,gratelles. On prend d'eau de racines de parelle,& de melon fort meur de chacune deus liures, dix œufs d'arondele, de ſel nitre demie once,de tartre blãc deus onces.Aprés auoir pilé ce qu'il faut piler, on met le tout enſemble auec ces eaus ſuſdites dedans vn alembic de verre, le feu allumé deſſous on en tire l'eau,de laquelle de matin on ſe laue le viſaige, de ſoir on l'oint d'huile de tartre & d'amandes meſlés enſemble. Le vin où la parelle aura eſté cuitte,beu par l'eſpace de quelques iours,guerit la iauniſſe, & remet le cuir en ſa naïue couleur. Aucuns croient que ceus n'ont iamais les yeus chaſsieus qui portent auec eus la racine de lampe ſauuage cueillie au décroiſſant de la Lune. Λάπαθον en Grec,en Latin Rumex, & Lapathũ:en Arabe,Humadh,Hunadh,ou Hamad: en Italien, Rombice,& Lapatio:en Aleman,Ampffer: en Eſpagnol, Labaca:en François,Lampe. Ὀξαλὶς en Grec, en Latin, Oxalis: en Aleman, Sauerampffer: en Eſpagnol, Azederilha:en François,Ozeille, Vinette, Salette.

Les uertus & proprietés.

HIPPOLAP. SAVVAGE.



ANNOTATION.

† Pline ne ſe trouuera contraire à Dioſcor.ſi nous ſuiuons Oribaſe,lequel au li.11.des ſimp.dit,non du tout ſemblable au premier. D'ou on peut iuger ces deus premieres eſpeces de lapathum n'eſtre ſi differentes, comm'on lit aus vulgaires exemplaires Grecs.

DE LA LAMPSANE. CHAP. CIX.

LA Lampſane eſt un'herbe ſauuage qu'on mange. Ell'eſt plus nourriſſante que le lapathum, & meilleure à l'eſtomac. On en fait cuire les feuilles & tiges pour manger.

COmbien que Dioſcoride mette Lampſana au nombre des herbes qu'on mange, toutesfois il n'en fait aucune deſcription, à raiſon, peut eſtre, quell'eſtoit tresvulgaire en ſon païs. Ce qui n'eſt ainſi en Italie. Parquoi ie dy auec Pline au liure. 20. chap. 9. que lampſana eſt vne eſpece de chous ſauuage, de la hauteur d'vn pié, de feuilles velues, treſſemblables à celles du naueau, ſi elle n'auoit ſes fleurs plus blanches. On en trouue en quantité en la Tuſcane, & en la Pouille, & pluſieurs autres endrois d'Italie, ſpecialement es chams qui chooment. Maintenãt on n'en mange point, ſi ce n'eſtoit durant quelque famine. Galien en parle peu au 7. liure des Simples. La lampſane mãgee engendre mauuaiſes humeurs, au reſte eſtant appliquee, a quelque vertu abſterſiue & reſolutiue. λαμψάνη en Grec, en Latin & en Italien, lampſana.

La vertu.

Les noms.

LAMPSANE.



DE LA BLETTE. CHAP. CX.

ON mange des blettes comm'autres herbes ordinaires. elles font bon uentre. On ne s'en ſert aucunement en medecine.

IL y a deux ſortes de blette, aſſauoir la blanche & la rouge. L'vne & l'autre ſont aſſes conneuës, & croiſſent aus iardins & aus chams. Les feuilles & les tiges de la rouge ſont ſi fort rouges, qu'on les diroit eſtre taintes en écarlatte, toutesfois auec le tems deuienent purpurees. Les feuilles reti-

BLETTE GRANDE.



BLETTE ROVGE.



rent au paſſevelours, la tige auſsi. La racine rend vn ius rouge comme ſang. Il y a vn'autre eſpece de blette rouge, que nous auons apelee Grande blette, à raiſon qu'elle croiſt de la hauteur d'vn arbriſſeau, de feuilles, & de tiges beaucoup plus grandes, de fleurs grandes, compoſees de pluſieurs épis comme pennaches, les cimes penchans vers la terre, rouges ainſi qu'au paſſevelours, la tige groſſe comm'vn bras, canelee & ferme. La blette blanche a les feuilles ſemblables, plus larges, blanchatres. Les fleurs & graines ſont en mode de grappes poſees ſur les branches, ſortans des cauités d'entre la tige & la branche, comme les épis, ou teſtes houſſues du panis ſauuage. Les païſans d'alentour de Trente l'apellent Biedone. Aucuns en mangent premierement bouillie en eau, puis fricaſſee auec huile, ou beurre, ail, verius, ou vinaigre. Cette viande (ie le puis aſſeurer comme l'aiant veu) fait vomir, cauſe tranchees & flus de ventre, émouuant la cholere. Pour

La nuiſance

cette

BLETTE BLANCHE.



cette cause Pline au liu.20.chap.22.en a écrit ainsi, La blette est herbe fade & sans saueur aucune, ou acrimonie quelconque,de sorte que dans Menander les maris voulans outrager leurs femmes les apellent Blettes. Ell'est mauuaise à l'estomac, trouble si fort le ventre, quell'y engendre la maladie nommee Cholera.Toutesfois on dit que la prenant en breuuage auec du vin sert contre les piqueures des scorpions, & aus verrues des piés qui sont comme testes de clous, si on les en frotte:item à la ratelle, & aus douleurs des temples auec huile.Hippocrates pense qu'estant mangee arreste les menstrues des femmes.Voila qu'en dit Pline. Galien au liure 6. des Simples en parle ainsi,La blette est vn'herbe qu'on mange,froide & humide au second degré.Et au second liure des Alimens,Celui qui sait bien le goust des arroches,& des blettes, & la saueur du chou, il dira touiours la laitue tenir le milieu entre le chou, & les herbes susdites:car le chou desseche fort bien, les autres sont humides, & aqueuses: pource on ne les mange pas auec l'huile & la garum seulemẽt:mais le plus souuent,pour le mieus aussi,auec du vinaigre, autrement sont fort nuisibles à l'estomac.Or auons nous déia dit ces herbes seruir quelque peu à lâcher le ventre, mémement leur humidité estant acompagnee d'vne qualité visqueuse & gluante. Voila que Galien en dit. Dont ie m'ébahi, considerant ce que Pline & Galien en écriuent, que Dioscor. die la blette faire bon vẽtre,& ne seruir de rien en medecine. βλῖτον en Grec,en Latin Blitum:en Arabe, Bachala iamenia, ou Bachale aliemanie: en Italien Blito: en Aleman, Mayer: en Espagnol,Bredos: en François,Poree rouge.

Le temperament.

Les noms.

DE LA MAVVE. CHAP. CXI.

LA Mauue des iardins est meilleure que la sauuage.Ell'est contraire à l'estomac: elle fait bon uentre, principalement les tiges:ell'est utile aus boiaus & à la uessie.Les feuilles crues machees auec un peu de sel, & appliquees auec miel,gueriſſent les fistules lachrymales,mais quand elles commencent à se cicatriser,il en faut user sans sel. Ell'est fort bone à frotter les pointures des abeilles & des guépes:qui sera oint de mauue crue broyee auec huile, il n'a garde d'en estre piqué:elle gucrit les tignons de la teste & les peaus mortes auec urine. Les feuilles cuittes & broyees auec huile gueriſſent les eryſipeles,& les brulures.Leur decoction, en se seant dessus,remollit les duretés de la matrice, & clysteriſee est profitable aus eroſions de la uessie,des intestins,de la matrice,du fondement. Le ius de la mauue cuitte auec sa racine est bon contre tout poison,si apres on le reuomit incontinent & souuent:il est bon contre les morsures des phalanges:il fait uenir le laict aus femmes.La graine beuë auec du uin,& graine du lote sauuaige, appaise les douleurs de la uessie.

MAVVE.



MAVVE GRANDE.



AVTRE MAV. GRANDE.



MAVVE IIII.



IL n'y a perſone qui ne connoiſſe bien la mauue. Les anciens la ſemoient es iardins de propos deliberé,où maintenant ell'y croiſt d'elle méme en grandiſsime quantité, car lors ils la mangeoient,comme les autres herbes des iardins. Il y en a pluſieurs eſpeces. Celle qui deuient autant grande qu'vn arbre en certains lieus d'Italie, ce n'eſt autre choſe que la mauue des iardins qui croiſt par l'artifice & induſtrie des iardiniers,ainſi qu'écrit Theoph. au liure 1.chap.5. de l'hiſtoire des plantes. Il eſt certain qu'aucunes plantes ſe diuerſifient, & changent leur naturel par grand cultiuage, comme la mauue qui deuient auſsi grãde qu'vn arbre. Cela auient en aſſes peu de tems,aſſauoir en ſix ou ſept mois,tellement qu'elles ſont grandes & groſſes comme lances, & peuuent ſeruir de baſton. Selon qu'on les laiſſe croiſtre plus long tems, elles croiſſent auſsi dauantage. Voila qu'en dit Theophr.Pline dit au liure 19. chap.4.que outre les mauues d'Arabie qui deuienent grandes comm' arbres, & ſeruẽt de baſtons,dans ſet mois,il y a v'nautre arbremauue en Mauritanie pres le bras de mer de la ville de Lixe, où on dit les iardins des Eſperides auoir eſté. Ell' eſt haute de vint piés, & ſi groſſe qu'il n'y a home qui la ſeuſt embraſſer.Il y a du chanure de méme. La premiere mauuearbre que i'ay veuë, ç'à eſté à Grignan,ſur le lac de Garde en vn cloiſtre de moines,où ils l'auoient tant cultiuee à loiſir,quell' en eſtoit deuenue ſi grande.Il faut mettre du nombre des mauues, celle qui vient es iardins & vergers, auſsi grãde qu'vn arbriſſeau, de tige ſimple,gros,rond, fait comm'vn baſton : de feuilles amples,clers-ſemees,dentelees alentour, celles qui ſont en la tige decoupees, comme celles de la mauue vulgaire. Elle porte des fleurs preſque par toute la tige,grandes, ainſi formees que les roſes,feuilleues de diuerſes couleurs, car en aucunes plantes elles ſont d'vn rouge flambãt,en d'autres ſont blanches,en d'autres de couleur de chair,de ſorte que de figure & de couleur ſemble meriter d'eſtre cõparee à la roſe. Ces fleurs ne tombent ſi toſt que les roſes, toutesfois elles ſont inutiles, & ſans aucune odeur. Mais la roſe, combien qu'elle ſe paſſe pluſtoſt,ſi eſt-ce quell'eſt beaucoup plus exquiſe,& à cauſe qu'ell'eſt d'vn odeur treſſouéue, tant fraiche que ſeche,& qu'ell'a des vertus & proprietés fort ſingulieres.La racine de cette mauue eſt longue, flexible & ploiable,comme celle de la guimauue.Il n'ya point donc de danger de la nommer grande mauue.Toutesfois aucuns l'appellent mauuearbre,veu que Galien au liure 7.& 14.des Simpl. n'appelleanadendre malache, c'eſtadire mauuearbre, autre plante que la guimauue. La quatriéme eſpece de mauue ici pourtraite,que ie n'ai iamais veuë m'a eſté donnee par Francif.Calzolarius Apoticaire Veronois. La racine ſeche de la mauue trampee en eau tout vn iour,puis enueloppee de papier mouillé,& cuitte ſous cendres chaudes, & derechef ſechee,eſt fort bone en curedens : car ſi on en frotte les dens, elle les nettoie,& romt cette craſſe endurcie, cõme plaſtre qui y tient. La decoction des feuilles & racines gargariſee addoucit le goſier rude,la mucilage appaiſe les acrimonies. Les feuilles bouillies oſtent toute enroueure ſi on les mange, auec huile,ſel,& beurre frais font bon ventre.De ces feuilles pillees auec feuilles de ſaule ſe fait vn treſsingulier emplâtre pour les plaies, & toutes autres inflammations. Appliquees auec porreaus & oignons ſont fort bones contre les morſures des ſerpens venimeus. Le ius d'icelles inſtillé dans les oreilles,appaiſe la douleur. Cuittes auec les racines iuſques à ce que le bouillon ſoit tout viſqueus, on les donne à boire aus femmes qui enfantent auec grande difficulté, non ſans grand profit. Autant eſt bon le ius beu du pois d'vne demie liure. La ſemence beuë auec vin rouge deliure de toute enuie de vomir. On mange les ieunes tiges encores molles auec ſel,vinaigre,huile,cõme les aſparges,à l'entree de table pour faire bon ventre. Bref la mauue eſt vtile à pluſieurs choſes. Pource non ſans cauſe les anciens ont appelé la mauue Omnimorbia,c'eſtadire à toutes maladies. Le ius beu du pois de ſix onces ſert grandement aus melancholics, à ceus qui ſont hors du ſens du pois de huit onces. Galien traitte ainſi des mauues au liure 7.des Simples:Les mauues ſauuages ſont quelque peu reſolutiues & remollitiues. Celles des iardins tant plus ſont aqueuſes & humides,tant moins elles ont de vertu. Leur fruit tant plus eſt ſec,tant plus il a d'efficace. De méme genre eſt celle qu'on apelle Anadendromalache, c'eſtadire mauue-arbre,& a plus grande vertu de reſoudre que les ſuſdites. On l'apelle auſsi Altha a. Et au 2.des alim. Outre la mauue des iardins, il y en a vne ſauuage, ainſi qu'apres la laitue cultiuee il y en a vne ſauuage. Entre les plantes de méme genre il y a difference,que les ſauuages ſont les plus ſeches, les cultiuees plus humides.

Vertus & proprietés.

Les qualités & uertus.

humides.La mauue a vne viſcoſité mélee en ſon ius,ce que n'a la laitue, & n'a la mauue aucune vertu refrigeratiue,ce qu'on peut éprouuer deuant que d'en manger en compoſant des cataplaſmes de l'vne apres l'autre,& les appliquant ſur quelque tumeur chaude,comm'eſt vn eryſipele:ce qu'on a de coutume de faire, broiant les plus tendres feuilles bien fort,iuſques à ce qu'elles ſoient toutes vnies & incorporees enſemble en perfection. Lors vous connoitrez la laitue refroidir manifeſtement, la mauue bien peu, & auoir en ſoy, vne petite chaleur tiede.La mauue paſſe facilement par le ventre,non ſeulement à raiſon quell' eſt humide ains quell' eſt auſsi viſqueuſe,principalement quand on la mange auec force huile & garum. Ell'eſt de mediocrement bone digeſtion.Si vous faites comparaiſon du ius de ces trois herbes enſemble,celui de la bete ſe trouuera ſubtil,& deterſif,celui de la mauue gros & viſqueus,celui de la laitue tiendra le moien entre les deux. Μαλάχη en Grec,en latin Malua:en Arabic,Chubeze,ou Chabazi: en Italien, Malua : en Aleman, Pappel:en Eſpagnol,Maluas : en François, Mauue. *Les noms.*

DES ARROCHES. CHAP. CXII.

LEs Arroches ſont aſſes conneues. Aucuns les apellent Chryſolachanon. Il y en a de deux ſortes. L'une eſt cultiuee, l'autre eſt ſauuage. On les mange cuittes comme les autres herbes potagieres:elles molliſſent le uentre:elles font reſoudre les apoſtemes larges & plattes appliquees tant crues que cuittes:Leur graine prinſe en breuuage auec eau miellee guerit la iauniſſe.

ARROCHE DOMESTIQVE.



ARROCHE SAVVAGE. I.



ON trouue bien peu d'arroches aus iardins de la Tuſcane , mais en Lombardie on la ſeme en grande quantité:parce que les païſans en font vne ſorte de tarte,comme s'enſuit, Ils hachent bien menu les feuilles des arroches,les pétriſſent auec fourmage gratté, œufs & beurre:puis ils les étendent ſur de la pâte bien mince,& cuiſent le tout dans vne paele:ils en mangent abondamment , s'en engraiſſans fort les babines.Cett' herbe croiſt merueilleuſement toſt ſur toutes autres herbes:car on en peut manger quinze iours apres l'auoir ſemee. Elle produit des feuilles larges pres la tige,finiſſans en pointe , comme fléches, graſſes, pleines de ius,de couleur verte tirant ſur le iaune. La tige eſt rouge , & croiſt bien iuſques à la hauteur de quatre coudees,garnie de pluſieurs gettons & branches qui en ſortent. La graine eſt enſerree dedans des petites gouſſes minces & plattes.Les arroches ſont bones ſeulement à manger au printems:car comm'elles croiſſent fort toſt,auſsi ſoudain ſe perdent & meurent.Aucuns eſtiment les arroches & les épinars eſtre vne meſme eſpece d'herbe.Mais,ſelon mon auis,ils ſe trompent:car les épinars,outre ce qu'ils ſont nouueaus en Italie,ils ſont differens des arroches & de feuilles, & de tige, de figure de graine,de couleur , & de ſaueur. Manard penſe, ie ne ſay pour quelle raiſon,les arroches & les épinars eſtre eſpeces de chryſolachanon : laquelle opinion ie ne puis trouuer bone : parce que chryſolachanon ſignifie herbedoree qu'on mange.Lequel nom combien qu'il puiſſe conuenir aux arroches , toutesfois il n'eſt bien ſeant aus épinars , qui ſont touiours vers de feuilles,de tiges,de fleur, & ſemence.On ſeme les épinars en Aouſt,en Mars auſsi.Ils naiſſent ſet iours apres auoir eſté ſemés.Leur feuille eſt premierement triangulaire, puis de la figure d'vne ſagette,finalement depuis ſa queuë inciſee ne plus ne moins que l'endiue.Leur racine eſt petite,aiant de menus filamens,leur tige haute d'vne coudee, aucunesfois plus , creuſe au dedans. Ils portent à la cime des fleurs petites,rondes,de couleur d'herbe,ſe tenans en vn monceau. Leur graine eſt piquante, faite à angles. Ils croiſſent en quelque terre que ce ſoit bien fumee,& vient en quantité es iardins,ne craignans ne froid, ne hyuer : car en Boheme on en trouue tout l'hyuer aus marchés,& ce en grande quantité , où on en voit

La forme.

Opiniõ d'aucuns moderne reprouuee.

ARROCHE SAVVAGE II.



ARROCHE SAV. III.



ARROCHE DE MER.



ESPINARS.



auſsi de la femelle,laquelle on connoit de ce qu'elle ne produit aucune ſemence.Aucuns penſent cett'herbe auoir eſté premierement apportee d'Eſpagne,pource ils diſent qu'il la faut appeler Spanaceum,non Spinaceum:mais pour le vray ils ont eſté ainſi apellés de leur ſemence eſpineuſe. On la cuit ſouuent ſans eau: car en cuiſant elle rend beaucoup d'humidité,& ſe contente de ſon propre ius.Elle refroidit & humecte au premier degré, remollit le ventre,engendre des ventoſités.On boit de ſon ſuc contre les piqueures des ſcorpions & araignes,on en applique auſsi ſur la plaie.Cuitte addoucit les aſpretés du goſier. Il y a deux autres eſpeces d'arroches.L'un' eſt ſauuage,l'autre eſt maritime.De la ſauuage il y en a quelques eſpeces.Nous en auons fait pourtraire trois.Elles naiſſent pres les murailles des villes, aus iardins, aus chams, aſſes ſemblables à celles qui ſont cultiuees aus iardins.Les arroches de mer ſont couchees par terre, étendans leurs tiges

Le temperament & proprietez.

Autres eſpeces.

KALI.



tiges ça & là,garnies de feuilles blanchâtres, de la figure de celles des épinars,mais moindres.Elles portent de la graine au ſommet des tiges,certains fruis inegaus, amaſsés en grappes. Elles ont pluſieurs racines, & méme vertu que les autres arroches,mais à raiſon qu'elles ſont treſſalees, lâchent plus le ventre,& ſont plus abſterſiues, ſi on les mange cuittes auec bouillon de chair.D'icelles Dioſcor. & Galien n'ont fait aucune mention,que ie ſache,toutesfois elles ſe preſenterõt ſouuent à ceus qui voudront ſe proumener du long de la mer pour chercher les herbes qui y croiſſent.Nous en auons veu quantité à Trieſt,aux ſalins,au bord de la mer,bien differente d'halimus herbe maritime,qui ſert à manger,comme le pourtrait que nous auons ici mis le declare.Nous auons veu auſsi en ce méme lieu la plante que les Arabes apellent Kali, des cendres de laquelle les verriers vſent pour faire le verre:de la decoction de laquelle auſsi on fait le ſel que leſdits Arabes nomment Alkali.Cett'herbe ſortant premierement de la terre gette vne feuille ronde,preſque ſemblable à celle de la petite ioubarbe:puis en croiſſant ſe dreſſe en vne tige noueuſe, peu aprés deuient longue comme le doigt. Eſtant encores plus grande produit de ſes neus des feuilles groſſes,graſſes, & creuſes au milieu, de large naiſſance venant touiours en pointe. Quand toute la plante eſt venue à ſa parfaite grandeur, & commence de s'enuieillir,les feuilles de la cime ſe font moindres,plus minces & rouges, de la naiſſance deſquelles ſortent des boulettes qui contienent vne petite graine. Les tiges ſont gras & rouges.Toute la plante eſt de gouſt ſalé,comme les bacilles.Aucuns penſent que ce ſoit la ſeconde eſpece d'anthyllis de Dioſcor.mais ils errent à mon auis,comme nous dirons plus amplement au liure enſuiuant,& en l'apologie que nous auons écrite contre Amatus Portugalois. Les arroches ainſi que Galien dit au liure 6.de Simpl.ſont de temperature froide & humide,humide au ſecond degré,froide au premier,qui n'eſt autre choſe qu'vne chaleur tiede, cõme celle des roſes.Les arroches ne ſont aucunement aſtringentes,ains aqueuſes,& tant ſoit peu terreſtres,comme les mauues. A raiſon de leur humidité gliſſante, paſſent legerement par le ventre comme les mauues. Elles ont bien petite vertu de reſoudre.Les arroches & mauues des iardins ſont plus humides & plus froides.Pource celles des iardins ſont meilleures aus flegmons & apoſtemes des glandules larges & plates en leur commencement & accroiſſement,en leur vigueur & definement, & lors qu'elles s'endurciſſent les ſauuages ſont plus propres.La graine des arroches eſt abſterſiue:pource ell'eſt bone à la iauniſſe cauſee d'oppilation de foye. Voila que Gal.en dit.Serapion écrit Rhaſis auoir veu vn home qui pour auoir prins deux drachmes de graine d'arroches,fut tant tourmenté de grans vomiſſemens par haut & par bas, qu'il en fut iuſques à l'extremité de vie. Dequoy ie ne m'émerueille, car i'ai conneu vn apoticaire qui pour purger les païſans n'vſoit que de graine d'arroches, laquelle leur lâchoit le ventre non ſans grande facherie, & les faiſoit grandement vomir,laquelle proprieté a eſté iuſques à maintenant conneuë de peu de gens. Atriplex en Latin ſe nõme,en Grec ἀτράφαξις, & χρυσολάχανον: en Arabic, Caraf ou Caraf: en Italien Atriplice:en Aleman,Molten,& Milten:en Eſpagnol, Armoles: en François Folletes,& femmes,ou Atroches & bones dames.

En Frãçois, Salicot.

Le temperament.

Vertus & proprietés

Les noms.

LE CHOV.



DV CHOV. CHAP. CXIII.

LE chou des iardins aiant peu bouilli fait bon uentre: mais s'il eſt trop cuit il le reſerre,encores plus,cuit deux fois, ou cuit en leſsiue. Il fait mal à l'eſtomac: celui de l'eſté a plus d'acrimonie.On n'en mange point en Egypte à cauſe qu'ils y ſont fort amers. Le chou eſt bon à ceus qui tremblent, & à ceus qui ne uoient gueres cler.Mangé ſur la fin du repas deliure de toute nuiſance que le uin prins par excés pourroit auoir cauſe.La cime eſt meilleure à l'eſtomac,toutesfois ell'eſt plus acre,& a plus d'efficace à faire urimer. Eſtant confite nuiſt à l'eſtomac, & trouble le uentre. Le ius du chou cru mangé auec du nitre & de la flambe,lâche le uentre, beu auſsi auec du uin, aide aux morſures des uiperes.On l'applique ſur les goutes des piés & douleurs de iointures auec farine de fenegré & uinaigre.Il eſt bon aus ulceres uieus & puans: ce ius tiré par le nez purge le cerueau: il prouoque les fleurs mis en peſſaire auec farine d'iuraie. Les feuilles ſeules,ou broiees auec griotte ſeruent aus inflammations,enflures,epiryctides, aus eryſipeles, aus lepres:auec du ſel rompent les charbons,retienent les cheueus qui tombent. Cuittes auec du miel ſont bones aus ulceres corroſifs,aus gangrenes: crues auec uinaigre ſont bones à ceus qui ont mal de ratelle.Si on les mache,& qu'on aualle le ius,il éclaircit la uoix caſſe. La decoction du chou beuë mollit le uentre, & prouoque les fleurs.La fleur appliquee en peſſaire en la nature de la femme aprés auoir conceu, fait auorter. La graine

principalement de celui d'Egypte prinſe en breuuage chaſſe les uers du uentre. On en met aus antidotes & contrepoiſons : elle nettoie la peau du uiſaige & les lentilles. Les tiges uertes brulees auec la racine, & incorporees auec uieil oint de pourceau mitiguent les uieilles douleurs du coſté.

DV CHOV SAVVAGE. CHAP. CXIIII.

LE Chou ſauuage croiſt le plus ſouuent es lieus maritimes haus & malaisés ſemblable à celui des iardins, mais il eſt plus blanc, plus uelu & amer. La cime cuitte en leßiue n'eſt pas mal plaiſante à la bouche. Les feuilles appliquees ſoudent les playes, & reſoluent les inflammations & enflures.

DV CHOV MARIN. CHAP. CXV.

LE Chou marin eſt du tout different du chou des iardins, parce qu'il a les feuilles comme l'ariſtolochie ronde, longues & minces. Elles pendent une-à-une de leurs branches rouges, & n'ont qu'une queuë comme le liarre. Ce chou rend peu de ius blanc, ſalé, aucunement amer, épais & gras. Cett'herbe eſt du tout ennemie de l'eſtomac, acre, & laſche treſfort le uentre quand elle eſt cuitte. On la cuit à raiſon de ſon acrimonie auec de la chair graſſe.

Les eſpeces. IL y a pluſieurs eſpeces de chous eultiuès ſelon Theoph. & Pline, ce qu on voit auſsi aux iardins d'Italie, où lon voit pluſieurs chous diuers & differens. Caton en a mis trois eſpeces. L'vn qui a les feuilles grandes, larges, la tige haute, gettãt tant de feuilles que ſouuent il les faut tondre. L'autre a la feuille creſpe, qu'il apelle Apianum pour la ſimilitude qu'il a auec apiũ. Le troiſiéme qui s'apelle propremẽt Crambe, a les tiges menues, les feuilles tẽdres, vnies, & a vn ius ſubtil, plus acre que tous autres, & qui peut plus ſeruir en medecine. Pline au liure 19. chap. 8. en fait, comme dit eſt, pluſieurs eſpeces, entre leſquelles il met le chou Sabellic, qui a les feuilles fort creſpes, & ſe ſerre comme les laitues, blanc au dedans, tendre, aſſés dous, le plus eſtimé de tous. Il en parle ainſi, Les chous ſabellics ont les feuilles merueilleuſemẽt creſpes, la groſſeur deſquelles rẽd la tige menue, mais ſont les plus dous de tous. Il y a auſsi le chou capu, qui a les feuilles ſerrees en rond. Pline l'apelle Lacuturris, duquel il écrit ainſi au lieu preallegué, De la vallee Aricine (là où fut iadis vn lac, & vne tour, qui eſt encores demouree) ſont venus depuis peu de tems les chous nommés Lacuturres, qui ont la teſte fort groſſe, & des feuilles innumerables. Les vns ſont rons comm vne boule, les autres larges, plats & pouppus. Il n'y a chou qui ait plus de teſte que ceus-là apres le chou Titian, qui l'a aucunesfois groſſe d'vn pié en rondeur, auſsi n'ya il chou qui gette ſa cime plus tard que ceſtui. Toutes leſquelles marques conuienent fort bien à nos chous capus. Outre ce en nos iardins d'italie il y a vne ſorte de chou, qui a la tige ainſi groſſe & ronde qu'vne raue, le dedans delaquelle on mange, comme les raues, cuit en bon bouillon gras. Ie ne trouue point que Pline en ait fait mention, ne autres plus anciens, qui ont écrit du cultiuage des iardins, comme n'ont fait auſsi du chou, qui a les feuilles fort entaillees toutalentour, & chiquettees menu. Tous chous ſont ennemis mortels de la vigne, l'odeur deſquels chaſſe la vigne viue, ſelon que Theophr. & Pline écriuent, tellement que ſi on plante vn chou au pié d'vn ſep de vigne, le ſep ſe retirera, comme dit Varron. Sur quoy ſe fondant Androcide croyoit que le chou deſenyuraſt. Dequoi Ariſtote rend raiſon en ſes Problemes, diſant que cela vient du ius du chou dous & abſterſif. Le chou ſauuage croiſt communement en noſtre marine de Siene, & aux riuages de la mer, tant Tyrrhene que Adriatique. Nous en auons en grande quantité, pres de la ville de Terracine, ſur le chemin qui tire à Naples. Ses feuilles ſont comme celles des chous des iardins: mais elles ſont velues comme les feuilles de iuſquiame, de gouſt mauuais & amer. Pline dit au liure 19. chap. 10. que de vieille graine de chou les raues vienent, & au cõtraire, les chous de vieille graine de raues. La graine de chou pilee groſsierement, bouillie en potage de chair, & beuë auec le potage méme, eſt vn ſouuerain remede contre la colique. Le chou guerit les tranchees du ventre, ſi on le mange deux fois cuit, y aiouſtant du cumin, du ſel, de l'huile, & fleur de farine d'orge, principalement ſi on le mange ſans pain. Autant en fait le bouillon d'icelui cuit auec vn vieil coq. Ce méme ius eſt profitable aus hepatics, ſplenetics, & graueleus. Le chou eſt bon aus phthiſics s'ils en mangent ſouuent de bien cuit. Le ius cuit auec miel éclaircit la veuë mis ſeulement dedans les coins des yeus. Ce ius eſt fort bon à boire

Chou raue.

Le chou ennemi de la vigne.

CHOV CRESPV.



CHOV CAPV.



CHOV MARIN.



boire contre le poiſon des champignons.Le chou cuit,& mangé en potage auec du poiure long,fait venir grande quãtité de laict aus nourriſſes.La mouelle des tiges cuitte en laict d'amandes,puis auec miel reduitte en loch, eſt fort vtile aus pouſsifs, le léchant ſouuent. Bref, le chou eſt bon à tout: ce que Chryſippe Medecin ancien a témoigne par vn liure entier qu'il a composé du chou,diſtingué ſelon tous les mẽbres de l'home. Parquoi il ne ſe faut émerueiller,ſi au tems paſsé les Romains (les Medecins chaſſés,par l'eſpace de ſix cens ans) ſe ſont contentés du ſeul chou pour faire leurs medecines contre toutes maladies. Le chou des iardins, comme Galien dit au liure 7. des Simpl.tant mangé que appliqué par dehors a vertu de deſecher,non pas toutesfois fort acre : car il ſoude les plaies, & guerit les vlceres malins,les flegmons déia endurcis,& de difficile gueriſon,les eryſipeles.Par méme vertu guerit les epinyctides,& les vlceres s'auançans touiours. Il a auſsi vne verru abſterſiue par laquelle il guerit les lepres. La graine principalement du chou d'Egypte,prinſe en breuuage tue les vers,d'autant auſsi qu'il eſt de temperature plus ſeche. Ceſte graine eſt amere,comme tous autres medicamens bons contre les vers. Par méme vertu nettoie les lentilles & taches du viſage,& autres choſes qui n'ont beſoin de forte abſterſion. Les tiges des chous brulees font des cendres fort deſiccatiues, tellement qu'elles participent d'vne vertu brulante:pource on l'incorpore auec vieil oint pour en vſer contre les vieilles douleurs des coſtés,& autres ſemblables: car c'eſt vn medicament qui reſout merueilleuſement fort.Le chou ſauuage eſt plus chaud & plus ſec que le cultiué, cõme toutes autres plantes ſauuages ſont plus fortes en ces deus qualités que les domeſtiques de méme eſpece:on n'en mange point auſsi cõme eſtant trop elongné de la temperature de l'home:car on le trouue au gouſt par trop amer, combien que le domeſtic ſoit auſsi quelque peu amer & acre,mais le ſauuage a l'vne & l'autre qualité bien forte : parquoi il eſt abſterſif,& reſout beaucoup plus fort que le domeſtic. Le chou marin outre ce qu'il lâche le ventre, cõm'eſtant de gouſt ſalé & amer,il eſt bon pour appliquer par dehors à tout mal,là où telles qualités ſont requiſes.Et au 2.des alimens,On mange des chous comme viande,les Medecins en vſent comme d'vn medicament deſiccatif.Nous en auons parlé au liure precedent,& au liure des Simpl.Parquoi nous en traitterons ici ſommairement.Le ius des chous a quelque vertu de purger : & au contraire le corps entier d'iceus (à raiſon de ſa ſiccité) reſſerre pluſtoſt le ventre qu'il ne l'auance. Si donc il eſt queſtion de lâcher le vẽtre, il faut laiſſer peu cuire les chous en eau,eſtans ſoudain tirés,mettre au plat de l'huile & du garum, ou du ſel.Si vous voulez reſerrer le ventre,apres que les chous auront aſſés bouilli,il faut getter cett'eau,en remettre d'autre chaude,& les y faire fort cuire:ce qu'on ne fait quand on veut lâcher le ventre. Voila ce qu'en dit Galien.Quant au chou marin, encore que Dioſcor.die qu'il a les feuilles comme l'ariſtolochie ronde, longues & minces,toutesfois tous penſent, & à bon droit,que ce ſoit cette plante que les apoticaires apellent vulgairement Soldanella.Car cette Soldanelle croiſt es lieus maritimes,ſes feuilles rendent vn ius comme laict,ſes tiges ſont rouges, d'où ſortent les feuilles comme celles du liarre, leſquelles on ſent bien au gouſt eſtre ſalees,ameres,& aucunement acres.Pource ie penſe ce paſſage de Dioſcor.comme pluſieurs autres n'eſtre ſans faute,où faut lire les feuilles du chou marin eſtre μικρά, petites, au lieu de μακρά, longues, qui eſt vne faute aiſee à faire:parce qu'il ne faut que changer vne lettre pour autre.Car la ſoldanelle eſt du tout ſemblable au chou marin ici décrit,hors mis que des feuilles,qui ſont plus petites que celles de l'ariſtolochie ronde.Ruel home treſſauant, encores qu'il ſoit de noſtre opinion & des autres, que le chou marin ſoit la ſoldanelle ou ſoldane,ſans qu'il y ait à dire de quelque marque que ce ſoit,nonobſtant il a en ce failli,qu'il a dit les feuilles d'icelle eſtre comme celles de l'ariſtolochie longue, & en ſa traduction a mis treslongues. Matthæus Syluaticus auſsi autheur des Pandectes a grandement erré en cette plante,eſtimant que ce fuſt le Cachile des Arabes.Mais Serapion découure bien cet erreur,diſant le cachile eſtre ſemblable à la mouſſe des abres,retirant de feuilles non pas à l'ariſtolochie,mais au naſitort.I'ai ſouuent veu & cueilli du chou marin es bors de la mer de Veniſe,d'Aquilee, & de Trieſt, où il croit en quantité. Sa decoction beuë auec du rheubarbe eſt fort bone pour vuider l'eau des hydropics. Autant en fait la poudre d'icelui beuë en vin par pluſieurs fois auec rheubarbe,& cubebes. Κράμβη en Grec,en Latin Braſsica:en Arabe,Corumb,ou karumb:en Italien Cauolo,& Verza:en Aleman Koel:en Eſpagnol kolhes, & Couues : en François, Chou.

Notables choſes du chou.

Façõ de ſerrer & lâcher le ventre auec le chou.

La ſoldanelle. Erreur de Ruel.

DE LA POREE. CHAP. CXVI.

IL y a deux ſortes de poree:la noire cuitte auec lentilles reſerre le uentre,mais beaucoup plus la racine.La blanche fait bon uentre. Toutes les deux engendrent mauuais ſang,à cauſe de l'humeur nitreuſe qu'elles ont en ſoy. Le ius mélé auec miel,tiré par le nez purge le cerueau,ſert aus douleurs d'oreilles. La decoction des feuilles & de la racine nettoie la craſſe & lendes de la teſte:mitigue les mules es talons ſi on les en étuue. Les feuilles crues ſont fort bones à frotter les uitiligines,aiant deuant frotté les parties de nitre,à frotter auſsi les places uuides de poil par la pelade, ſcarifiees au parauant, & les ulceres corroſifs.Cuittes ſont bones aus bubes qui ſortent par le corps, aus eryſipeles, & aus brulures.

LA poree tant blanche que noire eſt tant commune que rien plus en nos iardins d'Italie.En Alemagne il y en a de rouge, & de feuilles,& de racine,qui eſt groſſe comme raues longues, de couleur ſi rouge qu'on diroit leur ius eſtre vrai ſang vif. Les Alemans la cuiſent en hyuer ſous cendres chaudes : puis la pelent,&

POREE BLANCHE.



POREE NOIRE.



POREE ROVGE.



lent,& l'acoutrent auec poiure pour manger en ſalade,comme les carotes, & les trouuent meilleures & plus plaiſantes au gouſt que leſdites carotes. Outre ce ils font bouillir vn peu ces racines,& les couppent de trauers en pieces, puis les ſerrent dans vn pot de terre auec du vinaigre,y aiouſtant du réfort des chams,qu'ils apellẽt Cren, taillé menu.Ils les mangent auec le roſti.On tranſplante toutes ces ſortes de poree, apres auoir eſté ſemees, les feuilles eſtans creuës, leſquelles deuienent plus belles,plus amples, plus grandes, ſi on frotte les racines de fiante de vache, puis on les tranſplante. Galien

Les qualités & uertus.

au liure 8.des Simpl. écrit,La poree a vne qualité nitreuſe,au moien de laquelle elle eſt reſolutiue, abſterſiue, & purge par le nez. Cuitte perd toute ſa nitroſité, & lui reſte vne qualité bone cõtre les flegmons & apoſtemes chaudes, qui eſt legierement reſolutiue. Pour reſoudre & nettoier,la poree blãche eſt meilleure que la noire : car la noire a quelque aſtriction plus en ſa racine qu'es autres parties. Et au 2.liure des alim. Le ius de la poree eſt abſterſif, tellement qu'elle prouoque d'aller à ſelle,quelquefois point l'eſtomac, principalement de ceus qui l'ont fort ſenſible:parquoi ſi on en mange trop, elle bleſſe l'eſtomac.Cette herbe ne donne pas grande nourriture, comm'auſsi ne font les autres herbes des iardins. Ell'eſt plus propre à deſoppiler le foye que la mauue, principalement ſi on la mange auec moutarde ou vinaigre:mangee ainſi acoutree eſt ſingulierement bone à ceus qui ont mal de ratelle:de fait prinſe en cette ſorte ſert plus de medecine que de viande. Pline écrit au liure 20.chap.8. qu'on trouue de la poree ſauuage,qu'on nomme Limonium, lequel Dioſcor.décrit au 4. liu.Galien au liu.7.des Simpl.lequel eſt contraire à l'opinion de Pline au 2.liu.des alimẽs,diſant,Nous auons dit,qu'il y a des mauues ſauuages,comme des laitues.Mais il n'y a point de poree ſauuage, ſi on ne vouloit dire que ce fuſt le lapathum. Mais il y a vn aſne, qui n'a eu honte de blámer Galié pour ſauuer Pline, lequel ne faiſant que ſuiure les autres,a eſté deceu en pluſieurs ſimples.La poree blanche, ſelon Pline au lieu preallegué, cuitte & mangee auec de l'ail cru fait mourir les vers du ventre.Son ius bien depuré (comme ſouuent i'ai experimenté) mis en clyſteres a merueilleuſe vertu d'attirer les excremens du ventre fort endurcis, principalemẽt quand tous autres clyſteres lenitifs n'ont de rien profité. La racine d'icelle raclee, frottee de miel & de ſel, appliquee comm'vn ſuppoſitoire,fait aller à ſelle. La racine de la noire cuitte en eau,ſi on s'en frotte guerit toute demangeſon.Le ius d'icelle beu, & appliqué eſt bon contre les morſures des ſerpens venimeus. La poree blanche, cuitte & mangee auec de l'ail cru, chaſſe les vers du ventre. Τεῦτλον en Grec, en Latin,Beta:en Arabic,Decka,& Celb:en Italien,Bietola:en Aleman, Mangolt,& Pieſſen:en Eſpagnol, Aſelgas: en François, Poree.

Les uertus.

Les noms.

DV POVRPIER. CHAP. CXVII.

LE pourpier a une uertu aſtringente. On en met auec griotte d'orge aus douleurs de teſte, inflammations des yeus, & des autres parties du corps: il eſt bon aus ardeurs de l'eſtomac, aus eryſipeles, aus douleurs de la ueßie. Il deſgaſſe les dens quand on le mache: il appaiſe les chaleurs exceßiues de l'eſtomac, & des inteſtins, & leurs flus: il aide aus reins & à la ueßie, uoire y euſt il eroſion: il reprime l'appetit de luxure. Son ius pris en breuuage produit mémes effets, & eſt fort bon aus fieures. Le pourpier cuit ſert contre les uers rons du uentre, le crachement de ſang, les dyſenteries, les hemorrhoides, flus de ſang: item contre les morſures du ſerpent nommé Seps: Il porte grand profit mélé aus medicamens pour les yeus: il ſert clyſterizé aus defluxions des inteſtins, aus eroſions de la matrice. Il eſt ſingulier pour imbroquer auec huile roſat, & huile toute la teſte es douleurs d'icelle, cauſees de uehemente chaleur. Il gueriſt les bubes qui ſortent par la teſte appliqué auec du uin, & eſt bon auec griotte aus plaies qui tendent à mortification.

POVRPIER DOMEST.



POVRPIER SAVVAGE.



LE pourpier eſt fort conneu de tous. Il y en a de deux ſortes. Le cultiué a les feuilles plus larges, graſſes, comme l'herbe appellee vulgairement Fabaria, reluiſantes, blanchâtres à l'éuers, fades au gouſt, auec vne certaine aigreur aſpre. Sa tige eſt groſſe, polie, droitte, rougeatre, graſſe. Sa graine eſt noire, petite, encloſe en coupettes herbues. Sa racine eſt diuiſee en pluſieurs parties. Celui qui croiſt de ſoiméme es iardins, vignes & autres lieux, produit des tiges rôdes, ployables, graſſes, rougeatres, trainans par terre, des feuilles ſemblables au precedent, mais moindres, & plus longuettes. De toutes autres choſes il eſt ſemblable. On le mange cru pour les vlceres de la bouche, & les dens qui branlent. Les feuilles tenues ſous la langue appaiſent la ſoif. L'autre eſt ſauuage, trainant par terre: a les feuilles moindres, plus minces, & plus dru-ſemees. Galien en parle ainſi au 6. liu. des Simpl. Le pourpier eſt froid & humide, participant de quelque aſpreté. Parainſi il arreſté les fluxions, ſpecialement celles qui ſont chaudes & choleriques, auec ce qu'il les fait châger de qualité, les refraichiſſant grandement. Il ſera donc refrigeratif au tiers degré, humectatif au ſecond. Par le moien deſquelles qualités il eſt autant ſouuerain qu'il eſt poſsible pour les grandes & exceſsiues chaleurs, appliqué ſur la bouche de l'eſtomac, & ſur les hypochondres, ſpecialement es fieures hetiques. Outre ce il gueriſt les dens agaſſées, addouciſſant & rempliſſant de ſon humidité viſqueuſe ce qui auroit eſté rendu aſpre, & par trop deſeché par choſes aigres & vertes. Autant en fait ſon ius, lequel non ſeulement appliqué par dehors, ains auſsi beu, refraichit. Ce que fait auſsi toute l'herbe mangee. Laquelle entant quell'a quelque aſtriction eſt bone viande aus dyſenteries, au flus immoderés de la matrice, au crachement de ſang. Mais le ius eſt encores meilleur à tout cela que l'herbe. Et au ſecond des alim. Pluſieurs mangent du pourpier, lequel donne peu de nourriture, encores eſt elle froide, humide, & viſqueuſe. Comme medicament gueriſt l'agaſſement des dens à raiſon de ſon humeur viſqueuſe qui n'eſt aucunement piquante, ne acre. Pline au liu. & chap. 20. écrit qu'eſtant mis en mode de cataplaſme ſur le nombril qui ſe relaſche & tombe, il le reſerre. Il gueriſt les inflammations des tetins & des gouttes des piés auec miel ou terre cimolie. En general il eſt bon à toutes maladies chaudes. Son nom Grec eſt, ἀνδράχνη, le Latin Portulaca: l'Arabic, Bakleancha, ou Bachele alhanicha: l'Italien, Portulaca, Procacchia, & Porcellana: l'Aleman Burtzelkraut, & Portzelkraut: l'Eſpagnol, Verdolagas, & Baldroegas, le François, Pourpier, Porchaille.

Les eſpeces.

Les uertus & proprietés.

Les noms.

DES ASPARGES. CHAP. CXVIII.

L'Aſparge ſauuage eſt cõmun & uulgaire. Ses gettons cuits ſont bon uentre, & font uriner. La decoction de ſes racines, prinſe en breuuage ſert à la difficulté d'urine, iaunniſſe, maus de reins, & ſciatiques: auec du uin contre les morſures des phalanges. Cette decoction tenue ſur la dent qui fait mal, en oſte la douleur. La graine eſt bone à mémes choſes. On dit que les chiens meurent ſi boiuent de la decoction d'aſparges. On dit auſsi que des cornes de belier concaſſees & enterrees naiſſent des aſparges, ce qui n'eſt uray, ſelon mon auis. † L'aſparge cultiué gette pluſieurs branches, ſes feuilles ſont longues, deliees comme celles du fenouil, & en grand nombre: ſa racine eſt ronde, grande, aiant un' éponge*. Ses tendres gettons broiés en uin blanc appaiſent les douleurs des reins. Roſtis ou cuits addouciſſent les dyſenteries, & la difficulté d'urine, en laquelle on ne piſſe que goutte à goutte. La racine cuitte en uin ou uinaigre, appaiſe

* Cet endroit eſt traduit de mot à mot: & faut noter que les anciens appelloient ſpongias, éponges, les racines des aſparges entortillees & entrelaſſees l'vne dedans l'autre.

appaiſe les douleurs des dẽlouẽures. Cuitte auec figues, ou ciches,& prinſe en breuuage, guerit la iauniſſe, allege les douleurs de la ſciatique,& de ceus qui ne peuuent piſſer que goutte à goutte. Cette racine attachee, ou la decoction d'icelle beuë garde de conceuoir,& cauſe ſterilité.

ASPARGE.



ASPARGE SAVVAGE.



Les eſpeces. IL y a deus eſpeces d'aſparges,le cultiué,& celui qui vient de ſoiméme,duquel on en voit trois ſortes.Le paluſtre nommé des Grecs ἕλειος, celui de montaigne, & celui qui croiſt entre les rochiers, proprement appelé Corruda.Le cultiué ſe ſeme par tous les iardins, & eſt ſi conneu qu'il n'a beſoing d'ample deſcription.Premieremẽt il produit de ſa racine vne tige groſſe en la cime & pointue,comm'orobanche, laquelle parcreuë s'étend en branches,qui ont des feuilles comme cheueus, plus courtes que celles du fenouil, & plus menues.Il gette vne petite fleur,laquelle flaittie,s'enſuiuent des menus fruis verts au commencement, puis rouges.Sa racine eſt alentour de la tige comm' vne éponge, d'où ſort grand nombre de fibres, ainſi qu'en l'ellebore,blanchâtres,groſſettes,comm' au ruſc.Celui de montaigne & de marais,à peine eſt il differẽt de figure du cultiué.Les tiges de ces aſparges ſont eſtimés frians,ils ſont dous,& de bon gout: ceus de Corruda au contraire,car ils ſont aſſes amers, & malplaiſans au gout. Cet aſparge Corruda croiſt en lieus ſecs & pierreus,principalement entre les hayes,& arbriſſeaus,de tige qui eſt comme bois,blanchâtre, de feuilles petites,dures,& piquantes.On aura des aſparges cultiués tout l'an,ſi apres auoir cueilli le fruit, on fouit alentour des racines qui ſont à fleur de terre,puis on les couure.Galien en parle ainſi au liu.6.des Simpl.L'aſparge qui croiſt entre les roches eſt abſterſif ſans eſtre manifeſtement ou chaud ou froid. Par ce moien il deliure d'oppilation le foye & les reins,principalement la racine,& la graine.Il guerit la douleur des dens à raiſon de ſa ficcité,laquelle les dens requierent fort.Et au 2.de alim.Entre les aſparges celui des iardins eſt apellé roial,l'autre eſt des marais. Le tiers differẽt des ſuſdis naiſt de la couleuree. Tous ſont bons à l'eſtomac,font piſſer,ne nourriſſent gueres. Toutesfois s'ils ſont bien digerés, ils nourriſſent mieus que les autres herbes qu'on mange ordinairement,d'autant qu'ils ſont plus ſecs. Voila que Galien en dit. Pline écrit au liu.20.chap.10.que les aſparges ſouuent mangés éclairciſſent la veuë,ſont bons aus douleurs de la poitrine,& de l'échine:ils incitent à luxure,& molliſſent legierement le ventre.On dit que ceus qui ſe frottent d'aſparges broiés auec huile,n'ont garde d'eſtre piqués des mouches à miel.C'eſt ce que Pline en dit.Auicenne écrit en la partie derniere du liure 4.que ſi on mange des aſparges ils font ſentir bon tout le corps,mais qu'ils font piſſer vn'vrine puante. ἀσπάραγος en Grec,en Latin Aſparagus:en Arabe Halion, ou Heſium:en Italien,Aſparago:en Aleman,Spargen:en Eſpagnol, Eſparagos: en François,Aſparges.

La forme.

Les qualités & uertus.

Les noms.

ANNOTATION.

† Iaçoit que les exemplaires Grecs ne facent point de mention en cet endroit des aſparges cultiués,toutesfois ie ne voi point comment il ſe puiſſe entendre des aſparges ſauuages, comm' aucuns penſent. Car Dioſcor.aiant déia dit que l'aſparge ſauuage eſt aſſes conneu,ſuiuant ſa coutume,il n'en euſt fait autre deſcription.Parquoi ie penſe qu'il faut entendre ce qui s'enſuit, des aſparges des iardins, ou bien qu'il y ait faute en cet endroit.

DV PLANTAIN. CHAP. CXIX.

IL y a deux ſortes de plantain.Le moindre a les feuilles plus étroites,moindres,plus mollees,plus liſſees,& plus minces,ſa tige faite a angles,courbee uers la terre,ſes fleurs palles,ſa graine au ſommet des tiges.L'autre eſt plus grand, plus uerd & mieus nourri:il a les feuilles larges,de méme ſorte que les herbes qu'on mange: ſa tige uient bien haute d'une

PLANTAIN MOYEN.



d'une coudee,& eſt faite à angles,rougeâtre, depuis le milieu iuſques au ſommet enuironnee de menue ſemence.Ses racines ſont tendres,uelues,blanches,de la groſſeur d'un doigt. Il croiſt es lieus mareſcageus,humides, & par les hayes. Le grand plantain eſt le plus utile.Ses feuilles ont une uertu deſiccatiue,& aſtringente. Parquoi elles ſont bones à tous ulceres malins, humides,ſales,& ceus qui tiennent de la ladrerie. Elles reprriment les flus de ſang,les ulceres qui s'eſtendent touiours,les epinyctides,les charbons, & les ulceres qui mangent tant la chair ſaine que la pourrie : elles cicatriſent les uieus ulceres,& inegaus,gueriſſent les chironiens,ſoudent les ulceres cauerneus:appliquees auec du ſel ſont bones aus morſures des chiens, aus brulures,aus inflammations,aus apoſtemes larges & plattes,aus oreillons, aus écrouelles,aus fiſtules lachrymales. L'herbe cuitte en uinaigre & ſel ſert aus dyſenterics,& celiaques. On en fait cuire auec des lentilles au lieu de bete:on ordonne à manger d'icelle cuitte,aus hydropics qui ont l'eau épanduë par tout le corps,apres auoir mangé ſans boire, au milieu du repas: elle profite à ceus qui ſont ſubgés au haut mal, & qui ont l'aleine courte. Le ius des feuilles guerit les ulceres de la bouche, ſi on les en laue ſouuent: il guerit auſsi les eryſipeles auec terre cimolie, ou ceruſe, & les fiſtules, ſi on les en ſeringue ſouuent:on uſe auſsi de ce ius aus inflammations des yeus, & aus douleurs d'oreilles,on en uſe auſsi aus collyres pour les yeus. Il ſert prins en breuuage aus genciues ſanglantes, & au crachement de ſang : on en met aus clyſteres des dyſenterics. On en ordonne aus phthiſics en breuuage:on en applique en peſſaire auec de la laine aus ſuffocations de matrice, uoire s'il y auoit fluxion. La graine beuë auec du uin arreſte les flus de uentre,& crachemens de ſang.La racine cuitte, ou qu'on la mache, ou qu'on s'en laue la bouche,guerit la douleur des dens. La racine & les feuilles prinſes en breuuage auec du uin fait de raiſins cuits en la uigne ſont bones aus excoriations des reins & de la ueſsie. On dit que trois racines de plantain prinſes en breuuage auec cinq onces de uin,& autãt d'eau,gueriſſent les fieures tierces,quatre racines les fieures quartes. Aucuns portẽt des racines de plantain pendues au col, pour reſoudre les écrouelles.

PLANTAIN GRAND.



PLANTAIN LONG.



TAçoit que Dioſcor.Pline,Apulee,& tous autres anciẽs autheurs n'aient fait que deux eſpeces de plantain, aſſauoir le grand & le petit, toutesfois perſone ne doute, que l'herbe nommee vulgairement Lanceola, parce quell'eſt faite comme la pointe d'vne lance,ne ſoit vn'eſpece de plantain. Le plantain s'apelle en la Tuſcane Centineruia,qui eſt vn mot corrompu de quinqueneruia. Le grand plantain par ce qu'il eſt diuiſé par ſept coſtes ou nerfs,il eſt nommé ſeptineruia,le moien qui n'en a que cinq,quinqueneruia, le plus petit, parce que ſes feuilles qui ſont vn peu velues,n'ont que trois coſtes, peut eſtre pareillement apelé trineruia. Celui que les Modernes apellent Plantain d'eau,a la feuille plus groſſe,plus charnue,plus forte, plus liſſee, que les autres,de leur naiſſance large,finiſſans en pointe,comme la pointe d'vne lance.Sa tige eſt plus longue que d'vne coudee,branchue,& a des fleuretes blanches.Il a grand nombre de racines,blãchâtres,comme l'ellebore.Il croiſt en lieus humides,& mareſcageus.La graine du grand plantain & du petit pilee, miſe dans vn œuf,& roſti ſur vne tuille chaude,eſt profitable aus dyſenterics s'ils en mangent ſouuẽt.Les feuilles

Forme du plantain aquat.

franches, pilees, & appliquees ſont bones contre la gratelle, & gueriſſent tous maus du fondement, comme les creuaſſes, les riddes enflees & dures d'icelui, les fics, les hæmorrhoides, & quand il tõbe hors de ſon lieu. On les applique auec grand prouffit au premier aſſaut de la goutte des piés auec rougeur. Elles gueriſſent tout mal de doits. Ces feuilles pilees & appliquees auec peu de ſel oſtẽt & les douleurs & les enflures des membres déloués: appliquees & mangees ſeruent à ceus qui ont eſté froiſſés, batus, tõbés de haut. Le ius mélé auec huile roſat, & appliqué au frõt, appaiſe les douleurs de teſte cauſees de chaleur. Mélé auec bol d'Armenie ou hematiſte eſt ſingulier au crachemẽt de ſang. Ce méme beu auec du ius de milefeuille guerit merueilleuſemẽt bien ceus qui piſſent le ſang, principalement y aiouſtant vne drachme d'vne compoſition nommee Philonium perſicum. On en met ſur les eryſipeles auec vinaigre, ſuc de morelle, & de ioubarbe. L'eau diſtillee du plantain auec égale portiõ de vinaigre treſfort, arreſte le flus de ſang du nez, ſi on met ſur les plantes des piés, le creus des mains, & ſur le foye des linges trampés dans icelle. Le plãtain comme dit Galien au 6. liu. des Simp. eſt de tẽperature mélee: car il eſt en partie aqueus & froid, en partie aſpre, en quoy il tient de la nature terreſtre ſeche & froide. Parainſi il eſt refrigeratif & deſiccatif iuſques au ſecond degré. Or tous medicamens enſemble & refrigeratifs & deſiccatifs, ſont fort propres à tous vlceres rebelles à gueriſon, aus fluxiõs, aus pourritures, & par conſequent aus dyſenteries: ils arreſtẽt auſsi les flus de ſang: ils refraichiſſent les parties brulees, ils ſoudent & fermẽt les vlceres cauerneus, & tous autres vlceres vieus & frais. Entre tous medicamés de telle nature le plantain tient le premier rang, pour le moins il n'eſt à aucun ſecond, à raiſon de ſa temperature tant bien proportionnee: car il a vne ſiccité qui n'eſt aucunement cuiſante ne piquante, vne froideur qui ne rend point les parties endormies, & ſans ſentement. La graine & les racines ſont de mémes qualités, ſinon qu'elles ſont plus deſiccatiues, moins refrigeratiues, la graine eſt de parties plus ſubtiles, les racines de parties plus groſſes. Les feuilles deſechees ſont de parties plus ſubtiles, & mois refrigeratiues, l'humidité aqueuſe cõſumee & euaporee au ſecher. Pour cette cauſe on vſe des racines contre le mal des dens, ou les machant, ou lauant la bouche de leur decoction. En outre on vſe d'icelles, des feuilles, encores plus de la graine aus oppilations du foye & des reins: car ils ont quelque vertu abſterſiue en ſoi, laquelle on porroit bien remarquer en l'herbe, ſi elle n'eſtoit effacee par la grande humidité.

Les vertus & propr.

Les noms.

Cette plante s'apelle en Grec Ἀρνόγλωσσον, en Latin, Plantago: en Arabe, Liſen, ou Leſan alhamel: en Italien, Piantagine: en Aleman, Vuegerich: en Eſpagnol, Lhantem, Tamehagen: en François, Plantain.

PLANTAIN AQVATIC.



DE LA BERLE. CHAP. CXX.

BERLE VRAYE.

LA Berle croiſt en l'eau. C'eſt vne plante graſſe, droitte, de feuilles larges ſemblables à celles de l'ache, moindres & odorantes. Mangee crue ou cuitte romt la pierre, & la fait uuider, fait uriner, prouoque les menſtrues, & fait ſortir l'enfant hors du uentre, eſt bone à manger aus dyſenterics. Crateue dit que le ſion eſt comm'un arbriſſeau, gettant peu de feuilles, rondes, plus grãdes que celle de la menthe, noires, qui retirent à celles de la roquette.

Le lieu.

LA Berle croiſt ordinairement es ruiſſeaus des fontaines viues, chaudes en hyuer, froides en eſté. Ceus errent manifeſtement qui vſent en medecine pour la berle tant du creſſon dous ſemblable à la laitue, que de celui qui eſt acre, vn peu amer, de gouſt de naſitort, de feuilles ſemblables à la roquette. Car ce creſſon n'eſt autre choſe que le ſiſymbrium aquatic, que Dioſcor. décrit au chap. ſuiuant, non pas le vrai ſium, que nos Senois en leur vulgaire apellent Gorgoleſtro, lequel a entierement toutes les marques du ſium de Dioſcor. C'eſt vne plante graſſe, de tige droitte, de feuilles larges, dentelees alentour, ſemblables à celle de l'ache, mais moindres & odorantes: ell'a les fleurs blanches, ſa graine encloſe en petites gouſſes, qui ſont comme petites cornes. Il y a peu de fontaines où le creſſon croiſſe, qu'il n'y ait auſsi de la berle. Il ſemble que Pline au liu. & chap. 22. ait confondu ſium, la berle, auec le ſiſymbrium aquatic, le creſſon: parce qu'à ſium il a attribué les vertus du ſiſymbrium aquatic, s'eſtant poſsible, abusé à la communité des noms. Car ſelon Dioſcoride méme, ce ſiſymbrium qu'aucuns apellent Cardamina, eſt auſsi nommé Sium. Donc Pline eſtimant ſium & cardamina eſtre vne méme plante, a aſsigné les vertus des deux au ſeul ſium, combien qu'au parauant il ait

La forme.

La faute de Pline.

BERLE VRAYE.



particul

BERLE COMMVNE.



particulierement traitté au liure 20. chap.22. du ſiſymbrium ſauuage qui croiſt es eaus. Serapium apelle Sium, Senation. Toutesfois il ne faut entendre par ce mot le Senecio de Dioſcor.qui eſt bien vn'autre plante,cõm'il ſera monté au 4.liu. La berle eſt bone à manger à ceus qui ont la veuë debile, aus ſplenetics,& à tous ceus qui ſont en mauuaiſe diſpoſition de tout le corps.Elle chaſſe les vers du ventre, ce que fait encores mieus ſa graine pilee,& beuë auec vin rude du pois d'vne drachme.Le ius de l'herbe efface les lentilles ſi on les en frotte. La decoction auec ſel & nitre guerit la galle des cheuaus. Aucuns mangent de la berle en ſalades. Galien fait mention de la berle au liure 8.des Simples. La berle d'autant quell'eſt odorante,d'autant elle participe de chaleur. Elle reſout, fait vriner,briſe la pierre des reins,& prouoque les menſtrues.Ce qui ſe nomme en Grec Σίον, en Latin pareillement ſe nomme Sium:en Arabic,Rorcathalmi, Inhamehanella, ou Hamehanella:en Italien,Sio, Gorgoleſtro:en Aleman, Vvaſſermerck: en Eſpagnol,Rabacas,en François,Berle.

Les qualités & uertus.

Les noms.

DE LA MENTHE AQVATIQVE.
CHAP. CXXI.

LA Menthe aquatique (qu'aucuns apellent Serpolet ſauuage) croiſt es lieus non cultiues, ſemblable à la menthe des iardins, plus odorãte,de feuilles plus larges.On en fait des chappeaus. Cett'herbe eſt chaude.La graine prinſe en breuuage auec du uin eſt bone à ceus qui ne peuuent uriner que goutte à goutte,& aus graueleus,ell'appaiſe les hoques & tranchees du uentre.On applique les feuilles au front, ou aus temples contre les douleurs de teſte:item contre les piqueures des mouches guẽpes,& abeilles. L'herbe prinſe en breuuage rẽtraint les uomiſſemens. L'autre eſpece de ſiſymbrium eſt nommee d'aucuns cardamina,d'autres ſion. Cett'herbe s'aime aus ruiſſeaus,& croiſt es mẽmes lieus que la berle,& eſt nommee cardamina, parce que de ſon gouſt retire au naſitort qui s'apelle cardamum.Ses feuilles ſont premierement rondes,eſtans grandes ſont decoupees comme celles de la roquette. Il échauffe,& prouoque l'urine:on le mange cru.Il efface les lentilles & autres taches du uiſage, appliqué de nuit,oſté le matin.

SISYMBRIVM DOMEST.



SISYMBRIVM SAVVAGE.



IAçoit que Dioſcor.die la menthe aquatique croiſtre es lieus non cultiués, toutesfois Theophr.au liure 6. chap.7.de l'hiſtoire des plantes.& au liure 5.chap.8.des cauſes d'icelles dit,qu'il y a auſsi vn ſiſymbrium cultiué qu'on trouue es iardins,lequel ie penſe eſtre celle herbe que nos apoticaires apellent maintenant Balſamita,le vulgaire,menthe Romaine,ou creſpue. Car elle gette vne feuille róde,plus large que celle de la méthe,creſpe,la tige quarree,rouge & verdoiãte:d'odeur,& de gouſt beaucoup plus forte que la méthe. Vn

Sisymbr. de Theoph. nostre baume de iardins.

signe manifeste de ce (outre les marques assignees) est, que ce baume se conuertit facilement en menthe, si on ne le cultiue fort. Ce que Theophr. a bien demonstré au liu. des causes des plant. déia allegué, disant, La mutation du sisymbriũ en menthe est cõtraire aus precedentes, entendu qu'elle viẽt de faute de cultiuer. Car n'estant point cultiué, ne soigné comme de coutume, il prend plus de racines en bas, & là emploiant toute sa vertu, la partie de dessus se fait debile, & perd la force de son odeur, comme si la semblance des deux plantes prouenoit de l'odeur, & du germe: parce que la force de l'odeur diminuee, l'odeur qui reste est molle & foible, & approchant de fort pres à celle de la menthe. Pour garder que cela n'auienne ils commandent de la transplanter souuent. Voila que Theophr. en dit. Toutesfois ie ne pense point que le sisymbrium de Dioscо. croissant de lui mesme es lieus non cultiués, soit le sisymbrium de Theoph. ains que ce sont plantes diuerses. Car i'ai veu & cueilli de ce sisymbrium sauuage en plusieurs endrois du val Ananie, correspondant du tout à la description de Dios. & du tout different du sisymbrium,

Changemẽt de baume en menthe.

ou baume des iardins. Dauantage, veu que sisymbrium des iardins se cõuertit en menthe par negligence, on ne pourroit trouuer du sauuage, sinon qu'estant changé en menthe, entendu que ce sauuage croit sans aucun cultiuage, d'où auiendroit que toutes places où y auroit du sisymbrium, seroient pleines de méthe en peu de tems. Ce qui n'est encores iamais

Erreur du Brasauol.

auenu. Brasauol. ne prenant point garde à tout ceci, croit que le baume des iardins, qu'il appelle menthe Florentine, peut indifferamment estre prins tant pour le sisymbrium cultiué, que sauuage. Dauantage il dit auoir veu du sisymbrium conuerti en calamenthe, en quoi ie pense que ses yeus l'ont trompé, aiant suiui Pline, non pas Theophr. lequel dit que le sisymbrium se change en menthe, non pas en calamenthe. Il y a bien certains exemplaires de Pline qui mettent au li. 19. cap. 10. que le sisymbrium se cõuertit en calamenthe, lesquels Brasauol. a suiui. Mais il y a faute en cet endroit. Pource ceus qui ont reueu & corrigé Pline ont redressé ce passage, sachans bien que Pline auoit prins cette histoire de Theophr. de sorte que maintenant aus liures plus corrects on lit le sisymbrium se changer en menthe, non pas en calamenthe.

Le cresson.

Quant au sisymbrium qu'aucuns (comme dit Dioscо.) apellent Cardamina, les autres Sion, c'est nostre cresson, acre au gout, duquel nous auõs parlé au chap. precedent, traitãt de la berle: parce qu'il accõpagne touiours la berle aus ruisseaus des fontaines viues, où il croist aiant premierement ses feuilles rondes: puis deuenu grand, il les a chiquettees comme la roquette, semblable de saueur & d'odeur au nasitort des iardins. Pline aussi en a parlé au li. 20. chap. 22. combien qu'au li. 19. chap. 8. il traite d'vn autre espece de sisymbrium, disant ainsi, On seme le sisymbrium de mesme sorte. Il croit fort beau es murailles des puis, alentour des viuiers & étangs. Aucuns pensent que Pline entende ce passage du mentastre vulgaire ou menthe sauuage qui croist es lieus aquatics. Tant le baume que la menthe aquatique chasse les vers & ventosités, ou l'herbe mesme pulueriſee ou la decoction d'icelle prinse en breuuage. Elle est singuliere aus enflures de la matrice, chauffee auec de la matricaire sur vne tuille chaude, & arrousee de bon vin pur, puis appliquee sur le ventre. Encores elle est meilleure pour les douleurs de matrice apres l'enfantement, si estant hachee menu auec de la matricaire & fleurs de camomille, puis incorporee auec trois ou quatre œufs, & fricassee en vne paelle sur le feu auec huile de lis on en fait vn gateau pour l'appliquer tout chaud sur le nombril. On l'applique & frais, & sec estant chauffé, arrousé de maluaisie contre les douleurs de l'estomac. Le suc d'iceus appliqué aus genitoires empéche les pollutions nocturnes. Le cresson chauffé auec toute sorte de réfort, racines de persil, en bon vin blanc pur & beurre, appliqué sur le penil, fait sortir l'vrine de long tems retenue. Le ius auec vinaigre est bon pour appliquer aus letargiques. Il y a vn autre sorte de cresson, qui a les feuilles & les tiges beaucoup moindres, grand nombre de branchettes, chargees de fleurs en la cime seulement qui sont blanches. Il croist non seulement en lieus aqueus & humides, ains aus iardins, du long des chemins, & est piquant au gouſt. Galien au 8. liu. des Simpl. fait mention de deux especes de sisymbrium. Le sisymbrium est de parties subtiles, & a vertu de resoudre, échauffer, & desecher au tiers degré. Sa graine aussi est de parties subtiles & chaude. Pource aucuns ordonnent d'en boire auec du vin cõtre le hoquet, & les tranchees du ventre. Le sisymbrium (qu'aucuns apellent cardamina, parce qu'il retire fort au gouſt du cardamum, c'est adire du nasitort) estant sec échauffe & desseche

Autre espece de cresson.

Le temperament, & vertus.

SISYMBR. AQVATIC I.



SISYMBR. AQVATIC II.



deſeche au tiers degré,eſtant humide & vert, au ſecond.Les Latins apellent Siſymbrium, comme les Grecs σισύμβριον, les Arabes Siſnabarion, ou Siſnabar:les Italiens, Siſembro, & Mentha Romana:les Alemans, Vuaſſermuntz,& Brachmuntz:les Eſpagnols,Herua buena de agua:les François,Menthe aquatique. Σισύμβριον ἕτερον en Grec,en Latin auſsi,Siſymbrium alterum:en Italien,Siſembro aquatico,& Creſcione:en Aleman,Brunkreſſen,& Vuaſſerkreſſen:en Eſpagnol,Berros,& Agrois:en François, Creſſon. *Les noms.*

DV FENOVIL MARIN, OV BACILLE. CHAP. CXXII.

LE fenouil marin eſt un'herbe branchue & feuillue de toutes pars,croiſſant à la hauteur preſque d'une coudee,& uient es lieus pierreus & maritimes. Ses feuilles ſont graſſes en grand nombre,blanchatres, comme celles de pourpier, plus larges,plus longues,de gouſt ſalé. Ses fleurs ſont blanches,ſa graine comme celle du romarin,odorante, molle,ronde, qui ſe romt eſtant ſeche:aiant au dedans un noiau comm'un grain de fourment. Elle produit trois ou quatre racines de la groſſeur d'un doigt,de bone & plaiſante odeur. La racine, la graine,& les feuilles cuittes en uin, & prinſes en breuuage ſont bones à la difficulté d'urine & à la iauniſſe,prouoquent les fleurs.On mange cette herbe crue & cuitte comme les herbes des iardins. On la garde auſsi confite en ſaumure.

BACILLE I.



BACILLE II.



LA bacille croiſt non ſeulement ſur les rochers,promontoires de la mer Tyrrhene, principalement au mont Argentaio en noſtre marine de Siene, & vniuerſellement en toute cette coſte de mer, ains auſsi en la coſte de la mer Adriatique, es lieus pierreus, & malaiſés,comm'on voit en tirant de Timauo à Trieſt, où tous ces riuages pierreus ſont pleins de bacilles. A Rome & en toute la Tuſcane on l'apelle fenouil marin.Es autres lieus d'Italie élongnés de la mer,où on l'a tranſplanté des lieus maritimes es iardins,on l'apelle vulgairement l'herbe ſainct Pierre.A cauſe duquel nom aucuns ont eſtimé que cette plante ſoit le vrai empetron que Dioſcor.décrit au liu.4.entre les ſimples medicamens laxatifs.Du nombre deſquels eſt Pandulphus Collinutius au liure auquel il defend Pline contre Leonicene,& dit cett'herbe auoir eſté nommee Sampetra,c'eſtadire de S. Pierre, ce mot eſtant venu de Empetron, ſans auoir égard à la vertu & qualités d'icelle.Mais l'experience eſt contraire à cett'opinion. Car encores qu'on mange beaucoup de fenouil marin,il ne purge ne le phlegme,ne la cholere,ne l'eau de l'hydropiſie,ce que fait l'empetron ſelon Dioſcor. lequel pour cette raiſon il a mis entre les herbes laxatiues.Comment pourroit on aſſeurer qu'empetron ſoit l'herbe S.Pierre,veu que Dioſcor.n'en fait autre deſcription,ſinon qu'il croiſt es montaignes,& lieus maritimes, ſalé & amer au gouſt? Quant au crithmum, on peut aſſeurer pour certain, que ce ſoit la bacille ou fenouil marin:car la bacille reſemble du tout,de racines,de feuilles,de graine,de tige,bref de toute la plante, à la deſcription que fait Dioſcor.du crithmum. Il y a deux autres eſpeces du fenouil marin. La premiere m'a eſté enuoiee par Iacob.Anton. Cortuſus, preſque ſemblable au vulgaire, fors quell'a ſes feuilles plus étroites,pointues au bout,& piquantes,ſalees & piquantes au gouſt,de tiges plus pleines, rendans plus de ſuc,& mieus nourris,du ſommet deſquels ſortent des branchettes deux à deux,trois à trois,quatre à quatre, chacune d'icelles portant ſon vmbelle chargee de fleurettes blanches,deſquelles naiſt vne ſemence aucunement ſemblable au fenouil,à la racine duquel auſsi ell'a ſa racine ſemblable. L'autre eſpece produit d'vne racine pluſieurs tiges droittes garnies toutalentour de feuilles, toutesfois par interualles pluſieurs enſemble ſortans d'vne naiſſance,longuettes,groſſes,ſalees au gouſt,ſous la naiſſance deſquelles ſort vne feuille à part,deux fois plus longue que les autres, de laquelle pres de la cauité de la tige ſort vne queuë,de laquelle queuë dependent ſix ou ſept feuilles plus courtes,comm'on peut connoitre par le pourtrait. Les fleurs ſont

Erreur de pluſieurs.

BACILLE III.



BACILLE IIII.



à la cime des tiges,rondes,velues,palles.La racine eſt longue,ronde,non ſans pluſieurs dependances. Aucũs diſent que c'eſt Empetrum,leſquels ie ne veus croire,pource que pluſieurs marques y ſont contraires. Car elle ne croiſt es montaignes,& ne lache point le ventre.Il y a vn'autre plante laquelle d'odeur,de ſaueur,& aucunement de figure,reſemble au fenouil marin.Pource ie l'ai voulu apeler Crithamũ terreſtre.*Elle* croiſt en grande quantité en Boheme,principalement en la terre de Prague, non ſeulement entre les blés, mais auſsi aus orees des terres labourees,& par les chemins,aiant les feuilles longues,étroittes,fermes, pendans trois à trois d'une queuë longue,dentelees des deus coſtés,ne plus ne moins qu'ne faucille.Celles qui ſont à la cime des tiges,ſont moindres & plus courtes. Sa tige eſt branchue,creuſe entre ſoi & les branches qui en ſortent, noueuſe, au ſommet de laquelle y a des branchettes ſeparees, portans des vmbelles fleuries,& blanchátres,d'où en fin ſort vne petite graine longuette, acre & odorante. Sa racine eſt aſſes ſemblable à celle de la paſtenade ſauuage,routesfois moindre,douce au gouſt au commencement, mais ſi on la mâche longuement,acre & odorante.Galien au liure 6.des Simples.parle du fenouil marin,La bacille eſt aucunement ſalee au gouſt: auec peu d'amertume.Pource ell'a vne vertu doſiccatiue & abſterſiue, laquelle vertu n'eſt pas ſi grande en la bacille qu'aus plantes bien ameres. Κρίθμον, en Latin auſsi Crithmum, & Crithamum: en Italien Crithamo,Finocchio marino, & herba di ſan Pietro:en Aleman, Bacilen, & Meerfenchel:en Eſpagnol, Perexil de la mar,& Vnhas de agnula yerua:en François,Bacille,& Fenouil marin *.

Qualités & uertus. Les noms.

** Aliàs créte marine.*

DE LA CORNE DE CERF. CHAP. CXXIII.

LA corne de cerf eſt une petite herbe longuette,qui traine par terre,aiant les feuilles fendues. On la cuit cõme les autres herbes qu'on mange. Sa racine eſt menue,aſtringente, laquell'eſt bone à manger contre la celiaque paſſion. Elle croiſt ſur les foſſés,du long des grans chemins,& es lieus non cultiués.

IE trouue que ceus qui ont mis grand peine à éclaircir l'hiſtoire des plantes,la rendre entiere & purgee d'erreurs infinis,ſont en different pour ſauoir quelle plante pourroit eſtre le vray coronopus. Du nombre deſquels a eſté Nicolas Leonicene, home de grand eſprit, & de ſauoir exquis, lequel apres auoir longuement diſcouru ſur l'hiſtoire de cett'herbe,en fin a conclu que coronopus eſtoit l'herbe qu'on appelle en ſon vulgaire,Capriola,ſelon le noſtre, Sanguinella,parce qu'en eſté les enfans ſe la mettent dans le nez pour ſe faire ſaigner.Manard au contraire aimant mieus ſuiure en ceci Dioſcoride que Pline & Theophr. leſquels mettent le coronopus du nombre des herbes épineuſes,eſt d'auis de ſuiure pluſtoſt ceus qui veulent que le coronopus de Dioſc.ſoit l'herbe que nous apelons en noſtre vulgaire * Herbaſtella,qui eſt commune aus iardins,dont on vſe ordinairement en ſalades,que les autres, qui pour le coronopus prenent la capriole,ou ſanguinelle,delaquelle on ne mange iamais,ains ſert pluſtoſt à nourrir les beſtes. Aucuns affermẽt que l'herbe vulgairement nommee Pié de corbeau,ou pié de coq,ſoit le vrai coronopus, de laquelle les Medecins vſent quelquesfois pour exulcerer & écorcher quelque partie du corps, quand le cas le requiert.Entre leſquels ſont ceus qui ont commenté ſur Auicenne:leſquels n'ont rien entendu en cette matiere des Simpl.certains modernes auſsi, qui ont écrit de l'hiſtoire & proprietés des Simpl. comme Otho Brunfelſius Aleman,lequel combien qu'il ſceuſt cett'opinion auoir eſté reprouuee par gens ſauans,toutesfois il a mieus aimé (tant eſt grande l'opiniatreté d'aucuns) faillir auec les ignorans en cette matiere,que de bien dire auec les doctes & expers. Car le pié de corbeau,comme nous dirõs en ſon endroit,n'eſt point aucunement le coronopus,ains vn'eſpece de ranunculus. Or ſuiuant Manard, ie ne dirai iamais que la capriole de Leonicene ſoit le coronopus de Dioſcoride. Car iaçoit que la capriole porte à la cime de ſa tige cõme cinq épis grailles,leſquels étendus auec les mains repreſentent le pié d'vne corneille ou autre oiſeau, toutesfois

**En Franc. Corne de cerf.*

Opinion de Leonicene infirmee.

CORNE DE CERF.



SERPENTINE.



toutesfois veu que ce n'eſt pas herbe qu'on mange (cõme dit Manard) & que ſes feuilles ne ſont inciſees ne decoupees,& qu'on ne la ſeme point es iardins,& qu'en croiſſant elle deuiẽt ſeche comme foin,on ne peut aucunement dire que la capriole ſoit le coronopus.Au reſte ſi quelcun veut ſuiure Pline au liu.21. chap.16 lequel ſuiuant Theoph.a dit,que d'aucunes herbes épineuſes les tiges trainẽt par terre,cõme de celle qu'on nõme Coronopus,ce ſera en vain qu'on debatra que la capriole ou ſanguinelle ſoit le coronopus,de laquelle la tige eſt droitte,non trainant par terre,noueuſe,& portãt des épis cõm'vn chalemeau. Mais ie croi que ceus ne faillent point qui diſent que la capriole ſoit le grame piquant,duquel Pline a parlé au liu.24.ch.19. Il y en a qui font trois eſpeces de grame piquant. L'vn qui a en la cime cinq piquons pour le plus, qu'ils apellent dactylon, leſquels amaſſés en vn mettent dans le nez pour ſe faire ſaigner. Quant à moi ie n'ai onques leu que Pline ait écrit expreſſement (comme ſemble que Ruel veuille dire) que ce grame piquant ſoit le coronopus.Dauantage il faut noter que Dioſcoride n'a point mis le coronopus du nombre des plantes épineuſes au liure 3.mais ici entre les herbes qu'on mange ordinairement. Combien que Theophraſte face le contraire,aiant égard (peut eſtre) à la forme des feuilles, leſquelles à raiſon de leurs menues decoupeures ſemblent eſtre pointues,toutesfois elles ne piquent point: comme poſsible,Dioſcoride a fait parlant des feuilles de la branche vrſine. Pource ie penſe que le cornopus de Dioſcoride & Theophraſte ſoit tout vn, & que Pline au liure 21. ſuiuant Theophraſte le dit eſtre épineus,au liure 22. (ſuiuant, peut eſtre, Dioſcoride) ne fait aucune mention qu'il ſoit épineus. Ie ne veus auſsi oublier à dire que les Sclauons en Carniole,& en Goritie cueillent la graine de ce grame piquant,duquel les enfans en ſe iouant ſe font ſaigner le nez,& l'égoſſent dans des mortiers: puis la font cuire en bouillon de chair,comme le millet ou paniz. Cette graine eſt longuette, petite, moindre que le paniz,& de bon gouſt, tellement que les Alemans l'apellent Himeldauu, c'eſtadire manne celeſte. Les Sclauons apellent la plante pié de corneille,de laquelle nous parlerons au liure 4.entre les eſpeces de grame.Qui me fait penſer que Leonicene aiant apprins ceci d'eux, ait eſtimé que cette plante fuſt le coronopus de Dioſcoride. Mais, veu que Dioſcoride ne dit point que le coronopus eſt piquant,& dit, qu'on le ſeme es iardins pour manger, ie croy que ce ſoit cett'herbe que nous apelons Herbaſtella, car ie n'ai onques veu plante qui retiraſt mieus à la deſcription de coronopus. Donc Coronopus eſt vn'herbe qui a les feuilles longues,étroittes, cornues par interualles, couchees par terre,diſpoſees en façon de raions d'étoille,de tige, d'épi, de fleur,de ſemence, reſemblant entierement au plantain, de ſorte, qu'ils n'ont aucunes marques differentes.Il n'a qu'vne racine auec pluſieurs capillamens. La ſaueur des feuilles eſt comme celle du plantain. Pource ie croi que coronopus eſt de même genre. On en trouue de ſauuage en lieus maigres,au comté de Goritie,non loin de la riuiere Lizonzo, ſur tout au lieu dict, Es collines.Les gens du païs l'apellent Serpentine:parce que ſa racine beuë en vin eſt fort bone contre la morſure des viperes,& autres beſtes venimeuſes,& y ſert ſi bien,qu'elle ſeule (ie le ſai bien par experience) guerit ceus qui en ſont mordus.Aucuns diſent que c'eſt Holoſtium,& ie trouue bone leur opinion,comme nous mõtrerons plus amplement au 4.liu.Galien dit au 6.liu.des Simpl.que la racine de la corne de cerf machee,profite aus celiaques. Κοσμώπες en Grec,en Latin pareillemẽt Coronopus:en Italien, Coronopo & Herbaſtella:en Aleman Kraenfuoſs:en Eſpagnol, Guiabelha:en François,Capriole *.

Grame piquant de Pline.

La uertu.

** C'eſt contre l'intention de Matthiol. qui prouue en ſon comment. que Coronopus n'eſt pas la capriole, ains la corne de cerf. Coronopus de mot à mot ſignifie pié de corneille.*

DV LAICTERON. CHAP. CXXIIII.

Il y a deux eſpeces de laicteron. L'un eſt ſauuage & épineus. L'autre eſt tendre & mol, & bon à manger. Sa tige eſt faite à angles, † creuſe, quelquesfois rouge: ſes feuilles ſont alentour decoupees par interualles. L'un & l'autre ont uertu de refraichir, & moiennement rétraindre. Dont ſont bons pour apliquer aus grandes ardeurs d'eſtomac, & à

toutes inflammations. Le lus d'iceus beu mitigue les eroſions de l'eſtomac: il fait uenir le laict aus femmes: appliqué par le bas auec de la laine eſt bon aus apoſtemes du fondement, & de la matrice. Tant l'herbe que la racine appliquee ſert grandement aus pointures des ſcorpions. Il y a un autre laicteron plus tendre, qui eſt comm'un arbre, aiant les feuilles larges, leſquelles duiſent ſa tige branchue. Il a mémes proprietés que les autres.

LAICTERON ASPRE.



LAICTERON LISSE.



AVTRE LAICT. LISSE.



Les eſpeces.

LE laicteron s'apelle en vulgaire Tuſcan d'vn nom Latin Cicerbita. On en trouue ordinairement aus chams, aus iardins, aus vignes deux eſpeces. L'vn eſt rude, l'autre ne l'eſt point. Tous deux ont les feuilles entaillees comme la cichoree, en celui qui eſt rude, creſpes, aſpres, piquãtes, rougeãtres: en celui qui n'eſt pas rude, elles ſont vnies, ſans aucunes épines: duquel il y en a deux ſortes, differentes aucunement de feuilles: car l'vn a les feuilles plus polies, moins decoupees, & plus étendues. Tous ont vne tige haute d'vne coudee, creuſe au dedans, molle, fraille, pleine de laict, & ſouuent rougeâtre. Ils portent au ſommet d'icelle des fleurs iaunes, aſſes ſemblables à celles du ſeneſſon, leſquelles puis s'enuolent en l'air comme flocs de laine. Mais la tierce (de laquelle Dioſcor fait mention à la fin du chap.) non ſeulemẽt ne ſe trouue point en Italie, où ie ne penſe point qu'on ait veu vn laicterõ grãd comm' vn arbre, mais auſsi ne Pline, ne Theoph. n'en ont fait aucune mention, que ie ſache. Nos Tuſcans mangent les laicterons en ſalade en hyuer, ſpecialement leurs racines, leſquelles ils trouuent fort bones, pource qu'elles ſont tendres, & douces à manger. Le laicteron cuit en vin guerit les deſluxions de l'eſtomac. Le laict qui ſort des tiges eſt bon en breuuage aus aſmatics, & ceus qui ne peuuent auoir leur aleine qu'à grand peine. Inſtillé dans les oreilles appaiſe les douleurs d'icelles, principalement cuit en huile dedans l'écorce d'une migraine. Beu de la meſure d'vn petit gobelet guerit la difficulté d'vrine en laquelle on ne piſſe que goute à goutte. Les feuilles machees effacent la puantur de la bouche. Gal. au li. 8. des ſimp. en parle ainſi, Le laicteron quand il eſt grand, eſt épineus. On le mange verd & tẽdre ne plus ne moins que les autres herbes ſauuages ordinaires en viãdes. Il eſt de temperature aucunement mélee: car il eſt d'vne nature aqueuſe & terreſtre, l'vne & l'autre eſtant aſſes froide, auec ce il a quelque aſtrictiõ. Pource appliqué en cataplaſme, ou mangé il refroidit manifeſtement: eſtant bien deſeché, ſa temperature deuient terreſtre, & aquiert quelque peu de chaleur. Sonchus en Latin, comm'en Grec Σόγχος: en Italien, Soncho, & Cicerbita: en Aleman, Vuilderhaſenkoel, Gensdyſtel: en Eſpagnol, Serraya, & Serralha: en François, Laicteron, & Palais au lieure.

Le temperament.

Les uertus.

Les noms.

ANNOT

ANNOTATION.

† Ce mot creuſe, ne ſe trouue point aus vulgaires exemplaires Grecs, toutesfois il eſt aus codes anciens, & méme en Oribaſe. Il eſt donc du vrai texte de Dioſcor. non ſeulement emprunté de Pline.

DE L'ENDIVE. CHAP. CXXV.

IL y a deus ſortes d'endiue. L'une eſt ſauuage, apelee picris, & cichoree. L'autre qu'on ſeme a les feuilles plus larges, & eſt meilleure à l'eſtomac. Laquelle derechef eſt diuiſee en deus eſpeces, dont l'une a ſes feuilles larges, treſſemblable à la laitue, l'autre a les feuilles plus étroites, & eſt amere au gouſt. L'une & l'autre refraichit, & eſt aſtringente, fort bone à l'eſtomac: cuitte & mangee auec du uinaigre reſerre le uentre. Les ſauuages ſont meilleures à l'eſtomac: car elles le fortifient, & l'appaiſent eſtant trauaillé de grande ardeur. On les applique ſeules, ou auec griotte d'orge aus deſaillances cauſees de la douleur de la bouche de l'eſtomac: elles ſont bones aus gouttes des piés, & aus inflammations des yeus. L'herbe appliquee auec ſa racine guerit les piqueures des ſcorpions: auec griotte guerit les eryſipeles. Leur ius incorporé auec ceruſe & uinaigre eſt fort propre à toutes choſes qui ont beſoin d'eſtre refroidies.

ENDIVE GRANDE.



ENDIVE PETITE.



PAr ce qu'es exemplaires Grecs vulgaires le commencement de ce chap. me ſemble dépraué & confus en certains mots, & en la diuiſion des eſpeces d'endiue, il m'a ſemblé bon le redreſſer ainſi que ie l'ai trouué en Oribaſe, & en quelques autres vieus exemplaires de Dioſcor. écrits à la main comme s'enſuit, Il y a de l'endiue ſauuage, il y en a qu'on ſeme es iardins. De la ſauuage il y en a deus eſpeces, l'vne eſt apellee Picris & cichoree, l'autre eſt domeſtique & priuee, & a les feuilles plus larges, & eſt meilleure à la bouche que celle des iardins. De celle des iardins y en a deux eſpeces. La premiere a les feuilles larges, & eſt fort ſemblable à la laitue. La ſeconde a les feuilles étroites, & eſt amere au gouſt. Serapion ſuit entierement cette leçon, faiſant ſelon Dioſcor. autant d'eſpeces d'endiue ſauuage que de cultiuee. Ce qui nous paroiſt auſsi manifeſtement par l'vſage: car nous manions ordinairement & mangeons tant d'endiue ſauuage que de cultiuee. L'endiue ſe ſeme preſque par tous les iardins d'Italie, aiant la feuille plus ample que la ſauuage, plus liſſee, non fort diſſemblable à l'endiue des iardins à feuilles étroittes, & eſt plus amiable à la bouche que la ſauuage. Cette ſauuage croiſt par tout d'elle méme, ſes feuilles ont de grãdes decoupeures alentour, & ſont plus étroites, plus aſpres, & plus ameres. Aucuns tienent que la ſcariole & l'endiue cultiuee à larges feuilles ſoit tout vn: parce qu'on le trouue ainſi dans Serapion. D'autres apellent Scariole la ſeconde eſpece d'endiue cultiuee à feuilles étroittes, & plus ameres. Où il faut noter que ce mot de Scariole n'eſt point de Serapion, ains du tranſlateur, auquel ne faut en ceci aiouſter foy, ſelon mon iugement. Car ſachant bien que Scariola eſt vn mot corrompu des Barbares, ne ſignifiant autre choſe que Seriola, c'eſtadire petite Seris, & Seris ne ſignifiant autre choſe que endiue, il a mal apelé Scariole l'eſpece d'endiue à feuilles larges. Ie ſeroy pluſtoſt de l'opinion de ceus qui apellent l'endiue cultiuee à feuilles étroittes Scariole, ou mieus Seriole, à cauſe quell'a les feuilles moindres que l'autre, comme ſi on diſoit, petite ſeris, c'eſtadire, petite endiue: combien qu'on peut apeller auſsi Seriole celle cichoree ſauuage qu'on ſeme ordinairement es iardins: parce quell'eſt aſſes ſemblable à l'endiue cultiuee à feuilles étroites. Toutes les endiues ſont fort conneuës en Italie, à cauſe qu'on y en mange ordinairement en ſalades. Pource les iardiniers les couurent en hyuer, de terre & de ſable, car par ce moien elles deuienent fort blanches, & fort tendres, ainſi ſe gardent tout l'hyuer. Ils ont apprins cet artifice de Nature, aians veu ſouuent aus chams la cichoree par les inondations, & degats d'eaus aſſablees ou aterrees, deuenir fort tendres, & fort blanches, & perdre toute leur amertume. Il y a vne troiſiéme eſpece d'endiue des iardins venant d'vn tronc gros & feuillu, ſes feuilles ſont grandes, mais

Scariole.

toutalentour

ENDIVE CRESPE.



CICHOREE DOMEST.



CICHOREE SAVVAGE.



DENT DE LION.



toutalentour creſpes & frangees:la tige eſt plus grande que celle des autres,plus groſſe plus tẽdre. Cett'endiue eſt fort requiſe en ſalades.De tout le reſte ell eſt pareille aus autres.Au reſte combien que Dioſcor. ne face que deux eſpeces d'endiue ſauuage,non plus que de la cultiuee , ſi eſt ce que perſone ne doute que la Chondrille (des deux eſpeces de laquelle il traitte au chap.ſuiuant) ne ſoit vn'eſpece de cichoree, cõm'auſsi eſt celle troiſiéme eſpece, que Theoph. au 7.liu.chap.11.de l'hiſtoire des plant.apelle Aphaca.Il dit qu'on ne la peut gouſter,tant ell'eſt amere.Elle fleurit ſoudain,mais cette fleur ſe perd incontinent,& ſe conuertit en bourre qui s'enuole par l'air:ell'en getre vn'autre qui fait de mémes,puis encores vn'autre,continuant touiours ainſi tout l'hyuer,& le printems iuſques en eſté.La fleur eſt iaune.Voila que dit Theophr.A cett'herbe en tout & par tout reſemble celle que les vns apellent Dens leonis, dent de lion, les autres, Dens caninus,dent de chien,les autres Caput monachi,teſte de moine,les autres Roſtrum porcinũ , muſeau de porc, pluſieurs Ambubeia. Toutesfois, ſelon Pline,la cichoree proprement s'apelle Ambugia, ou Ambubeia.

Aphaca eſpece de cichoree.

Cette

CICHOREE DE CONST.



CICHOR. VERRVC.



Cette dent de lion ſort de terre drés le commencement du printems, portant feuilles de cichoree, fort entaillees, en mode de ſagette, couchees par terre. Sa tige eſt haute d'vn empan, ronde, liſſee, rougeátre, creuſe, pleine de ius blanc cõme laict: ſa fleur eſt iaune, feuillue, au lieu de laquelle tombee croiſt vne teſte bourrue, œuure admirable de Nature quaſi ſe voulant iouer, laquelle en fin (le vent ſoufflant) s'en va en l'air par flocs. Sa racine reſemble fort à celle de la cichoree, ell eſt pleine de ius blanc comme laict, beaucoup plus amere. Cuitte rétraint l'eſtomac relaſché, crue reſerre le ventre, eſt bone aus dyſenterics, encore meilleure cuitte auec lentilles. Le ius beu ſert au flus de ſperme, cuitte en vinaigre guerit les difficultés d'vrine. La decoction de toute la plante eſt profitable à ceus qui ont la iauniſſe. Les Magiciens ont dit que ceus qui ſont oins du ius de toute cett'herbe auec huile, aquierent la grace & faueur des homes, & impetrent plus facilement ce qu'ils veuleut. Or la pareſſe eſt grande en nos apoticaires, leſquels aians force endiue aus iardins, & force cichoree aus chams, au lieu d'icelles aucunesfois prenẽt l'herbe d'eſparuier, aucunesfois la laitue ſauuage, & en tirent de l'eau par leurs alembics de plomb, & l'apellent fauſſement eau d'endiue, choſe deteſtable: car iaçoit que l'herbe d'eſparuier, & la laitue ſauuage ſoient refrigeratiues, toutesfois outre ce qu'elles n'ont aucune conuenance auec le foye, le laict duquel elles ſont pleines, principalement lors qu'ils les cueillent, en aucunes ſienes parties eſt ſi chaud, qu'il pique & brule la langue des autres parties, il fait tant dormir, qu'aucuus le mélent auec le meconium, comme Dioſcoride dit ci-apres.

Pareſſe & erreur des apoticaires.

Il y a vn'autre ſorte de cichoree qu'aucuns apellent Zacintha. Nous le nommons de ſon effet Cichorium Verrucarium, Cichoree aus verrues, ou aus poireaus. Sa racine eſt comme celle de la reiponce, noirátre, auec pluſieurs filamens. Les feuilles ſemblables à celles de la cichoree, mais plus rudes. Les tiges ſont hautes d'vne coudee, & aucunesfois plus, menues, aſſes rudes, au ſommet deſquelles y a des fleurs dorees, comme celles de la cichoree, leſquelles flaitries reſte vne ſemence brune, raiee de long toutalentour comm' vn melon. C'eſt merueille de la vertu qu'a cett' herbe à oſter les poireaus: car ie ſay qu'aucuns aians les mains toutes pleines de force poireaus, ont eſté gueris aprés auoir mangé vne fois ſeulement en ſalade des feuilles de cette cichoree. Pareil effet eſt en la graine, ſi ceus qui ont les verrues en mangent par l'eſpace de trois iours du poids d'vne drachme, quand ils ſe vont coucher. Ce que les gens ſtudieus de cette connoiſſance doiuent attribuer, & en ſauoir bon gré à Franciſ. Calzolarius Apoticaire Veronois, qui m'a enuoié cette plante auec ſes vertus & proprietés. Dauantage Augerius de Busbecke Flamand m'a enuoié de Vienne vn autre ſorte de cichoree apportee de Conſtantinoble, aiant force racines, comme l'aſphodele, de la figure preſque des gouſſes de réfort, le pourtrait de laquelle nous auons ci fait mettre pour la nouueauté. Aucũs auſsi nombrent pour eſpece de cichoree l'herbe nommee par Pline de ſa fleur bleuë Cyanus *, d'aucuns Battiſecula, ou Battiſuocere, en noſtre vulgaire Fiorcampeſe: parce qu'elle croiſt aus chams entre les blés en May & Iuin. Les filles de village l'aiment fort pour faire bouqués & chappeaus. Quant à moy ie ne ſay pour quelle raiſon ou marques, ils la font eſpece de cichoree. Il y en a de deux ſortes, l'vn eſt grand, l'autre eſt petit. On trouue le petit plus ſouuent par les chams, aiant vne feuille longue, velue, blanchátre, diuiſee par certaines barbes. Il produit pluſieurs tiges, longues de deux coudees, velues, garnies de feuilles moindres, en la cime des fleurs bleuës, crenees alentour, ſortãs d'vne couppe aſpre, vne racine ſeule auec pluſieurs fibres. Le grand a les feuilles plus larges, plus blanches, plus velues, nullement diuiſees, comme celles de Lychnis: les tiges plus viues, plus blanches, & plus courtes: les fleurs beaucoup plus grandes, & plus ouuertes. Il croiſt aus montaignes plus ſouuent qu'aus chams. Il n'ya autheur ancien, que ie ſache point, qui ait écrit de leurs proprietés, toutesfois Placentinus aiant entendu d'aucuns que l'aubifoin eſtoit naturellement contraire à la peſte, en ſon ſyrop de cichoree qu'il loue fort comme tresbon contre la peſte, il a melé de l'aubifoin. La poudre du grand aubifoin prinſe en breuuage auec eau de plantain, ou du grand ſymphitum, ou de la queuë de cheual, eſt bone à ceus qui ſont tombés de haut, & à ceus qui crachent le ſang. Le ius appliqué ſoude les plaies fraiches, & guerit les vlceres de la bouche. Les feuilles des deux, ou la graine cuittes en vin, & beuës, ſeruent à ceus qui ont eſté piqués des ſcorpions, & phalanges. Le ſuc guerit les inflammations des yeus. Galien au liure 8. des ſimpl. décrit ainſi les proprietés de l'endiue

La cichoree aus verrues.

* En Franc. *Aubifoin, & bluet.*

Aubifoin bõ contre la peſte.

BLVET GRAND.



BLVET PETIT.



de l'endiue & cichoree. L'endiue eſt vn' herbe aſſes amere, mais la ſauuage l'eſt dauantage : pource aucuns l'apellent picris, c'eſt a dire amere, d'autres, cichoree. Ell'eſt ſeche & froide au ſecond degré. La cultiuee eſt plus refrigeratiue que la ſauuage, la grande humidité auſsi empéche la ſiccité. L'vne & l'autre ſont aucunement aſtringentes, comm'auſsi eſt la condrille qui eſt vn'autre eſpece d'endiue. Et au li. 8. de la cõpoſ. des med. ſelon les part. il dit, L'endiue & cichoree ſont bones à manger : nos païſans mangent de toutes deus cuittes & crues. Ces herbes de leur nature ſont aucunement froides, peu ameres, & moiennement aſtringentes : pour raiſon deſquelles qualités ſont treſsingulieres aus intemperatures chaudes du foye. Car outre ce qu'elles le refraichiſſent moderement, elles le fortifient à raiſon de leur aſtriction, & nettoient les bouts des veines du creus du foye qui répondent à ceus du rond du deſſus d'icelui. Elles n'offenſent point fort les froides intemperatures, comme font celles qui ont vne humidité froide, ſans aſtriction ou amertume: item la ſubſtãce de ces herbes aide grandement au foye, encore que ſans la corruption d'humeurs ſereuſes & liquides l'intemperature d'icelui ſoit de ſoiméme faite ſeule, ou accompagnee de quelques humeurs que ce ſoient: car eſtans mélees auec miel vuident les humeurs par l'vrine. Mémes ſi eſtans ſeches & pulueriſees on les prend en breuuage, elles font méme operation. Dauantage, leur decoction prinſe en breuuage profite grandement. S'il n'y a intemperature chaude du foye, mais qu'il y ait oppilation, donnent grand ſecours beuës auec du vin blanc ſubtil, y aiouſtant choſes qui prouoquent l'vrine. Leur ſuc auſsi eſt bon & frais & ſeché, les herbes méme ſechees, pilees, & pulueriſees, & prinſes en breuuage, leur decoction pareillement.

Vertus & proprietés.

Les noms. Σέρις en Grec, Intybus ſatiuus en Latin : en Arabe, Dumbebe, Hundebe, ou Endeba: en Italien, Endiuia: en Aleman, Endiuien : en Eſpagnol, Endiuia: en François, Endiue. Σέρις ἄγρια, Κιχώριον, Πικρίς en Grec, en Latin, Cichorium: en Italien Cichorea: en Aleman, Vueguueiſs, & Vueguuartz: en Eſpagnol, Almerones, & Cichoria : en François, Cichoree.

DE LA CONDRILLE. CAP. CXXVI.

LA chondrille qu'aucuns appellent cichoree, les autres endiue, a ſa tige, ſes fleurs & feuilles ſemblables à la cichoree. Qui eſt la cauſe pourquoi aucuns l'ont appellee eſpece de cichoree ſauuage. Toutesfois ell'eſt plus mince par tout. Sur ſes branches on trouue une gomme groſſe comm'une feue, ſemblable au maſtic, laquelle pilee auec myrrhe & miſe dans un linge de la groſſeur d'une oliue attire les fleurs des femmes. De l'herbe pilee auec ſes racines, y aiouſtant du miel on fait des trociſques, leſquels mélés auec du nitre nettoient les uitiligines. La gomme redreſſe les poils mal arrangés : ce que fait auſsi la racine tendre, trampant la pointe d'un' eguille en ſon ius, & la mettant ſur le poil. Cette racine beuë en uin eſt bone contre les morſures des uiperes. Sa decoction beuë ſeule, ou auec du uin reſerre le uentre. Il y a un' autre eſpece de chondrille qui a une feuille longue, trainant par terre, & comme rongee alentour. Sa tige & ſes feuilles ont uertu de cuire & meurir. Son ius redreſſe les poils repliés. Elle croiſt es terres graſſes, & cultiuees.

Le lieu. CErtainement la chondrille eſt eſpece de cichoree ſauuuage, de feuilles, de tiges, de fleurs, de graine, plus menues. Ell'eſt commune non ſeulement en la Tuſcane, ains auſsi par toute l'Italie, où on la void fleurir en ſa ſaiſon volontiers ſur les leuees des foſsés, & le long des grans chemins : on en mange en ſalade ne plus ne moins que la cichoree, encores qu'elle ſoit plus amere. On en trouue vn'autre ſorte qui n'eſt fort diſſemblable, toutesfois elle n'a pas ſes feuilles ainſi decouppees, ne tant pointues. Nous l'apelons en noſtre vulgaire Lattaiuola à raiſon du laict duquel ell'eſt pleine en toutes ſes parties, principalement en ſa racine. Nos païſans la mangent indifferamment en leurs ſalades au lieu de cichoree. Galien au liu. 8. des ſimples,

CHONDRILLE I.



CHONDRILLE II.



simples, traitant de l'endiue & cichoree fait mention de la condrille, n'en disant autre chose, sinon qu'elle est espece de cichoree. Toutesfois au liure 2. des alimens. il n'a dit estre semblable ne à l'endiue, ne à la cichoree, mais à la laitue. Χονδρίλλη en Grec, en Latin, & en Italien, Chondrilla: en Arabe, Candarel, Cadaron, ou Amiron: en Espagnol, Leitugas, & Lechugas dentre los planos: en François, Lettron. *Les noms.*

DE LA COVRGE. CHAP. CXXVII.

LA courge est bone à manger. Pilee crue & appliquee mitigue les tumeurs & apostemes. Les raclures d'icelle applicquees sur le deuant de la teste des petis enfans gueriſſent les inflammations des parties d'alentour du cerueau: elles sont bones aus inflammations des yeus, & aus podagres. Le ius des raclures broiees, seul ou auec huile rosat guerit les douleurs des oreilles distillé au dedans: applique soulage les grandes ardeurs de la peau, durant les fieures ardantes. Le ius de toute la courge bouillie, & épreinte, beu auec un peu de miel & de nitre lâche doucement le uentre. Le uin mis dans une courge de nouueau creusee, & qu'on la mette au serain, estant beu émouuera le uentre.

COVRGE.



LA courge des iardins qu'on mãge en esté souuẽt, acoutree en plusieurs façons, se trouue estre de trois sortes, assauoir, longue, ronde, platte, lesquelles combien que soient differentes de forme, nonobstant ne sont pas differentes de qualités, ne de nature. Car comme dit Columelle, & Pline au liure 19. chap. 5. on peut aisément changer la forme des courges par art, & culture. Les graines plus prochaines du col font venir les grandes courges, aussi sont celles du fond, mais non pas si grandes: les graines du milieu, les rondes: celles des costés font venir les grosses, courtes, & plattes, propres à tenir vin, huile, ou autres liqueurs, comme pots ou barils. Si on les veut auoir fort grosses, il faut prendre la graine du milieu de la courge, & la planter le bout haut dans terre. Mais il faut biẽ garder les femmes d'aller où elles sont, car si elles touchẽt les ieunes courges, elles se flaitrissent aisément, sur tout quand elles ont leurs fleurs, mémes les font mourir de leur seul regard. Celles qu'on veut garder pour graine, doiuent estre des premieres venues, & les faut laisser pendues en leur plante iusques à l'hyuer: puis estant cueillies qu'on les laisse au soleil, ou à la fumee, iusques à ce qu'elles soient bien seches, autrement leur graine aisément se pourrit & se gaste. Les courges aiment merueilleusement l'eau, tellement que si on approche vn vaisseau plein d'eau d'vne courge à quattre ou cinq doigts pres, deuant le lendemain on connoitra qu'elle sera abaissee, & approchee de l'eau. Pour faire venir des courges sans graine, il faut faire tramper dans *Les especes.*

COVRGE D'INDE.



huile de seſame les graines qu'on veut semer, trois iours deuant que les semer. La courge a ses feuilles de la figure de celles du liarre, fort amples, aucunement blanchatres, des fleaus comme sarmens faits à angles, & trainans par terre. Mais si elle peut trouuer vn appui, elle s'y prend aisément, & s'y attache par ses villes & tendons, par le moien desquels elle grimpe sur treilles & arbres, & s'y entortille. Elle porte des fleurs grandes, blanches, façonnees en mode d'étoille, peu d'icelles portans fruit. On les connoit par vne certaine grosseur qui paroist sous icelles. Il y a d'autres sortes de courges apportees en Italie de païs étrãges, qui se peuuẽt garder tout l'hyuer fraiches. On dit qu'elles ont esté apportees des Indes occidentales, dont plusieurs les apellent courges d'Inde. Il y en a de plusieurs sortes differentes de grandeur, de figure & de couleur, neantmoins toutes retirẽt à la figure des melons. Mais il y en a de grandes, de petites, de moiẽnes, de longues, de rondes, & de diuerses couleurs, lesquelles sont tant conneuës à tous, qu'il n'est besoin de les décrire. Elles ont les feuilles plus grandes que les nostres, plus fermes, rudes, dependans d'vne queuë aspre & rude, de figure de celles de la vigne. Elles ont des sarmens gros, faits à angles, rudes & velus. Ils trainent par terre d'vn long traict, elles montent aussi sur les treilles & cabinés, pour y faire ombre. Leurs fleurs sont grandes, presque de la figure du lis, & dorees. On cueult le fruict en autonne, on le garde tout l'hyuer aus cuisines. Elles ont au dedans vne graine grande, de la figure d'vne amande, où vn noiau est enclos dous & suaue. Elles sont assés douces, non si fades que les nostres, neantmoins ne sont pas fort plaisantes au gouſt, si on ne les appréte auec force bone sauſie. Les feuilles de nos courges vulgaires chassent les mouches des bestes cheualines, si on les en frotte. Mises sur les mamelles des femmes acouchees font perdre le laict. L'huile faict des fleurs de courges, long tems tenues dans l'huile au soleil, eteint la chaleur des reins, si on les en oint, appaise la douleur de teste causee de chaleur, principalement es fieures. La cendre de courge seche guerit les brulures, & les vlceres des parties honteuses. Galien a décrit les qualités des courges au liu. 8. des simpl. ainsi que s'ensuit, La courge est froide & humide au second degré. Pource le ius des raclures d'icelle est bon aus douleurs des oreilles où il y a inflammation, auec huile rosat. Si on l'applique aussi toute entiere refraichit moderement les apostemes chaudes & enflãmees. Elle desaltere, & humecte quand on la mange. Et au 2. liu. des alim. il dit, La courge crue est malplaisante à manger, pernicieuse à l'estomac, & de digestion presque impossible, tellement que si quelcun par necessité en defaut d'autre viande est contraint d'en manger, comme quelcun n'y a gueres fit, il sentira vne grande pesanteur dans son estomac auec vne froideur grande, renuersera l'estomac, & fera vomir, qui est le seul moien de deliurer l'estomac des accidens qui le pressent. Ce fruit donc, & plusieurs autres qui ne sont de garde, se doit manger incontinent qu'il a esté bouilli, ou rosti, ou fricasé. La courge, de laquelle nous parlons maintenant, estant bouillie n'a aucune saueur manifeste. si ce n'est que veuilliez apeler saueur, ce qui n'est ne acre, ne salé, ne aigre, ne amer, ne de quelqu'autre gouſt que ce soit, comm'est l'eau. Tous lesquels alimẽs de nul gouſt, les Grecs apellent ἄσαρκα, les Latins, Fatua, fades. La courge donc estant telle, à bõ droit se peut appreſter en diuerses sortes: car estant au milieu de toutes extremités, on la peut tirer à celui qu'on veut La courge de soy donne vne humide & froide nourriture au corps, & pour raison de ce, bien petite. Mais elle passe bien legerement par le ventre: tant à cause de sa substance qui est glissante, que pource que cela est commun à toutes autres viandes qui sont pareillement humides sans aucune astriction. Elle n'est pas de trop mauuaise digestion, pourueu qu'elle ne soit deuant corrompue en l'estomac. Ce que lui auient quelquefois, ou à raison quell'est mal appreſtee, ou qu'elle rencontre dans l'estomac de mauuaises humeurs amassees, aucunesfois aussi pour trop long tems seiourner en l'estomac, ce qui auient aussi à tous autres fruis humides qui ne sont de garde, lesquels se corrompent dans l'estomac, s'ils ne descendent legerement par le ventre. Comme donc la courge seule, & sans aucun meslange prinse, engendre au corps vne nourriture fade, & sans aucun gouſt, aussi estant mélee auec choses fortes & acres, deuient aisément semblable à icelles, comme, si on la mange auec moutarde, la substance & nourriture qui en sera departie par le corps, sera acre auec chaleur manifeste. Par méme raison si on la mange auec quelque viande salee, ainsi qu'aucuns l'aprétent, engendrera au corps vn'humeur salee. C'est vne plaisante viande ainsi acoutree, specialemẽt si la salure est de celles du Ponte, que les Grecs apellent mylla. Bouillie auec des pommes de coing, & cuitte comm'il appartient, l'humeur qui en sera distribuee par le corps, sera aspre. Rostie ou fricassee en la paelle perd beaucoup de son humidité naturelle, le reste estant de peu de vertu, comme ell'est aussi quand ell'est simplement bouillie. Au demeurãt à raison de son humidité naturelle, qui est aqueuse, elle desire bien d'estre accompagnee d'origan. Car toutes viandes de qualité semblable doiuent estre apprétees auec choses piquantes, aigres, aspres, ou salees, si on les veut manger en plaisir, & euiter l'enuie de vomir. Ce que les Latins apellent Cucurbita, les Grecs le nomment Κολοκύνθη ἐδώδιμος: les Arabes, Haraha, Hara, ou Charha: les Italiens, Zucca: les Alemans, Kurbs: les Espagnols, Calabazza: les François, Courge.

La forme.

Autres espe ces.

Les vertus.

Les noms.

DV CONCOMBRE. CHAP. CXXVIII.

LE Concombre des iardins fait bon uentre, & est tresutile à l'estomac. Il refraichit, pourueu qu'il ne se corrompe: il est bon à la ueßie; sa senteur fait reuenir ceus qui sont euanouis. La graine prouoque l'urine mediocrement, & est bone aus exulcerations de la ueßie auec du laict, ou uin faict de raisins cuits par le soleil en la uigne. Les feuilles appliquees

appliquees auec iain gueriſſent les morſures des chiens, auec miel, les epunyctides. La chair de pompon mangee prouoque l'urine, appliquee au yeus guerit leurs inflammations. Ses raclures miſes ſur le deuant de la teſte des petis enfans, gueriſſent les inflammations des parties d'alentour du cerueau: appliquee au front détournent les defluxions qui tombent ſur les yeus. Son ius & ſemence incorporé auec de la farine, & ſeché au ſoleil ſert de bon deterſif pour netoier, & embellir la face. Sa racine ſeche, beuë en eau miellée du pois d'une drachme fait uomir. Si on ueut moderement uomir apres ſoupper, il n'en faut prendre que deux oboles. Cette racine auec miel guerit les ulceres qui getent une ſange ſemblable à miel.

Le pōpon.

CONCOMBRES.



CONCOMBRES LONGS.



IAçoit que les Grecs, comme dit Galien au 2. liu. des alim. apellent Pepona toutes les eſpeces de concombres & melons, toutesfois par ce mot de ſicys, duquel le preſent chap. eſt intitulé, Dioſcor. & Gal. au 2. liu. des alimens, incontinent apres les melons & pompons, n'entendent autre choſe, ſinon ce qui s'apelle en Latin cucumis, concombre. Mais pour cela on ne peut aſſeurement iuger, ſi Dioſco parle *ici* de ce que nous apelons en noſtre Tuſcane Cocomero, les autres Italiés en leur vulgaire Anguria, ou *de celui que les Lombars & Venitians* appellent proprement Cocomero, concombre, tresconneu à tous, *les Tuſcans Cedriuolo.* Car ie n'ai trouué en Dioſcor. ne auteur ancien quelconque les marques, ne deſcription de ce que les Grecs apellent ſicys. Toutesfois que par ce nom de ſicys ſoit *ici* ſignifié noſtre concombre vulgaire, on le peut facilement comprendre de ce que Dioſcor. au liu. 4. dit, que le concombre ſauuage eſt different de celui des iardins du ſeul fruit qu'il produit comme gland, longuet, au demeurant de feuilles, de fleurs, de branches eſtre du tout ſemblable. Puis donc que noſtre concombre vulgaire eſt en tout & par tout ſemblable au concombre ſauuage, ie pui librement & aſſeurement dire, que Dioſcor. décrit en ce chap. les qualités & proprietés de noſtre vulgaire concombre, non de la citrouille. Pource ie croi que le Braſau. a failli en cett'hiſtoire manifeſtement, eſtimant les Grecs anciens, mémement Dioſcor. auoir par ſicys entendu la citrouille ou le cōcombre des Tuſcans. Car outre les raiſons ſuſdites l'authorité de Pline fait pour nous, qui en parle ainſi au liu. 19. chap. 5. Les concombres ſont fort petis & verts en Italie, es autres regions & prouinces il en croiſt de fort gros, *les vns* iaunes, les autres noirs. Ceus d'Afrique ſont trouués bons, qui y vienent en grande abondance: en *Mœſie ils* ſont fort gros. Quand on les a mangés, ils demeurent dans l'eſtomac tout vn iour. Qui eſt le propre des concombres, non des citrouilles ou anguries: car elle deuienent fort groſſes en Italie, & parce qu'elles ſont aqueuſes & fort douces, eſtans bien meures paſſent legerement par le ventre. Ce qui n'auient à nos cōcombres vulgaires, leſquels eſtans pleins d'vn ius froid & gluant, & par conſequēt de tresdifficile digeſtion, ils demeurent bien long tems à deſcendre par le ventre. Outre ce, comme dit Pline au lieu preallegué, ſi on met la fleur d'vn concombre dans vne canne ou tuiau, ils y croiſſent en vne merueilleuſe longueur. Item ils haïſſent tant l'huile, que ſi ſous ceus qui pendent de leurs branches on met vn pot plein d'huile, ils ſe retireront, & ſe courberont cōtremont, ce qu'on ne pourroit faire des citrouilles, qui ſont toutes rondes. Plus, nous voions des concombres eſtans mis en fleur dans vne canne, croiſtre en vne merueilleuſe longueur, de la graine deſquels ceus qui vienent, gardent méme figure, de ſorte que pendans de leurs branches ſemblent eſtre ſerpens entortillés. Les cōcombres ſe gardent verts, comme dit Pline, preſque iuſques aus autres nouueaus, non ſeulement en eau & ſel, mais auſsi dans vne foſſe en terre, en lieu où le ſoleil ne frappe, dedans laquelle foſſe faut mettre du ſable, les concombres deſſus, puis le couurir de fom ſec, & par deſſus de terre. Tous haïſſent l'hyuer & le froid, ils ſortent de terre ſix ou ſet iours apres auoir eſté ſemés. On les rend fort tendres, & tresplaiſans au gouſt, ſi on fait tramper la graine dans du laict deuāt que les ſemer. Qui en voudra auoir de bien auācés, le fort hyuer paſsé, qu'il mette de la terre bien fumee dedans des paniers, & qu'il la ſeme, l'arrouſant de peu d'eau. Les ſemences naies aus iours tiedes, qu'il fait ſoleil, il

Faute du Braſau.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0455-4 DFG

cõuient mettre ces paniers à l'air pres des maisons,& les garder de tout vent:quand il fait froid,ou autre mauuais tems: les faut retirer dans la maison. Et ce faut cõtinuer iusques à ce que l'equinocce du printems soit passé, & qu'il n'y ait plus aucune crainte de gelees.Puis on mettra les paniers entiers dans terre : ainsi on aura du fruit auant la saison. Le concombre frais,taillé en pieces, & appliqué appaise toutes inflammations.Aus fieures ardantes il oste la grande secheresse de la langue,si on en tient souuent en la bouche. Que c'est que les anciens apelloient Pepones,& Melopepones,& si sont nous melõs & põpons,ie ne l'oserõi dire asseurémẽt: encores qu'aucuns disent que Gal.au 2.liu. des alim. apelle Melopepones nos cõmuns melons,Pepones ce que les Venitians du mot corrompu apellent,Pipone,pompons.Mais veu que Ga.dit la chair du dedans de ce qu'il apelle pepones,qui touche la graine encloſe,n'estre bone à manger,celle des melopepons estre bone, qu'on mange ordinairement,ie doute touiours& ne pui resoudre que c'est que Gal.entẽd par Pepones,& Melopepones. Car la chair de nous melõs & põpons se mãge,ou ne se mange pas selon qu'ils sont plus ou moins meurs,à cause qu'ẽ tous deus parfaitemẽt meurs cette chair du dedans, où est la graine encloſe,tõbe de soiméme au milieu toute flaitrie,& sans aucun gouſt:par ainsi ne se mange iamais.Quãd ils ne sont par trop meurs,& leur chair est ferme,on la mãge toute, la graine seulemẽt ostee.Pour lesquelles raisons encores, cõme i'ai dit,que ie soi en doute,siestce que ie suyurai plustost l'opinion de ceus,qui disent que Gal. par melopepones a entendu nous melons,s'il en a eu aucune cõnoissance. I'en di mon opiniõ, laquelle ie laisse à ẽplucher à ceus qui n'ont la gorge de vipere:car il n'ya rien si dous, si suaue, si bon,si profitable, qu'il ne soit amer aus leures enuenimees de médisance. Mais ce qu'il entend par pepones, pour en dire rondement la verité, ie n'en sai rien,sinon que ie ne m'accorde auec ceus qui pensent que les pipone de Venise soient ce que Gal. apelle pepones, encores moins auec ceus qui disent que pepones soient les anguries ou citrouilles. Car Serapion aiant traité des pepons & melopepons, suiuant l'autorité de Gal. par apres à part il traite des anguries, lesquelles il apelle en Arabic, Durlaha, & décriuant leurs proprietés,il ne se sert du témonage des auteurs Grecs, mais seulement des autheurs de sa nation.Qui me fait soupçonner que les anciens Grecs n'ont conneu les anguries.

Erreur de Fuchs.

Fuchs mõtre bien qu'il n'a point veu des anguries,ou qu'il ne les a point cõneuës. Car en ses liures de l'histoi.des plan. il dit les anguries estre nos concombres vulgaires,non sans grand erreur:car iaçoit que les Tuscans apellent Cocomeri, ce que les autres apellent anguries,toutesfois ils ne nõment pas au cõtraire anguries nos concombres vulgaires,comme Fuchs a mal entẽdu, & ausi mal écrit,ains apellent nos dits cõcombres vulgaires Cedriuoli. Quant à nos põpons,combien qu'ils soient tant cõneus qu'ils n'ont besoin d'estre décrits au long,toutesfois ie ne pui que ie ne décriue leur histoire.La plante des melons & põpons (ie presuppose qu'il nous soit permis de les apeler cõme nous voudrons) produit des sarmens longs auec force fleaus & tendõs,ainsi que le cõcombre, la feuille comme celle de la vigne,mais ses decoupeures sont moindres,rudes & velues,des fleurs iaunes, vn fruit grand,cõme la teste d'vn home, aucunesfois plus, d'écorce cartilagineuse.Tous ne sont de méme couleur. Il y en a de vers,de palles,de iaunes, de blancs,de cendrés. Il y en a qui ont cõme vne tissure de ret étendue sur toute leur écorce.Ils sont presque tous canelés,les poupes eleuees çà & là,les caneleures s'assemblãs en vn aus deux bouts. La chair du dedans est bone au gouſt,de diuerses couleurs : en aucuns est rouge, en d'autres blanchâtre, ou entre blanche & rouge.Les meilleurs (il y en a plusieurs qui ne meritent d'estre estimés) sont ceus qui outre leur bone odeur,sont dous,& plaisans au gouſt.Ils ont au dedans force graine,longuette,couuerte d'vn' écorce blanche,contenant au dedans vn noiau dous.Les melons & pompons aiment vne terre bone & grasse, exposee au soleil,& vn lieu libre pour s'étendre à leur aise.Ils demãdent estre arrousés,quand il ne pleut point: quand le fruit commence à meurir,les pluies luy sont tresconstraires, ils en deuienent mornes, sans aucun gouſt,malplaisans à la bouche.Et c'est merueilles,qu'entre plusieurs prouenans d'vne méme plante, il y en a peu de bons,les autres ne valans rien.Les signes de leur bonté sont, sentir fort bon, auoir la queuë fort grosse,estre fort pesant.Aucuns sentent les roses,aucuns le musc:mais c'est par l'industrie des iardiniers, qui auant que semer ouurent vn petit les grains de la semence du costé qu'ils germent,& les font tremper quelques iours

La forme des melons et pompõs.

POMPONS.



CITROVILLES.



ques iours en eau roſe auec du muſc.Il y en a vne ſorte qu'on garde preſque tout l'hyuer, apres auoir eſté cueillis,de couleur iaunâtre,en la Tuſcane on les confit en miel ou ſucere ne plus ne moins que les citrons. Les femmes ont cõuerti les melons en leur vſage pour embellir leur face.Elles les taillent en pieces,y aiouſtans des racines de pié de veau,de couleuree,& du ius de limons,& gettent le tout dans vn alembic. Puis y mettent tant de laict de cheure qu'il couure & ſurpaſſe le tout, le font diſtiller dans eau bouillante, de l'eau qui en ſort s'en agencent le viſage. La graine ſert grandement en medecine. Sa decoction épaiſſe & blanche comme laict eſt fort propre à ceus qui ont la fieure, s'ils en boiuent auec orge mondé, car non ſeulement il refraichit, & étanche la ſoif, ains auſsi ouure les oppilations du foye, & des vaiſſeaus, & fait vriner. On en ordonne auſsi à ceus qui ont la tous, aus phthiſics,& hectics,auſsi aus ardeurs d urine auec des paſtilles d'alquequange,ou ſuc de rigaliſſe,peu de mummie,peu auſsi de gomme Arabique,& de tragacant.Encores vaut il mieux de la bailler auec decoction de graine de pauot,de fruis d'alquequange,& mau ues.Voila quant aus melons & pompõs.Reſte de dire quelque choſe de Anguria que Serapion apelle Dſſlaha.C'eſt donc Anguria vne plante aiant mémes feuilles que la coloquinte,toutesfois plus grãdes, aſpres, entaillees alentour,vne tige ſarmenteuſe,trainant par terre,ainſi que celle du concombre & pompon. Elle produit vne fleur doree,vn fruit merueilleuſement gros,peſant,rond,d écorce vnie,verdoiante, tachetee, & blanchâtre du coſté qu'elle touche la terre,de chair humide au dedans,aqueuſe, fort douce en aucunes, en d'autres aucunement aigre,ou de nul gouſt,& fort propre pour étancher la ſoif.Sa graine eſt au dedans large,deux fois plus grande que celle des pompons,d'écorce plus ferme,& de noiau plus grand.Ell'eſt de differentes couleurs,les vnes l'ont noire,les autres rouge.Le fruit cueilli ſe garde long tems aus greniers mis dans vn monceau de fourment,où non ſeulemẽt il ſe garde de pourriture,ains s'y meurit, s'il a eſté cueuilli peu meur.Il eſt froid & humide au ſecond degré,fort propre à étancher la ſoif. Pource les Italiés aus iours caniculiers s'en ſoulagent prenans de la pouppe interieure.Il profite merueilleuſement aus fieures ardentes, & à la ſechereſſe de la langue.Il domte les humeurs aigues, & aide à guerir les fieures cauſees de malignité d'humeurs plus que d'abondãce d'icelles:car l'angurie,ainſi qu'écrit Serapion,ne laſche point fort le ventre au commencement:pource ell'eſt bone à ceus qui ſont de petite complexion,maigres & deffaitz,eſquels il eſt plus de beſoin d'vſer d'alteratifs d'humeurs pluſtoſt que d'euacuatifs:ce que iacoit qu'il ſe puiſſe faire par le moien de medicamens aigres, ſi eſt ce-que ceus qui ſont ſans gouſt & participans de quelque douceur, comm'eſt l'angurie,en ce cas ſont trop mieus ſeans : car il eſt impoſsible que les medicamens aigres, mémement compoſés de vinaigre,ne ſoient inciſifs,& attenuatifs, ce que les corps debiles,maigres,& peu ſanguins ne peuuent ſupporter,parce que les choſes aigres amaigriſſent plus,& bleſſent l'eſtomac.Dauantage en prenant des choſes aigres & aſtringentes,il n'eſt poſsible que les oppilations du foye, & conduis d'icelui ne s'augmentent:car les medicamens aigres & aſtringens deſechent, & n'humectent rien qui ſoit. Mais ceus qui ſont ſans gouſt manifeſte,& de groſſe ſubſtance auec quelque douceur,cõme les citrouilles, de leur temperature naturelle ils humectent & refraichiſſent tout enſemble,& engendrent au foye vn ſang aqueus, qui refrene l'ardeur & malice de la cholere tant au foye qu'aus veines. En regions chaudes la citrouille eſt plus ſuaue.Pource alentour de Rome,en la Champagne d'Italie,en la Pouille, Calabre, & Sicile, il y a de meilleures citrouilles,& plus groſſes qu'ailleurs. Galien traitte ainſi des concombres au 8.liu. des Simp.Le concombre qu'on mange,eſtant meur eſt de ſubtile eſſence,n'eſtant meur, de plus groſſe. Les concombres participent de qualité abſterſiue & inciſiue,pource ils prouoquent l'vrine, & rendent la peau du corps nette & polie,principalement ſi on vſe de la graine ſechee,puluriſee, & bien ſubtilement paſſee pour vne poudre abſterſiue.Ils ſont de temperature froide & humide, non par trop, mais quaſi au ſecond degré.Toutesfois ſi on fait ſecher leur graine ou racine,elles perdent leur humidité, & deuienent deſiccatiues au premier degré,ou au commencement du ſecond, & ont plus grande vertu abſterſiue que la chair du fruit.Et au 2.des alimens.Ils prouoquent l'vrine comme les pompons:mais moins, parce qu'ils ne ſont de ſubſtãce ſi humide, parquoi ils ne ſe corrompent ſi toſt en l'eſtomac.Ceus donc qui peuuent bien digerer les concombres,quand ſe fians en la bonté de leur eſtomac ils ſ'en ſont remplis,& en ont mangé leur ſaoul, auec le temps ſe trouue dans leurs veines vn amas d'humeurs froides & groſſes, lequel ne ſe peut aiſément conuertir en bon ſang,quelque deuoir que facent les veines à le digerer.Pource ie conſeille qu'on s'abſtiene de toutes viandes de mauuaiſe nourriture,encores qu'aucuns en facent bone digeſtion.Car auec le tems ſans y penſer,petit à petit d'icelles s'amaſſe vn mauuais ſang dãs les veines,qui pour petite occaſion de pourriture qu'il puiſſe rencontrer,cauſe des fieures fort grandes, & fort malaiſees a guerir.Et vn peu au deuant parlant des pompons il dit,Les pompõs vniuerſellement de leur naturel ſont frois & fort humides. Ils ont auſsi quelque vertu abſterſiue, au moien de laquelle ils font vriner, & paſſent par le ventre plus legerement que la courge,ou les melons.Qu'ils ſoient abſterſifs on le peut connoitre,en frottant la peau du corps qui ſera ſale.Parquoi ils peuuent effacer les taches du viſaige cauſees du ſoleil,les lentilles,les ordures de la peau ſuperficiaires de mauuaiſe couleur.La graine qui eſt dedans leur chair a plus d'efficace à cela, tellement quell'eſt bone à ceus qui ont les reins chargés de grauelle.Le pompon engendre au corps vn'humeur mauuaiſe,principalemẽt n'eſtant bien digeré:il cauſe auſsi vne maladie nommee cholera:car n'eſtant encores corrumpu, il eſt propre à faire vomir. Que ſi on en mange par trop,ſi on ne mange par deſſus des viandes de bone nourriture, infalliblement il fera vomir. Quant aus melons il dit, les melons ſont moins humides que les pompons,ne de ſi mauuauiſe nourriture, moins prouoquent à piſſer, & plus tard deſcendent par le bas. Ils n'ont telle vertu de faire vomir que les pompons, auſsi ne ſe corrompent ils ſi aiſément en l'eſtomac,quand en icelui y a quelque amas de mauuaiſes humeurs, ou quand il y a quelque autre cauſe de corruption.Au demeurant combien qu'ils ne ſoient ſi bons à l'eſtomac que les fruis d'autõne,toutesfois ils n'y nuiſent pas tant que les pompõs.Au reſte il ne me faut oublier à dire qu'il y a vn impoſteur qui m'a reprins de ce que i'ai écrit ce mot de σικυς ſicys, ſignifier ſeulement cucumis, le concombre, lequel ſignifie en general tous fruis qui ne ſont de garde,comme pompõs, melons,concombres,citrouilles,& autres ſemblables.Et pour le prouuer il allegue Galien au liure 2.des alim.où il écrit,qu'il y a des Medecins qui diſent qu'il ne faut apeller le fruit pepon:ſimplement pepon,mais ſicyopepon,comme ſi pepon eſtoit vn eſpece de ſicys.Ce que Galien ne dit,ains au contraire il reprouue,écriuant ainſi, Aucuns Medecins ne veulent ſimplement nommer pepona,mais ſicyopepona.Quant à nous,nous ne nous ſoucions de telles choſes,comme ne ſeruans de rien en Medecine:car il vaut mieus clerement declarer vne choſe, que l'obſcurcir par telles trop curieuſes diſputes.Or lors nous la declarerons clerement, quand choiſiſſans les mots plus communs

La forme de Anguria.

Les uertus.

Proprietez ſelon Gal.

Le tempera ment.

& vulgaires, nous garderons leur ſignification. C'eſt ce que Gal. en dit. D'où il appert la cauillation de ce ſot eſtre plus contre luy, que contre moy. Car ie n'ay onques nié ce mot de ſicys pouuoir en general ſignifier tous les fruis ſuſdis, mais i'ay dit que Dioſcor. particulierement par ce mot entend noſtre vulgaire concombre, comm'auſsi Galien entend, es liures duquel il ne me ſouuient iamais auoir leu, que ſicys ſignifie autre choſe que le concombre. Pource voulant declarer au liure allegué la nourriture que donne le concombre au corps, apres auoir traitté des melons & pompons, il fait vn chapitre à part qu'il a intitulé περὶ σίκυος du concombre, ne le pouuant autrement apeler que ſicys. Ce qu'il a fait auſsi au liure 8. des ſimples, traittãt du concombre ſauuage & priué. Σίκυος ἥμερος en Grec, en Latin, Cucumer ſatiuus: en Arabic, Chathe, ou Chetha: en Italien, Cocomero, & Cedriuolo: en Aleman, Cucumern: en Eſpagnol, Cocombro: en François Concombre. Πέπων en Grec, en Latin auſsi, Pepon: en Arabic, Batheca, ou Bathiech: en Italien, Mellone: en Aleman, Pfeben, & Melaon: en Eſpagnol, & en François Melon. Anguria en Latin, & en Italien: en Arabic, Dullaha: en Aleman, Gurchen: en Eſpagnol, Cocgombro: en François,* Concombre.

Les noms.

*Citrouille, non pas concombre.

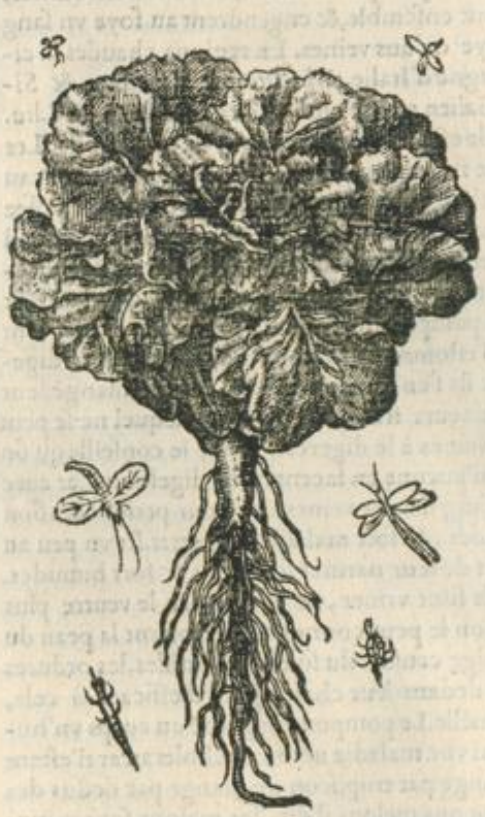
DE LA LAITVE. CHAP. CXXIX.

LEs laitues des iardins ſont de leur nature refrigeratiues, bones à l'eſtomac, ſont dormir, lâchent le uentre, ſont uenir le laict: eſtant cuittes ſont plus nourriſſantes. Il eſt bon de ne les point lauer pour ceus qui ſont ſugets à mal d'eſtomac. La graine prinſe en breuuage fait perdre tous ſonges & imaginations & appetit de luxure. Si on cõtinue trop d'en manger nuiſent à la ueuë: elles ſont bones aus inflammations & eryſipeles. On en met en compoſte. Quand elles ont getté la tige pour grener, elles aquierent une uertu pareille au ius ou au laict des laitues ſauuages.

DE LA LAITVE SAVVAGE. CHAP. CXXX.

LA laitue ſauuage eſt ſemblable à la laitue des iardins, horſmis que la tige eſt plus grande, les feuilles plus blanches, plus aſpres, & plus grailes. Elle eſt amere, & a une uertu ſemblable aucunement à celle du pauot. Pour ceſte cauſe aucuns mettent ſon laict en la compoſition du meconium qui eſt faict du ius du pauot. Ce laict beu du pois de deus oboles auec du uinaigre miellé euacue les ſuperfluités aqueuſes du corps, oſte la maille en l'œil, & tous eblouiſſemes de la ueuë. Il eſt fort bon à mettre ſur les brulures auec laict de femme. En ſomme il fait dormir, il allege les douleurs, il prouoque les fleurs, on le boit contre les pointures des ſcorpions, & des araignes phalenges. Sa graine comme celle de la laitue des iardins fait perdre tous ſonges & imaginatiõs d'amour, & prue de tout appetit de luxure. Son ius fait le même, mais non auec ſi grãde efficace. On garde ſon laict dans un pot neuf de terre, ſeché deuãt au ſoleil, cõme on fait de autres liqueurs.

LAITVE CAPVSSE.



LAITVE EN FLEVR.



DE toutes les herbes des iardins la laitue eſt la plus conneuë, de laquelle iaçoit qu'on trouue pluſieurs eſpeces en Italie, comme tout l'eté on peut voir es iardins & herberies, toutesfois il ne faut penſer qu'elles ſoient differentes de nature & proprietés, bien diroi-ie l'vne eſtre meilleure que l'autre à manger. Car qui eſt ce qui ne confeſſera celle qui eſt bien ronde, bien capuſſe & tendre eſtre beaucop meilleure au gouſt qu'vne grande laitue, large, dure, & aiant du laict? Il y a vne laitue appelee des Grecs Laticaulis, de ſa tige large, vn'autre rotundicaulis, de ſa tige ronde, vn'autre ſeſsilis, parce qu'elle croiſt contre terre, comme ſi elle etoit aſsiſe. Nous la diuiſons en laitue capuſſe, ronde & creſpue. Les laitues auſsi ſont differentes de couleurs de feuilles, aucunes eſtans fort vertes, les autres verdatres, les autres blanchatres, il y en a qui ſont ſemees de taches rouges comme ſang, qu'on dit auoir eſté trãſportees de Cipre. La creſpe a les feuilles creſpues & vndoiãtes, ſemblables à la grande endiue, entaillees alentour. La ronde eſt étendue en rondeur, de feuilles

Les eſpeces & formes d'icelles.

LAITVE SAVVAGE.



de feuilles plus rondes,& plus tẽdres,fort ſerrees l'vne contre l'autre.La capuſſe ou aſsiſe contre terre n'eſt de feuilles gueres differente de la laitue ronde,mais elles ſont amaſſees en rond, comm' vne boule,& ſont vne laitue groſſe comm'vn chou capu.Il y en a vne quatriéme eſpece eſtimee la meilleure pour manger,apelee vulgairement laitue Romaine,qui a les feuilles plus grandes,plus graſſes,plus vertes.Elle croiſt en groſſe teſte de figure ouale,ſi on la lie à la cime, & deuient plus blanche & plus tendre, principalement ſi on l'enuironne de terre iuſques à la cime.Par cet artifice elle s'attendrit merueilleuſement,& ſe fait plus blanche, & meilleure au gouſt. Toutes laitues gettent vne tige blanchatre,pleine de laict,branchue en la cime,pleine de feuilles finiſſans en pointe,eſtans vieilles deuiénent ameres. Les fleurs iaunes ſortent au ſommet des branchettes leſquelles auec le tems ſe cõuertiſſent en bourre,qui s'en va en l'air. Toutes ont vne graine longuette, pointue, blanche, noire auſsi. Elles croiſſent quatre ou cinq iours aprés auoir eſté ſemees, eſtans cruës on les tranſplante.Le tems paſsé on ſeruoit les laitues à la deſſerte. Pource Martial dit,

La laitue.lon ſeruoit la derniere
A noz ayeuls,pourquoi donc la premiere
En noz repas maintenant là ſert-on?

Les vertus.

Le ſuc de la laitue appliqué auec huile roſat au front & aus tamples,non ſeulemẽt cauſe le dormir à ceus qui ont la fieure, mais auſsi il appaiſe la douleur de teſte. Il eſt fort bon en gargariſmes auec ius de grenade contre l'inflãmation de la luette. Si on en frotte les genitoires, il appaiſe les pollutions nocturnes,& le flus ſpermatic,mémement y mélant vn peu de camfre: mais il étaint tout appetit de luxure. Autant en fait la graine beuë auec decoction de ſemence de pauot:ce qui eſt auſsi treſbon aus ardeurs d'vrine. L'vſage des laitues eſt defendu aus pouſsifs,à ceus qui crachent le ſang,aus phlegmatics,& principalement à ceus qui veulent auoir des enfans. La ſauuage qui croiſt es chams eſt aiſee à connoitre: parce que de tige, de fleurs, de ſemence, & de feuilles elle retire à celles des iardins,portãt ſes fleurs & graines,mais ell'eſt amere au gouſt, & pleine de laict. Theophr. au li.7.chap. 6. de l'hiſt.des plan. la décrit ainſi, La laitue ſauuage eſt de feuilles plus petites que celle des iardins, leſquelles eſtans en leur parfaite grandeur ſont piquantes & épineuſes:ſa tige auſsi eſt moindre. Ell'a vn ius acre & medecinal:elle croiſt aus chams. On tire ſon laict durant la moiſſon du fourmẽt,il purge l'eau de l'hydropiſie, oſte tout éblouiſſement de la veuë, les mailles des yeus auec laict de femme. Gal. au li. 6. des ſimp. dit que la laitue des iardins eſt vn'herbe qu'on mange,froide & humide,non pas extremement, car elle ne ſeroit pas bone à manger,ains comme l'eau de fontaine eſt froide.Pource elle eſt bone aus apoſtemes chaudes & enflãmees, & aus petis eryſipeles,aus grans elle ne ſeroit ſuffiſante. C'eſt vne viande qui deſaltere. Sa graine beuë arreſte le flus ſpermatic,on l'ordonne auſsi à ceus qui ne font que ſonger à l'amour. Autant en fait la graine de la laitue ſauuage, le ius de laquelle nettoie la maille en l'œil,& tous éblouiſſemens de la veuë:on en met auſsi ſur les bruleures auec du laict de femme. Et au 2.li.des alimens,il dit ainſi, Pluſieurs Medecins preferent la laitue à toutes autres herbes de iardins, comme les figues à tous autres fruis d'autonne: car entre toutes herbes on n'en trouue point qui ſoit de meilleure nourriture.Ce qu'aucuns blãment en elle, ce luy eſt le plus louable:que s'il eſtoit ainſi,non ſeulement elle ne ſeconderoit pas toutes autres herbes, mais auſsi elle ſeroit à comparer à toutes autres viandes de tresbone ſubſtãce,& de treſgrande nourriture. C'eſt qu'ils diſent que la laitue engendre du ſang.Aucuns ne diſent ſimplement du ſang,mais beaucoup de ſang, diſans la laitue engendrer beaucoup de ſang:leſquels combien que plus prudemment ils la blãment, toutesfois ils ſont plus élongnés de la verité que les autres: parce que ce n'eſt pas vice d'engendrer beaucoup de ſang:car il eſt certain que cette viande eſt de ſubſtãce treſlouable qui engendre beaucoup de ſang,ſans aucune autre humeur.Que s'ils la blãment,à cauſe qu'elle produit force ſang,on y peut aiſément remedier, en faiſant plus grand exercice,& en mangeant moins d'icelle. Voila ce que nous auons voulu dire contre ceus qui blãment cette viande.Ce pendant il faut noter que les autres herbes engendrẽt bien peu de ſang, & mauuais,la laitue ſeule n'en engendre pas beaucoup,ne mauuais,ne parfaitement bon auſsi.On la mange plus ſouuent crue.En eſté quand ell'eſt preſte à getter graine,on la fait bouillir en eau, puis on la mange auec de l huile,du garon,& du vinaigre,ou auec quelqu'autre ſauſſe,ou viande,mémement ſi ell'eſt appreſtee auec fourmage.Pluſieurs deuant qu'elle monte en tige, la mangent bouillie auſsi en eau, ce que ie fay, depuis que mes dens m'ont commencé d'empirer.Ce que m'a apprins vn mien amy, ſachant que de long tems i'vſoy ordinairement de cette viande,& voiant que ie ne la pouuoy mácher ſans grande peine.En ma ieuneſſe ie mangeoi des laitues,à raiſon que i'auoi la bouche de l'eſtomac touiours bouillante de cholere qui y abondoit,leſquelles moderoient cett'ardeur.Au contraire en ma vieilleſſe i'en mange de propos deliberé pour me faire dormir.Car en ma ieuneſſe ie m'eſtoi ſi bien acoutumé à veiller pour étudier, que venant ſur l'áge,auquel tems on ne dort gueres,i'eſtoi fort faché de ne pouuoir dormir, contre laquelle facherie,ie n'ay trouué remede plus ſingulier,que de mãger au ſoir des laitues. Elle s'apelle en Grec θρίδαξ en Latin,Lactuca:en Arabic,Cherbas,ou Chas:en Italien,Lattuca:en Aleman,Lactuck:en Eſpagnol,Lechuga,ou Alfalſa:en François,Laitue.

Les noms.

La nuiſance La forme.

Qualités & vertus. Le temperament.

DV GINGIDIVM. CHAP. CXXXI.

LE *Gingidium qu'aucuns apellent Lepidium,croiſt en grande quantité en Syrie & Cilicie.C'eſt vne petite herbe ſemblable à la paſtenade ſauuage,plus amere,& plus menue,de racine petite,blanche,un peu amere. On mãge cett'herbe,crue, cuitte,& en compoſte.Elle eſt fort bone à l'eſtomac,& fait piſſer.Sa decoction beuë auec du vin prouſite à la veſſie.*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0459-0 DFG

GINGIDIVM.



CERFVEIL.



VISNAGA.



IE n'ai iamais peu estre de l'opinion de ceus qui pésent que nostre cerfeuil soit le gingidium,cóme nous auons montré en nos cómentaires parcideuant imprimés. Pource nous auons reprouué l'opinion de Fuchs & Ruel.Or maintenant ie reconnoi n'auoir failli,aiant eu & veu la vraie plante du gingidium,que Iacob.Anton.Cortusus,home treshoneste,& qui a tresdiligemment recherché les simples, m'a enuoiee, aiant esté transportee de Syrie,auec vn'autre plante étrangiere, qui m'a mandé estre vulgairement apelee Visnaga, laquelle nous auons aussi fait pourtraire.Donc le Gingidium est asses semblable à la pastenade sauuage, toutesfois plus amer, de tige branchue,ronde,haute d'vn pié & demi, canelee, noirátre, noueuse,portant au sommet vn vmbelle blanche, garnie tout alentour de petites feuillettes. Des fleurs sort vne graine, laquelle se meurissant,les vmbelles se serrent comm'en la pastenade,& au toucher on les trouue glueuses.Il a la racine blanchâtre, de la longueur d'vne paume, aucunement amere.Il croist en quantité en Syrie,d'où on a apporté de la graine en Italie, qu on seme es iardins. Aucuns estiment que Visnaga soit le gingidium, ou vne seconde espece d'icelui, parce que les feuilles semblent aucunement mieus resembler à celles de la pastenade.Laquelle opinion ne me plaist,car c'est vne plante beaucoup plus grande que la pastenade,portãt des vmbelles grãdes & fortes,de sorte que des fetus,ou queuës desquelles elles sont composees,on en fait des curedens. Ie l'apeleroi plustost la grande pastenade sauuage : parce que non seulemẽt de toutes ses marques elle retire à la pastenade,ains aussi de vertus. Au reste il nous faut aussi dire icy du cerfeuil, tant à raison qu'on en mange ordinairement, que aussi il sert en medecine. Donc le cerfeuil est vne plante conneuë de tous, croissant par tous les iardins,fraille,tendre,chaque queuë portant six feuilles,entaillees alẽtour cõme les feuilles du persil.Ses tiges croissent iusques à la hauteur d'vne coudee & demie,grasses,rougeatres,vuides,noueuses.Il porte à la cime des vmbelles, ornees de fleurettes blanches,desquelles naissent des menus cornets,tous drois,plusieurs dependans d'vne queuë, pelus, rougeatres, piquans à la cime,esquels la graine est enclose,longuette,brune.Sa racine est courte, mépartie en plusieurs fibres.Toute la plante est douce,& sentant bon,auec vn certain goust vn peu acre,à peine sensible, qui est cause qu'estant mélee auec les autres herbes,on les trouue de meilleur goust. Pline fait mention de Cerephyllum au liure 19.chap.8.En l'equinocce d'autonne on seme le coriandre,lanet,l'arroche,la mauue, le lapathum,le cerephyllũ,que les Grecs apelent Pærerota,tresacre au goust, produisant effet de feu,tressain au corps.Mais ce cerephyllum de Pline, ne peut estre nostre cerfeuil,à cause qu'estant fort cõmun en nos iardins il n'est de si vehemente acrimonie.Ie ne croy aussi que ce cerephyllũ soit la seconde espece d'acanthus, lequel

La forme.

Visnaga.

Le cerfeuil.

Les qualités.

lequel auſsi Pline au liu.& chap.22.dit,eſtre apelé Pæderos,veu qu'acanthus n'a acrimonie quelconque, ſi ce n'eſt poſsible,le pæderos de Pauſanias au liu.2.de la vieille Grece,où il dit,L'herbe pæderos croiſt dedans le circuit du temple de Venus, en lieu exposé au ſoleil,& nõ ailleurs,nõ pas en Sycionie méme.Ses feuilles ſont moindres que celles du fau,plus grandes que celles de l'yeuſe, de figure ſemblable à celles du cheſne, noiratres d'vne part,blanches de l'autre comme celles du peuplier blanc. Mais ie ne pui croire cette plante, à cauſe de ſa grande rarité,eſtre le Cerephyllum de Pline, qu'on trouuoit par tous les iardins. Gal. au liu.6. des ſimpl. fait ainſi mention du gingidium, Le gingidium comm'il ſe montre au gouſt amer & aſtringent, ainſi eſt il de temperature chaude & froide,ſelon ces deux qualités il eſt deſiccatif. Il eſt bon à l'eſtomac, à raiſon de ſon aſtriction qui n'eſt petite.Parquoy il n'a pas grande chaleur manifeſte,mais il eſt deſiccatif au ſecond degré.Et au 2.des alim.Il croiſt force gingidium en Syrie,où on le mange, comme nous la ſcandix: il eſt fort bon à l'eſtomac ou cru,ou cuit en l'eau:mais il ne veut gueres cuire.Aucũs le mangent auec huile & garon. Les autres y aiouſtent du vin ou du vinaigre,car ainſi il eſt beaucoup meilleur à l'eſtomac.Mangé auec vinaigre il donne appetit à ceus qui ſont deſappetiſsés. Il eſt euident cett'herbe eſtre plus medicament qu'aliment,car il participe d'aſtriction & de grande amertume. Voila qu'en dit Galien. Dont on peut aisément conclurre le gingidium n'eſtre point noſtre cerfeuil,veu qu'au cerfeuil on ne connoit aucunement cette aſtriction ne amertume. Γιγγίδιον en Grec,pareillement en Latin,Gingidium,en Italien,Gingidio : en Aleman,Koerffel,* & Kerbelkraut:en François Cerfeuil.

Le temperament & qualités du gingidium.

Les noms.

** Ces mots Aleman & Frãçois ſont les noms de noſtre cerefolium, non pas du gingidium.*

DE SCANDIX. CHAP. CXXXII.

Candix eſt un'herbe ſauuage qu'on mange cuitte & crue,amere,un peu forte & acre,bone à l'eſtomac & au uentre. Sa decoction prinſe en breuuage eſt bone à la ueſsie,aus reins, & au foye.

PEIGNE DE VENVS.



SCandix c'eſtoit vn'herbe ſi conneuë des anciens, qu'ils en mangeoiẽt ordinairement auec autres herbes, nonobſtant ie n'en ai encores point trouué digne de croire, qui l'ait décrite par ſes propres trais,& marques, pour nous la donner à connoitre.Parquoy ie ne ſay cõment, ne par quelle raiſon on pourroit dire ſcandix croiſtre en Italie, & eſtre conneuë de pluſieurs. Hermolaus home treſſauant, & le premier de ſon tems en la cõnoiſſance des ſimpl.ſe dit auoir veu le pourtrait de ſcandrix en vn exemplaire Grec de Dioſcor. ſemblable de feuilles au fenouil,de fleurs iaunes ou blanches,auec de petites cornes au ſommet de la tige.Nous auõs cette méme plante ſouuent entre les blés,en May,& en Iuin, ſpecialement ſur les bors des chams.Et iaçoit qu'Hermolaus quant aus feuilles la parangonne au fenouil,ſi eſtce qu'il me ſemble qu'elle retire plus à la fumeterre, ou à la camomille qu'au fenouil. Ses fleurs reſemblent fort à celles du cerfeuil,& ſont blanchatres, deſquelles en fin ſortent de petites cornes,minces,longuettes, droittes,pointues,non diſſemblables aus éguilles qu'on voit en l'herberobert,au cerfeuil auſsi,combien que le cerfeuil les ait beaucoup plus menues, & plus frailles. De ſorte que qui cõſiderera bien ces deux plantes,il les iugera eſtre d'vn méme genre,encores qu'elles ſoient differentes d'eſpece:ce que montre auſsi leur ſaueur. Pource ceus qui ont dit que le cerfeuil eſtoit le gingidium, ils ne l'ont dit ſans raiſon. Car eſtimans cette plante de laquelle nous parlons maintenant, eſtre la vraie ſcandix, ils croioient aisément le cerfeuil eſtre le gingidium,parce que Dioſcor.a de coutume de décrire les plantes par ordre d'affinité & de ſimilitude.Parquoy ie ſeroy entierement de l'opinion de ceus qui penſent cett'herbe eſtre ſcandix,ſi elle laiſſoit au gouſt autant d'acrimonie & d'amertume, comme les anciens ont attribué à ſcandix. Mais ne trouuant point ces qualités manifeſtes en cette nouuelle ſcandix, que les anciens ont dit eſtre en la vraie ſcandix, ne celles du gingidium,au cerfeuil,ie ſuis du tout contraint d'eſtre contraire à leur opinion. Que s'il n'auient à raiſon de la region & climat que ces plantes perdent leur acrimonie & amertume, ie ne croirai iamais, que l'vne ſoit le gingidium,l'autre,la ſcandix. Hermola. encores qu'il ait veu ce pourtrait en vn exemplaire Grec de Dioſc. ne me ſauroit démouuoir de mon opinion. Car veu qu'il n'ya autheur quelconque qui ait fait deſcription de ſcandix, ie ne ſai ſur quelle hiſtoire ou deſcription ce peintre aura prins ce pourtrait, ſi ce n'eſt que Dioſc.l'ait pourtraite lui méme. Pline fait ſcandix ſemblable à Anthriſcus, mais l'vn nous eſt autant inconneu que l'autre. Gal. au li.8.des ſimpl. montre les qualités de ſcandix. C'eſt,dit-il, vn'herbe du nombre des ſauuages, bone à manger, vn peu acre & amere, tellement quell'eſt chaude & ſeche à la fin du ſecond degré.Elle fait fort vriner, & deſoppile les membres interieurs du ventre.Voila qu'en dit Gal.D'où on peut conclurre que l'herbe que Hermola. a prins pour ſcandix, laquell'auſsi pluſieurs herboriſtes modernes montrent pour icelle, n'eſt pas la vraie ſcandix : car elle n'eſt ne ſi forte,ne ſi amere au gouſt,qu'elle puiſſe ſeulement paſſer vn degré de chaleur & de ſiccité. Au reſte s'il y a plante à laquelle cette ſcandix d'Hermol.puiſſe du tout reſembler, c'eſt celle que Plin. au li. 24.chap.19.apelle le Peigne de Venus*, de la ſimilitude des peignes. Cett'herbe a la racine blanche,ſa tige plus haute que d'vn demi pié,ſes feuilles ſemblables à celles de la paſtenade ſauuage, ou camomille, ainſi menues, ſes fleurs blanches & menues, de la cime de ſes branches ſortent des becs longuets,menus, ainſi ſeparés les vns des autres comme les dens des peignes, deſquels les femmes peignent le lin. Toutes leſquelles marques ſe trouuent en cette vulgaire ſcandix.Sa racine pilee auec de la mauue attire dehors ce qui eſt demeuré fiché dedans le corps.Cette racine auec l'herbe & fleurs chauffee dedans vne paelle auec vin blanc pur,beurre,& feuilles de perſil,appliquee au penil,

Les vertus.

**En Franç. Eguille de berger. Dodo.*

au penil, fait ſortir l'vrine retardee, principalement aus enfans. Elle s'apelle en Grec Σαδνδίξ, en Latin pareillement Scandix: en Italien, Scandice.

DE CAVCALIS. CHAP. CXXXIII.

PERSIL SAVVAGE.



CAucalis qu'aucuns apellent Daucus ſauuage, a ſa tige haute d'un empan ou plus, un peu uelue, ſes feuilles ſemblables à celles du perſil, toutes fendues par les bous cõme celles du fenouil, uelues. Il y a en la cime un'umbelle blanche & odorante. On le mange cuit, ou cru, comme les autres herbes qui ſeruent de uiande, & fait uriner.

La forme.

LA Caucalis ſe trouue es plaines de la Tuſcane, es lieus non cultiués, comm' auſsi au val Ananie en la terre de Trente, ſans qu'il y, ait rien qui contrediſe à la deſcription de Dioſcor. Nos païſans l'appellent Petroſello ſaluatico, Perſil ſauuage: parce que les feuilles baſſes, & plus prochaines de la racine ſont ſemblables à celles du perſil, qu'on apelle en vulgaire Petroſello, cõbien que celles de deſſus ſoient decouppees alentour comme feuilles de fenouil. Sa tige eſt comme celle de la paſtenade, à la cime de laquelle y a vne vmbelle de fleurs blanches, odorantes, quaſi ſemblables à celles de daucus. Galien au 7. liu. des ſimpl. en parle ainſi, Aucuns apellent caucalis, daucus ſauuage, auſsi lui eſt elle ſemblable de gouſt & de vertu: car ell'échauffe comme le daucus, & deſeche, fait vriner: on la met en compoſte pour garder. Mais nous la diſons eſtre douee de pluſieus autres vertus: car ell'eſt bone au cœur, le ſuc fait ſortir la pierre & grauelle, il ſubtilie les phlegmes qui ſont aus foye, ratelle & rongnons. La ſemence prinſe en breuuage éclaircit la veuë, aide à faire ſortir les fleurs des femmes. On en ordonne aus homes contre le flus ſpermatic auec ceterac, & graine d'agnus caſtus. Les femmes ſteriles rend propres à auoir des enfans, ſi elles en boiuent ſouuent auec du vin. Ell'eſt bone cõtre les piqueures de la paſtenade, de la viue, du ſcorpion marins miſe ſur la plaie. Toute l'herbe mangee & vomie purge le ventre, fait reuenir l'appetit perdu, oſte toute enuie de vomir. L'herbe mangee eſt bone aus melancolics, le ſuc auſsi beu, & la graine, & la decoction de toute la plante. Parquoi on en ordonne à ceus qui ont la fieure quarte, aus galleus, & aus verolés. Comm' en Grec Καυκαλὶς, en Latin auſsi s'apelle Caucalis: en Italien, Caucalide.

Le temperament, & uertus.

DE LA ROQVETTE. CHAP. CXXXIIII.

ROQVETTE DOMEST.



LA roquette mangee crue en abondance, incite fort à paillardiſe. Sa graine en fait autant, & fait uriner. Ell'aide à faire digeſtion, & fait bon uentre. On uſe de la graine pour faire fauſſes, pour laquelle long tems garder, on la fait tremper en laict, ou en uinaigre: puis on en fait des trociſques. Il y a auſsi de la roquette ſauuage, ſpecialement en l'Eſpagne occidentale, de la ſemence delaquelle les gens du païs uſent au lieu de moutarde. Elle fait beaucoup plus uriner, & eſt bien plus forte que celle des iardins.

La forme.

LA Roquette tant des iardins que ſauuage eſt fort conneuë: parce qu'on en vſe fort ſouuẽt en ſalades. Celle des iardins produit des feuilles longues, auec des decouppures profondes, mais non pas beaucoup, comm'au creſſon, acres au gouſt, & aſſes ameres. Sa tige eſt haute d'vn pié & demi, auec des fleurs blanchatres au ſommet, & graine encloſe dãs des cornets cõme en Irio. Sa racine eſt blanche, menue, acre au gouſter. La roquette ſauuage aime les lieus arides, tellement qu'elle naiſt ſur les murailles mémes, aiant les feuilles plus étroittes que la cultiuee, & plus entaillees, acres au gouſter, & plus ſauoureuſes. Elle gette force tiges, des fleurs iaunes, pluſieurs cornets preſque par toute la plante, tẽdans contremont. Sa ſemence eſt ſemblable à celle de la moutarde, acre, & aſſes amere. La roquette cuitte guerit la toux des enfans, y mélant du ſucere. Aucuns ont écrit (ce que ie trouue ſuperſtitieus) trois feuilles de roquette ſauuage cueillies de la main gauche, & mangees incontinent guerir ceus qui ont la iauniſſe. Cett'herbe eſt manifeſtement chaude (comme témoigne Gal. au 2. liu. des alim.) de ſorte qu'on n'en mange gueres qu'auec des laitues: par ce moien ſa chaleur exceſsiue eſt temperee par la froideur des laitues. On dit qu'elle augmente le ſperme, & qu'elle prouoque à luxure. Elle fait mal à la teſte ſi on la mange ſeule. Sa graine (comm'aucuns anciens ont écrit) guerit les morſures des muſaraignes: elle fait mourir les vers du ventre,

La qualité.

Vertus & proprietés.

ROQVETTE SAVVAGE.



ventre, & diminue la groſſeur de la ratelle : broiee & incorporee auec fiel de bœuf, efface la noirceur des cicatrices, & les fait deuenir blanches: ſi on s'en oint auec miel, ell'efface toutes taches du viſaige, & les lentilles. Cett'herbe s'apelle en Grec, ἐρύζιμον : en Latin, Eruca: en Arabic, Iergir, Ergit, ou Giargir: en Italien, Ruchetta, & Rucola: en Aleman, Vueiſzſenft: en Eſpagnol, Oruga, & Arugua: en François, Roquette. *Les noms.*

DV BASILIC. CHAP. CXXXV.

LE Baſilic eſt conneu du uulgaire. Si on en mange en quantité il rend la ueuë foible, fait bon uentre, engendre uentoſités, fait piſſer, il fait uenir le laict, mais il eſt de difficile digeſtion. Appliqué auec griotte d'orge bien pulueriſee, uinaigre, & huile roſat, ſert aus inflammations des poulmons. A part ſoy il eſt bon cõtre les pointures du dragon marin, & du ſcorpion, auec du uin de Chio aus douleurs des yeus. Son ius nettoie tout ce qui peut obſcurcir la ueuë, & deſeche les defluxions. Sa graine eſt bone en breuuage à ceus qui engendrent humeur melancholique, à la difficultè d'urine, & à ceus qui ſont pleins de uentoſités: tiree par le nez fait ſouuent eternuer, ce que fait l'herbe auſsi. Mais il faut fermer les yeus, quand l'eternuement uoudra uenir. Aucuns defendent d'en manger : parce que eſtant maché, & mis au ſoleil, il engendre des uers. Les Africans diſent que les piqueures des ſcorpions ne font aucun mal à ceus qui auroient auparauant mangé du baſilic.

LE Baſilic comm'il eſt treſodorant, ainſi eſt il connu d'vn chacun, car il y a peu de feneſtres, peu de châbres & iardins où on n'en entretienne dedans des pots de terre. Nous en auons de trois ſortes en Italie. Le premier a les feuilles beaucoup plus grandes que le paſſeuelours, plus larges, plus longues, plus épaiſſes, ſemblables à celles du citrõnier. Le ſecond baſilic eſt bien plus petit que l'autre, & de feuilles & de branches, duquel il y a deux eſpeces, l'vn eſt de l'odeur du commun baſilic, l'autre eſt de l'odeur du citronnier ſi ſemblable qu'il n'y a aucune difference. Pource les Arabes l'ont apelé Citratum, ainſi Meſue le nomme. Le troiſiéme a les feuilles menues & étroites, & eſt de meilleure odeur que les autres, dont les Italiens l'apellent baſilic gentil. Serapiõ a fait mention de toutes ces trois ſortes de baſilic, & apelle le baſilic ſecond, duquel Dioſcor. parle ici, ocimũ non garyophyllatum, baſilic non giroflé, celui qui eſt le plus menu, & le plus odorant de tous, ocimum garyophyllatum, baſilic giroflé, puis celui qui reſemble d'odeur au citronnier, il l'a nommé citratum, baſilic citronnier, comm'il eſt notoire à tous qui liront ce que Serapion a écrit du baſilic. Pource ie m'ébahi qui a meu les Moines, qui ont commenté Meſue de ſe vanter d'auoir, en l'electuaire de pierres precieuſes, eſté les premiers inuenteurs du baſilic giroflé, veu que Serapion le décrit aiant les feuilles petites, ſa tige quarree, mais les Moines le diſent auoir les feuilles plus grandes que la meliſſe, decoupees alentour, ſa tige non faite à angles. En quoy (ne leur deplaiſe) ils ont lourdement failli: car ie penſe que Meſue n'a entendu d'autre baſilic, que du troiſiéme eſtimé ſur tous: parce que ſurpaſſant les autres en bone odeur, il n'y a point de doute qu'il ne ſoit plus propre & meilleur à fortifier le cœur, auſsi eſt il mis en cet electuaire ſuſdit pour cet effet. Le Braſau. en ſon liu. de l'examen des ſimpl. premierement imprimé à Rome, écrit que Dioſcor. & Pline ſont ſi contraires touchant les proprietés du baſilic, qu'il faut que l'vn ou l'autre ait failli. Car Dioſcor. dit ſelon les Africãs, que les piqueures des ſcorpions ne font point de mal à ceus qui auront deuant mangé du baſilic. Au contraire Pline écrit au liu. 12. chap. 20. que qui aura mangé du baſilic, ſi ce méme iour il eſt piqué d'vn ſcorpion il n'eſt poſsible qu'il en rechappe. En quoy le Braſauole ſe montre trop chaud & impatient à lire, car s'il euſt patiemment tout leu, il euſt trouué que Pline appointe fort bien ce differẽt, & comm'il reſpond à ceux qui blament le baſilic, diſant ainſi, Chryſippe a touiours fort déprisé le baſilic, diſant qu'il eſt mauuais à l'eſtomac, à la veuë, & à faire vriner. Outre ce qu'il fait les gens inſenſés, lethargiques, & ſugets à maus de foye : pour ceſte cauſe que les cheures le fuient, & que pareillement les homes le doiuent fuir. Aucuns diſent dauantage qu'eſtant broié ſi on le met ſous vne pierre, qu'il engendrera vn ſcorpion, ſi on le mâche, & qu'on le mette au ſoleil, il en ſortirõt des vers. Les Africans auſsi diſent, que ſi quelcun eſt piqué d'vn ſcorpion le iour qu'il aura mangé du baſilic, qu'il n'eſt poſsible de le ſauuer. Ceux qui ſont venus apres ont maintenu brauement le baſilic, aſſeurans que les cheures le mangent, que prins en breuuage auec du vin, & peu de vinaigre, il guerit les piqueures des

Les eſpeces.

Vãterie des moines comment. de Meſue.

Erreur des Braſau.

BASILIC GRAND.



des ſcorpions tant de terre que de mer,auſsi bien que la menthe & la rue:item qu'on trouue par experience qu'il eſt fort ſalutaire aus defaillances de cœur ſi on le fait ſentir auec du vinaigre, aus lethargiques auſsi,aus inflammations, pour les refraichir, plus aus douleurs de teſte appliqué auec huile roſat, ou de meurte, ou vinaigre, en outre aus grandes defluxions ſur les yeus, mis deſſus auec du vin. Il eſt bon auſsi à l'eſtomac.Voila qu'en dit Pline D'où il eſt cler à voir que Pline eſt du tout contraire à ceus qui ont tant mépriſé le baſilic. Theophr.écrit au li. 5. chap. 8. des cauſes des plantes,que le baſilic ſe conuertit en ſerpolet, Le baſilic, dit il, qui eſt en vn lieu fort expoſé au ſoleil, ſe change en ſerpolet,parce qu'il ſe ſeche fort : ſa feuille deuient moindre, & plus odorante: car les choſes ſeches ne reçoiuent pas grande nourriture. Mais il faut eſtimer ces mutations eſtre telles, qu'elles repreſentent quelque ſimilitude,non pas qu'elles rendét vn'eſpece tout'autre. Voila que dit Theophr.Mais il ſemble qu'Auicéne ſoit contraire à Dioſco. Car il dit au liu. des vertus du cœur, que le baſilic engendre vn ſang trouble & melãcholic à cauſe que l'humidité ſuperflue qui eſt en luy, cauſe des ventoſités es veines. Gal.au 8 liu.des Simp. ſemble eſtre dẽ méme opinion, où il dit, Le baſilic eſt chaud au ſecond degré, il a en ſoi vn'humidité ſuperflue,dont il n'eſt bon à mãger. Appliqué par dehors, il eſt bon pour reſoudre, & meurir. Et au 2. des alim. Aucuns vſent du baſilic en viande, & le mangent auec du garon & de l'huile, mais il eſt de mauuaiſe nourriture. Pour cette raiſon pluſieurs menteurs ont dit, que ſi on met du baſilic broié dans vn pot neuf de terre,bien couuert,dans peu de iours il engendrera des ſcorpions, principalement ſi on met tous les iours le pot chauffer au ſoleil, ce qui eſt faus. Bien peut on dire du baſilic,que c'eſt vn'herbe qui engendre mauuais ſang, nuiſible à l'eſtomac,de difficile digeſtion.Il ne faut ici ignorer que ocymum écrit par y,eſt bien different de ocimum écrit par i, ſelon le témognage des bons auteurs, Car ocymũ ſelon les anciens, eſt vne ſorte de paſturage ainſi nommé, ou pource quil croiſſoit toſt, ou pource qu'il ſortoit de terre le premier de tous autres paſturages,ou à raiſon qu'il lachoit le ventre aus beſtes qui s'en paiſſoient. ce mot eſt vede ὠκὺς en grec,qui ſignifie ſoudain. Mais ocimũ eſt cett'herbe odorante delaquelle nous auons traité, ainſi nommee de ὄζω, qui ſignifie ſentir, ou flairer. Pource ce mot ſeroit, poſſible,mieus écrit par z,que par c. Quant à l'autre ocymum, c'eſtoit aus anciens vne paſture de beufs faite de blés verts couppés auant que les chalemeaus s'endurciſſent. Ou bien c'eſtoit vne paſture d'herbes naiees de diuerſes graines, aſſauoir,de dix muis de feues, deux de veſces, autant de eruilia ſemees parenſemble,& coupees deuant leur maturité.Caton pour faire cette paſture ordonnoit de ſemer de veſces, du ſenegré,des ers mélés enſemble. Pource ie croi que ocymum des anciens n'eſtoit pas ſeulement cette paſture de blés vers de pluſieurs ſemences ſemees enſemble en vn méme champ, pour beſtes cheualines,ains d'vn ſeul grain auſsi, comm' orge, auoine, veſces, ers,& autres ſemblables, & ce non ſeulement pour nourrir les beufs, & cheuaus, au printems, mais auſsi pour les purger. Ce qui ſe fait encores auiourdui en pluſieurs lieus d'Italie, principalement auec orge, veſces, & ers. Parquoy ie ne pui ſuiure l'opinion de ceus qui penſent que ocymum ſoit vn'eſpece de plante à part, ſans raiſon ne autorité quelcõque:car ie n'ai leu dans autheur ancien quelconque,que ie ſache, qui ait fait aucune deſcription de ocymum, bien ay ie ſeulement trouué qu'ocymum s'approprie generalement à toute ſorte de paſture tant vne qu'autre, qui croiſt incontinent en la primeuere.Parquoy l'opinion de Adam Leonicere eſt par trop ridicule,qui eſt que le fourment de Turquie,ou Sarraſin,qu'on apelle à Trente Formentone,& à Friuli,Saracino,à raiſon de ſa graine brune,ſoit le ocymũ.Qui plus eſt,il a attribué à ſon ocymum toutes les proprietés du baſilic odorant,qui eſt vn autre vilain erreur,ne ſe fondant ſur autre raiſon,ſinon que ce blé de Turquie germe trois iours apres qu'il eſt ſemé.Mais la paſture nommee ocymum, à mon auis,n'a ce nom pour germer toſt,ains pource que c'eſt la premiere paſture des beſtes apres l'hyuer. Car ſi toute graine qui ſort toſt apres eſtre ſemee ſe deuoit apeler ocymum,il y auroit vn'infinité de plantes qui ſe nommeroient ocymum. Or noſtre ὤκιμον en Grec,s'apelle en Latin pareillement, Ocimum : en Arabic, Berendaros,& Bedarog:en Italien,Baſilico:en Aleman,Baſilien, & Baſilgram, en Eſpagnol, Albahaca: en François, Baſilic.

Contrarieté entre Dioſc. Auicéne & Galien.

Les uertus.

Difference d'Ocymum, & Ocimũ.

Erreur de Leonicere.

Les noms.

BASILIC MOIEN.



BASILIC GYROFLE'.



DE

DE OROBANCHE. CHAP. CXXXVI.

ORobanche n'eſt qu'une tige d'un pié & demi, aucunesfois plus grande, rougeâtre, uelue, tendre, graſſe, ſans feuilles, de fleur palle, ou iaunâtre, de racine groſſe comme un doigt, qui deuient creuſe quand la tige commence à flaitrir. Elle croiſt entre les legumages, & les étouffe, dont eſt prins le nom Orobanche. On la mange comme les autres herbes crue, & cuitte comme les aſparges entre deux plas. Miſe auec les legumages, on dit qu'elle les fait pluſtoſt cuire.

OROBANCHE.



I'Ay veu l'Orobanche correſpondant à toutes les marques que Dioſcor. luy donne, premierement au val Ananie au deſſus de Trente, depuis i'ai trouué qu'elle croiſſoit preſque par toute l'Italie parmi les chams, non ſeulement entre les legumages, ains auſsi entre les blés, chanure, lin, par les chemins, du long des haies. Et combien que Theophr. au li. 8. de l'hiſto. & 5. des cauſ. des plantes die que orobanche étrangle, & fait mourir l'ers pour s'enuelopper, & entortiller alentour de lui, neantmoins l'orobanche décritte ici par Dioſcor. & Pline au 22. li. chap. dernier, n'embraſſe aucunement les plãtes prochaines, mais par ſa ſeule preſence fait mourir blés, legumages, chanure, & lin qui ſont prés d'elle. Pour cette cauſe ceus du val Ananie apellent cette plãte qui étrangle les autres Herba Lupa, Herbe Louue. Elle croit, comme Dioſc. dit, ſans feuilles, & n'eſt que vne tige, comme l'aſparge, de couleur rougeatre, velue, molle, graſſe, & qui ne croiſt iamais plus que d'vn pié & demi: ſa fleur eſt blãchatre, & ſort de certaines boulettes amaſſees à la cime: la racine eſt de la groſſeur d'vn doigt, ſpongieuſe, & fraille. Aucuns l'apellent Queuë de lion, les autres Herbe de toreau, à raiſon qu'incontinent que les vaches en gouſtent, elles demandent le toreau. D'autres, comme dit Pline au lieu allegué, l'ont apelee cynomorion, pour la ſemblance quell'a au membre d'vn chien. D'où ie penſe qu'il faut cõclurre, que Theoph. touchant cett herbe, a failli, ou bien qu'il entendoit vn'autre orobãche que celle de Dioſc. & Pli. L'orobanche, comme dit Gal. au 8. li. des Simp. eſt de ſeche & froide tẽperature au premier degré. Son nõ Grec eſt ὀροβάγχη, cõme en Latin, Orobãche, & Eruiangina: en Italiẽ, Orobãche.

Le lieu.

Le temperament.

Les noms.

DE LA BARBE DE BOVC. CHAP. CXXXVII.

LA barbe de bouc, qu'aucuns apellent Come, a la tige petite, les feuilles comme le ſaffran, la racine longue, douce: à la cime de la tige y a une grande couppe, du ſommet delaquelle depend une graine noire, d'où l'herbe a le nom. Elle eſt bone à manger.

BARBE DE BOVC.



AVTRE BARBE DE BOVC.



LA barbe de bouc que les Tuſcans apellent Saſſefrica, eſt aſſes conneuë. On mange ſouuent ſa racine en hyuer en ſalade, parce quell'eſt douce. Elle a les feuilles comme le ſaffran, plus larges, & plus longues, ſa

fleur iaune asses semblable à celle du pissenlict, toutes fois elle est plus grande,& sort d'vn vase. Quãt il fait beautems elle est fort épanouie, si le tems est trouble & nebuleus elle se reserre dans son vase comme la fleur épineuse du chamæleon. De la cime du vase serré pend vne barbe chenue & longue, d'où l'herbe a prins nom de Barbe de bouc, selon Theoph. au liu. & chap. 7. de l'histoi. des plant. Ie ne say qui a meu Hermola. de nier que cett'herbe fust la vraie barbe de bouc de Theoph. & Dioscoride, veu qu'elle est fort conuenable à la description. Cett'herbe soude les playes fraiches, si on y applique le ius des feuilles, ou l'eau distillee auec du linge, ou plumaceaus. Il y a vn'autre espece de Tragopogon, c'est adire barbe de bouc, nómee de la couleur de ses fleurs, purpuree. Ses feuilles sont semblables à celles de la susditte, mais elles sont en plus grand nombre drés la racine, plus vertes, plus larges, & plus fortes. Sa tige aussi est semblable, noueuse, les cauités comm'aisselles, manifestes prés des neuds, desquelles naissent les branchettes. Elle produit à la cime des fleurs purpurees, moindres qu'en la precedente, les extremités de la couppe disposees toutalentour comme raions, presque en façon d'etoille. Sa racine est plus grande, plus longue, plus forte aussi, plus dure, pleine de laict, non dous cõm'est celui de la susdite, ains astringent, & asses amer. Il semble que Scurzonera, ou Scorzonera (ainsi nommee des Espagnols, à cause qu'elle sert de souuerain & soudain remede à ceus qui sont mordus de la vipere, laquelle ils apellent Scurso) soit de méme genre que la barbe de bouc. C'est vne plante nouuelle, & ie croi qu'il n'y a persone qui en ait écrit deuant moi. Ell'a premierement esté trouuee en la Catalogne d'Espagne, d'vn esclaue Africain, qui auoit esté acheté d'vn gentilhome nómé Ceruero Leridano. Quand les viperes mordoient aus chams les moissonniers, cet esclaue qui auoit conneu cette plante en Afrique, les gueriſoit tous entieremẽt, leur baillant à boire du suc de la racine, mais il ne montroit l'herbe à persone, craignant d'estre frustré de son gain. Il est depuis auenu qu'aucuns plus fins que lui le guettans allant querir la plante, ont reconneu le lieu, & y ont trouué la plante par les restes d'icelle couppee toute fraiche. De laquelle arrachee hors de terre ils ont fait l'essai, & l'ont diuulgué par tout, lui donnans le nom de Scurzonera, c'est adire Viperine. Iean Odoric Melchior de Trente Medecin de la Roine des Romains, me l'a premierement enuoiee seche. Peu aprés ie l'ai veuë verte & viuãte apportee d'Espagne, cõme chose rare à L'empereur Ferdinand. Non long tems aprés on a sceu par la diligence d'excellent Docteur Ribera Medecin dudit Empereur, qu'il en croist grande quantité en Boheme, en vne certaine montagne pleine de forests, & humide, pas fort loin de Poggebrot, ledit Docteur suiuant L'empereur à la chasse. Cette plante produit des feuilles lõgues d'vn empan, qui resemblent à celles de l'herbe nómee Succisa: mais plus longues, & plus pres de terre, semees de ners, dependantes de la racine par vne queuë longue & plate, couchees par terre, aucunes desquelles sont vn peu decoupees. Sa tige est haute d'vn empan & demi, & plus, ronde, noueuse, portãt des feuilles plus courtes & plus étroittes. Elle produit des fleurs dorees, qui resemblent si bien à celles de la barbe de bouc, (du genre de laquelle est aussi toute la plante, comme dit est) qu'il y a bien peu de marques par lesquelles on puisse distinguer l'vne de l'autre. Ces fleurs se flaitrissans se conuertissent en vn rond tout bourru, dans lequel est la semence longue & blanche, ainsi que celle de la barbe de bouc. Sa racine est de la longueur d'vn empan & demi, de la grosseur d'vn pouce, aiant bien peu de filamens, d'écorce noiratre, bien nourrie, tendre, aisee à rompre, pleine de suc, de pouppe blanche au dedans, pleine de laict, douce, agreable au gouſt. Elle croist par les bois, & lieus humides. Elle fleurit en esté auec la barbe de bouc. Nous les auons ici fait pourtraire toutes deux. Celle qui a la racine plus courte, & plus grosse, a esté apportee d'Espagne, l'autre croist en Boheme. Le suc des feuilles ou racines sert de singulier remede contre les morsures de viperes & toutes autres bestes venimeuses, & toutes maladies pestilentielles. Quiconque mangera tous les iours de la racine, ne sera frappé de peste, ne empoisonné aucunement. Icelle ou son suc est bon au haut mal, item aus cardiaques, aus tournoiemens de teste, aus defaillemens de cœur, au battement de cœur. Qui plus est, cette racine mangee chasse toute tristesse, & réiouit toute la persone. Le laict de cette racine éclaircit la veuë. Brief toute la plante sert grandemẽt à toutes choses. Elle s'apelle en Grec Τραγοπώγων, en Latin Barbula hirci: en Italiẽ, Barba di becco, & Sassefrica: en Aleman, Bocksb art, & Gauchbrott: en Espagnol, Barbe de bouc.

Scorzonera.

Le tems.

Les proprietés.

SCORZONERA D'ESPAGNE.



SCORZONER. DE BOEME.



DE

DE ORNITHOGALVM. CHAP. CXXXVIII.

L'Ornithogalum eſt une petite tige blanche, tendre, menue, d'un pié & demi de haut, auec trois ou quattre gettons mols à la cime, d'où ſortent les fleurs uertes au dehors, blanches au dedans quand elles ſont épanouies, d'entre leſquelles ſort un chapiteau comm'un chatton, tout chiquetté. On en cuit auec du pain, comme de la nielle. Sa racine eſt bulbeuſe, ou comm'un oignon, laquelle on mange & cuitte & crue.

L'Ornithogalum croiſt ſi ordinairement entre les blés, qu'il n'y a perſone ſachant bien la deſcription que Dioſcor. en fait, qui ne le trouue aiſément de ſoiméme, ſi le veut chercher parmi les chams en May. Ruel dit qu'il eſt ſi commun en France, que les petis enfans ſuiuent les laboureurs pour le cueillir eſtant arraché par le ſoc, & mangent les racines crues, ou cuittes entre deux cendres, & les trouuent meilleures que les chataignes, & d'vn gouſt fort plaiſant. Ces racines ſont rondes, brunes au deſſus, fort blanches au dedans, & de fort bone odeur. On les tire au printés, ou en æſté quand elles ſont en herbe, en autóne, ou en hyuer quand on laboure les terres. Elles ſe peuuent garder long tems, & aident fort à nourrir les païſans en tems de famine, comme les chataignes. Les pourceaus en ſont fort frians: ils les fouillent dans terre auec le groin, à trouppeaus. Nous auõs fait pourtraire deux plantes d'ornithogalon, parce que nous penſons qu'il y en a deux eſpeces. Les racines douces d'ornithogalum me font ſouuenir de certaines petites racines qui croiſſent en la terre de Verone, & en nul autre lieu d'Italie, que ie ſache, leſquelles de douceur approchent fort aus chataignes,

ORNITHOGALVM I.



TRASI.

ORNITHOGAL. II.





& qu'aucuns Medecins modernes font ſeruir en medecine, en vulgaire nommees Traſi. Pource il ſera bon d'en dire ici quelque choſe. Traſi donc ſont petites racines bulbeuſes, grandes comme féues, longuettes, rides quand elles ſont ſeches. La plante produit vne feuille longue, pointue comme le ſoucher, auquel toute cette plante reſemble fort. Ses tiges ſont d'vne coudee de haut faites à angles en la cime, deſquelles y a des petites feuilles diſpoſees par raions comm'étoilles, d'entre leſquelles ſortent des fleurs épiees, & rouſſatres. Ell'a grand nombre de racines, deſquelles dependent ces boulettes bulbeuſes, longuettes, de la groſſeur de féues, rougeatres, de mouelle blanche & douce au dedans, de ſaueur des chataignes. Franciſ. Calzolarius Veronois m'a enuoié cette plante. Car ces racines ne croiſſent point d'elles mémes en Italie que ie ſache, qu'en la terre de Verone. La decoction d'icelles eſt bone aus maus de coſté, de la poitrine, & à la toux. On les pile, puis on les laiſſe tramper dans du bouillon de chair, en fin on les paſſe par vn linge. Aucuns modernes en mélent aus breuuages ordonnés pour inciter à luxure. Cette decoction auſsi beuë ſert grande-

La forme.

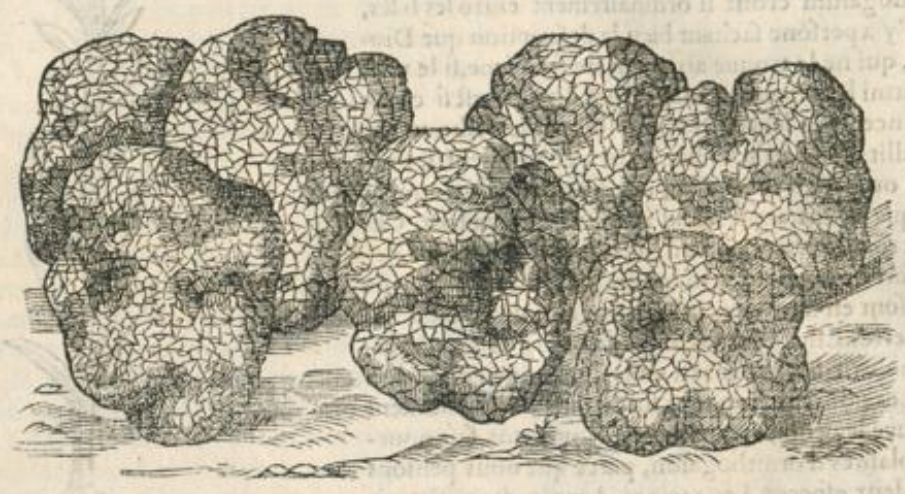
Les vertus & propr.

ment contre les ardeurs d'vrine,auſsi contre les dyſenteries:car elle reprime l'acrimonie des humeurs,principalement ſi on fait cuire ſes racines en eau ferree.Les Veronois les mangent à la deſſerte. On les mange auec leur écorce,laquelle eſtant ſeche & rude on gette, & ſuce-lon ce qui eſt dedans. Ces racines, comme l'experience l'enſeigne,& comm'on peut iuger de leur douceur,ſont chaudes & humides,mais elles engendrent des ventoſités aucunement. ὀρνιθόγαλον en Grec,en Latin pareillement Ornithogalum:en Italien,Ornithogalo. (Ruel dit qu'on l'apelle Churle en ſon païs.)

Les noms.

DES TRVFFLES. CHAP. CXXXIX.

LEs Truffles ſont racines rondes,ſans tiges, & ſans feuilles, iaunâtres.On les tire de terre au printems. On les mange cuites & crues.



LEs Truffles que nature produit & arrondit en ſoy d'vne vertu ſecrette, croiſſent en quantité en la Tuſcane.Les païſans les tirent de terre pour les vendre aus Seigneurs & gentilshommes, qui en ſont fort friands.Il y en a de deux ſortes au terroir de Rome,les vnes ont la chair blanche,les autres noire. Toutes deux ont l'écorce noire & creuaſſee.Il y en a vne troiſiéme eſpece au val Ananie, & en la terre de Tréte, qui a l'écorce vnie, de couleur rougeatre moindre que les autres, d'vn gouſt fade & facheus. Pline au li. 19.chap.11. en parle ainſi,Puiſque nous auons commencé aus miracles de Nature, nous ſuiurons cet ordre. Entre iceus celui eſt grand, vne choſe naiſtre, & viure ſans aucune racine. Ce ſont les truffles, toutes entournees de terre, ſans y eſtre ſouſtenues ne par filamens,ne par cheuelure quelconque, le lieu où elles croiſſent ne s'eleuant point en boſſe, ne fendu, méme elles ne tiennent pas contre la terre. Elles ſont enuirõnees d'vne pelure,tellement qu'on ne ſauroit dire que ſoit terre ou autre choſe qu'vn cal,ou durillon de terre.Elles croiſſent volontiers es lieus ſecs,ſablonneus,& pleins d'arbres.On en trouue ſouuent d'auſsi groſſes que pommes de coing,& qui poiſent vne liure. Il y en a de deux ſortes. Les vnes ſont ſablonneuſes, facheuſes au dens,les autres nettes. Elles ſont auſsi de diuerſes couleurs, il y en a de rouſſatres, de noires, des blanches au dedans. Les meilleures ſont celles d'Afrique. Dirons nous que ce ſoit vn vice de terre? on ne pourroit entendre autrement. Mais ie ne penſe point qu'on ſeuſt dire à la verité, ſi les truffles prennent du premier coup toute leur groſſeur, & ſi viuent ou non. Elles ſe pourriſſent comme le bois. Nous ſauons qu'il eſt auenu il n'y a pas long tems à Lartius Licin, Preteur en Carthage d'Eſpagne, qu'en mordant vne truffle vn denier Romain qui eſtoit dedans, lui rompit vne dent. Qui eſt vn ſigne euident que les truffles viennent de terre amaſſee en ſoiméme, ce qui eſt certain auſsi de toutes choſes qui naiſſent, & qui ne ſe peuuent planter ne ſemer. Et au méme liure chap.2.il dit, Les truffles ont cela de particulier, que quand il pleut & tonne ſouuent en autonne, lors elles naiſſent, ſpecialement des tonnerres, & ne durent plus d'vn an. Elles ſont plus tendres au printems.On dit qu'on les ſeme en aucuns lieus,cõme en Mytilene. Mais on dit qu'elles ne naiſſent point d'elles mémes,ſinon par inondatiõs de riuieres, la ſemẽce par icelles tranſportee de Tiares, qui eſt vn lieu où il en croiſt en grande abondance.Il y a auſsi vne ſorte de potirons,que les Grecs apellent Peziceæ, qui croiſſent ſans racines ou queuës.Voila que Pline dit des truffles.Galien au 2.liu. des alim.dit qu'il faut mettre les truffles du nombre des racines, ou bulbes, qui n'ont aucune qualité apparente.Ceus donc qui en vſent s'en ſeruent comme d'vne matiere pour receuoir toute fauſſe, comme toutes autres choſes ſans gouſt,& aqueuſes. Toutes leſquelles choſes ont cela de commun de donner au corps vne nourriture fade,& ſans aucune qualité apparente,mais froide ſeulement,& groſſe,ſelon la viande qu'on aura mangee,comme des truffles plus groſsiere,liquide & plus ſubtile de la courge. Ainſi des autres en proportion.Auicenne écrit bien autrement des truffles,diſant,Les truffles ſont plus terreſtres que aqueuſes,& ſont ſans aucune ſaueur.Elles engendrent humeurs melancholiques & groſsieres,plus qu'autres viandes.Parquoy elles font tomber en apoplexie,& paralyſie ceus qui en mangent fort ſouuent.Dauãtage elles ſont de difficile digeſtion,& chargent l'eſtomac. ὕδνα en Grec,en Latin Tubera:en Arabic, Ramech, Alchamech,Tamer,& Kema:en Italien,Tartuffi:en Aleman,Hirtzbrunſt: en Eſpagnol, Turmas de tierra: en François, Truffles.

Les eſpeces.

Le lieu.

Les qualités & uertus.

Les noms.

DV PHASIOL PEINT. CHAP. CXL.

LE Phaſiol peint eſt un arbriſſeau,la graine duquel aucuns apellent Lobia.Il a les feuilles comme le liarre, plus molles,la tige mince & graille,des fleaus ou tendons deſquels il s'accroche aus prochaines plantes, qui croiſſent ſi haus qu'on en peut couurir les loges & pauillons des iardins. Il porte des gouſſes ſemblables à celles du ſenegré, plus longues, & plus groſſes,eſquelles la graine eſt encloſe,faite comm un rongnon, & eſt de diuerſes couleurs,toutesfois pour la pluspart eſt iaunâtre.On mange ſes gouſſes cuittes auec ſon fruit comme les aſparges.Elles font uriner, & cauſent des ſonges facheux, & tumultueus.

Le Smilax

PHASIOL PEINT.



LE Smilax des iardins (comme nous auõs ci-deuant dit au chap. des Phaſiols, par leſquels Manard a mal dit Dioſcoride n'auoir entendu autre choſe que Eruilia) n'eſt autre choſe ſelon mon auis, que ces phaſiols de diuerſes couleurs qu'on apelle vulgairement en Italie, phaſiols de Turquie. Car outre ce qu'ils ſont rouges, de diuerſes couleurs, &, comme dit Dioſc. façonnés cõm'vn rongnon, ils ont les feuilles comme le liarre, la tige menue, d'ou ſortent fleaus & tendons, deſquels non ſeulement ils s'arrapent aus paus & arbres, ains auſsi grimpẽt ſur les alees, treilles, berceaus, loges des iardins, & leur donnent ombre. Gal. au 1. liu. des alimens, ſuiuant Theophr. apelle ce phaſiol Dolichus, diſant ainſi, Si on plante vn long pal pres d'vn dolichus, il y grimpera bien haut, & portera fruit. Mais ſil n'eſt aidé & ſouſtenu, il ſe gaſte, & ſe pourrit. Ce que nous voions iournellement en ces phaſiols peints. Car ſans aide ils trainent par terre, & auec le tems ſe pourriſſent par l'humidité de la terre. Si on leur ioint vn échalas, pour long qu'il ſoit en peu de tems ils le ſurmõteront s'entortillans alẽtour. Pource ie ne pui que ie ne die Manard auoir failli, en ce qu'il écrit au liu. 1. Ep. 3. que Dolichus n'eſt autre choſe (ſelon Gal.) que Eruilia, qu'aucuns Italiens apellent en leur vulgaire Rouiglione, les autres Arabéia, que Gal. & Pau. Egin. apellent Ochrus. Cela ne fait rien contre nous, qu'il dit qu'eruilia ſe pourrit cõtre terre, ſi elle n'a quelques apuis pour la ſouleuer, & que de ce ſeul legumage on mange les gouſſes & graines enſemble, ce que Gal. en la preface du 2. liu. des alimens, & Pau. Egin. ont dit du dolichus. Car iaçoit qu'on fiche des branches d'arbres parmi l'eruilia pour la ramer, toutesfois on n'y plante iamais des paus fort longs, parce qu'elle n'y ſauroit grimper, comm'on fait aus phaſiols de Turquie. En outre, encores qu'eruilia traine par terre, elle ne ſe corromt pourtant, ainſi qu'on peut voir par toute la terre de Trente, où on les ſeme ordinairemẽt ſans les ramer aucunement. L'autre raiſon de Manard eſt auſsi de nulle valeur, diſant que la ſeule eruilia entre les legumages ſe mãge auec ſes gouſſes. Car iaçoit qu'on la ſerue à table cuitte auec ſes gouſſes, toutesfois ie n'ai iamais veu perſonne qui mangeaſt les gouſſes auec les graines: à raiſon que les gouſſes ſont pluſtoſt viande de porceaus que d'homes. Pource tous ceus que i'ai veu mangeans d'eruilia, ils tirent auec les dens la graine, & laiſſent touiours les gouſſes troup dures pour les briſer auec les dens, ſur leurs aſsietes pour les pourceaus. On fait au contraire des gouſſes de ces phaſiols, car eſtans encores vertes & tendres, on les fait bouillir, puis on les mange entieres en ſalade, ſans en rien getter, ou fricaſſees en beurre, ou huile, y aiouſtant à la fin vn peu de verius, & de poudre de gingembre, & ſe trouue ainſi eſtre viande de tresbon gouſt. Pource ie croy pluſtoſt que ces phaſiols ſoient ce que Galien apelle dolichos, que l'eruilia de Manard. Dauantage Manard dit, que Dioſcor. parlant cy-deſſus des phaſiols, n'a pas entendu nos phaſiols communs & blancs, ains eruilia, & que ſous le nom de ſmilax des iardins, duquel il traitte en ce chap. il n'entend autre choſe que nos phaſiols communs, alleguant cette raiſon (pour mieus maintenir ſon opinion) qu'il n'eſt raiſonnable que Dioſcor. en vn méme liure ait traitté des phaſiols en deux diuers chap. Mais ie croy celui eſtre bien plus raiſonnable, qui répondra que Dioſcor. a premierement traitté des phaſiols communs & blancs, qu'on ſeme ordinairement parmi les chams comme les autres legumages, lors qu'il décriuoit les eſpeces des blés & legumages. Secondement qu'il a parlé des phaſiols de diuerſes couleurs, qu'on ſeme aus iardins pour ſeruir aus ombrages & ouurages de verdure, quand il parle des herbes qu'on cultiue es iardins & vergers. Voulant auſsi ſeparer celles des iardins, des châpeſtres, il dit, Le ſmilax des iardins &c. Ce qui montre euidemment qu'il veut ici parler de celles des iardins, au parauant des cham peſtres, parainſi qu'il les a ſeparés l'vn de l'autre bien à propos. En cecy ie me ſuis ſouuent émerueillé comment Manard, home de grand ſauoir, & d'eſprit excellent, a eſté ſi aiſémẽt induit à croire, que dolichus fuſt eruilia, veu qu'il faut croire qu'il auoit leu en Gal. & Paul Egin. que ochrus eſtoit eruilia. Σμίλαξ κηπαία en Grec, en Latin, Smilax hortenſis: en Arabic, Lubia: en Italien Smilace de gli horti, & Fagiuolo Turcheſco: en Aleman, Vuelſchbonen: en Eſpagnol, Feyones: en François, Phaſiols, & Feues peintes.

Dolichus.

Erreur de Manard.

Les noms.

DE MEDICA. CHAP. CXLI.

QVand Medica commence à ſortir, elle eſt ſemblable de tige, & de feuilles au treffle des prés, en croiſſant, ſes feuilles deuienent étroites, ſa tige comme celle du treffle, ſes gouſſes recroquillees comme des petites cornes, dans leſquelles y a une graine de la groſſeur d'une lentille. Cette graine ſechee pour raiſon de ſon bon gouſt ſe méle auec le ſel duquel nous uſons pour ſauſſe: eſtant uerte elle ſert appliquee à ceus qui ont beſom d'eſtre refraichis. On uſe de cett' herbe pour engraiſſer le beſtail au lieu de grane.

PLine dit au liu. 18. chap. 16. cett'herbe eſtre apelee Medica, parce qu'elle a eſté apportee de Medie en Italie. Mais combien qu'au tems paſsé on la ſemaſt par toute Italie pour la paſture du beſtail, tellement que tous la connoiſſoient, maintenant il y en a peu qui l'aient veuë, encores moins qui la ſement, combien qu'aucuns la penſent bien auoir. Il y en a, qui m'ont montré pluſieurs plantes pour medica. Mais pource qu'elles n'ont que bien peu de marques de medica, ie n'en ai voulu mettre icy aucun portrait. Pline au lieu preallegué, & autres anciens diſent, que cett'herbe vne fois ſemee dure plus de trente ans. On dit qu'elle croiſt en abondance en Eſpagne, où on la cultiue auec bone diligence, pour nourrir la cheualine, & autre beſtail, & l'apellent Alfalfa, qui eſt vn nom corrompu emprunté des Arabes. Car, comme dit Auicenne au

Cauſe du nom.

Le lieu.

liu.2.chap.de Cor,les Africans l'apellent Alfasasat.Il en croist aussi en France,comme dit Ruel, & s'y apelle grand treffle. Medica s'apelle en Latin comm' en Grec Μηδικὴ : en Arabe,Cor, & Alfasasat:en Espagnol, Alfalfe, Eruaye, & Alfalfa.

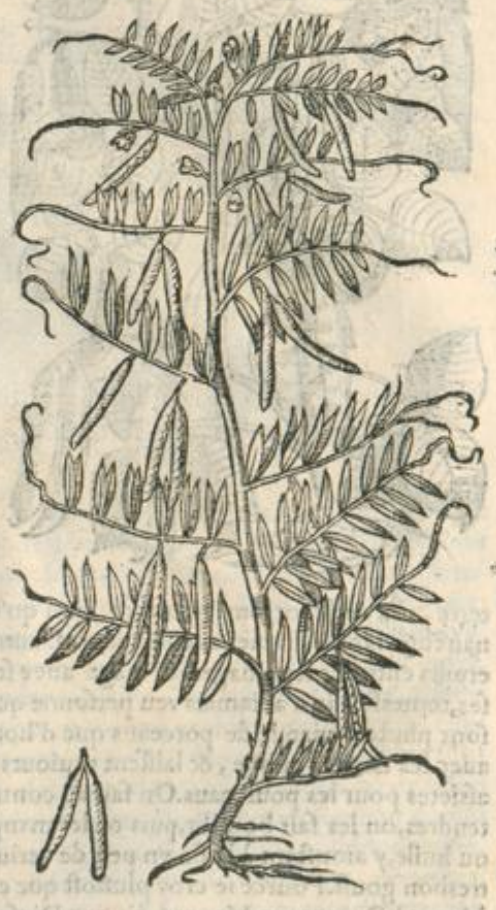
DE APHACA. CHAP. CXLII.

APhaca croist es chams plus haute que la lentille,de feuilles minces. Ses gousses sont plus grandes que celles des lentilles, dans lesquelles y a trois ou quattre graines moindres que les lentilles.Ces graines sont astringentes : parquoy rostites frefers & cuittes comme lentilles arrestent le flus de l'estomac,& du uentre.

APHACA.



VESCE.



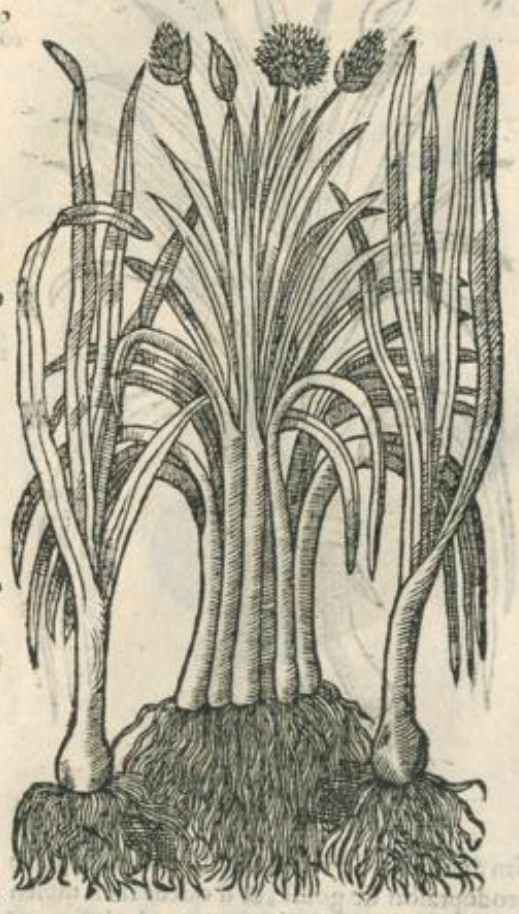
La forme. APhaca ne croist pas seulement d'elle méme par toute l'Italie, ains on la seme es chams, comme l'ers, & autres legumages, pour nourrir les pigeons. Elle produit vne feuille plus grande que la vesce, & plus épaisse,la tige quarree,la fleur rougeatre,dont dependent des gousses comme celles des pois,toutesfois plus courtes, & plus grandes que celles des lentilles, dans lesquelles y a vne semense enclose plus grosse que celle de la vesce.Elle croist abondament en Goritie parmi les blés,& au long des haies.Parquoi ceus faillent qui ne font point de difference entre aphaca,& la vesce,qui croist fort entre les blés. car la vesce a les feuilles moindres, sa tige plus menue, sa fleur rouge purpuree, ses gousses longues, graisles, & rondes. Pour cette raison Gal. au li. 1. des alimens,en écrit ainsi, La graine d'aphaca, & de la vesce n'est pas ronde,cõme des feues, ains platte comme les lentilles. Les païsans les gardent entieres auec leurs gousses pour le bestail. Toutesfois i'en ai veu qui en mangeoient en tems de famine, principalement au printems, estans encores vertes,com'on a de coutume de manger des feues,& des ciches.Ces graines sont non seulement de mauuais goust, mais de difficile digestion, & referrent le ventre. *Les qualités.* Selon donc tel naturel on peut conclurre, qu'elles engendrent au corps vne nourriture mauuaise,& grossiere,propre pour faire forse humeur melancholique. Voila que Gal. en dit. Aucuns ont écrit que la farine d'aphaca & de la vesce fait fort vriner, qu'ell'est bone aus tabides, s'ils en mangent souuent auec orge mondé. Incoporee auec du vin,ell'est fort bone pour appliquer sur les morsures des serpens,des homes,des chiens, & autres bestes à quatre piés. Incoporee auec du miel efface les lentilles & bourgeons du visage,& autres taches du cuir.Mais il faut ici noter que Theophraste au liure 7.chap.7.& 11.de l'histoire des plant. met aphaca entre les especes de cichoree. Il ne faut donc s'ébahir si en quelques autres il est discordant de Dioscor.comme au chap.de la corne de cerf, d'orobanche,& quelques autres,nous auons declaré. On ne se doit aussi émerueiller de Pline, qui est variable en cett'histoire.Car au liure 27.chap.5.il a transcrit de mot à mot ce que Dioscor.a dit d'aphaca,au liu.21.suiuant Theoph.il la met du nombre des cichorees. *Les noms.* Ἄφακη en Grec,en Latin, Aphaca,& Aphace : en Arabic, Apaki,Afaki,Albikia:en Italien,Aphaca:en Aleman,Vuildeuuicken,& Vogelsuuicken.

DV PORREAV A TESTE. CHAP. CXLIII.

LE porreau à teste engendre des uentosités,des mauuaises humeurs,des songes facheus & auec peine, il prouoque l'urine,il fait bon uentre,il extenue,nuist à la ueuë,fait uenir les fleurs aus femmes, est mauuais aus ulcerations des reins,& de la uessie,mangé cuit auec orge mondé,fait getter hors les superfluités de la poitrine. Les feuilles cuittes auec du uinaigre,& eau de mer sont bones aus precluſions & duretés de la matrice,les femmes s'asseans sur la decoction.Le porreau cuit en deux eaus puis trampé dans eau froide perd son acrimonie,& est moins uenteus. La graine est plus forte,& est aucunement astringente.Pource son suc auec uinaigre,encens,ou manne d'encens étanche les flus de sang, principalement

lement celui du nez.Elle incite à paillardiſe,prinſe en loch ſert aus phthiſies, & contre toutes maladies de poitrine, prinſe en uiande nettoye l'artere du poulmon.Si on continue d'en manger elle trouble la ueuë, & fait mal à l'eſtomac. Le ius beu auec miel,ou appliqué eſt bon contre les morſures des beſtes, & diſtillé dans les oreilles auec uinaigre, poudre d'encens, laict, ou huile roſat,guerit les douleurs & les ſifflemens d'icelles.Les feuilles auec graine de ſumac gueriſſent les bourgeons gros du uiſaige,ſi on les en frotte:gueriſſent auſſi les epinyctides:auec du ſel font cheoir les eſcarres.Deux drachmes de graine de porreau auec autant de graine de meurte prinſes en breuuage arreſtent les crachemens de ſang qui ont long tems duré.

PORREAV TESTV.



PORREAV COMMVN.



IL n'y a perſone qui ne connoiſſe bien le porreau, qu'on vend le plus en careſme. Les iardiniers trauaillent fort de l'auoir gros,long,blanc,& tendre,mais ils ne peuuent tant faire qu'il ait la teſte groſſe comm'vn oignon,combien qu'anciennement tels porreaus eſtoient fort communs,parce qu'ils ſont de meilleur gouſt que les porreaus longs qu'on apelle Sectiua,c'eſtadire ſectils,ou qu'on couppe.Dioſcor.a traitté en ce chap.des porreaus teſtus,comme des meilleurs, non pas qu'ils ſoient differens de genre des ſectils, car on les fait teſtus artificiellement, mettant vne tuille au deſſous en les replantant, aiant premierement couppé les feuilles au deuant de la mouelle,afin que la vertu ne monte point en haut,& qu'elle ne s'arreſte aus racines, mais en la teſte : ou bien ils rompoient auec vn ſarclet les racines, afin qu'eſtans ainſi ébranlees, & comm'errenees,le bas ſeulement ſe nourriſt,n'enuoiant point la nourriture plus loin, comme Pline écrit au liure 19.chap.6.Dequoy nous ſommes redeuables à Columelle, qui en écrit ainſi au liu.11.de l'agriculture, chap.dernier,Si vous voulez auoir du porreau ſectil ou pour couppper, nos predeceſſeurs ont cõmandé de le ſemer plus dru,& quand il eſt creu,le couppper.Mais l'experience nous a montré,qu'il vaut mieus le diſpoſer & planter de méme façon que le porreau teſtu,par moiẽne diſtance,c'eſtadire de quatre doits,puis quãd il eſt deuenu beau le couppper.Si vous voulez faire le porreau teſtu,il faut deuãt que le tranſplanter,couppper toutes les racinettes,& tondre les bous des filamens : puis aprés ſous vnchacun mettre vn teſt ou coquille comm'vn ſiege,& ainſi couurir tout,afin que les teſtes ſe facent plus larges.Son cultiuage eſt le ſarcler & fumer continuellement:celui du ſectil eſt de l'arrouſer,fumer,ſarcler autant de fois qu'on le couppe. C'eſt ce que Columelle en dit.Le porreau a les feuilles ſemblables à celles de l ail, plus larges, plus longues, faites à dos d'ane,pointues.Il a vne teſte longue,bulbeuſe,blanche,le bout eſtant le plus gros,composé de pluſieurs pelures,& d'iceluy dependent pluſieurs racinettes & capillamens.Eſtant de deux ans il gette vne tige cõme l'oignon,longue,creuſe,ſes fleurs en la cime amaſſees en rond:ſa ſemence eſt noire, retirant à celle de l'oignon.On le ſeme es iardins On applique les feuilles cuittes comme ſouuerain remede aus hęmorrhoides enflees,& douloureuſes.Ses feuilles incorporees auec miel ſont bones contre les piqueures des phalanges, & d'autres beſtes venimeuſes.Cuittes & prinſes en loch auec miel ſeruent contre les maus de l'aſpre artere, & de la poitrine.On en vſe de cuittes ſous les cendres contre le poiſon des champignons. Elles chaſſent toute yurongnerie.La graine beuë auec vin fait de raiſins cuis en la vigne,guerit la difficulté d'vrine. Le porreau tranſplanté,cuit en huile auec des vers de terre,iuſques à la conſumption d'vn tiers guerit les vlceres rebelles des oreilles,ſi on diſtille tous les iours de cet huile dans les oreilles.Gal.au liu.2.des alim.parle ainſi des porreaus,ails,& oignons enſemble,On mange ordinairement les racines de ces plantes,bien peu ſouuẽt les tiges & les feuilles,parce qu'elles ſont fort acres à l'égard de leurs racines.Ils échauffent le corps, & ſubtilient les humeurs groſſes,& inciſent les gluantes.Cuis en deux ou trois eaus perdent toute leur force & acrimonie,ce neantmoins ils ne perdent leur vertu d'extenuer.Ils aquierẽt quelque vertu de nourrir le corps, laquelle ils n'auoient aucunement deuant que d'eſtre ainſi cuis.Quant à l'ail,on en vſe non ſeulemẽt cõme viande,mais comme medicament propre pour deſoppiler, & reſoudre. Quand on le fait vn peu bouillir,

Pour faire les porreaus tẽtus.

Les qualités & vertus.

iuſques à ce qu'il perde ſa grande acrimonie,il n'eſt de ſi grãde vertu,mais il perd auſsi cette mauuaiſe qua-
Les noms. lité d'engẽdrer mauuais ſang,ne plus ne moins que le porreau & l'oignon cuis deux fois. Πράσον κεφαλωτὸν en Grec,en Latin Porrum capitatũ:en Arabe Curat,ou Kurat:en Italien Porro capitato:en Aleman, Lauch: en Eſpagnol,Puerro:en François Porreau.

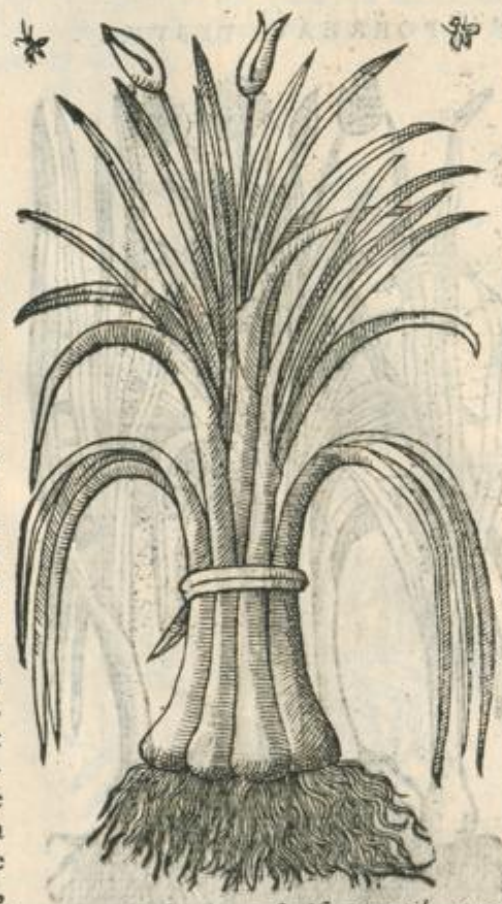
DV PORREAV DE VIGNE.

CHAP. CXLIIII.

LE porreau de uigne eſt plus nuiſible à l'eſtomac que le porreau ſuſdit,mais il échauffe plus, & prouoque plus l'urine, & les fleurs aus femmes. Il eſt bon à manger contre les morſures des ſerpens.

Le lieu. LE porreau ſauuage croiſt le plus ſouuent es vignes,d'où il a prins le nom Ampelopraſon, c'eſtadire porreau de vigne.Il croiſt en toute la Tuſcane non ſeulement es vignes, ains auſsi es bors des chams laborés,& es meilleurs lieus des collines. Nos païſans en leur vulgaire l'apellent Porrandello. Ils le mangent cru en ſalade, en lieu d'ail nouueau, encores qu'il ſoit plus dur à manger, plus acre au gouſt, & de plus
Les uertus & proprietés. difficile digeſtion. Selon Gal. au liu. 6. des Simp. il eſt plus acre & plus ſec que le porreau des iardins,comme ſont toutes les plantes ſauuages plus que les cultiuees. Pour cette cauſe il eſt plus mauuais à l'eſtomac, & inciſe plus les groſſes & viſqueuſes humeurs, & auec plus grande efficace il deſoppile les parties. Par méme raiſon il fait vriner fort, & venir les fleurs aus femmes,retenues & empechees par groſſes & viſqueuſes humeurs. Il eſt ſi chaud, que appliqué en mode de cataplaſme,il vlcere.Or nous auõs dit cideſſus que les ſimples tels, ſont extremement chaus. Au reſte il faut noter que Gal. peut eſtre,a attribué au porreau de vigne, ce qui ne conuient à ſon nom,ains pluſtoſt à ſcorodopraſon, c'eſtadire, ailporreau, quand il a dit au lieu allegué, Si on imagine vne choſe moienne entre l'ail & le porreau, on aura trouué la vertu & proprieté du porreau de vigne. Car l'ailporreau comme Dioſco. décrit ci aprés,ainſi qu'il a la vertu & nature de l'ail, & du porreau enſemble,ainſi il a le nom. Mais ampelopraſon, porreau de vigne eſt aiſi nommé, parce qu'il croiſt aus vignes. Gal.dit ce méme au li.8.des Simp. Scorodopraſon de gouſt, & d'odeur il eſt moien entre l'ail & le porreau, auſsi a il leurs proprietés & nature.Et au liu. 2. des alim. Il y a autant de difference entre le porreau de vigne, & le porreau, qu'il y a entre les plantes ſauuages & cultiuees de méme genre.
Les noms. Aucuns le mettent confire en vinaigre pour le garder tout l'an, comme les oignons, ainſi il eſt meilleur à manger, & engendre moins mauuais ſang. ἀμπελόπρασον en Grec, en Latin Ampelopraſum, & Allium agreſte : en Arabe,Nabati : en Italien,Porro ſaluatico,& Porrandello:en Aleman,Vuild lauch:en Eſpagnol, Ayos, & Puerros de las vinhas : en François, Porreau de chien.

PORREAV DE VIGNE.



DE L'OIGNON. CHAP. CXLV.

L'Oignon long eſt plus fort que le rond, les rous que les blancs,les ſecs, que les uers,les crus que les cuis, ou confis en ſel. Toutesfois tous oignons ſont acres & piquans,engendrent uentoſités,donnent appetit, alterent, extenuent, cauſent un dédain, purgent, & ſont bon uentre. Eſtans pelés mis en huile,puis appliqués en peſſaire, ouurent les hemorrhoides, & ſont uuider les autres excremens. Leur ius appliqué auec miel eſt bon pour éclaircir la ueuë, pour en oſter les mailles,les nuees de deuant les yeus, les cataractes qui commencent : il ſert auſsi aus eſquinances,il prouoque le flus menſtrual, tiré par le nez purge le cerueau,incorporé auec uinaigre,rue & miel eſt propre aus morſures des chiens. Il guerit les uitiligines, ſi on les en frotte au ſoleil auec uinaigre : auec pareil pois de ſpodium guerit la galle des paupieres auec mangeſon,auec ſel reprime les gros bourgeons du uiſaige, enduit auec graiſſe de poule eſt bon aus écorchures que les ſouliers ont fait,il ſert au flus de uentre,il guerit l'ouye dure,& le ſifflement des oreilles, & ſert à nettoier la ſange, & en tirer l'eau qui eſt dedans. Il eſt meilleur d'en frotter les places d'où le poil eſt tombé, pour le faire toſt renaitre, que d'alcyonium. Si on mange trop d'oignons ils font mal à la teſte:eſtans cuis ſont uriner plus largement. Si un malade en mange trop, encores qu'ils ſoient cuis,il tombera en lethargie. Les oignons bouillis & appliqués auec figues & paſſerilles ſont meurir, & rompẽt bien toſt toutes apoſtemes.

IL y a pluſieurs eſpeces d'oignons ſelon Theophr.au liure 7.chap.4.de l'hiſt.des plant où il dit,Les auls & oignons ſont differens de genre.Quant aus oignons, il y en a pluſieurs ſortes, nommés des lieus où ils croiſſent, Gardiens,Cnidiens,Samothraciens,Setaniens.Les fendus,Aſcalonites. Les ſetaniés ſont les moindres de tous:mais les plus dous.Les fendus, & les aſcalonites ſont differens tant de nature, que de culture. On laiſſe les oignons fendus paſſer l'hyuer auec toutes ſes feuilles,au printems,les feuilles oſtees, on les cultiue,& regettent derechef, on les fend par le bas,dont on les apelle oignons fendus.Aucuns diſent qu'il faut oſter les feuilles à tous,afin qu'ils gardent toute leur vertu au dedans,& qu'ils ne grainent point. Les aſcalonites ont vn naturel particulier outre les autres,car ils ſont ſeuls fendus,& comme ſteriles en leur racine, laquelle ne peus croiſtre,ne profiter.Pource ils ne les plantét,ains ſement, puis enuiron le printems ils les replantent.Ils croiſſent ſi toſt qu'on les peut tirer auec les autres, voire deuãt.Si on les laiſſe plus long tems dans la terre,ils pourriſſent.Eſtans plantés ils gettent tige, & grainent,puis deuienent ſecs. Tel eſt leur naturel. Il y a auſsi difference d'oignons en couleur. Auprés d'Iſus ils ſont en tout ſemblables aus blancs, horſmis qu'ils ſont d'vn'extreme blancheur,& retirent fort à ceus de Sardaigne. Les oignons de Candie ont auſsi

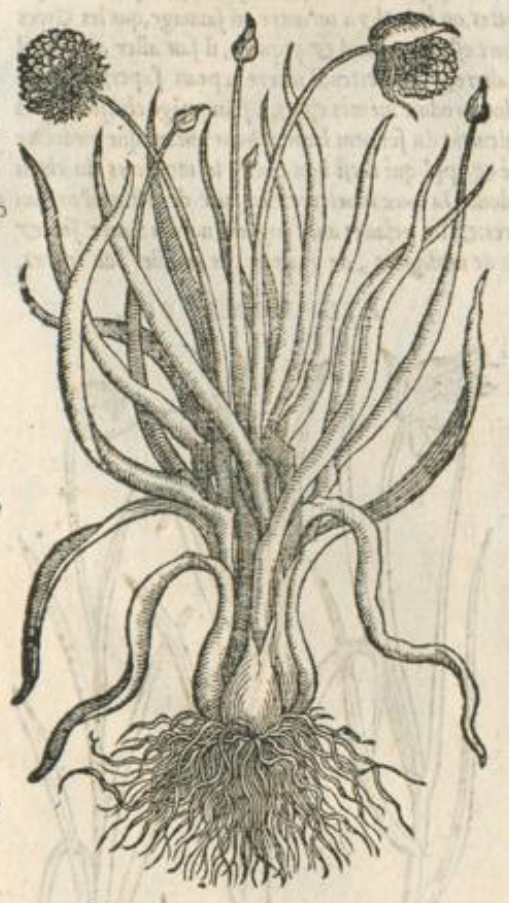
OIGNON TESTV.



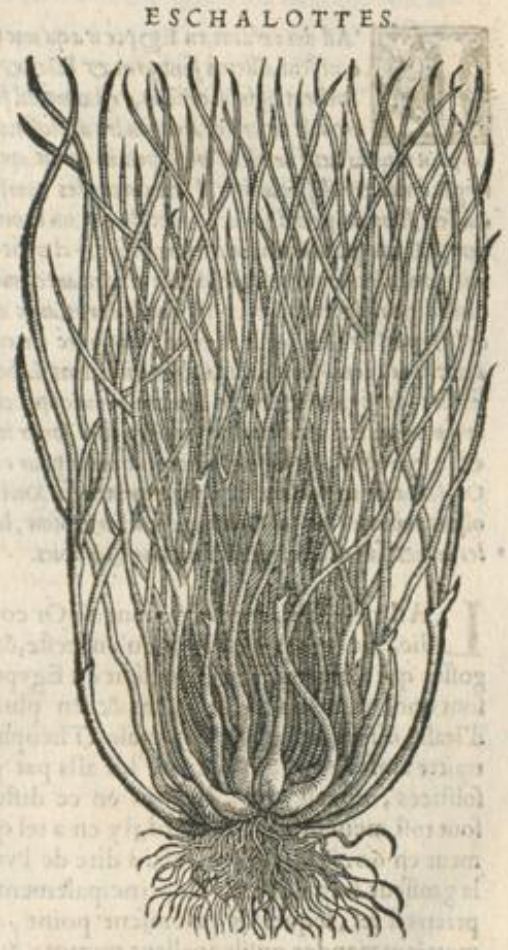
OIGNON SECTIL.



OIGNON FENDV.



ESCHALOTTES.



ont auſsi leur naturel à part,toutesfois ils s'approchent fort des Aſcalonites,& poſsible, ſont tout de méme Car il y en a en Candie d'vne ſorte,qui eſtant ſemé deuient gros de racine,& planté ſe gette tout en tige,& en graine,& eſt ſans teſte,fort dous au gouſt.Ce qui eſt quaſi contraire aus autres,car eſtãs plantés ils croiſſent mieus & pluſtoſt.Tous vienent au commencement du printems,la terre eſtant encores tiede, afin que les pluies les ſurprenent.On plante la teſte entiere & taillee,mais ils germent diuerſement, car l'oignon ne croiſt que par le bas,par le haut il ne gette que l'herbe, couppés tout droit ne peuuent germer. L'oignon nommé Gethyum,eſt ſans teſte,aiant vn col long:pource il ne produit que feuilles, & le tond-on ſouuent comme le porreau, qui eſt cauſe qu'on ne le replante point ains on le ſeme ſeulement. Theoph.a ainſi dechifré les differences des oignons:il croiſt grande quantité d'oignons par toute l'Italie, de diuerſes ſortes, comme Pline recite au liu.19.chap.6.& nous les voions tous les iours.Car aucũs ſont grans,les autres petis,

les autres

les autres longs,les autres ronds,les autres plats.Il y a auſsi difference es couleurs, les vns ſont rouges, les autres rougeatres,les autres vers,les autres blancs.Quant à la differẽce des ſaueurs,les vns ſont fors & acres merueilleuſement, les autres moiennement & d'autres qui ne ſont aucunement fors.Les plus gros oignons ſont ceus qu'on apporte de Gaiete à Rome, leſquels combien qu'ils ſoient fort rouges, & enueloppés de pelures groſſes,nonobſtant ils ne ſont que bien peu fors, & fort tendres à manger, & par conſequent plus eſtimés que tous les autres. En la Tuſcane les plus rouges ſont les moins fors, au contraire les blancs ſont les plus fors de tous. Parquoi on les garde pour medicine pluſtoſt que pour viande. Le contraire auient en Grece, où les rouſſatres ſont plus fors que les blancs, comme Dioſco. dit. On met du nombre des oignons (comme Theoph. & Pline témoignent aus lieus preallegués) Aſcaloniæ,ainſi nommees de Aſcalon ville de Iudee, & ceus qui leur ſont ſemblables que Theophr.apelle ſectils, fendus, que nous appellons en Tuſcan Cipolle maligie. L'oignon bouilli ou roſti ſous les charbõs,mangé auec ſucere & vn peu de beurre eſt bon aus pouſsifs, à ceus qui ont la tous. On cruſe vn oignon de la part où ſont les racines, on remplit ce crus de tresbone theriaque detrampee auec ius de citron: le trou bouché on cuit l'oignon ſous cẽdres chaudes, iuſques à ce qu'il ſoit fort attendri de cuire, puis on le preſſe fort. Le ius qui en ſort eſt treſprofitable à ceus qui ont la peſte:mais qu'incontinent ils ſuent.On creuſe auſsi l'oignon, & l'ayant rempli de poudre de cumin on le fait cuire & on le preſſe de méme ſorte. Ce ius diſtillé dans les oreilles guerit la ſurdité. La plus épaiſſe pelure de l'oignon roſtie ſous les cendres fort chaudes, appaiſe la douleur de teſte de longue duree, en mettant vn lopin de cette pelure chaude dans l'oreille de la partie dolente,aiouſtant par deſſus de l'huile roſat & laurin,& de laine,auec le ſuin qui couure toute l'oreille.Le ius d'oignõ mélé auec vinaigre tresfort arreſte le flus de ſang du nez,mis au dedans.Galien décrit ainſi les qualités des oignons,au 7.liu.des ſimpl. L'oignon eſt chaud au quart degré,il eſt de ſubſtance groſſe & épaiſſe,qui eſt cauſe qu'il ouure les hemorroides,tant appliqué ſeul,qu'auec vinaigre.Il nettoie les vitiligines,ſi on les en frotte au ſoleil,ſi on en frotte auſsi la pelade,il fait pluſtoſt reuenir le poil que alcyonium.Aprés qu'on en a tiré le ius, ce qui reſte eſt de ſubſtance fort terreſtre & chaude:le ius eſt d'aqueuſe & aëree chaleur.Pource il eſt bon d'en appliquer aus yeus contre les cataractes,& la veuë trouble,à raiſon des groſſes humeurs & épaiſſes.Tout l'oignon en vian de engendre ventoſités ſelon ſa temperature,ceus qui ſont de temperature plus ſeche engendrent moins de ventoſités.Quant à la nourriture qu'il donne au corps,nous en auons parlé cideuant ſelon Gal.au chap.des porreaus. Κρόμμυον en Grec,en Latin,Cepa,& Cepe:en Arabe,Baſil,ou Baſſal:en Italien, Cipolla: en Aleman,Zuuibel:en Eſpagnol,Cebolha:en François, Ciboule & Oignon.

Eſchalottes ſelon Ruel.

Les noms.

DE L'AIL. CHAP. CXLVI.

L'Ail des iardins,en Egypte n'a qu'une teſte cõme le porreau,laquell eſt petite,douce,tirant ſur le pourpre.Ceus qui croiſſent ailleurs ſont gros,& blãcs,& ont pluſieurs goſſes,coſtes,ou épis.Il y a un'autre ail ſauuage,que les Grecs apellent ophioſcorodon,c'eſt adire,ail ſerpentin.L'ail de ſa nature eſt acre,chaud & piquant, il fait aller à ſelle, il trouble le uentre,il engendre uentoſités,il deſeche l'eſtomac,il altere,il fait petter,il ulcere la peau ſuperficiare du corps,il rend la ueuë debile.L'ail ſerpentin qu'on appelle auſsi elaphoſcorodon,produit mémes effets. Eſtant mãgé chaſſe les uers larges du uentre,il fait urimer:il ſert contre les morſures des uiperes,ſpecialement du ſerpent hæmorrhous autant que medecine qui ſoit,ſi on en prend ſouuent auec du uin,ou broié en uin,& beu.Mangé & appliqué il eſt bon contre les morſures du chien enragé.Il ſert grandement aus hydropiſies,il clarifie la uoix,cuit ou cru,addoucit la toux inueteree.Beu auec decoction d'origan fait mourir les pous,& les lendes:ſa cendre auec miel guerit les meurtriſſures:& les pelades auec unguent nardin: auec ſel & huile il guerit les puſtules ſorties par le corps,auec miel il rend le corps net de uitiligines, de gratelle, de lentilles, de lepres, de la tigne, & furfures de la teſte: cuit auec encens & tede appaiſe la douleur des dens, ſi on tient la decoction dans la bouche. Appliqué auec feuilles de figuier & cumin profite beaucoup contre les morſures du muſaraigne. La decoction des feuilles fait ſortir les fleurs aus femmes, & la ſecondine, les faiſant aſſeoir ſur icelle pour en receuoir la fumee. On fait auſsi un parfum d'ail pour méme effet.On broie de l'ail auec des oliues noires,ce que les Grecs apellent myttoton, laquelle uiande ouure les ueines,fait urimer, & eſt bone aus hydropics.

AIL DOMESTIC.



L'Ail eſt vne plante fort conneuë. Or combien que Dioſc. die,que les ails qui n'ont qu'vne teſte,& ſõt ſans pluſieurs goſſes qui s'entretienent,croiſſent en Egypte, neantmoins ils ſont communs en la Tuſcane, & en pluſieurs autres lieus d'Italie,où on les apelle Ails máles.Theoph. au.liu.7.chap.4. traitte ainſi de l'ail, On plante les ails par goſſes deuant les ſolſtices, ou peu aprés. Ils ſont en ce differens, que les vns ſont toſt meurs,les autres tard,il y en a tel qui eſt parfaitemẽt meur en 60. iours. Il y a auſsi à dire de l'vn à l'autre quant à la groſſeur ſinguliere.Celui principalement qu'on apelle Cyprien eſt tel, lequel ils ne cuiſent point, ains le broient, & mettẽt es viandes qu'ils apellent myttota,& quand on le pile, c'eſt merueille de l'écume qu'il gette. Il y a auſsi difference d'ails en ce qu'aucuns ne ſont coposés dem goſſes ou coſtes. La douceur, odeur, groſſeur, & la cauſe d'iceus depend du tems, & du cultiuage, comm'auſsi des autres plantes. L'ail peut venir de ſemence, mais bien tard: car au premier an il ne fait que prendre teſte comm'vn porreau,l'an aprés il commence à ſe mépartir en coſtes, le troiſieme an il eſt parfait,& n'y a rien pire que tel ail, toutesfois aucuns les eſtimẽt meilleurs que ceus qui ſont replantés. Les teſtes d'ails & oignons ne s'engroſsiſſent pas de méme ſorte. Car quand l'ail com-

mence

AIL SERPENTIN.



AIL D'OVRS.



mence à prendre teſte, elle deuient toute tortue, & de là s'augmentant ſe mépart en pluſieurs coſtes, de ſorte que vne ſe multiplie en pluſieurs, iuſques à ce que toute la teſte ſoit parfaite. Mais l'oignon aiouſte touiours pelure ſur pelure, comme toutes racines bulbuſes: car les ails & oignons, ſi on ne les tire de terre, multiplient touiours. On dit auſsi qu'on peut faire prendre teſte aus ails & oignons ſur vn tuyau. Voila que dit Theophraſte de l'ail des iardins. L'ail ſauuage nommé ſerpentin croiſt par tout es montaignes & collines, ſans pluſieurs goſſes, moindre que celui des iardins, mais de gouſt & ſenteur du tout ſemblable. Il a les feuilles plus étroites, la tige greſle, à la cime de laquelle y a vne fleur rouge purpuree, gettant vne graine noire. Semblable à icelui eſt l'ail nommé Elaphoſcorodon. Pource i'ai fait pourtraire ces deux auec l'ail domeſtic, qui eſt au milieu. Quelquesfois en herborizant par les montaignes auec autres herboriſtes, & cueillant de l'ail ſauuage m'eſt auenu de parler de l'erreur deteſtable des Arabes, & de ceus qui les ont ſuiuis, leſquels au lieu de ſcordium, de feuilles reſemblant à la germandree, duquel Andromache & Galien ont entendu, ont emploié aus trociſques preparés pour la theriaque l'ail ſauuage, tant par ignorance que par faute de diſcerner ces deux mots aſſés ſemblables ſcordium, & ſcorodon, ail, comme nous montrerons plus amplement au liure qui s'enſuit. Il faut en cet endroit auertir les apoticaires, afin qu'ils ne ſoient trompés, que le Braſau. en ſon liure de l'examen des Simples, premierement imprimé à Rome, écrit l'ail ſauuage auoir eſté apelé des anciens Ampelopraſon, ou ſcorodopraſon, c'eſt adire porreau de vigne, ou ail-porreau. En quoi (ne lui déſplaiſe) y a double faute, l'vne qu'il a penſé que l'ail ſauuage fuſt le porreau de vigne, ou l'ail-porreau: l'autre, qu'il prend le porreau de vigne & l'ail-porreau pour vne méme plante. Leſquels erreurs du Braſau. ſont aisés à reprouuer par Dioſco. qui a diſtingué ces plantes & de noms, & de chapitres, & de vertus & qualités: ce que Gal. a ſuiui, hors mis qu'il a attribué au porreau de vigne ce qu'il faloit attribuer à l'ail-porreau, comme nous auons declaré au chap. du porreau de vigne. Il eſt donc certain que l'ail ſauuage c'eſt ophioſcorodon, l'ail ſerpentin: le porreau ſauuage qui croiſt aus vignes ampelopraſon: le troiſiéme qui a enſemble les qualités de l'ail & du porreau, ſcorodopraſon. Ce que ie m'ébahi n'auoir eſté bien veu & conſideré en Dioſc. & Gal. par ledit Braſauol. qui a écrit l'examen des Simples. Quant à la plãte ici pourtraite de noueau, nous l'auons auſsi apelee Anguinum allium, cett'adire Ail ſerpentin, pource que non ſeulement ſa racine a la vraie ſaueur & odeur de l'ail, mais auſsi que les feuilles ont des taches noires. Il n'y a gueres que ie l'ai trouuee, quand l'an dernier 1563. ie reuiſitoi les montagnes qui ſeparent le païs de Boheme de la Sileſie, deſquelles le fleuue Albis prend ſa ſource. I'ai auſsi aiouſté le pourtrait de l'ail d'ours. Mais ne ſachant rien de certain de ſes vertus, ie n'en dirai rien plus. L'ail, comme Galien écrit au liu. 8. des Simpl. deſeche & échauffe au quatriéme degré. Il reſout auſsi & deſoppile. Σκόροδον en Grec, en Latin Allium: en Arabe, Chaum, Cairin, & Thum: en Italien, Aglio: en Aleman, Knoblauch: en Eſpagnol, Ayos: & en François, Ail & Aus.

Erreur des Arabes.

Faute du Braſau.

Les noms.

DE L'AILPORREAV.

CHAP. CXLVII.

L'Ailporreau deuient auſsi grand qu'un porreau. Il participe des qualités de l'ail & du porreau, tellement qu'aiant les uertus mélees de l'un & de l'autre, il produit mémes effets que l'ail & le porreau, toutesfois auec moindre efficace. Eſtant cuit il ſe fait bon à manger, comme les porreaus.

A Cauſe qu'entre les anciens il n'y a que Dioſcoride, Galien & Pau. Egin. qui aient parlé de l'ailporreau, Marcel eſt d'opinion que l'ailporreau croiſſe par l'artifice & induſtrie des iardiniers de l'ail & du porreau enterrés enſemble. En quoy Marc. a manifeſtement failli: car en pluſieurs lieux d'Italie pour certain le vray ailporreau croiſt naturellement ſans artifice aucun, d'où tranſplanté es iardins & vergers ſe montre veritablement tel, & donne à connoitre l'erreur de Marc. Il a les feuilles comme le porreau, leſquelles froiſſees entre les doits ſentent enſemble & l'ail & le porreau, comme auſsi elles en ont l'effet, ainſi

Erreur de Marc.

AILPORREAV.

Les uertus.

Les noms.



le ius de la graine fraiche, & on le seche au soleil.

ainsi que Dioscoride l'a écrit, & Galien l'a testifié au liure huictiéme des Simpl. disant ainsi, L'ailporreau comme il a l'odeur & le goust entre l'ail & le porreau, ausi a-il les vertus de l'vn, & de l'autre. Σκορόδοπρασον en Grec, en Latin ausi Scorodoprason, en Italien, Scorodoprasó: en Aleman, Aberknoblauch: en François Ailporreau.

DE LA MOVTARDE.

CHAP. CXLVIII.

LA moutarde s'apelle sinapi, ou napi. La meilleure est celle qui est bien nourrie, fort rouge non trop seche, qui estant concassee est uerte au dedans, moite, & comme bleuë. Celle qui sera telle fraiche sera bone, & bien meure. La moutarde a uertu d'échauffer, de subtilier, d'attirer. On la mache pour attirer le phlegme du cerueau. On fait un bon gargarisme de son ius, d'eau, & de miel contre les enfleures des tonsilles bien endurcies, contre l'astpreté dure & inueteree de l'artere: pilee & mise pres du nez fait éternuer, & est utile à ceus qui sont pressez du haut mal, aus femmes trauaillees de la suffocation de matrice: on en applique aus lethargiques sur la teste apres l'auoir tondue. Incorporee auec figues, & appliquee iusques à ce que la partie rougisse est bone aus sciatiques, à la ratelle, & à toutes semblables douleurs, esquelles on ueut attirer le mal du plus profond de la partie: elle guerit la pelade, si on en frotte les parties pelees: elle nettoie la face: auec miel, graisse, ou cerot oste toute meurtrissure: on en frotte auec uinaigre les gratelles mauuaises, & les lepres: on en boit de seche, on en met aussi de pulueriśee dans le boire en mode de griotte contre les fieures qui retournent par acces. On en met aus emplastres attractifs, & qui gueriśent les rongnes. Pilee & appliquee auec une figue sert contre la surdité, & bruit d'oreilles. Son ius auec miel est fort bon à la foiblesse de la ueuë, & à l'aspreté des paupieres. On tire

MOVTARDE I.



MOVTARDE II.



Les especes. IL y a trois sortes de moutarde selon Pline au liu. 19. chap. 8. Les feuilles de la premiere sont menues, celles de la seconde retirent à celles des raues, la troisiéme a les feuilles decouppees comme la roquette. On trouue de toutes ces trois sortes de moutarde en Italie. Celle qui a la feuille & la graine menues, est sauuage. Celle qui a les feuilles comme la raue & est plus grande que les autres, est la moutarde des iardins, dont les apoticaires vsent. La troisiéme sorte se seme ausi, ell'a la graine blanche, & n'est si forte. Cette derniere espece de moutarde broiee, & mélee auec du moust, fait que sa douceur se garde plus long tems, parce qu'elle le garde de bouillir. Pource ceus qui font porter du vin nouueau de Tréte en Alemagne, ils metent

Les uertus. de cette moutarde dedans les tonneaus, pour le maintenir dous. La poudre de la semence de moutarde est bone

MOVTARDE III.



bone pour appliquer ſur les piqueures des ſerpens & ſcorpiõs prinſe en breuuage reſiſte au poiſon des champignons. On mache la graine pour guerir le mal des dens. Elle eſt bone auſsi aus aſmatics, & à ceus qui n'ont leur aleine qu'à grand peine. On en applique aus hydropics auec vrine d'vn petit enfant. Elle nettoie toutes ordures du corps, & rend la naïue couleur à la peau, frottant les parties qui en ont beſoin, d'icelle détrempee auec eau. On en fait vne ſauſſe, qui eſt cõm'vn éguillon pour réueiller l'eſtomac languiſſant à deſirer la viande: car la moutarde piquant le palais par trop faché & degouſté, on prend enuie de manger. Mais la force de la moutarde prend incõtinẽt les gens par le nez, & n'y a rien qui penetre pluſtoſt au cerueau. Gal. au 8. liu. des Simp. a mis ſeulement le temperament de la moutarde diſant, La moutarde échauffe & deſeche au quart degré. Son nom Grec eſt Σίναπι, & Νάπυ, le Latin Sinapi & Sinapis: l'Arabic, Cardel, & Chardel: l'Italien, Senape: l'Aleman, Seneff: l'Eſpagnol, Moſtaza: le François, Seneue, & Moutarde.

Le temperament.

DV NASITORT. CHAP. CXLIX.

LE Naſitort Babylonien eſt le meilleur de tous. La ſemence de tout naſitort eſt acre, chaude, contraire à l'eſtomac, trouble le uentre, en fait ſortir les uers, diminue la ratelle, fait auorter, prouoque les mẽſtrues, incite à luxure. Bref on l'eſtime ſemblable à la graine de moutarde, & de la roqueite. Elle nettoie les lepres & gratelles: appliquee auec miel fait fõdre la ratelle, mõdifie les ulceres qui gettent fange comme miel: cuitte en potage fait cracher toutes les ſuperfluitez du poulmon: prinſe en breuuage reſiſte aus uenins des ſerpens, le parfum d'icelle les chaſſe. Elle engarde les cheueus de tomber: elle fait meurir & ouurir les charboncles: on l'applique auec griotte & uinaigre aus ſciatiques: reſout les tumeurs & apoſtemes: appliquee auec ſaumure fait ſortir hors les froncles. L'herbe produit mémes effes, combien qu'auec moindre force.

NASITORT.



LE Naſitort eſt vn'herbe fort cõmune es iardins, laquelle produit ſes feuilles petites, & chiquettees, ſa tige menue, d'vn pié & demi de haut. Sa fleur eſt blanche, ſa graine rouge tirant ſur le noir, encloſe en petites bourſes rondes & plattes, comme la graine de thlaſpi. Pline au liu. 20. chap. 13. dit qu'on en trouue du blanc & du noir. Mais en ce qu'il dit qu'il reprime la luxure, i'eſtime ce paſſage auoir eſté corrumpu, ou qu'il n'a bien entendu le naturel de cette plante: car en ce il repugne à l'experience, & à Dioſco. Le naſitort échauffe, ſubtilie, brule, attire, reſout, & inciſe. On dit que ceus qui en mangent ont l'entendement plus aigu. D'où eſt venu que l'adage ammoneſte ceus qui ſont lourds & étordis de mãger du naſitort. Le ſuc appaiſe la douleur des dens, ſi on en diſtille de tout chaud dedans l'oreille du meſme coſté malade. La graine beuë du pois de dix deniers auec eau, purge la cholere, mondifie le cerueau, éclaircit la veuë. La ſemence du naſitort ſelon Gal. au 7. liu. des Simp. participe d'vne qualité brulante ainſi que la moutarde. Parquoi on en échauffe les ſciatiques, & les douleurs de teſte, & tout'autre partie aiant beſoin de rubrificatif, com'on fait de graine de moutarde. On en méle aus medecines des aſmatics, com'aiãt vertu de inciſer les humeurs groſſes & épaiſſes, ne plus ne moins que la moutarde à laquelle cette graine de naſitort eſt ſemblable en tout. L'herbe deſechee a méme vertu que ſa graine: eſtant humide & encore verte, à raiſon de l'humidité aqueuſe qui y eſt mélee, n'a pas tant de vertu que ſa graine, ſa force & acrimonie lors eſtant ſi moderee, qu'on en mange auec du pain cõme viande bone. Κερδάμον en Grec, en Latin, Naſturtium: en Arabic, Norfalchef, ou Narf: en Italien, Naſturtio, & Agretto: en Aleman, Kreſſen, & Gartenkreſs: en Eſpagnol, Naſturcyo, & Malpica: en François, Creſſon de iardin, & Naſitort.

La forme.

Les qualités & uertus.

Les noms.

DV THLASPI. CHAP. CL.

LE Thlaſpi eſt une petite herbe, qui a les feuilles étroites, de la longueur d'un doigt, graſſettes, pendans contre terre. Sa tige eſt haute de deux empans, menue, garnie de branches, toutalentour delaquelle eſt le fruit, qui depuis la queuë tãt touiours en élargiſſant, la graine ſemblable à celle du naſitort, encloſe en petites bourſes fendues à la cime † de la figure d'une lentille, horſmis qu'elle eſt comme rompue, d'où l'herbe a le nom de Thlaſpi. Sa fleur eſt blanche. Il croiſt par les chemins, hayes, & foſſés. La graine eſt de gouſt aſpre, & chaude. Elle purge la cholere par le haut & par le bas, prinſe en breuuage du pois de quinze drachmes: elle eſt bone en clyſteres aus ſciatiques: elle fait ſortir le ſang prinſe

en breuuage, rompt les apoſtemes au dedans du corps : elle prouoque les fleurs, mais elle fait mourir l'enfant au uentre de la mere. Crateue met un'autre ſorte de thlaſpi, qu'aucuns apellent moutarde de Perſe, lequel a les feuilles larges, les racines grandes, bon en clyſteres contre les ſciatiques.

THLASPI I.



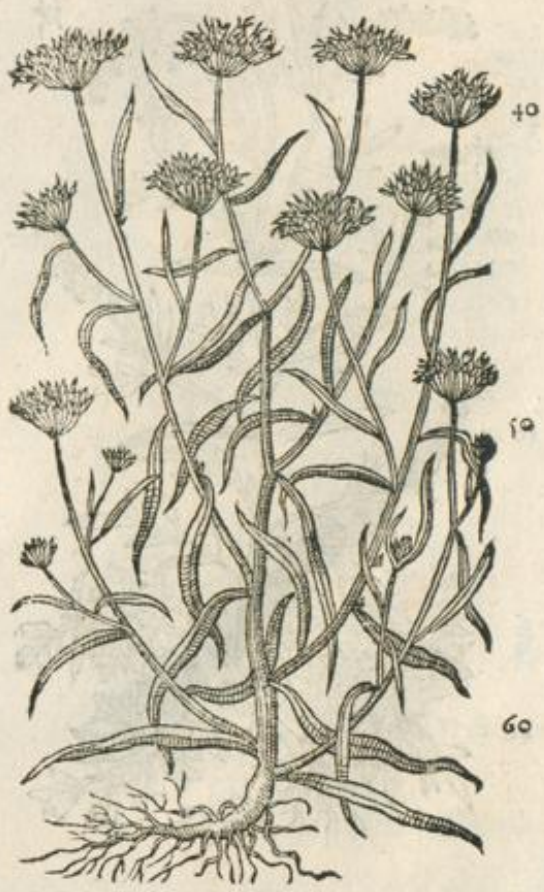
THLASPI II.



THLASPI III.



THLASPI IIII.



IAçoit que le Thlaſpi duquel vous voiez ici le pourtrait, déia éleué en tige, n'ait les feuilles fendues en la cime, toutesfois aiant toutes les autres marques, par leſquelles Dioſco. nous décrit ſon thlaſpi, rien ne me peut empécher de croire que ce ſoit le vrai thlaſpi, principalement aiant prins garde que deuant qu'il móte en tige au printems, il a ſes feuilles couchees par terre, diuiſees des deux coſtés enuiron la cime. Mais, ces feuilles ſont de ſi peu de duree qu'elles ſe flaitriſſent incontinent, & ſe perdent: celles qui ſont en la tige comme dit Dioſcor. ſont étroittes, graſſettes, de la longueur d'vn doigt. Outre ce il a vne tige menue, lõgue de deux empans, non ſans branchettes alentour, autour deſquelles on voit les fruis, qui ſont petites bourſettes,

TABOVRET.



settes, plates, comme vne lentille ou vn discus, esquelles la semence est enclose semblable au nasitort, piquante au gouster. Pour ces raisons vn certain herboriste ouueau se trõpe grandement, disant que c'est le thlaspi de Crateue, non celui de Dioscor. Car Dioscor. dit que le thlaspi de Crateue a les feuilles larges, les racines grandes, ce qui n'est point en nostre thlaspi, comme chacun peut voir, s'il n'est du tout aueugle. Or s'il y a plante, aumoins que ie connoisse, qui puisse estre le thlaspi de Crateue, ie croy que c'est celle que nous auons cidessus pourtraite incontinent aprés le réfort, & l auons apelé Réfort vulgaire, ou réfort des chams : car il a les feuilles larges, les racines grandes, & est fort bone aus sciatiques. L'herbe que nous auons apelee le second thlaspi, à cause que sa graine est semblable à celle du thlaspi, croist en la terre de Prage, es lieus rudes & pierreus. Elle fleurit au milieu du printems, & en Iuin porte sa graine, qui est piquante au goust. Aucuns ont estimé le thlaspi, & le tabouret, ou bourse des bergers estre méme plante, toutesfois les feuilles du tabouret aians de grandes decouppeures toutalentour, & à ondes, & la semence ne s acordant aucunement à ce que Dioscoride & Galien ont écrit du thlaspi, il me semble, pour vray, que leur opinion est du tout à reprouuer. Au reste on trouue pour certain du vray thlaspi en Italie: il y en a quantité en Goritie, & alenuiron des murailles de Gradisca, du costé duquel la riuiere de Lizonzo passe. Il en croist en grande abondance, & du bien fort au bourg S. Pierre pres Goritie, & aus lieus circonuoisins, produisant vne semence tresacre, enclose en petites gousses, fendues à la cime, de la figure d'vne lẽtille, plattes par le dessus selon que Dioscо. la décrit. Gal. au 6. liu. des Simp. en parle ainsi: Le thlaspi a vne graine fort acre, tellement que prinse en breuuage romt les apostemes qui sont dans le corps: elle fait venir les fleurs aus femmes, & leur fait mourir l'enfant dans leur ventre. Il est bon en clysteres aus sciatiques car il euacue iusques au sang, prinse du pois de quinze drachmes purge les humeurs bilieuses par le haut, & par le bas. Et au liu. 1. des antidotes : Ils vsent du thlaspi apporté de Candie, & de celui qui croist par tout, de couleur entre iaune & blond, rond, & si petit que souuent il l'est plus que le millet. Celui de Cappadoce est le meilleur, lequel tire sur le noir, qui n'est du tout rond, & surpasse le susdit de grosseur, & d'vn costé est vn peu applati, d'ou le nom de thlaspi lui a esté imposé. L'vn & l'autre croissent en grande abondance en Cappadoce. Parquoi generalement celui de Cappadoce n'est le meilleur, mais celui qui specialement croist en Saurus, qui n'est semblable ne à celui de Candie, ne à celui qui croist par tout. Voila ce que Galien a écrit du thlaspi. D'où sensuit que le thlaspi d'Italie n'est à comparer en vertu, à celui de Cappadoce. Reste de parler de Bursa pastoris, c'estadire tabouret ou bourse du bergier, de laquelle nous auons touché quelque mot cidessus. Les anciens ne nous en ont rien laissé par écrit : pource i'en dirai seulement ce que les modernes ont dit des vertus & qualités de cett'herbe qui est fort conneuë au vulgaire. Ell'est refrigeratiue, desiccatiue, astringente. Parquoi broiee & en mode d'emplastre appliquee, est propre aus inflammations & erysipeles. On la cuit en eau de pluie auec plantain & bol d'Armenie, & boit-on cette decoction en la dysenterie, & crachemens de sang. Le ius de l'herbe soude les vlceres recens, & guerit les oreilles qui gettent sange, si on en met dedans. Ell'arreste le flus immoderé des femmes s'asseans sur la decoction d'icelle, & de persicaria. On en mange pour méme effet, & contre tout flus de sang, fricassee en huile, l'aiant deuant trampee en boulie clere. On en met aus emplastres ordonnés pour la teste, & en plusieurs ongnemẽs. L herbe que les Grecs apellent θλάσπι, les Latins aussi l'apellent Thlaspi, les Barbares, Nasturtium tectorum : les Italiens, Thlaspi : les Alemans, Bisemkraut : les Espagnols, Paniqueso de flor blanquo : les François, Seneué sauuage.

Especes de thlaspi.

Les quatités & proprietés.

Les noms.

ANNOTATION.

† Ruel a leu en cet endroit φακοειδὲς, l'aiant traduit de la figure d'vne lentille. Et ce non sans raison: car la graine du thlaspi est bien semblable à la lentille. Toutesfois en tous vulgaires exemplaires Grecs il y a δισκοειδὲς, c'estadire de la figure d'vn discus.

DE LA DRAVE. CHAP. CLI.

LA Draue croist iusques à vne coudee, produisant ses branches menues, les feuilles d'un costé & d'autre des branches semblables aus feuilles du lepidium: mais plus molles, & plus blanches. Au sommet des branches porte un'umbelle cẽme le sureau, garnie de fleurs blanches. On met cuire ordinairement en Cappadoce cett'herbe auec orge mondé. On se sert de sa graine desechee au lieu de poiure.

PAr plusieurs raisons on connoit euidemment ce chap. auoir esté fausement inseré entre ceus de Dioscо. Premierement si nous considerons le nom, nous trouuerons (ce que Marcel a bien annoté) qu'il n'est ne Grec, ne Latin. Secondement veu que ne Gal. n'Oribase, ne Paul. ne Aëce, ne les autres autheurs Grecs, n'ont rien écrit qui soit, de Arabis ou Draba, on peut iuger cett'herbe auoir esté fausement attribuee à Dioscо. Finalement ceci est declaré estre bien vrai, ce que deux fois en ce second liu. écrit à la main on trouue cette draba, ici apres le thlaspi, à la fin du liure apres le Glastum, où elle est apelee Arabis, & par mesme parolles declaree, tellement qu'on ne sait rien de certain ne du nom, ne de la chose, veu qu'il n'y a autheur autre quelconque qui face mention de Arabis ou Draba. Mais quoi que ce soit, ie pense qu'il ne

faut douter que la plante ici portraite ne ſoit la vraie Draba. Serapion au chap.du naſitort fait la draue eſpece de naſitort, & l'apelle naſitort de Leuant, qui eſt vn ſigne de ſa grande acrimonie,laquelle eſtant fort petite en noſtre draue d'Italie, ie n'oſeroi aſſeurer, ſi ell'eſt la draue delaquelle Serapion a écrit,ſi ce n'eſt qu'on die que la draue ſoit plus ou moins forte ſelon la diuerſité des climas, ce qu'on connoit bien au pié de veau, comme nous dirons ci-aprés ſelon Gal. ἔρυσις, & ἅλυσσον en Grec,en Latin,Arabis & Draba,pareillemẽt en Italien : ſelon les barbares,Naſturtium Orientale : en François, Draue.

Les noms.

DRAVE.



10 20 30

DE ERYSIMVM. CHAP. CLII.

LEryſimum croiſt pres des uilles & iardins,& uieilles maſures. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la roquette ſauuage : ſes branches ſont ſoupples, & ſe laiſſent ploier comm'une courroie: ſes fleurs ſont iaunes. Il produit à la cime des goſſes menues comme le ſenegré, faites en cornes, une graine comme le naſitort, petite, brulante au gouſter. Elle eſt bone contre les catarres tombans dans la poitrine, principalement ſi on en gette hors matiere fangeuſe & purulente : à la iauniſſe, aus ſciatiques : contre les poiſons prinſe en loch auec miel. Incorporée auec eau ou miel on l'applique auec grand profit ſur les chancres cachés, oreillons, duretés de mamelles, inflammations des genitoires, En ſomme cette graine échauffe & ſubtilie. On l'addoucit beaucoup pour en uſer en clyſteres, ſi on la laiſſe tramper en eau, & qu'on la roſtiſſe, ou bien qu'eſtant enueloppee dans un linge, on la couure toute de paſte, puis qu'on la roſtiſſe.

THeophra.& autres anciens mettent l'eryſimum au nombre des blés, le faiſant ſemblable au ſeſame, toutesfois

AVTRE TORTELLE.



40 50 60

TORTELLE.



celui que Dioſcor.décrit ici,ſemblable de feuilles à la roquette,du tout diſſemblable au ſuſdit, eſt ici mis au rang des plantes fort acres & fortes,non pas entre les blés,où il a traitté du ſeſame.Il eſt donc neceſſaire de dire que Theophr.prend eryſimum pour vn'autre plante, que celle que Dioſcor.n'a décrit ſous le méme nom d'eryſimum.Pline veut ſuiure l'vn & l'autre en l'hiſtoire d'eryſimum.Car au liu.18. chap.7.& 10. ſelon Theophr.il le met entre les eſpeces des blés,& le fait ſemblable au ſeſame:au liu.22.chap.25.ſuiuant Dioſco. il le dit auoir les feuilles de la roquette,vn peu plus étroittes,la graine ſemblable à celle du naſitort. Gal. en a fait autant.Au 6.liu.des Simpl.il met l'eryſimum entre les herbes fortes & acres, comme le naſitort, la moutarde.Et au 1.liu.des alim.il l'a mis au rang des blés qu'on mange ordinairement,auec le ſeſame,diſant ainſi,Comme le paniz eſt aucunement ſemblable au millet,combien qu'il ſoit pire en tout, ainſi eſt l'eryſimum au ſeſame:quant à ſa ſubſtance luy retire aucunement,mais au manger il eſt de plus mauuais gouſt, de moindre

70

moindre nourriture, de ſorte qu'il eſt en tout pire que le ſeſame. Ruel ſe fondant ſur ce que Pline dit l'eryſimum, & le ſeſame auoir les feuilles rouges, & qu'il n'y a beſte qui en mange eſtans verts, penſe qu'eryſimum ſoit cette ſorte de blé qu'on appelle à Trente, Formentone, à Friuli, à raiſon de ſa couleur noire, Saracino. Mais Ruel s'abuſe, car il n'eſt aucunement ſemblable à l'eryſimum décrit par Pline & Theophr. Car ce formentone n'a que la tige rouge, non pas les feuilles, duquel les beſtes ſont fort friandes, & ne reſemble en rien au ſeſame. D'ailleurs il faut entendre que cet eryſimum de Dioſco. n'eſt la roquette ſauuage, que nous apellons roquette gentille, comm'Hermolaus & Ruel on eſtimé, ains vn'autre herbe. Il ſemble donc qu'il y ait deus eſpeces d'eryſimum, comme on peut voir par les pourtraits. Toutesfois ie croi celui eſtre plus le vrai eryſimum de Dioſco. qui a les feuilles moindres, & les cornets vn peu mieus nourris. Ie ne veu nier auſsi que celui de l'autre pourtrait, n'en ſoit vn'eſpece, comm'aiant preſque toutes les marques d'eryſimum, combien que ie ſai qu'il en y a qui m'en clabauderont. Ce qu'en Grec s'appelle Ἐρύσιμον, en Latin auſsi ſe nomme Eryſimum, & Irio : en Italien, ſe nomme Eryſimo, & Irione : en Aleman, Hederic, & Vuilderſeuff : en Eſpagnol, Rinchaon : en François, Velar ou Tortelle.

Erreur de Ruel & Hermolaus.

Les noms.

DV POIVRE. CHAP. CLIII.

ON dit que le poiure croiſt en Indie, d'un petit arbre, lequel gette au commencement un fruit long, comme une gouſſe, qui eſt le poiure long : il a au dedans une graine menue ſemblable au millet, laquelle croiſt à la fin en poiure parfait. Auec le tems s'ouurant, & s'epanouiſſant gette des grappes, qui portent des grains tels que nous uoions. Quand ils ne ſont point meurs, ils ſont le poiure blanc, propres aus medecines pour les yeus, lequel auſsi on met es antidotes & contrepoiſons. Le poiure long eſt plus piquant, & parce qu'on le cueult deuant qu'il ſoit meur, il demeure un peu amer : on en uſe auſsi aus antidotes & contrepoiſons. Le noir parce qu'on ne le cueult que bien meur, il eſt odorant, plus plaiſant que le blanc, plus acre, & plus agreable à la bouche, & meilleur pour faire ſauſſes. Le blanc, & celui qui eſt encores uert, ſont de moindre uertu que les ſuſdis. Il le faut choiſir fort peſant, plein, noir, non riddé, frais, non farineus. Il y a du poiure noir mal nourri, taré, uuide, & leger, qu'on apelle Braſma. Tout poiure eſt chaud, fait urine, fait digerer, attire, reſout, abat les fumees & éblouiſſemens de deuant les yeus. Ou prins en breuuage, ou appliqué deliure des tremblemens & friſſons qui precedent les fieures qui retournent par acces : donne ſecours aus morſures des ſerpens, fait ſortir l'enfant du uentre de la mere, empéche de conceuoir, ſi incontinent aprés auoir conneu l'home on en applique en mode de peſſaire es lieus naturels de la femme. Il eſt bon en breuuage, ou en mode de loch, à la tous, & à toutes maladies de la poitrine : auec miel on en oint les eſquinances : prins en breuuage auec feuilles de laurier recentes, guerit les tranchees du uentre : maché auec paſſerille, purge le phlegme du cerueau. Il entretient le corps en ſanté, il appaiſe les douleurs, ouure l'appetit, aide à faire digeſtion mis es ſauſſes, reſout les écrouelles auec de la poix, auec du nitre nettoie les uitiligines. † On dit qu'on le fait bruler dans un pot neuf de terre, le remuant touiours. Le gingembre n'eſt point la racine de cet arbre, comme aucuns ont penſé, ainſi comme nous montrerons ciapres. Car la racine du poiure eſt ſemblable au coſte, elle brule la bouche quand on en gouſte, attire force ſaliue : beuë ou appliquee auec uinaigre fait fort ſondre la ratelle, machee auec graine de l'herbe aus pous purge le cerueau.

LEs Portugalois qui de noſtre tems ont nauigué par la mer Atlantique contre le Midi, & de là contre le Leuant en Calicut, Taprobane, & autres Isles de la mer Indique : les Eſpagnols auſsi qui ont paſsé par mer iuſques aus Indes du Ponent au Peru, & autres regions inconneuës aus anciens Geograghes, ont non ſeulement rempli toute l'Europe de poiure, & autres drogues odorantes, ains auſsi nous ont décrit à la verité les plantes qui portent telles drogues, tellement que maintenant on void que Theoph. Dioſc. Pline, ou pour la grande diſtance des lieus (s'eſtans fiés à la foy & recit d'autrui, pluſtoſt que aians veu ce qu'ils en ont écrit) ou pour quelqu'autre cauſe ont ignoré la forme & marques de la plante qui porte le poiure, comm'elle porte ſon fruit, ou en grappe, ou comme le liarre ſes raiſins, ou en gouſſes, ou comme les autres arbres portent leurs menus fruis. Pline au liu. 12. chap. 7. en écrit ainſi, Les arbres qui portent le poiure ſont ſemblables à nos geneuriers. On dit qu'il y a ſeulement des poiuriers au mont Caucaſe, du coſté qu'il eſt expoſé au ſoleil. Le poiure croiſt en petites gouſſes telles que nous voions aus phaſiols. Auant que ces gouſſes s'ouurent cueillies, & roſties au ſoleil, font le poiure long. Quand elles ſe meuriſſent, & s'ouurent peu à peu, mõtrent le poiure blãc, lequel aprés ſe roſtit au ſoleil, & ſe ridde. Voila qu'en dit Pline, lequel n'eſt fort élongné de ce qu'en dit Dioſcor. ſinon en ce qu'il dit les poiuriers eſtre ſemblables à nos geneuriers : car Dioſcor. ne décrit aucune marque du poiurier, & ne le compare à aucun arbre. Theoph. au liu. 9. chap. 22. de l'hiſtoire des plant. encore qu'il die qu'il y a deux ſortes de poiure, l'vn rond, l'autre long, ſi eſtce qu'il ne décrit aucunement la forme & figure du poiurier. Mais ceus qui ont trauerſé de grandes mers, & qui ont reuiſité les propres lieus & païs, où il y a vne infinité de poiuriers, qui portent l'vne & l'autre ſorte de poiure, racontent que le poiure noir & rond naiſt de certains ſleaus, & menues branches foibles embraſſans & grimpans fort haut ſur les arbres prochains, ſemblables à ceus de la ſeconde clematis, aians les feuilles comme le citronnier. Ils portent le poiure en grappes, ſemblables à celles de la vigne ſauuage, mais plus ſerrees & entaſſees, lequel eſt meur au mois d'Octobre : apres l'auoir cueilli ils le mettent ſecher au ſoleil ſur des claies de palmiers, iuſques à ce qu'il deuiene noir & riddé, ce qui auient le plus ſouuent en trois iours. Autres arbres (comme les ſuſdits mémes diſent) portét le poiure long,

Faute de Pline touchant le poiure.

Vraie deſcription des poiures.

POIVRE.



qui eſt cõm'vn chattõ,fait & entaſsé de pluſieurs petis grains, pendant de ſon arbre,comm'vn chatton de coudrier, ou com m'vn ver long,du gouſt de poiure, lequel ne deuient iamais ne poiure blanc ne poiure noir. Galien ſe fiant à ceus qui en auoient écrit, & méme à Dioſco. dit qu'vn méme arbre produit le poiure long,& rond. I'ai veu à Naples l'arbriſſeau portant le poiure,s'accordant tresbien à la deſcription que les Portugalois en ont fait, car il a ſa tige toute pleine de fleaus & ſarmens,comme la ſeconde clematis. I'en ay veu vn autre à Veniſe portant du poiure en grappe,qui reſemble du tout à celui qu'on appelle Ribes vulgairement, duquel le fruit qui eſt auſsi amaſsé en grappe,reſemble ſi bien le poiure, que s'il euſt eſté ſi fort acre,ie ne l'euſſe penſé eſtre aucunement different du vrai poiure. Cet arbriſſeau de poiure eſt au iardin de M. Maphei de Mapheo,où lon void pluſieurs autres plantes rares & exquiſes.Dont il ne ſe faut ebahir, ſi les autheurs ont décrit l'hiſtoire du poiure en diuerſes ſortes. Car s'il y a en Italie diuerſes ſortes de poiure & de poiuriers, il eſt aiſé à croire qu'es Indes il y en a beaucoup plus grande diuerſité. Ie n'ay veu la plante du poiure qui eſt icy pourtraite, ne verte,ne ſeche, mais en Prage en Boheme vn gendarme Portugalois qui auoit bien veu les Indes,me l'a ainſi pourtraite.Les grappes entieres du poiure noir m'ont eſté enuoiees de Verone par Franciſ. Calzolarius Apoticaire bien ſauant. Outre ce il y a encore vn'autre ſorte de poiure que Serapion apelle poiure Ethiopic,ou poiure des Negres. Il croiſt en goſſes amaſſees en grappe, de méme façon que les poix ou phaſiols. Les grains ſont vn peu moindres que le poiure noir,& tienẽt fort contre leurs goſſes.Les Ethiopes en vſent contre la douleur des dens. On en apporte d'Alexandrie auec les autres drogues. Aucuns ignorans la deſcription de ce poiure que met Serapion au chap.337.du grain zelin,penſent treſmal que c'eſt le carpeſium. Laquelle opinion nous auons entierement conuaincue en nous épiſtres, écriuans à Io. Heſſus Medecin de Noremberg. On aiouſte aus eſpeces de poiure, ce poiure cornu, qu'aucuns apellent Siliquaſtrum, à cauſe qu'il eſt treſfort & acre au gouſt. Sa plante produit des feuilles comme la morelle, plus grandes,plus longues : la tige d'vne coudee de haut, ou plus,verte, branchue,noueuſe : des fleurs blanches, deſquelles ſortent des étuis comme petites cornes, premierement vertes, puis aprés rouges & reluiſantes comme corail, treſacres au gouſt, tellement qu'elles ſurmontent tout poiure de leur acrimonie. Au dedans y a vne graine menue, blanchatre, de méme gouſt. Il y en a de pluſieurs ſortes. L'un eſt plus petit en toutes ſes parties,de cornes beaucoup moindres, l'autre a les gouſſes preſque rondes.Mais tous ont vne méme vehemence d'acrimonie. Tous ſont chaus au quatriéme degré,pource ils brulent & exulcerent le corps. Les gouſſes recentes pilees & appliquees ſeruent aus ſciatiques, car elles brulent le lieu. Gal. au 8. liu. des Simp. écrit ainſi du poiure, La racine du poiure a telles vertus que le coſte. Le fruit du poiurier commenceant à germer,c'eſt le poiure long : pource il eſt plus humide que celui qui eſt meur. Le ſigne de ſon humidité eſt qu'eſtant gardé il deuient tout pertuiſé, & ne ſe montre pas ſoudain piquant la langue,ains auec quelque peu de tems, ſa force auſsi demeure en la bouche plus long tems. Le fruit qui eſt encores vert, c'eſt le poiure blanc, lequel eſt plus fort que le noir, qui eſt quaſi comme trop roſti, & par trop deſeché. L'vn & l'autre échauffe fort & deſeche. Au reſte parce que Dioſco. ne fait aucune mention des gyroffles, deſquels le poiure me fait ſouuenir, veu qu'on l'apporte de mémes regions,& qu'il ſert grandemẽt en medecine, comm'vne droque tresbone & treſodorante, ie n'ai voulu oublier à les décrire. L'arbre portant les gyroffles croiſt en Leuant,en certaines Iſles de la mer Indique, aſſes pres de Badan. Son tronc eſt treſſemblable à celui du bouïs,& eſt méme bois.Ses feuilles reſemblent à celles de l'arbre de la canelle.Son fruit eſt petit, & noir tirant ſur le rous, il a vne teſte comm'vn clou, qui a quattre petites dens poſees vis à vis l'vne de l'autre en crois,au milieu deſquelles y a vn'eleueure quarree,creuſe au milieu de ſoy comm'vn nombril. Pour auoir le fruit on bat l'arbre auec des cannes,aiant au parauant toutalentour tapiſſé la terre de claies de palmiers. Pline au liu.12.chap.7.parle ainſi du gyrofle: Il croiſt auſsi aus Indes vne drogue nommee Caryophyllon, ſemblable aus grains de poiure, plus grand,& plus fraille.On dit qu'il croiſt en vne certaine foreſt des Indes. On en apporte pour ſa bone ſenteur. Ie ne trouue point que Gal.en ait fait aucune mention:toutesfois Serapion en ſon liu.des Simp.en a traitté amplement ſe diſant ſuiure l'autorité de Gal. Pourquoy ie penſe ou que le liure de Gal.où il en a fait mention,ſoit perdu,ou qu'il en ait pluſtoſt parlé ſuiuant Pau.Egin. que Galien.

Autre eſpece.

Autre eſpece.

La forme.

Borne des gyroffles,& le lieu.

POIVRE ETHIOPIC.



POIVRE INDIC.



GYROFFLES.



OEILLETS DOMEST.



Gal.Car Pau.Egin.au 7.li.en a premierement parlé en méme mots que Serapion depuis a tranſcrit.Il dit ainſi,Caryophyllon,comme ſi on diſoit nuciſolium, c'eſtadire feüille de nois, n'a pas telle ſubſtance que ſon nom porte, car ce ſont fleurs d'vn certain arbre des Indes, qui ſont noires,& cõme fétus, de la longeur d'vn doigt, odorantes, acres, vn peu ameres, chaudes & ſeches preſque au troiſiéme degré. On s'en ſert en diuerſes ſortes,& en medecine & en appreſt de viandes. Les gyroffles, comme dit Serapion, ſont profitables au foye, à l'eſtomac, & au cœur: ils aident à faire digeſtion, reſſerrent les fieus de ventre. La poudre des gyroffles prinſe en breuuage auec du laict, du pois de quatre drachmes rend l'home plus fort & vigoureus aus actes de Venus. Selon Auicéne les gyroffles éclairciſſent la veuë,cõſument & effacent les mailles & nuees d'iceus. Voila quant à l'hiſtoire & vertus des clous de gyroffle, drogue aromatique.La branche de gyrofflier chargee de gyroffles ſur laquelle on a prins le pourtrait que vous voyez,m'a eſté enuoiee par Franciſ.Calzolarius Veronois.Les gyroffles échaufent & ſubtilient iuſques au tiers degré, ils renforcent & ouurent tout enſemble, & inciſent. Mangés ſeruét aus maladies de l'eſtomac,du foye,du cueur, de la teſte.Pulueriſés & beus auec du vin,ou du ſuc de coins arreſtent les vomiſſemens, ſont bons aus celiaques, oſtent tout'enuie de vomir,font reuenir l'appetit perdu, renforcent l'eſtomac,& la teſte.Ils ſont profitables au foye,car eſtãt refroidi ils l'échaufent fort bien. Pource on en ordonne, non ſans grand profit aus hydropics, principalement à ceus qui ont l'eau épandue par tout le corps. Leur ſenteur fait reuenir le cœur à ceus qui ſont éuanouis,machés ſont bone aleine.Ils ſont vtiles à ceus qui ſont trauaillés du haut mal, de paralyſie,d'amortiſſemens de membres, aus lethargiques, ils aident à faire la digeſtion, & roſtis arreſtent les flus de ventre.Ils ſont bons en linimens auec maſtic,ſumac,corail,fleürs de grenadier,pour appliquer aus maladies de l'eſtomac, principalement où il eſt beſoin de rétraindre. Prins en breuuage du pois de quatre drachmes auec du laict de vache, ou de cheure, incitent à luxure. Ils éclairciſſent la veuë, & oſtent tout éblouiſſement d'icelle, les nuees & mailles auſsi des yeus,reduis en poudre bien menue,& mis dedãs iceus.Mangés ou prins en parfum contregardent de la peſte.Ils ſeruent grandement en parfum à ceus qui ſont ſugets à deſſuxions du cerueau, & à ceus qui ont les narines étouppees, s'ils en reçoiuent la fumee par le nez. On en met aus antidotes, & aus ſues qu'on fait pour renforcer l'eſtomac, & la teſte. Au reſte,puiſque nous auons parlé des gyroffles,la ſimilitude du nom ſera cauſe que nous dirons quelque choſe de ces belles fleurs qu'on apelle vulgairement (à raiſon de leur bone odeur) Gyrofflees autrement œillés. Ils n'ont point eſté que ie ſache,conneus des anciens, iaçoit que maintenãt ils nous ſoient tant plaiſans, tant eſtimés, & tant vulgaires, qu'il n'y a iardin, il n'ya feneſtre de maiſons, qui ne ſoit ornee de ces belles fleurs. Aucuns modernes apellent cette plante Vetonicum Coronarium, mais ie ne ſai encores de quel autheur ils le tiennent. Toutesfois afin qu'on ne penſe que ie veuille mépriſer les inuentions des autres, i'vſerai de méme nom. Donc le Vetonicum Coronarium que nous apellons Gyrofflee,& Oeillet a les feuilles longues, ainſi que la barbe de bouc, plus courtes, plus charnues, plus graſſes, courbes, & finiſſans en pointe.Il produit pluſieurs tiges,rõdes,noueuſes, vnies, hautes d'vne coudee, portant au ſommet trois ou quatre branchettes,en la cime deſquelles on void vne couppette ronde & longuette, le haut d'icelle eſt diuiſé par petites dens comm'vne ſcie,d'ou ſort la tresbelle fleur ſentant le clou de gyrofle, d'où ell'a le nom. Ell'eſt de diuerſes couleurs.Il y en a de vermeilles, de purpurees obſcures,de blanches,de couleur de chair. Aucunes ſont de diuerſes couleurs,faites telles par artifice,les graines de diuers mélees enſemble.Ces fleurs ſont cõpoſees de grand nombre de feuilles par ordre comme les roſes, auſquelles les œillés ſe veulent comparer, voire les vaincre,de beauté,d'excellence d'odeur,de varieté de couleurs.Qui eſt cauſe de s'ébahir grandement que les anciens n'en ont fait aucune mention.Il y a auſsi des œillés qui croiſſent d'euxmémes, l'vn de fleurs rouges,l'autre de fleurs blanches,tous deux plus menus,de fleur petite, peu feuillue,ſans ſentir le clou de gyrofle.Ils croiſſent es lieus ſecs,& non cultiués. Que les œillets cultiués ſoient de qualité chaude & ſeche,leur bone odeur le montre aſſés,auec quelque petite amertume. Les fleurs ſpecialement des purpurés,ſont ſingulieres à toutes paſsions de cœur,comme defaillances,tremblemens d'icelui.Auſsi ſont elles

Vertus & proprietés.

Temperament & uertus.

bones aus tournoiémens de teſte,au haut mal, à la paralyſie, aus conuulſions beuës auec decoction de betoine, ou mariolaine.On les confit auec du ſucere cõme les roſes, & ſont ainſi profitables,non ſeulement à toutes les choſes ſuſdites, ains auſsi contre tout poiſon, & piqueures de beſtes venimeuſes.On en ordonne pour tuer les vers du ventre,& contre les dangiers de peſte.Encores meilleur eſt le ſuc exprimé de toute la plante:car beu du pois de quatre onces guerit de la peſte qui auroit deſia ſaiſi la perſone.Les racines des œillés ſauuages beuës du pois de trois drachmes auec du vin pur guerit les morſures des viperes.Des fleurs des œillés cultiués on fait du vinaigre, les laiſſans tramper dans icelui au ſoleil,lequel ſi on en met dedans le nez,fait incontinent reuenir à ſoy ceus qui ſeroient tombés en defaillance de cœur.

Les noms. Πιπερι en Grec,en Latin, Piper : en Arabic Fulfel,ou Fulful: en Italien, Pepe : en Aleman, Pfeffer : en Eſpagnol,Pimenta: en François Poiure. Καρυόφυλλον en Grec,en Latin auſsi Caryophyllum:en Arabic,Carunfel,ou Charunful, les barbares l'apellent Gariofilus:les Italiens Garofano:les Alemans, Naegel: les Eſpagnols, Clauo de eſpecia, ou clauel:les François Gyroffles,Clous de gyroſle.

OEILLETS SAVVAGES.



ANNOTATION.

†En aucuns exemplaires Grecs on lit comm'il eſt traduit au texte,aſſauoir, On dit,es autres, comme la lentille. Dont aucuns tranſlateurs ont traduit d'vne ſorte, d'autres ſelon l'autre.Oribaſe n'a mis ne l'vn ne l'autre,lequel icy & ailleurs a laiſsé pluſieurs choſes,leſquelles auſsi, poſsible, ne ſont du vray texte de Dioſcor.

DV GINGEMBRE. CHAP. CLIIII.

LE Gingembre eſt une plante à part,qui croiſt pour le plus en l'Arabie Troglodytique, de laquelle uerte les gens du pays uſent en pluſieurs ſortes,comme nous faiſons de la rue en leurs breuuages plus ſinguliers,& en leurs uiandes.Ses racines ſont petites comme celles du ſouchet,blanches,odorantes,& ont quaſi le gouſt du poiure. Il faut choiſir pour les meilleures celles qui ne ſont uermoulues.Pluſieurs les confient,pource qu'elles deuienent bientoſt uermoulues,& les apportent toutes confites en Italie,en pots de terre.Le gingembre eſt bon à mangerzon en uſe auſsi en ſauſſes.Il eſt chaud,il aide à la digeſtion,il mollit le uentre moiennement,il eſt bon à l'eſtomac, il eſt bon contre toutes choſes qui peuuent éblouir & offuſquer la ueuë. On le mele aus antidotes. Bref il eſt en uertu correſpondant au poiure.

LE gingembre ſelon que racontent les Portugalois qui en ont beaucoup veu es Indes,eſt vne racine trainant par terre,fort noueuſe,qui produit des feuilles cõme la canne,leſquelles reuerdiſſent deux ou trois fois l'an.Celles qui ſont en la cime de la tige,ne ſont point plus grandes que celles du grame:& ſont les gingembres fort communs en ce païs-là.Ils diſent qu'il y a quelque difference de ſaueur en ceus qui ſont arrachés deuant le tems.Le tems propre pour les cueillir eſt quand les feuilles ſont ſeches:autrement ils ſont ſugets à ſe pourrir,& à deuenir vermoulus.On en tire aucunesfois telle racine qui poyſe vne liure, mais elles ne ſont toutes d'vne méme groſſeur.Elles ne ſont point plus profondes dans terre que de trois ou quatre empans.Ceus qui les tirent laiſſent touiours vn eſpace d'entre deux neus dans la foſſe, & le couurent de terre,comme vne ſemence de racine,pour l'an ſuiuant en receuoir le fruit,c'eſtadire les racines qui auront de nouueau getté.On apporte en Italie force gingébre de Calicut,l'vne des plus marchandes villes de toute l'Indie,& de l'Arabie Troglodytique,non ſeulement de celui qui eſt ſeché de long tems, mais auſsi du verd confit en ſucere,ou en vne ſorte de miel qu'ils tirent de certaines gouſſes.Ce gingébre eſt beaucoup meilleur que celui de Veniſe.Car celuy qu'on y confit par vn artifice & ruſe de boutiques ſe fait de racines ſeches,leſquelles ils mollifient les laiſſans long tems tramper maintenant en ſorte leſsiue faite de chaus, & de cendre de cheſne,maintenant en ſaumure, aucunesfois en eau douce, par leſquels moiens non ſeulement l'odeur du gingembre ſe perd,ains auſsi & la ſaueur,& l'acrimonie.Mais celui qu'on confit ſur le lieu eſtant incontinent tiré hors de terre,ſans le laiſſer preſque aucunement tramper,il ne perd rien de ſes vertus & force,ains les garde entieres.Iaçoit que le Braſauole die (qui eſt contre raiſon & verité) que le gingembre cõfit à Veniſe laiſſe plus d'acrimonie au gouſt, que celui qui eſt confit tout vert es Indes en miel de certaines gouſſes,ou ſucere,lequel on nous apporte auec pluſieurs drogues. Mais i'en laiſſe le iugement à ceus, qui pour auoir longuement hanté les magaſins des eſpiciers & apoticaires, ſauent bien quelles ſont leurs drogues.Gal.au 6.liu.des Simp.décrit ainſi les vertus du gingembre,La racine du gingembre eſt vtile.On nous l'apporte de Barbarie.Ell'échauffe fort,non de premiere entree comme le poiure. Dont il ne la faut eſtimer eſtre de parties ſi ſubtiles que le poiure,autrement ſa chaleur incontinent ſe montreroit,& deuiendroit tout ſoudain chaude actuellement.De là on connoit le gingembre eſtre composé d'vne ſubſtance groſſe & indigeſte,non ſeche,ne terreſtre,ains humide & aqueuſe.Qui eſt cauſe qu'aiſement il deuient pertuiſé & vermolu:c'eſt à raiſon de ſon humidité ſuperflue.Car toutes choſes qui ſont du tout ſeches ou humides d'vne humidité digeſte,& naturelle non ſuperflue, ne ſont ſugettes à pourriture ne vermouliſſure. Autant en auient au poiure long qu'au gingembre.De là vient, que la chaleur qui procede du gingembre & du poiure long,dure plus que celle qui vient du poiure blanc ou noir.Car comme la paille ſeche s'enflãme tout ſoudain,& épand ſa flãme par tout,ainſi fait la chaleur qui procede des medicamens ſecs.Celle qui procede des humides,cõme de bois vert,s'enflãme plus tard,auſsi elle dure plus long tems:on vſe auſsi en diuerſes ſortes de ces deux medicamens.Si on veut ſoudainement échauffer tout vn corps,on applique ces medicamés, qui eſtant approchés de noſtre chaleur naturelle,incontinent s'échauffent,& legerement peneträt par tout.

Le tems.

Gingembre confit.

Les qualités & uertus.

S'il

S'il eſt queſtion de réchauffer quelque partie refroidie,il faut faire au contraire: car il faut appliquer ce qui plus tard échauffe,la chaleur duquel auſsi dure plus long tems. Iaçoit que le gingembre & le poiure blanc en ce ſoient differens du poiure noir,toutesfois la difference n'eſt pas fort grande. Mais le naſitort,la mou tarde,la thapſie,la fiante de pigeons ramiers demeurent plus à s'échauffer à bon eſcient,leur chaleur auſsi dure plus long tems.Voila qu'en dit Gal.Cette racine que les Arabes & apoticaires apellent Zedoaria, eſt fort ſemblable au gingembre,toutesfois ell'eſt plus odorante,plus amere,& n'eſt ſi forte que le gingembre. Les anciens Grecs n'en ont fait aucune mention, combien que les modernes ſuiuans les Arabes en aient vsé en leurs compoſitions,comme Aëce,& Actuaire.La zedoaire,cõme dit Serapion au chap.172. s'apporte de la region de Sini,qui eſt encores par dela les dernieres Indes.Ell'échauffe & deſeche au ſecõd degré:elle chaſſe les ventoſités,& engraiſſe de ſon naturel propre, non à raiſon de qualité elementaire. Prinſe aprés auoir mangé des ails ou des oignõs,beu du vin,oſte toute la mauuaiſe ſenteur d'iceus:ell'eſt bone aus morſures des beſtes venimeuſes:arreſte les flus de ventre,reſout les apoſtemes de la matrice, appaiſe les vomiſſemens,les douleurs de la colique.C'eſt ce que Serapion en a écrit. A quoy aucuns aians égard,& conſiderans la zedoaire des boutiques eſtre des racines longues,ils ne ſont d'auis que ce ſoit la vraie zedoaire de Serapion,ains que c'eſt le vray coſte.Mais s'ils auoiẽt veu les racines rondes de zedoaire que i'ai receu de Franciſ.Calzolarius Veronois,ſemblables à l'ariſtolochie & de pareille fermeté, pour certain ils changeroient d'opinion:car ils verroient la zedoaire ronde eſtre de méme ſaueur,couleur,odeur que la longue, & ſeroient contrains de dire qu'elles ne ſont differentes,ſinon que de la ſeule figure. Qui plus eſt,ils confeſſeroient (ie n'en doute aucunement) qu'il y a deux eſpeces de zedoaire, comme d'ariſtolochie, l'vne longue, l'autre ronde.Mais i'ay bien vn'autre doute,à ſauoir ſi la zedoaire d'Auicenne & de Serapion ſont mémes racines,veu qu'Auicenne écrit,que la meilleure zedoaire naiſt pres le Napellus, & qu'ell'eſt la theriaque d'icelui. Ce qui me fait croire que la zedoaire d'Auicenne ſoit ce qu'aucuns apellent Antore (ie l'apelle Antitore) c'eſt que chacun ſait bien qu'elle naiſt auec le Napellus,& qu'elle eſt ſa contrepoiſon.Car le vulgaire apelle Napellus,Tore,& Antitore ou Antore la zedoaire d'Auicenne, parce qu'ell'eſt le ſouuerain remede contre la Tore.Dauantage ce qui me le fait encores plus accroire, c'eſt que ie voy Auicenne décrire la zedoaire de Serapion,& ſes vertus ſous le chapitre & nom de Zurumbet,comme plus amplement nous auons écrit en nos Epiſtres à Gulielm. Quacelbenus. Aucuns ont eſtimé que Arnabo(duquel Paul Egin. a écrit) & la Zedoaire des Arabes ſoit tout vn. Mais ſelon Serapion au chap. 271. Arnabo des Grecs, n'eſt autre choſe que Zurumbet des Arabes. Car en cet endroit Serapion ne dit rien de Zurumbet que Pau.Egi. n'ait deuant lui écrit de Arnabo. Arnabo donc eſt (comme dit Serapion de l'autorité de Iſach) vn grand arbre, qui croiſt en Leuant, & a les feuilles longues, tendans ſur le iaune,comme celles du ſaule,& l'ecorce des branches de meſme couleur. Cet arbre ne porte aucun fruit,& ſent le citron. D'où il appert que arnabo non ſeulement n'eſt point la zedoaire,ains auſsi qu'on n'en apporte point en Europe. Parainſi Cordus eſt bien deceu penſant que zurumbet fuſt vn'eſpece de zedoaire.Lequel Fuchs a,poſsible,ſuiui,diſant (non ſans grand erreur) en ſon liu.de la compoſ.des medic.dernierement augmenté, la zedoaire, & zurumbet eſtre tout vn.Il n'a pas moins failli touchant arnabo,diſant que c'eſt le Doronicum Oriental.Ce qui eſt autrement,comme nous auons montré cideſſus. Brunfelſius auſsi a lourdement brunché en ſon Dictionaire medecinal,où il écrit que arnabo eſt vn medicament odoriferant:laquelle faute ne vient que d'auoir negligemment leu Paul.Egin.car il dit manifeſtement qu'arnabo ſe met aus vnguens,à cauſe de ſa bone odeur, non que ce ſoit vn vnguent cõme Brunfel. a ſongé. ζιγγίβερι, ζιγγίβεριϛ, & γιγγίβεριϛ en Gtec:en Latin, Zingiber & Gingiber:en Arabic,Lengibel,ou Zingibel:en Italien,Gengeuo : en Aleman, Ingher:en Eſpagnol, Gengiure:en François, Gingembre. Ce que les Grecs modernes appellent ζοῦδαρ, ζαδάρι, & ζάδαρα, les Latins le nomment, Zadura & Zedoaria,les Italiens de méme:les Alemans Zituuen:les François, Cretonart.

Zedoaire.

Le temperament,& vertus.

Erreur de Cordus.

Les noms.

POIVRE AQVATIC.



DV POIVRE AQVATIC, OV CVRAGE. CHAP. CLV.

LE poiure aquatic croiſt pres les eaus dormantes,ou coulantes doucement. Sa tige eſt nouerſe,maſsiue,aiant beaucoup de concauités d'ou ſortent les branches. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la menthe, horſmis qu'elles ſont plus grandes,plus molles,plus blanches:elles ont le gouſt cõme le poiure,acre, ſans aucune bone odeur. Sa ſemence eſt acre & forte,& croiſt ſur petis gettons prés des feuilles en mode de grappe. Les feuilles auec la graine appliquees font reſoudre toutes tumeurs & duretés inueterees : gueriſſent toute meurtriſſure. La poudre des feuilles ſeches ſert de poiure en l'appareil des uiãdes. La racine eſt petite,& de nul uſage en medecine.

COmbien que Ruel par vn diſcours tant docte qu'elegant s'eſſaie fort de prouuer que cette plante, qui n'eſt à mépriſer,que les aporicaires apellẽt Eupatorium, ſoit le vray poiure aquatic,ſi eſtce qu'en ceci manifeſtement il a failli, iaçoit qu'il fuſt bien experimenté en la matiere medicinale, & bien inſtruit es lettres Greques & Latines. Car le poiure aquatic de Dioſcor.produit ſes feuilles plus grandes que celles de la menthe,plus molles,plus blanches,du gouſt du poiure, acre,ſans aucune bone ſenteur,non pas de gouſt amer,cõme dit Ruel, renuerſant les parolles de Dioſcor.pour les mieus accõmoder à ſon opinion. Cet eupatoire vulgaire a les feuilles ſemblables à celles du chanure, dures, velues, de gouſt amer,non acre comme le poiure,elles ſont auſsi fort odorantes,tellement que i'ay touiours eſtimé cett'hérbe auoir quelque ſinguliere vertu & proprieté, encores que les anciens n'en aient fait aucune mention.Au contraire Dioſcor. dit les feuilles

L'erreur de Ruel.

feuilles du poiure aquatic n'auoir aucune bone ſenteur. Dauantage le poiure aquatic a vne tige noueuſe, maſsiue, garnie de force creus & cauités d'où ſortét les feuilles, & branches: ſa ſemence acre, amaſſee en grappe par les branches pres des feuilles. Ce faus eupatoire a la tige haute, ſans neuds, aus branches duquel il n'y a point de ſemence qui vienne pres des feuilles en mode de grappe. Il porte ſes fleurs rougeatres à la cime faites en émouchail, comme l'origan, leſquelles meures s'enuolent en l'air à flocs, d'ou ſort vne graine amere, de la ſaueur de toute l'herbe, combien que Ruel die, mais treſmal, qu'ell'eſt acre. Lequel aiant ſouuent veu cet eupatoire croiſtre en lieus aquatics, il n'a douté d'aſſeurer que c'eſtoit le vrai poiure aquatic, ſans auoir égard ſi toutes les autres marques s'y accordoient. Par ces raiſons on peut aiſément iuger que Ruel n'a ſi bien dit cõme ſon ſauoir exquis, & grand eſprit requeroit. Car cet eupatoire vulgaire de premiere rencontre laiſſant vn'amertume manifeſte à la bouche, il pouuoit incõtinent iuger que ce n'eſtoit le poiure aquatic, duquel les anciens ſe ſeruoient auec du ſel en l'appareil de leurs viãdes, au lieu de poiure: parce que les choſes ameres outre ce qu'elles ne peuuent ſeruir au lieu de poiure en l'apreſt des viandes, elles ſont haïes & reiettees de tous comm'ennemies de nature. Au reſte ſi le poiure aquatic croiſt en Italie, c'eſt ſelon mon iugemẽt, cett'eſpece de perſicaire, qu'on apelle, laquelle n'a les feuilles aucunement tachees, ains toutes vertes, à la difference de la perſicaire qui a ſur la feuille vne grande tache noire. Car elle a les feuilles longues, plus grandes que celles de la menthe, plus molles, plus blanches: ſa tige a force neuds, & eſt dure, garnie de pluſieurs creus d'où ſortent feuilles & branchettes, des gettons delaquelle naiſſent des graines rouſſes, entaſſees en grappe, de gouſt fort acre, de ſorte qu'elles piquent fort la langue. Dauantage elle croiſt ordinairement prés des eaus dormantes, comme Dioſcor. dit. Ie demeurerai donc en cett'opinion, quoy que crient nos calomniateurs, iuſques à ce que quelque nouueau Dioſcoride paroiſſe, qui nous apporte vn autre poiure aquatic, & nous chaſſe cette perſicaire de ſa place. Ell'eſt bone pour épandre toute fraiche par les licts pour tuer les puces, & la faut getter le lendemain. On preſerue de toute vermine la chair de porceau ſalee, ſi on l'enuironne de cett'herbe. Le ſuc d'icelle eſt bone pour tuer les vers des oreilles. L'autre perſicaire qui a les feuilles tachees, eſt de vertus beaucoup moindres: car n'aiant aucune acrimonie, ains aſpre & aſtringente au gouſt, elle ne peut échauffer comme fait la precedente. Gal. fait mention du poiure aquatic au liu. 8. des ſimpl. Le poiure aquatic eſt ainſi nõmé des lieus où il croiſt, & de la ſimilitude quant au gouſt qu'il a auec le poiure. Cett'herbe eſt chaude, mais non tant que le poiure: appliquee toute verte auec ſa graine fait euanouir toute meurtriſſure, & toutes enfleurs endurcies. ὑδροπίπερις en Grec: en Latin, Hydropiper: en Italien Hidropepe, & Pepe acquatico: en Aleman Vuaſſerpfeſer, & Muckenkraut: en Eſpagnol, Hierua pexiguera ſin manchas.

La forme.

Qualités & uertus. Les noms.

AVTRE POIVRE AQVAT.



DE PTARMICA, OV HERBE A ETERNVER. CHAP. CLVI.

Ptarmica eſt une petite plante gettant pluſieurs branches, petites, rondes, aſſes ſemblables à celle de l'aurone: alentour d'icelles des feuilles qui retirent à celles de l'oliuier, longues, & en quantité: en la cime des branches elle porte un chapiteau, come la camomille, rond, petit, lequel de ſa forte odeur fait éternuer, d'ou eſt uenu le nom de l'herbe, Ptarmica. Les feuilles auec les fleurs oſtent toute meurtriſſeure. Les fleurs ſont merueilleuſement fort éternuer. Cett'herbe croiſt es montaignes, & lieus pierreus.

ON plante par les iardins en Boheme l'herbe à éternuer, qu'on tranſporte des montaignes où elle croiſt. Aucuns l'apellent pyrethre à cauſe de ſa forte & acre ſaueur. Ell'a des branchetes menues, longues d'vn empan & demi, rondes, alentour d'icelles des feuilles longuetes, de la figure de celles de l'oliuier, & en grand nombre, des fleurs en la cime, de la figure de celles de la camomille, le milieu comme le nombril moins coulouré, leſquelles de leur forte odeur font éternuer, d'où l'herbe a le nom de ptarmica. Elle croiſt d'elle méme aus montaignes & lieus pierreus. Cette ptarmica eſt aperitiue, dechaſſe, prouoque, attenue, inciſe. La poudre d'icelle ſechee miſe dedans le nez fait éternuer. La racine machee appaiſe la douleur des dens, & attire force phlegme. Il y a vn'autre plante que i'ay apelee Ptarmica, parce qu'elle produit des tiges menues, des feuilles comme celles de l'oliuier,

PTARMICA I.



des

PTARMICA II.



des fleurs,& petites teſtes, qui eſtans miſes dans le nez font éternuer:mais ce n'eſt pas celle que Dioſcor. apelle Ptarmica, delaquelle Galien fait mention au liure 8. des Simples. Les fleurs de Ptarmica font éternuer : car cette herbe eſt chaude & ſeche au ſecond degré eſtant encores verte, eſtant ſeche, au tiers. Son nom Grec eſt Πταρμικη, le Latin auſsi Ptarmica,& Sternutamentaria:l'Italien, Ptarmica.

Le temperament.

Les noms.

DE STRVTHION. CHAP. CLVII.

STruthion c'eſt un'herbe vulgairement conneuë, de laquelle on uſe pour lauer les laines. Sa racine eſt forte, fait vriner, ſert à la toux, aus hepatics, à ceus qui ne peuuent reſpirer qu'ils ne ſoient droits, prinſe auec du miel de la quantité de trois ſcrupules, & fait bon uentre. Prinſe auec du panace & racine de cappres romt la pierre & la gette hors auec l'urine: elle conſume la dureté de la ratelle : appliquee fait ſortir les fleurs, fait mourir l'enfant au uentre de la mere : incorporee auec griotte & uinaigre, guerit les lepres, ſi on les en frotte bien, reſout les apoſtemes cuitt'en uin & farine d'orge. On la mele aus emplaſtres, & collyres pour les yeus. Elle fait éternuer, & purge le cerueau par la bouche broiée auec miel, & miſe dans les narines.

STruthion ou Radicula eſtoit au tems paſsé ſi notoire, parce qu'ils s'en ſeruoient à nettoier les laines, que Dioſcor. eſtime eſtre choſe ſuperflue de le décrire aucunement. Mais maintenant l'vſage ſuſdit de cett'herbe eſtant perdu, la connoiſſance d'icelle eſt auſsi perdue, de ſorte qu'il eſt difficile de iuger quelle plante en Italie puiſſe à bon droit eſtre apelee Struthion. Les Arabes & les aporicaires la nomment Condiſi, laquelle ils mélent ordinairement es compoſitions pour faire éternuer. Toutesfois il ne s'en trouue point aus boutiques, combien que les Medecins en aient ordonné ſouuent. Parquoy ie n'oſeroi aſſeurer que le ſtruthion croiſſe en Italie, car non ſeulement ie ne l'ay point veu, mais ie n'ay trouué onques perſone, qui le conneuſt, ne qui me le ſeuſt montrer. Theophraſte au liure 6. chap. 3. de l'hiſtoire des plantes, le met au rang des plantes qui ont les feuilles piquantes & epineuſes. Pline au liure 19. chap. 3. le décrit ainſi : La plante nommee Radicula a ſon ius propre à lauer les ailnes: c'eſt merueille comm'elle les rend blanches & delicates. Celle qu'on ſéme croiſt par tout, elle vient auſsi de ſoyméme principalement en Aſie, & Syrie, es lieus aſpres & pierreus. La meilleure croiſt outre le fleuue Euphrate. Sa tige eſt ferulacee, menue, que les gens du païs eſtiment eſtre bone viande & friande, & taint tout ce qu'on cuit auec elle. Ses feuilles ſont comme celles de l'oliuier. Les Grecs l'apellent Struthion. Elle fleurit en eſté, & eſt belle à voir : mais elle eſt ſans odeur, épineuſe, de tige bourrue. Elle ne produit aucune graine. Sa racine eſt groſſe, laquelle on taille en pieces pour ſeruir à ce que deſſus eſt dit. Aucuns penſent cette plante (de laquelle nous auons icy repreſenté le pourtrait, & que nous auons apelee Pſeudoſtruthion, c'eſtadire ſtruthion baſtard) eſtre le Struthion. Mais n'eſtant point épineuſe, n'aiant la tige ferulacee, ne borrue, ne la graine en épi, ne la racine fort groſſe, ny auſsi ſi acre qu'elle puiſſe échauffer & deſecher au quatriéme degré, ie ne pui eſtre de leur opinion. Gal. au liure 8. des Simpl. en a décrit les proprietés: Nous vſons principalement de la racine du ſtruthion, qui eſt acre au gouſt, chaude & ſeche de ſa temperature, quaſi iuſques au quatriéme degré. Ell'eſt auſsi abſterſiue & prouocatiue : pource elle fait éternuer, comme toutes choſes chaudes, & fort acres au gouſt. Delà on peut connoitre l'erreur de Fuchs, qui en ſes liu. de l'hiſtoire des plant. a écrit que la plante nommee vulgairement Saponaria, c'eſt le vray Struthion, & la fait pourtraire pour icelui. Mais la ſaponaria a les feuilles comme le plantain, non cõme l'oliuier, liſſees, non épineuſes, la tige noueuſe, non velue, de gouſt pluſtoſt fade, que tellemét acre, qu'on la puiſſe dire chaude iuſques au quart degré. L'herbe que les Grecs nõment Στρουθιον les Latins l'apellent Struthiũ, Radicula, Herba lanaria, les Arabes, Cõdes, Chundes, ou Kunder: les barbares Cõdiſi: les Italiés Radicetta & herba lanaria.

La forme.

Le temperament.

Erreur de Fuchs.

Les noms.

STRVTHION BASTARD.



DV PAIN DE POVRCEAV. CHAP. CLVIII.

LE pain de pourceau a les feuilles ſemblables au liévre, rougeatres, & de diuerſes couleurs, aians au deſſus & au deſſous quelques taches blanchatres. Sa tige eſt nue, longue de quattre doigts. Ses fleurs purpurees, de la forme de roſes. Sa racine eſt noire, & aucunement platte, tellement qu'il ſemble que ce ſoit une raue. Icelle beuë auec eau miellee euacue le phlegme, & les ſuperfluites aqueuſes, & fait uenir les fleurs beuë, ou appliquee. On dit que ſi

une femme enceinte passe seulement par dessus sa racine, qu'elle auortera. Pendue au col auance l'enfantement. Prinse en breuuage auec du uin sert de contrepoison, specialement à ceus qui auroient esté empoisonés du lieure marin: appliquee est bone contre les morsures des serpens, mélee auec du uin elle enyure. Prinse en breuuage du pois de trois drachmes auec du uin faict de raisins cuits en la uigne, ou du uin miellé où y ait d'eau, guerit de la iaunisse. Mais il faut que celui qui en aura beu soit fort couuert, & couché en un lieu chaud, où il ne puisse auoir aucun froid, afin qu'il sue plus facilement: la sueur qui en sortira se trouuera de couleur de fiel. Son ius tiré par le nez purge le cerueau: on en fait des suppositoires auec de la laine pour faire uuider les excremens. Si de ce ius on frotte le nombril, & le petit uentre iusques aus cuisses, il lasche le uentre, & fait auorter: incorporé auec du miel il est fort bon aus cataractes, & à la ueuë debile: on en méle aus medecines pour faire auorter. Ce ius appliqué auec miel remet en son lieu le fondement tombé. On pile la racine pour en tirer le ius, puis on le cuit iusques à ce qu'il soit épais comme miel. La racine nettoie la peau, reprime les pustules chaudes & rouges qui sortent par le corps: elle guerit les plaies seule, auec du uinaigre, ou du miel: fait fondre la ratelle: nettoie les taches du uisage: guerit la pelade. La decoction d'icelle est bone en fomentation aus membres deloués, aus podagres, aus tignons de la teste & aus mules des talons. On fait bouillir cette racine dans de l'huile uieil, lequel soude les plaies, si on les en frotte. La racine cauee, remplie d'huile, mise sur les cendres chaudes, y atoustant un peu de cire Tyrrhenique, pour faire comme un unguent épais, est souueraine pour guerir les mules des talons. On taille en pieces cette racine pour la garder comme la scille. On dit qu'estant pilee & reduite en trocisques sert à se faire aimer. Elle croist en lieus ombrageus, specialement sous les arbres.

D'VN'AVTRE ESPECE DE CYCLAMINVS. CHAP. CLIX.

IL y a un'autre espece de cyclaminus qu'on apelle aussi Cissanthemon, ou cissophyllon, qui a les feuilles comme le liarre, moindres, les tiges noueuses & grosses, s'entortillans alentour des arbres prochains comme fleaus ou tendons de uigne. Sa fleur est blanche odorante. Il produit des grains mols comme le liarre, aucunement fors & piquans au goust; & pasteus à la bouche. Sa racine est inutile. Il croist es lieus aspres & rudes. Ses grains prins en breuuage du pois d'une drachme auec trois onces & huit scrupules de uin blanc, quarante iours durans, font fondre & euacuer l'enfleure de la ratelle par l'urine, & par le uentre. On en bott contre la difficulté d'aleine qu'on ne peut auoir à son aise sans estre tout droit. Ils purgent aussi l'arriere fais des femmes.

AVTRE CYCLAM.



Erreur de Ruel.

Les especes.

Vertus & operations.

LA premiere espece de Cyclaminus, qu'on apelle vulgairement Pain de pourceau est asses conneuë. Quant à la seconde ie n'en ay point encores veu en Italie. Toutesfois Ruel asseure que c'est cette plante que les herboristes & apoticaires apellent vulgairemét Sigillum sanctæ Mariæ, Le seau de nostre Dame. Et combien qu'il y ait plusieurs herbes que les Barbares apellent de ce nom, assauoir, le polygonatum, qu'on nomme Sigillum Salomonis, le Secacul de Serapion, cette persicaire qui est semblable au poiure aquatic, Ruel ne préd aucune d'icelles pour le cyclaminus, ains vn'autre bien differente, laquelle ainsi qu'il la dépeint ne peut estre autre herbe que la vigne noire décrite par Dioscor. au 4. liu. que nous apelõs en nostre vulgaire Tuscã Tamaro, & dit quell'est nommee Sigillum sanctæ Mariæ, à raison que les Arabes l'apellent Bothomariẽ. En quoy Ruel erre manifestemẽt: parce que tous les Arabes apellent la premiere espece de cyclaminus, Bothomarien, non pas la seconde. Il y a deux sortes du pain de pourceau, ou du cyclaminus premier, selon Mesue, l'vn grand, l'autre petit. La racine du petit est de la grosseur d'vne auellane, ou d vn pois ciche. Le grand a la racine grosse en mode de raue, de couleur noire, lequel comme dit est, se trouue communement és bois & forests ombrageuses. Quãt au petit ie n'en vy iamais qu'en la terre de Trente, aus montaignes du val Ananie, où il croist en abondance. Le pain de porceau, comme le méme Mesue écrit, tant prins en bruuage qu'en clysteres purge merueilleusemẽt le phlegme visqueus: il guerit les douleurs de la colique prouenues de phlegme, ou d'excremens endurcis. On met de son ius es caputpurges pour purger le cerueau: parce qu'il guerit les douleurs de la teste inueterees, & les micraines causees d'humeurs froides: item il est bon aus paralysies, & à toutes maladies de cerueau & de nerfs causees de froideur. L'eau distillee des racines du pain de pourceau tiree en haut par le nez arreste merueilleusemẽt le flus de sang. Prinse en bruuage du pois de six onces auec vn'once de succre tresfin guerit merueilleusement bien le flus de sang qui vient de la poitrine, de l'estomac, du foye, & y soude les vaisseaus rompus, ce que ie pui attester. Le ius beu du pois de deux drachmes auec vinaigre miellé lasche le ventre, & ouure les opilations du foye & de la ratelle: pource il est bon aus hydropics, & à ceus qui ont la iaunisse. Mais il ne le faut ordonner sans y aiouster du mastic, ou de la nois muscade, ou vn scrupule de rheu barbe, pour diminuer la force de ce ius. Les racines fraiches pilees sont bones pour appliquer sur les scirrhes, autres tumeurs dures, écrouelles. Le ius d'icelles est singulier aus vngués qu'on fait contre l'enflure & dureté de la ratelle. Par ce moien plusieurs splenetics ont esté gueris, qui n'auoiẽt peu guerir par plusieurs autres choses. Il sert aussi grandement és clysteres qu'on ordonne contre la colique, & autres tranchees de ventre. Si on frotte les hæmorrhoides de la racine recente, les fait sortir, ou le ius d'icelle appliqué auec de la laine. Ces racines guerissent les bruis & surdité des oreilles, taillees en pieces, bouillies en huiles rosat, d'amandes, de camomille, & peu de vin, mettant goute à goute cet huile dans les oreilles, & sur icelles appliquant les racines cuittes, le soir, quand le malade s'en va coucher. Mais il le faut souuent reiterer, & au matin oster les racines, & lauer les oreilles de vin chaud. Autant en font, si on les pile auec noiaus de pesches & amandes

& amandes ameres,puis qu'on laisse le tout tramper trois iours en eau de vie.Le ius qu'on en tire est souuerain aus oreilles,si on en distille au dedans vne goute ou deux au tems susdit. Le ius auec egale portion de miel tenu dans la bouche guerit les maus de la langue,des genciues,& autres parties voisines,appaise la douleur des dens. Ce suc auec eau de plantain est bon pour gargariser en toutes maladies de la gorge. Galien au liure 7.des Simpl. en parle ainsi, Le pain de pourceau a diuerses vertus & proprietés : car il est absterſif, incisif, il desoppile & ouure les veines,il est attractif,& resolutif. Cela est euident de ses effés particuliers. Sa force est si grande, que si on en frotte le petit ventre, il le purge, & y fait mourir l'enfant. *Les noms.*

Κυκλάμινος s'apelle en Grec, en Latin aussi Cyclaminus,Rapum terræ:en Arabic,Buchormarien,Buthermarien,ou Bothormarie:les Barbares le nomment Cyclamen, Panis porcinus,Arthamita: les Italiens, Ciclamino, & Pan porcino:les Alemans, Schuueinbrot, Erdapffel :les Espagnols , Pan de puerco : les François, Pain de pourceau.

DE LA GRANDE SERPENTINE. CHAP. CLX.

LA grande serpentine croist en lieus ombrageus , alentour des haies. Ell'a la tige droitte , lisse,de deux coudees de haut , de la grosseur d'un baston , toute tachetee comme la peau d'un serpent, toutesfois il y a plus de taches rouges que d'autres : ses feuilles comme le lapathum , enserrees les unes dans les autres. Elle produit son fruit à la cime de sa tige , grappu,cendré au commencement : quand il est meur se changeaant en couleur de saffran & rouge.Sa racine est grosse ronde, blanche , couuerte d'une pelure mince. On cueult cett'herbe quand elle se meurit : on l'épreint pour en auoir du ius, lequel se seche à l'ombre. On tire la racine en moissons,estant bien lauee on la couppe en rouelles , puis on l'enfile pour la faire secher à l'ombre. Ell'a uertu d'échauffer prinse en breuuuage auec du uin trampé. Crue ou cuitte, & prinse en mode de loch est bone à ceus qui ne peuuent auoir leur aleine sans estre tous drois , & sert aus ruptions , conuulsions, à la tous , aus catarres. Beuë auec du uin prouoque à luxure : auec de la couleuree mondifie les ulceres malins, & mangeans alẽtour la peau & la chair de dessous. D'icelle auec miel on fait des collyres pour les fistules , & pour faire sortir l'enfant de la matrice : auec miel on en frotte les uitiligines : ell' extirpe les chancres & polypes. Son ius est bon aus medecines pour les yeus , aus tayes , aus offuscations & éblouissemens d'iceus. L'odeur de l'herbe & de la racine fait auorter la femme qui auroit conceu de nouueau : item trente grains d'icelle beus en mixtion d'eau & de uinaigre en font autant. Aucuns ont usé du ius d'icelles auec de l'huile aus douleurs des oreilles , & ont appliqué aus plaies fraiches les feuilles comme astringentes , & cuittes en uin aus mules des talons. Celui qui aura frotté ses mains des feuilles de cett'herbe , ou qui aura arraché sa racine,ne peut estre bleſſé des uiperes ainsi qu'on dit. *Les qualités & uertus.*

DE LA PETITE SERPENTINE. CHAP. CLXI.

LA petite serpentine a les feuilles comme le liarre,grandes,tachetees de blanc:la tige droitte,haute de deus coudees: de diuerses couleurs , gouttee de rouge, de sorte qu'elle resemble à un serpent, grosse comm'un baston. Elle produit son fruit à la cime de sa tige , grappu , uert au commencement , iaune quand il est meur , piquant & brulant la langue. Sa racine est aucunement longue , bulbeuse , asses semblable à celle du piẽ de ueau , couuerte d'une pelure mince. Elle croist aus haies ombrageuses. Le ius de la semence distillé dans les oreilles appaise les douleurs d'icelles, mis dans les narines auec de la laine consume les polypes:il arreste les chancres si on les en frotte. Trente grains beus en meslange d'eau & de uinaigre font auorter.On dit que l'odeur des fleurs aprés qu'elles sont flaitries fait auorter les femmes qui ont cõceu de nouueau. La racine échauffe : ell'est bone à ceus qui ne peuuent auoir leur aleine sans estre drois , aus ruptions , spasmes , à la tous , aus catarres : cuitte ou rostie, auec du miel , ou seule fait cracher aisément les humeurs contenues en la poitrine. Autant en fait la poudre d'icelle reduite en loch. Elle fait urtner , ell'incite à Venus : broiee auec miel & coleuree mondifie les ulceres malins, & ceus qui mangent tout alentour tant la peau que la chair : on en fait des collyres pour les fistules , & pour faire sortir l'enfant hors de la matrice. On dit que les uiperes ne bleſſent ceus qui auront frotté leurs mains de cette racine. Appliquee auec uinaigre nettoye les uitiligines . Les feuilles sont bones aus plaies fraiches,accommodees comme tentes faites de charpi : cuittes en uin sont bones aus mules. Les formages enueloppés de ces feuilles ne se pourrissent point. Le ius de la racine nettoie & efface les taches des yeus , & tout ce qui peut obscurcir la ueuë. La racine cuitte ou crue est bone à manger à ceus qui sont sains. Aus isles Baleares on fait cuire cette racine auec force miel, & la sert-on aus festins comme tourteaus.On tire la racine de terre durans les moissons, laquelle estant lauee on couppe en pieces:puis on l'enfile pour la faire secher à l'ombre,& ainsi la garder.

IAçoit qu'on trouue en quelques vieus exemplaires de Dioſc. deus chapitres à part de la grande & petite serpentine,toutesfois veu que l'vne n'est gueres differente de l'autre , & que Gal. Pau. Egi. Serapion,qui en l'istoire des Simp.ont du tout suiui Dioſco.& ont fidelement transcrit en leurs liures ce qu'il en a traitté, n'ont fait mention que d'vne sorte de serpentine , non sans cause aucuns modernes ont pensé l'vn de ces deux capitres auoir esté inseré & aiousté en quelques exemplaires de Dioſco. par quelque curieus. Pource ie sui contraint d'estre en partie de leur opinion , combien que ie pui veritablement asseurer que i'ai veu l'vne & l'autre serpentine à Venise , & à Trente. L'vne grande qui a les feuilles comme le pié de veau ou lapathum , les vnes dedans les autres:la tige haute de deus coudees, grosse comm'vn baston,de diuerses couleurs , & semee de taches purpurees obscures, tellement qu'on diroit que c'est vn serpent. L'autre petite & vulgaire aiant les feuilles comme celles du liarre , semees de gouttes blanches , de tige & de fruit semblable à la serpentine grande : car elle gette vne longue gaine , verte comm'herbe au dehors , rouge obscure au dedans,du milieu de laquelle sort vne petite corne purpuree,de laquelle vient la graine cendree au commencement comme Dioſco. dit, puis estant meure,iaune doree.En toutes autres marques aussi elle n'est en rien differente de la grande serpentine.Parquoi encores que ie n'ose estre contredisant à l'opinion susdite , comm'estant fondee sur bones raisons , & confermee par l'autorité de tressauans personages , si estce qu'aiant souent veu la grande,& petite serpentine ,i'ai meintefois pensé n'estre trop hors de raison si on pense Disco. auoir décrit deus especes de serpentine.Pline augmente ceste soupeçon , lequel au liu.24. chap.6.ne fait pas deus especes de serpentine seulement , mais quattre , disant ainsi, De ce que les Grecs apellent Dracõtium, on m'en a monstré trois sortes. L'vn a les feuilles comme la bette,il porte tige,& vne fleur rouge , certui est semblable au pié de veau. L'autre a la racine longue , noueuse & gette trois petites tiges. Le tiers a les feuilles plus grandes que le cornouillier,la racine comm'vne canne, auec autãt de neus comm'elle auoit d'ans, & autant de feuilles. Au liu. 25. chap.2.il fait mention du quatriéme. En la méme prouince de Portugal en vne terre de mon hoste ie conneu vn'espece de serpentine,qui auoit la tige grosse *Forme de la grande.*

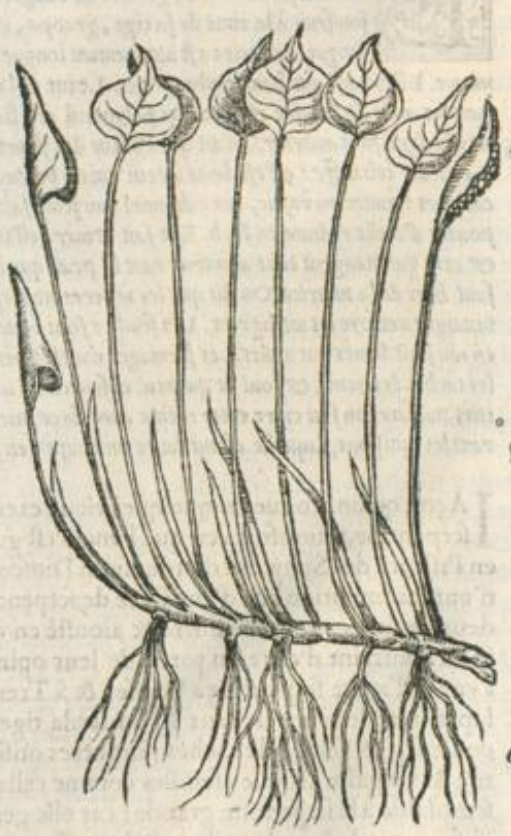
SERPENTINE GRANDE.



SERPENT. PETITE.



SERPENTINE AQVAT.



comme le poiure, tachetee de diuerſes couleurs comme les viperes, laquelle ils diſoient eſtre vn ſinguliſer remede contre les morſures de tous ſerpés. Il y en a d'autres deſquelles nous auons parlé au liu. precedét, qui ont méme nom, mais cette ci a autre figure. C'eſt vn grand miracle de Nature, qu'elle ſort de terre de la hauteur preſque de deux piés, quand les ſerpés commencent à ſortir de terre, & ſe ſeche, quand ils ſe retirent en terre. Voila qu'en dit Pline. A cela s'accorde Theophr. lequel au liu. 7. chap. 11. de l'hiſt. des plant. met entre les eſpeces du pié de veau, la ſeconde eſpece de la ſerpétine, diſant ainſi, La racine de la ſerpentine (car il y en a qui apellent ſerpentine vn' eſpece de pié de veau, à cauſe que la tige eſt toute tachetee) n'eſt aucunement bone à manger, & ſert ſeulement en medecine. De ces parolles de Theoph. & de Plin. il eſt cler qu'il y a pluſieurs eſpeces de ſerpentine: ce qu'on peut voir dans Veniſe au iardin de M. Maphei à Mapheo, excellét Medecin, où, outre le pié de veau, on y voit en eſté fleurir deux eſpeces de ſerpentine. La poudre de la racine de la ſerpentine prinſe du pois de deux drachmes auec miel purge par le bas tant le gros phlegme que le cler, & décharge fort les reins, principalemẽt prinſe auec decoction de paſſerilles & vn peu de maſtic. La racine recente, roſtie ſous cendres chaudes, & appliquee guerit les hæmorrhoides douloureuſes, & enflees. Item appliquee reſout les tumeurs ſcirrheuſes & écrouelles, ramollit auſsi la dureté de la ratelle. Elle efface toutes taches de la peau. Auec miel & fiante de cheure eſt bone aus podagres, & aus contuſions des nerfs. Miſe en peſſaire fait venir les fleurs aus femmes. La ſerpentine comme Gal. écrit au liu. 6. des Simples, a quelque choſe de fort ſemblable au pié de veau tant en ſes feuilles qu'en la racine: au demeurant ell'eſt plus acre & plus amere que le pié de veau, & par cõſequent eſt plus chaude, & de parties plus ſubtiles. Ell'a auſsi vne legiere aſtriction, laquelle qualité accõpagnee des deux autres, aſſauoir acre & amere, rend vn ſimple medicament de grande efficace. Parainſi la racine nettoie les membres interieurs, ſubtilie les groſſes humeurs & viſqueuſes, & eſt vn ſingulier remede aus vlceres malins & rebelles à guerir. Voila qu'en dit Gal. Meſue traittant de la ſerpentine entre les autres ſimples laxatifs, a écrit que prinſe en bruuage, purge le corps de phlegme. Ce que Manard reprend fort aſprement: car quand Gal. & Pau. Egin. qui l'a ſuiui, ont dit la ſerpentine purger tous les membres interieurs, ils n'entendent pas qu'elle purge & laſche le corps, ains qu'elle ouure les oppilatiõs, qu'elle ſubtilie le gros phlegme, & nettoie les vaiſſeaus. Il y a vn'autre ſorte de Serpentine que ie penſe auec Fuchs eſtre la troiſiéme de Pline. Car ell'a les feuilles preſque comme le cornouillier, la racine comme la canne, noueuſe, longue, brulant au gouſter comme celle du pié de veau. Des neus d'icelle ſortent des fibres & filamens, par leſquels elle

Qualités & uertus.

Meſue reprins.

Autres eſpeces.

TARGON.



LANGVE DE SERPENT.



elle tient fort dans terre. De la racine ſortent des feuilles lon gues ſemblables à celles de la ſeconde eſpece d'ariſarum, de la naiſſance deſquelles ſortent d'autres feuilles ſouſtenues de longues queuës, leſquelles, comme dit eſt, reſemblent aus feuilles du cornouillier, toutesfois ſont plus grandes & plus minces. D'aucunes d'icelles qui ſont ſerrees, ainſi qu'euidem ment on voit au pourtrait, le fruict naiſt en mode de grappe, le fruit meur deuient rouge, dans lequel y a vne ſemence noire, petite, longuette, enuironné d'vn ſuc épais. Cette plante croiſt es montaignes humides, & aquatiques. Ie l'ay premierement cueillie en Morauie, en paſſant mon chemin. Si on gouſte la racine au commencement elle ſemble fade, peu apres elle pique la langue & la gorge ſi fort, qu'il ſemble qu'on ait par toutes ces parties des petis éguillons. Donc ell'échauffe bien fort & deſeche, voire elle brule & vlcere. Pource elle rarefie, & inciſe les gros & viſqueus excremens du corps, ne plus ne moins que les autres ſerpentines, & le pié de veau. De toutes ces ſerpentines celle des iardins que les Italiens nomment Dragoncello, eſt bien differente, delaquelle nous vſons en ſalade, & en ſauſſes, aiant vn gouſt treſacre, la feuille longuette, les racines trainans quaſi à fleur de terre, comme le grame. Aucuns diſent cette plante eſtre artificiele, & croiſtre ainſi par l'induſtrie des iardiniers, non pas par nature, aſſauoir de graine de lin miſe dans vn oignon creusé, & puis planté. Mais ils s'abuſent, car aucuns l'ont eſſaié qui ont bien perdu leur peine. Ne les Grecs, ne les Arabes n'en ont fait aucune mention, que ie ſache. Toutesfois conſiderant ſa grande acrimonie delaquelle elle pique la langue bien fort, on la peut aiſément iuger eſtre treschaude. Il y a encores vn autre herbe qu'aucuns mettent du nombre des ſerpentines, à raiſon qu'ils l'apellent Langue ſerpentine, combien qu'aucuns la nomment Lucciola & Argentina. Elle croiſt aus prés, mais incontinent elle ſe perd: car elle ſort en May: peu aprés ſe flaitrit toute, & ne paroiſt plus. Elle ne produit qu'vne feuille graſſe, ſemblable à celle du plantain aquatic, du bas creus delaquelle ſort vne petite tige, portant en la cime comm'vne palle languette de ſerpent: d'où on l'a nommee d'vn nom Grec Ophiogloſſon, c'eſtadire langue de ſerpent. Elle deſeche ſans grande chaleur, ell'eſt fort bone pour ſouder les plaies fraiches: pource aucuns l'eſtimẽt comme treſſinguliere aus rompures eſquelles le boiau deſcend. On la fait tramper dans de l'huile, duquel les Chirurgiens vſent aus choſes ſuſdites auec bon & heureux ſucces. On en baille à boire auec eau de cheualine pour guerir les plaies des inteſtins, de la poitrine, & autres parties interieures. Pource ell'eſt bone à ceus qui crachent le ſang. On en baille à boire auec eau de feuilles de cheſne pour arreſter les flus blancs des femmes. Pour reſſerrer les larmes qui tombent ordinairement des yeus, il ne les faut que lauer auec de gros vin rude, auquel cette plante aura trampé toute la nuit. On en applique de fraiche ou de ſeche auec graiſſe de poule aus inflam mations des plaies. L'huile omphacin dans lequel bone quan tité de ces feuilles aura trampé, & aura eſté tenue au ſoleil, y aiouſtant de la terebinthine de Auet, ſera vn fort propre medicament pour ſouder les plaies fraiches. Ce que les Grecs apellent Δρακόντιον, les Latins le nomment Dracunculus: les Arabes, Luf, Alluf: les Italiens Dragontea: les Alemans, Natteruurtz: les Eſpagnols, Taragontia: les François, Serpentine.

Les Franc. Targon.

Autre eſpece.

Les uertus.

Les noms.

DV PIE DE VEAV.

CHAP. CLXII.

LE pié de ueau, qu'on apelle en Syrie Lupha, produit les feuilles comme la ſerpentine, plus longues & moins tachetees: ſa tige rougeaſtre, de la hauteur d'un empan, faite en mode de pilon, duquel ſort vne graine iaune comme ſaffran. Sa racine eſt comme celle de la ſerpentine, blanche, laquelle on mange cuitte, comm'eſtant moins acre. On confit les feuilles pour manger: on les mange ſeches, & cuittes. La racine, la graine, les feuilles ont telles uertus que la ſerpentine. La racine ſpecialement, incorporée auec fiante de beuf, eſt bone pour appliquer ſur les gouttes des piés. On la garde auſſi cõme celle de la ſerpentine. Bref cette racine n'eſtant ſi forte que la ſerpentine ſe trouue bone en uiande.

LE pié de veau croiſt en grande quãtité en la Tuſcane, en Goritie, par les chams, vignes, es bors des foſſes, du long des chemins prés des haies, ſpecialement en noſtre marine de Siene, où on l'apelle en vulgaire Gigaro de Iarus, duquel nom corrompu le pié de veau s'apelle aus boutiques au lieu de Arum. Le pié

PIE DE VEAV.



PETIT PIE DE VEAV.



de veau a les feuilles cõme le liarre, preſque de la figure d'vn cœur, plus grandes que celles de la ſerpentine, point découpees, ſemees de taches blanches, qui verdoient en hyuer: en eſté ſe deſechent. Il produit vne tige longue d'vn empan, de la cime delaquelle ſort comm'vn étui de la longueur d'vn empan, finiſſant en pointe, qui contient & entretient le fruit. Lequel s'ouurant, paroiſt la vraie figure d'vn pilon, de couleur d'or. L'ouuerture eſtant faite plus grande, on void la graine jaune comme ſaffran, laquelle en façon de couronne proprement agencee enuironne le bas d'icelle. Elle ne demeure long tems verte, ſe meuriſſant deuient rouge: ce ſont comme fruis menus, vineus, entournans la tige, ſerrés fort l'vn contre l'autre cõmm'au froment d'Indie. La racine eſt blanche, bulbeuſe, longue, enuironnee de pluſieurs fibres, ainſi que l'ellebore, de gouſt fort acre. Il croiſt par les chams, vignes, chemins, & haies. En quelques montaignes de Boheme il en croiſt quãtité, beaucoup moindre que celui d'Italie, de feuilles plus minces, de racine moindre, tellement que ie l'apelle ordinairement le petit pié de veau. Il y a vn'autre eſpece de pié de veau qui eſt ici pourtraite, que Frãcif. Calzolarius m'a enuoiee, prinſe au mont Baldo. Ses feuilles reſemblent à vne ſagette, ſa tige eſt fort euidente, portant au ſommet vne grappe de raiſins rouges, bien entaſſee, & finiſſant en pointe. Il eſt ſoutenu de grand nombre de racines, menues, s'épandans çà & là, deſquelles dependent certaines boulettes, de la groſſeur de feues, de pouppe blanche au dedans, & treſacre an gouſt. Aucuns en vſent pour eſtranger de leurs tables les étorniſſeurs & gourmans, mélans la poudre d'icelles auec des friandiſes. Car auſsi toſt que cette poudre leur a ſaiſi la gorge, elle les tourmente d'vn ardeur ſi permanent & rebelle, qu'il n'eſt poſsible d'aualler, ſi on ne gargariſe longuement de laict de vache ou de cheure, ou qu'on aualle peu à peu du beurre frais. Le pié de veau eſt abſterſif, aperitif, inciſif, prouocatif. La racine cuitte incorporee auec miel guerit toutes maladies phlegmatiques de la poitrine: car elle fait getter hors les crachas gros & viſqueus. Pource ell'eſt bone aus aſmatics. On en ordõne de bouillie ou roſtie ſous cendres chaudes à ceus qui ont la tous auec huile d'amãdes. Ce que fait fort bien auſsi le laict beu, auquel cette racine aura eſté cuitte. On l'applique cuitte en eau aus impetueuſes defluxiõs ſur les yeus, ſur les meurtriſſures, inflammations de tonſilles, y aiouſtant de la farine de feues, incorporees auec vin cuit. On la pétrit auec huile pour la mettre ſur les hæmorrhoides enflees. Le ius de cette racine guerit les vlceres qui mangent alentour, & rebelles. Les feuilles brulees gueriſſent les polypes du nez. Les feuilles couuertes de fiante de vache toute chaude ſont fort bones pour mettre ſur les goutes des piés. La ſemence pilee, ou le ius du fruit mélé auec huile roſat appaiſe la douleur des oreilles. La ſemence prinſe du pois

Autre eſpece.

Qualités & vertus.

BON HENRI.



pois de deux drachmes auec du vin fait venir les fleurs,& fait ſortir l'arriere fais des femmes. Mais à propos de Arum il me ſemble conuenable de décrire icy l'hiſtoire & vertus d'vn herbe qu'aucuns apellent Serpentaria & Colubrina,les Alemans Bon Henri,parce que de feuilles elle retire aucunement au pié de veau, qui dependent de longues queuës.Elle produit pluſieurs tiges,toutes feuillues,au ſommet d'icelles des fleurs de couleur d'herbe,grappues,puis la ſemence.Toute la plante eſt blanchâtre,cõme ſi ell'eſtoit enfarinee. Ell'eſt auſsi au toucher ſi liſſee,qu'on diroit quell'eſt ointe de quelque graiſſe, d'où eſt venu qu'aucuns Alemans l'ont apelee Schmerbel.Sa racine eſt bien nourrie,groſſe, mépartie en pluſieurs parties, de couleur iaune comme ſaffran,comme celle de la parelle. Elle croiſt preſque par tout,es places des villages, par les viellies maſures,& par les cours.Ell'eſt de temperament chaud & ſec.Le ius de la racine guerit la rongne ſi on l'en frotte,& nettoie toute tache de la peau,principalement mélee auec du vinaigre.Aucuns l'eſtiment auſsi ſin guliere contre les morſures des beſtes venimeuſes. Nos Dames font des racines du pié de veau de l'eau diſtillee pour ſe farder,déridder & embellir la face.Ce que fait auſsi tresbien le ius des racines deſeché au ſoleil,reſemblant du tout à la ceruſe,qu'on apelle vulgairement Gerſa.Il rend la chair merueilleuſement blanche & luiſante.Gal.a ainſi écrit du pié de veau au liu.11.des Simp.Le pié de veau eſt d'vne ſubſtance terreſtre,toutesfois chaude:pource il a vne vertu abſterſiue,mais non ſi forte que la ſerpentine.Il eſt donc chaud & deſiccatif au premier degré.Ses racines ſont bien vtiles:car eſtans mangees ſont mediocrement inciſiues de groſſes humeurs, tellement qu'elles ſont bones à faire cracher ce qui eſt de mauuais dans la poitrine, toutesfois la ſerpentine y a plus d'efficace.Et au liu.2.des alim.il dit ainſi, On mange les racines du pié de veau comme des raues.En quelques regions elles ſont plus acres qu'es autres, tellement qu'elles ſont preſque de ſemblable force que celles de la ſerpentine. Si vous les voulez bien appreſter pour manger, gettez l'eau premiere où elles auront bouilli,puis les mettez incontinent dans vn'autre eau chaude. En Cyrene le pié de veau eſt autre qu'en noſtre païs,car il n'eſt aucunemẽt fort,ne bon pour ſeruir en medecine, de ſorte qu'il eſt meilleur au manger que les raues.Delà ils apportent la racine en Italie,laquelle ſe peut garder long tems ſans germer ne pourrir. ἄρον en Grec,en Latin auſsi Arum : en Arabe, Iarus & Sara : les Barbares le nomment Aron,Barba Aaron,Dragontea minor,Serpentaria minor:les Italiens, Aro, & Gigaro : les Alemans,Klein matteruurtz:les Eſpagnols,Yaro:les François,Vid de chien, ou pié de Veau.

Bon Henri.

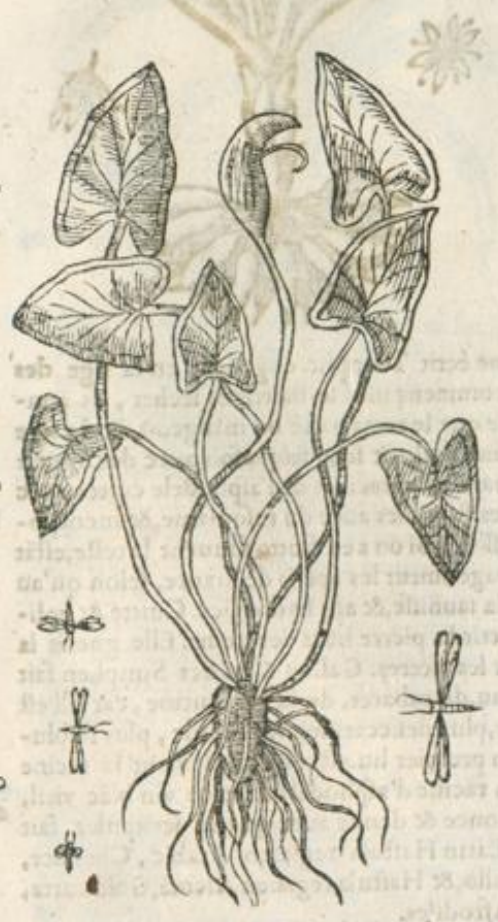
Les proprietés.

Les noms.

DE ARISARVM. CHAP. CLXIII.

ARiſarum eſt une petite herbe, ayant la racine groſſe comm' un'oliue,& acrimonie beaucoup plus grande que le pié de veau. Elle reprime les vlceres mangeans tout alentour les parties tant ſaines que gaſtees. D'icelle on fait de fort bons collyres pour les fiſtules.Si on frotte de cette racine le membre genital de quelque animal que ce ſoit,on le gaſte.

ARISARVM I.



ARISARVM II.



ARiſarum ſelon Pline au liu.24.chap.18.croiſt en Egypte,ſemblable au pié de veau, toutesfois moindre, de feuilles moindres,de racine auſsi,qui ſont de la groſſeur d'vne groſſe oliue. Les herboriſtes en mõtrent auiourdui de deux ſortes,le dernier deſquels Aloiſius Anguillarius Romain,gouuerneur du iardin de Padoue,diligent herboriſte,m'a le premier enuoié.Il m'a auſsi aſſeuré qu'Ariſarum croiſt en abondance au terroir de Rome,pres de la ville,qui a les feuilles comme le pié de veau. L'autre auons eu de Lucas Ghini tresbon perſonage. Nous auons ici mis le pourtrait de tous les deux,non que ie veuille approuuer que tous deux ſoient le vray Ariſarum (car l'vn ne l'eſt pas) mais pour en laiſſer le iugement libre aus lecteurs.Gal.au liu.6.des Simpl.n'en touche qu'vn mot,diſant, Ariſarum eſt moindre que le pié de veau:ſa racine eſt groſſe cõme vn'oliue,& ſi eſt beaucoup plus acre. ἄρισαρον en Grec,en Latin auſsi Ariſarum:en Italien,Ariſaro.

La qualité.

Les noms.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0493-9

DE L'ASPHODEL. CHAP. CLXIIII.

L'Asphodel eſt aſſes conneu. Il a les feuilles ſemblables au grand porreau, la tige unie, portant à la cime une fleur qu'ils apellent Anthericon. Ses racines ſont longuettes, rondes, ſemblables aus glans, fortes & acres au gouſt. Elles échauffent: prinſes en breuuage font uriner, prouoquent les fleurs: beuës en uin du pois d'une drachme gueriſſent les douleurs de coſté, les ruptions, ſpaſmes, & la toux: ell'aide à uomir ſi on en mache de la groſſeur d'un aez: on en ordone trois drachmes à ceus qui ſont mordus des ſerpens, il faut auſsi appliquer ſur la morſure les fleurs, les feuilles & la racine auec du uin: item ſur les ulceres ſales, & corroſifs, ſur les inflammations des mamelles, & des genitoires, ſur les petites tumeurs, & froncles. Ces racines cuittes en lie de uin auec griotte d'orge ſeruent grandement aus nouuelles inflammations. Du ius des racines cuit auec uin uieil dous, myrrhe, & ſaffran on fait un treſutile medicament pour les yeus. Ce ius eſt bon ſeul aus oreilles qui gettent ſange, on en broye auec encens, miel, uin & myrrhe: mis dedans l'oreille oppoſite mitigue la douleur des dens. La cendre de ces racines fait reuenir le poil tombé. L'huile cuit ſur le feu dans ces racines creuſees guerit les mules es talons écorchees, les brulures auſsi: diſtillé dedans l'oreille eſt bon contre la ſurdité. Cette racine guerit les uitiligines blanches, les aiant deuant frottees au ſoleil auec un linge. La graine & fleurs beuës en uin ſont fort ſouueraines contre le uenin des ſcolopendres, & ſcorpions: elles laſchent le uentre.

ASPHODEL.



L'Ache roialle, que les Grecs apellent ἀσφόδελος, eſt vne plante incôtinent drés ſes racines fort feuillue. Ses feuilles ſont comme celles du porreau plus longues, plus étroites, d'vn dos ſi eminent, qu'elles ſemblent eſtre triangulaires. Elle produit vne tige haute d'vne coudee, & quelque fois plus, bien fort vnie: grand nombre de fleurs en la cime, blanches, aucunesfois iaunes, s'eſtendans en façon d'étoille, deſquelles naiſſent des fruis, aſſes rons, de couleur verte, qui contienent vne graine triangulaire, & noire. Elle ne fleurit tout à vne fois, comme la ſcille, commençant par le bas, ainſi fait auſsi le bouillon. Ell'eſt ſouſtenue de grãd nombre de racines, noirâtres, bulbeuſes, de pouppe au dedans aucunement verte, de la longueur du doigt qui eſt apres le pouce, plus groſſes par le bas, d'où depend vne petite queuë, pleines de ſuc, de gouſt acre & amer. Cette plante eſt plaiſante & bell' à voir, eſtant arrachee entiere de terre, à raiſon du grand nombre de ſes bulbes pendans de tous cotés. I'en ay veu plus de cent en vne ſeule plante tous tenans à la racine. Pline auſsi dit au lieu preallegué, l'aſphodel getter plus de racines que tout'autre plante: parce qu'on y trouue ſouuẽt quatrevints bulbes tous attachés enſemble. Toutesfois en Gal. au liu. 2. des alim. on lit que l'aſphodele n'a qu'vne racine bulbeuſe, de grandeur, figure, amertume aucunemẽt ſemblable à la racine de la ſcille. Pline au liu. 21. chap. 17. dit que Theophr. & preſque tous les autres Grecs ont nommé ſa tige haute d'vne coudee, le plus ſouuent de deux, Anthericum, ſa racine, Aſphodelum. Les Latins ont appelé la tige Albucus, Aſphodelus Hache roialle. Mais Dioſcor. ſuiuant Nicãder Poete & Medecin treſancien, dit bien contre Theophr. Pline, & autres Grecs que la fleur de l'aſphodele ſe nomme Antheric m, non pas la tige: lequel Nicander écrit en ſes Theriaques l'aſphodele eſtre fort bon contre les piqueures des ſerpens & ſcorpions. L'aſphodel comme écrit Theophr. engendre en ſa tige des vers, leſquels ſe conuertiſſent en beſtioles volantes, puis la tige commençant à ſe flaitrir & ſecher, ils rongent les lieus où ils ſont enclos, & s'enuolent. Heſiode témoigne que le tems paſsé on mangeoit & la tige de certe plante roſtie entre les cendres, & les racines auec la graine huile & ſel, quelquefois auec des figues: ce qu'ils eſtimoient eſtre vne grande friandiſe, & fort plaiſante viande. Les racines de l'aſphodele cuites auec du vinaigre ſont bones pour apliquer ſur les gratelles & rongnes. Bouillies auec du iuſquiame, & incorporees auec de la poix liquide efface toute mauuaiſe ſenteur des aiſſelles. Si on s'en frotte ſouuent la teſte, eſtãt deuant tondue, les cheueus en deuienent creſpes. Prinſe en bruuage émeut les apetis de luxure, ſelon qu'auCuns ont écrit. Beuë auec du vin ſert grandement à ceus qui ont la iauniſſe, & aus hydropics. Cuitte & apliquee guerit les oreillons. Prinſe en breuuage auec du vin fait ſortir la pierre hors des reins. Elle guerit la rongne de la cheualine, ſi on l'en frotte, & fait reuenir le poil ſur les vlceres. Gal. au 6. liu. des Simpl. en fait mention La racine d'aſphodel eſt vtile comme celle du piẽ de veau, du cabaret, de la ſerpentine, car ell'eſt abſterſiue & reſolutiue. La cendre d'icelle brulee eſt plus chaude, plus deſiccatiue, plus ſubtile, plus reſolutiue: pource elle guerit la pelade. Voila qu'en dit Gal. Aëce en ſon premier liu. eſtime grandement la racine d'aſphodel pour faire venir les fleurs aus femmes, diſant ainſi, La racine d'aſphodel cuitte en vin blãc vieil, & prinſe en bruuage auec bon vin pur tout chaud, du pois d'vn'once & demie auec quatre ſcrupules, fait incontinent ſortir les menſtrues arreſtés. ἀσφόδελος en Grec, en Latin Haſtula regia: en Arabic, Cheunce, Bhũte, Biruach, Abg, ou Axeras: en Italien, Aſphodelo, Amphrodillo, & Haſtula regia: en Alemã, Golduurtz, & Heidniſch: en Eſpagnol, Gamones, Gamonites: en François, Afrodiles.

Les qualités & uertus.

Les noms.

DV BVLBE BON A MANGER. CHAP. CLXV.

LE bulbe qui eſt bon à manger eſt aſſes conneu. Celui qui eſt rous, & qu'on apporte d'Afrique, eſt bon à l'eſtomac & au uentre. Celui qui eſt amer, & reſemble à la ſcille, eſt meilleur à l'eſtomac, & aide à faire digeſtion. Tous bulbes ſont fors & acres, & ſont tous chaus, & incitent à luxure, cauſent un'aſpreté à la langue, & aus touſilles, donnent grãd nourriture, engendrent de la chair, & cauſent des uentoſités. On les applique auec profit ſur les gouttes, membres deloués, & rompus: ils attirent hors les bous des dars & fleches demourés dans le corps. Ils ſont bons aus gangrenes

gangrenes, aus podagres auec du miel, appliqués seuls, aus enfleures de l'hydropisie, auec miel & poiure pulueriſé, aus morſures des chiens. Ils font ceſſer les ſueurs, ils appaiſent les douleurs d'eſtomac, auec nitre roſti ils nettoient la craſſe & la tigne de la teſte. Seuls ou auec un moieu d'œuf gueriſſent les meurtriſſures, & les bourgeons gros du uiſaige, auec miel ou uinaigre effacent les lentilles: auec griotte gueriſſent les contuſions des oreilles & des ongles. Cuis entre cendres chaudes oſtent les fics: autant en font ils mêles auec les cendres des teſtes de mendoles. Brulés & meles auec Alcyonium nettoient toutes taches du uiſaige, & les cicatrices noires ſi on les en frotte au ſoleil. Ils ſeruent aus ruptions ſi on les mange cuis auec uinaigre. Il ſe faut garder de manger trop de bulbes, car ils affoibliſſent les nerfs.

DV BVLBE VOMITIF. CHAP. CLXVI.

LE bulbe uomitif a les feuilles plus ſoupples & ploiantes, & plus longues beaucoup que le bulbe bon à manger. Il a ſa racine ſemblable, la pelure noire. Cette racine mangee, ou ſa decoction beuë guerit les douleurs de la ueſcie, & fait uomir.

BVLBE VOMITIF.



CEs deux eſpeces de bulbes eſtoient fort conneuës aus anciens, tellement que Dioſc. n'en a fait aucune deſcription. Mais maintenant par faute de deſcription, ou parce qu'il y a long tems qu'ils ne ſont plus en vſage, ſont tant inconneus à tous Medecins & herboriſtes, que ie n'ay onques trouué perſone qui me les ait ſceu montrer à la verité. Ie dy à la verité: car il y en a bien qui pour eſtre veus quelques Eſculapes entre les autres, montrent certains bulbes tant vomitoires que bons à manger de leur propre fantaſie. Mais ie ne ſuis ſi leger à croire, que premierement ie n'aie fait comparaiſon des marques de ces plantes auec celles qu'on nous montre. Or eſt il que Dioſcor. n'en baille aucunes, pource ie ne puis aquieſcer à leurs opinions, cõbien qu'aucuns calomniateurs m'accuſent d'ignorance, parce que i'ay dit que ie ne connoi ces bulbes. Leſquels qui voudra ſuiure ſera mieux de ne lire ces miens écrits leſquels i'ay mis en lumiere pour ceus qui ſont ſans malice & enuie, non pour ces moqueurs & calomniateurs. Les anciens mangeoient des bulbes fort ſouuent, ſpecialement auec autres viandes propres pour émouuoir à paillardiſe, car ils ſont conuenables à cela. Qu'ainſi ſoit Martial le témoigne, quand il dit,

Pour ta poure vieille bien échauffer,
Et toy auſſi qui es tout morfondu,
Que faut-il que force bulbes manger?

Aucuns ſont d'opinion que le bulbe qu'on mangeoit, ſoit noſtre échalotte, ou cett'eſpece d'oignon fendu, que nous apellons en vulgaire Tuſcan Cipolla maligia. Mais leur erreur eſt conuaincu par Theophr. lequel au liu. 7. chap. 4. de l'hiſt. des plant. décrit l'échalotte, & l'oignon fendu entre les oignons, non pas entre les bulbes, deſquels il a traitte à part au liu. 7. chap. 13. Galien parle des bulbes au liu. 6. des ſimpl. Le bulbe qu'on mange eſt froid & groſſier, engendrant humeurs viſqueuſes. Il eſt de difficile digeſtion, & venteus, incitant à paillardiſe. Toutesfois à raiſon de ſon amertume il eſt abſterſif, & ſoude, & deſeche. Le bulbe vomitif eſt de temperature beaucoup plus chaude que le ſuſdit. Et au liu. 2. des alim. il dit ainſi, Les bulbes ſont de méme genre que les precedens: car on mange leurs racines les feuilles oſtees: aucunesfois au printems on mange auſsi la ieune tige. Ils ont vne cuidente qualité amere & aſpre, au moien delaquelle ils font venir l'appetit à vn eſtomac tout debile & languiſſant. Ils ne ſont mauuais à ceus qui ont beſoin de cracher hors de la poitrine & des poulmons des humeurs pourries, combien qu'ils ſoient d'vne ſubſtance groſsiere & viſqueuſe. Car l'amertume corrige la groſſeur de l'humeur, de ſa nature eſtant inciſiue des matieres groſsieres & viſqueuſes. Pource les bulbes cuis en deux eaus nourriront dauantage, mais ils ſeront contraires à ceus qui ont meſtier de bien cracher, comm'aians perdu toute leur amertume. Lors il ſera meilleur de les manger auec vinaigre, huile, & garon mélés enſemble, car ils ſeront plus plaiſans au gouſt, ils nourriront mieus, ſeront moins venteus, & ſeront de plus facile digeſtion. Βολβος id ad imag. en Grec, en Latin, Bulbus eſculétus: en Arabe, Baſar alzir: en Italien, Bulbo che ſi mangia. Βολβὸς ἐμετικὸς, en Latin, Bulbus vomitorius, en Arabe, Zir: en Italien, Bulbo vomitorio.

Qualités & vertus.

Les noms.

DE LA SCILLE, OV OIGNON. CHAP. CLXVII.

LA ſcille a une vertu acre, & brulante. Eſtant roſtie eſt meilleure à toutes choſes. On l'enueloppe de farine, ou d'argille, & la met-on au four, ou ſous la braiſe, iuſques à ce que la crouſte dont elle eſt enueloppee ſoit ſuffiſamment roſtie, laquelle oſtee, ſi on ne trouue la ſcille aſſes molle, il la faut couurir derechef de paſte ou argille, & par ce terre bien couuert, & mis dans le four. On prend auſsi le milieu de la ſcille, les pelures oſtees iuſques au uif, lequel milieu couppé en pieces on fait cuire, changeant ſouuent l'eau, iuſques à ce qu'il ſoit ni amer, ni acre aucunement: puis on met ces pieces enfilees ſecher à l'ombre, ſans qu'elles ſe touchent l'une l'autre. Ces pieces de ſcille ainſi preparees ſeruent à faire l'huile, le uin, ou uinaigre ſcillitic. Le dedans de la ſcille crue cuit en huile, ou appliqué auec reſine fondue eſt un ſingulier remede aus crenaſſes des piés: cuit en uinaigre eſt un bon cataplaſme pour mettre ſur les morſures des uiperes. Sur chaque partie de ſcille roſtie on en met huit de ſel roſti, dequoi on baille une cuilleree ou deus, c'eſtadire trois ſcrupules ou ſix, à ieun pour laſcher le uentre. On en met en breuuages, en medecines odorantes, en celles qui ſont ordonnees pour faire piſſer, pour les hydropiſies, pour les debilités d'eſtomac eſquelles la uiande nage au deſſus d'icelui, pour la iauniſſe, tranchees de uentre, contre la toux uieille, la difficulté d'aleine, le crachement de ſang, il ſuffit d'en prendre trois oboles auec du miel en loch. On fait cuire la ſcille auec

miel, & la mange-lon pour mémes effés, principalement pour aider à la digestion: il euacue par le uentre les grosses matieres & uisqueuses. Cuitte & mangee fait les mémes operations que dessus. Mais il se faut garder d'ordonner de la scille à ceus qui ont quelque ulceration dedans le corps. Elle est fort bone rostie aus uerrues pendantes, & aus nules des talons. Sa graine broiee, & mangee dans une figue au auec du miel lache le uentre. La scille entiere pendue à l'entree ou porte de la maison empéche tout charme & enchantement.

DV PANCRATIVM. CHAP. CLXVIII.

PAncratium, qu'aucuns apellent Scille, a sa racine semblable à un grand bulbe, de couleur rouge, ou incarnate, amere au goust & brulant la langue. Ses feuilles sont comme celles du lis, plus longues. On la prepare comme la scille, & a mémes uertus, on la prend en méme pois que la scille, combien qu'elle soit de uertu moindre. Du ius de la racine auec de la farine d'ers on fait des trocisques, qui sont fort bons aus hydropics, & à ceus qui ont mal de ratelle, prins auec eau miellee.

SCILLE.



I'Ay autresfois pensé, les scilles desquelles tous Medecins & apoticaires vsent en Italie cõmunement, estre les vraies scilles. I'estoy induit à ce croire par plusieurs raisons & coniectures. Premierement i'auoi leu en Pline au liu.19.chap.5. que la scille auoit la racine plus grosse que toute autre racine bulbeuse: voiant donc ces scilles vulgaires auoir des racines quelquesfois ausi grosses presques que la teste d'vn home, ie ne pouuoi autrement croire qu'elles ne fussent des vraies. Outre ce i'auoi veu en Theophr.liu.7. chap.12.de l'histoi.des plant.la scille produire sa tige & ses fleurs deuant les feuilles, & considerant que cela auenoit à nos scilles communes, ie ne pouuoi changer d'opinion: ioint ausi que i'ay souuent veu des petites scilles vn peu plus grosses que poires, lesquelles ie prenoi pour le pancratium, les autres communes, pour scilles, & ce à cause que Dioscor. attribue au pancratium vne racine semblable à vn gran bulbe: or est il que les bulbes ont racine de moienne grosseur plustost que trop excesiue. Depuis examinant apartmoy plus curieusement l'histoire de ces plantes, i'ay trouué que l'aloe, selon Dioscor. & Pline, auoit les feuilles semblables à la scille. Ce qui n'est en la scille commune, laquelle a les feuilles non comme l'aloe, ains comme le lis, qui sont grandement differentes les vnes des autres. Dauantage la scille fleurit trois fois l'an, cõme Theoph. & Pline témoignẽt, ce que ne fait nostre scille vulgaire, de ce que i'en ai peu veoir, au moins pour ne mentir, ie ne l'oseroi asseurer. Ces considerations m'ont à bon droit fait chãger d'opinion touchãt cette scille commune, & m'ont mis en doute, assauoir si ces scilles cõmunes meritẽt d'estre dites vraies scilles, ou si on en trouue d'autres qui aient les feuilles cõme l'aloe. Estant en telle doute, i'entendi d'aucuns medecins Espagnols, qu'en Espagne es lieus maritimes on trouuoit des scilles infinies, deux fois plus grosses que les nostres, qui de feuilles resemblent à l'aloe, horsmis qu'elles sont moins épaisses, lesquelles d'amertume, d'acrimonie, d'efficace & vertu en medecine surmõtent grandement les nostres vulgaires. Maintenant donc ie pui certainement asseurer ces scilles d'Espagne, estre les vraies scilles, les nostres communes estre le vray Pancratium de Dioscor. car les feuilles resemblent fort bien aus feuilles de lis, cõbien qu'elles soient plus longues. A cela n'empéche point ce que Dioscor. dit la racine du pancratium estre semblable à vn grand bulbe, car bulbe en cet endroit est prins pour genre, non comm'espece. Dela viẽt posible, que nos scilles ne font leur operation auec telle efficace que la vraie scille promet: parce que pancratium, cõme dit Dioscor. est de moindre vertu que la scille. I'en di mon opinion, encore que ie say bien qu'il y a des moqueurs qui la trouuẽt fort mauuaise. Mais il vaut mieus estre apuié sur les témoignages euidens de Pline & Dioscor. que d'aquiescer à leurs baueries fardees. Aucuns Medecins de nostre tems coupẽt en menues pieces la scille crue, dépouillee de toutes ses pelures, la mettent dans vn vase de verre, où y ait force miel, & tienent ce vase au soleil en esté, specialement durans les iours caniculiers, & vsent de ce miel bien coulé au mal caduc, & autres maladies de cerueau qui prouienent de froid. Mais Gal. la preparoit bien autrement pour s'en seruir à mémes effés. Car il ne mit iamais au soleil la scille taillee en petites pieces auec du miel, ains pour tirer le ius d'icelle défaite & fondue au soleil durans les iours caniculiers, il la mettoit toute taillee en pieces dans vn pot de terre ou vaisseau de verre, auquel parauãt y auroit eu du miel, & la laissoit tant au soleil qu'elle se mollifioit, & fondoit toute. D'où il appert que plusieurs faillent grandement, ne suiuans l'ordonnance de Gal. faisans du miel scillitic, en lieu de la liqueur de scille. Galien au liu.8.des Simpl écrit que la scille a vne vertu fort incisiue, non pas toutesfois excesiuement chaude. Elle sera donc chaude au second degré. Il vaut mieus vser d'icelle rostie ou bouillie, qu'autrement, car par ce moien sa vehemence s'amortit. Son nom Grec est Σκίλλα, le Latin pareillement Scilla: l'Arabic Haspel, Hansel, Aschil, ou Alaschil: l'Italien, Scilla: l'Aleman, Meerzuuibel: l'Espagnol, Cebolla albatrana: le François, Stipoulle, Charpentaire, Oignon marin.

Preparation de la scille selon Gal.

Les qualités. Les noms.

DV CAPPRIER. CHAP. CLXIX.

LE capprier est une plante branchue & épineuse, laquelle trainant par terre s'étend en rond. Il a des épines comme la ronce, courbees comm'un hameçon. Ses feuilles sont comme celles du coignier, rondes. Son fruit est comm'une olive, lequel quand il s'ouure gette une fleur blanche, laquelle tombee on troque ce qu'il reste estre de la figure d'un gland longuet, lequel ouuert montre des grains semblables à ceus des grenades, petis & rouges. Il produit

force

force racines, grandes, qui ſont comme bois. Il croiſt le plus ſouuent es terres maigres, es lieus aſpres, es iſles, pres des maſures & uieilles ruines. On confit la tige & le fruit pour manger. La cappre nuiſt à l'eſtomac, trouble le uentre, & altere: eſtant euitte eſt meilleure à l'eſtomac que crue. Les cappres prinſes en bruuage du pois de deus drachmes par l'eſpace de quarãte iours diminuent & conſument l'enfleure de la ratelle, font uriner, & piſſer les matieres ſanglantes. On en ordonne auec grand profit aus ſciatiques, aus paralyſtes, aus ruptions & conuulſions: elles prouoquent les fleurs, & purgẽt le cerueau. Leur graine cuitte en uinaigre guerit la douleur des dens, ſi on s'en laue la bouche. L'écorce ſeche de la racine eſt bone aus choſes ſuſdites: elle mondifie tous uieus ulceres, & ſales, & qui ont prins cal: on l'applique auec farine d'orge ſur le mal de la ratelle: mordue de la dent qui fait mal, appaiſe la douleur d'icelle: broiee uec du uinaigre elle nettoie les uitiligines blanches. La racine & les feuilles broiees ſont fondre les ecrouelles, & autres duretés. Le ius diſtillé dans les oreilles fait mourir les uers qui y uiennent. Les cappres d'Afrique, & méme de la Marmarique engendrent grandes uentoſités. Celles de la Pouille font uomir: celles qu'on apporte de la mer Libyque & mer rouge ſont merueilleuſement acres, de ſorte qu'elles font enleuer la bouche en puſtules, & rongent les genciues iuſques à l'os. Parquoi à bon droit on defend d'en manger.

LE CAPPRIER.



LE Capprier eſt aſſes conneu en Italie, car nous en mangeons ordinairement des cappres cõfites. Les meilleures & plus plaiſantes au gouſt ſont les fraiches confites en fort vinaigre, comme pluſieurs les acoutrent en noſtre Tuſcane. Les cappres plus exquiſes ſont celles qu'on apporte d'Alexandrie d Egypte à Veniſe. Il y a abondance de cappres en la Pouille, mais elles ne ſont ſi bones à beaucoup prés que celles d'Egypte, & ne font point vomir, ainſi que dit Dioſcor. ſi, peut eſtre, elles n'ont cette vertu quand elles ſont vertes, & toutes fraiches, & deuant qu'elles ſoient ſalees, puis bouillies. Il y a des cappriers à Rome aus murailles des vieus baſtimens ruinés, & par les maſures, ſpecialement alentour du temple de Paix. Il y en a auſsi à Siene, qui ne ſont de moindre bonté que celles de la Pouille. Theophr. au liu. 7. chap. 5. de l'hiſt. des plan. dit les cappriers ne croiſtre point es lieus cultiués, neantmoins on les ſeme & cultiue de noſtre tems comme les blés & legumages, ce qu'on faiſoit méme du tems de Pline, lequel au liu. 19. chap. 8. a enſeigné la maniere de ſemer, cõme ſenſuit, Le capprier ſe ſeme en lieus ſecs, & faut que l'aire ſoit foſſoiee toutalentour, les bors des foſſes baſtis de pierres, autrement il s'étend par les chãs, & rend la terre ſterile. Il fleurit en eſté, & verdoie iuſques au coucher de la pouſsiniere. Il aime fort les lieus ſablonneus. Galien au liu. 7. des Simp. décrit ainſi les vertus du capprier. En l'écorce de la racine du capprier la qualité amere ſurmonte, puis apres la qualité acre & forte, en fin l'aſpre. D'où il eſt apparent qu'ell'eſt compoſee de qualités contraires, & repugnantes: car de ſon amertume ell'eſt abſterſiue, purgatiue, & inciſiue, par ſon acrimonie elle échauffe, inciſe, reſout: par ſa verdeur & aſpreté elle reſſerre, épaiſsit, & rétraint. Au moien dequoi s'il y a medicament qui puiſſe guerir la ratelle endurcie & enflee, c'eſt ceſtui-ci, ou mélé auec autres medicamens propres à ce, & appliqué par deſſus, ou prins en bruuage, eſtant cuit en vinaigre, ou vinaigre miellé, & autres ſemblables, ou pilé tout ſec, & mélé auec les ſuſdis. Car ce medicament prins comme dit eſt, il euacue les humeurs groſſes & viſqueuſes, non ſeulement par les vrines, ains auſsi par le ventre, ſouuent auſsi les humeurs toutes ſanglantes, dont la ratelle en a eſté guerie & les douleurs de la ſciatique. Il fait venir auſsi les fleurs, purge le cerueau, & aide aus ruptions & cõuulſions. Outre ce l'écorce de la racine du capprier appliquee en mode de cataplaſme ſur les vlceres malins leur ſert de bon remede, comm'abſterſif, & aſſes fort deſiccatif. A raiſon auſsi des qualités ſuſdites ell'eſt bone aus douleurs des dés, aucunesfois cuitte en vinaigre, aucunesfois en vin, aucunesfois ſeulement machee ou mordue. On voit dõe clerement quell'a vne vertu inciſiue, deterſiue, reſolutiue, rétraintiue. Parquoy auec du vinaigre elle mõdifie les vitiligines, elle reſout les écrouelles, & tumeurs dures mélee auec autres medicamẽs propres à ce. Le fruit eſt ſemblable en vertu à l'écorce de la racine, horſmis qu'il eſt de moindre efficace en tout. Les feuilles mémes & la tige ſont de pareille vertu, & me ſouuient quelquefois auoir en peu de iours fait fondre auec les feuilles ſeules vne dureté de nature d'écrouelles. Mais nous mélons auec les feuilles quelque choſe pour reprimer leur force & vehemence. Il n'eſt de merueille ſi ce ius tue les vers des oreilles, veu qu'il eſt amer. Les cappres qui croiſſent es regions fort chaudes, comm'en Arabie ſont beaucoup plus acres que les noſtres, tellement qu'elles ont vne qualité fort brulante. Et au 2. liu. des alim. il dit, En Cypre les cappres croiſſent en abondance. Elles ſont de parties fort ſubtiles: pource elles donnent peu de nourriture au corps, comme toutes choſes de ſubtiles parties. Nous vſons de ce fruit plus pour medicament que pour aliment. On nous l'apporte ſalé, car ſeul il ſe pourrit. Il eſt certain que les cappres encores vertes deuant que d'eſtre ſalees donnent plus de nourriture au corps, car la ſaleure leur en oſte, & ſi on ne les déſale bien, elles ne nourrirõt aucunement, toutesfois elles laſcheront le vẽtre. Eſtans bien detrampees & deſalees, iuſques à ce qu'elles ne tienent rien du ſel, comm'elles ſont de bien petite nourriture, auſsi c'eſt viande & medicament propre pour arracher & purger le phlegme qui tient contre l'eſtomac, pour auſsi deſopiller le foye, & la ratelle. Mais pour ces effés il les conuient manger auec vinaigre miellé, ou huile & vinaigre, deuant tout'autre viande. On mange les tendrons & bourgeons des cappriers, comme ceus du terebinthe, & eſtans encores verts on les confit en ſel & vinaigre, ou en vinaigre ſeul. Κάππαρις en Grec: en Latin pareillement Capparis: en Arabic, Cappar, Kappar: en Italien, Capparo: en Aleman, Kappren, en Eſpagnol, Alcapparras: en François, Cappres.

Le tems.

Qualités & operations.

Les noms.

DV NASITORT SAVVAGE. CHAP. CLXX.

LEpidium qu'aucuns apellent gingidium, eſt une petite herbe uulgairement conneuë. On la garde en ſaumure auec du laict. Ses feuilles ont une uertu acre, & exulcerante: parquoy eſtans broiees auec de la racine de l'aunee ſont un ſoudain & ſouerain remede des ſciatiques, ſi on les en frotte, par l'eſpace d'un quart d'heure. Elle eſt bone à la ratelle ainſi appliquee: elle nettoie les lepres. On dit que la racine pendue au col guerit le mal des dens.

NASITORT SAVVAGE.



POYVREE.



NOus auons amplement monſtré ſur la fin du premier liure, que Iberis & Lepidium c'eſtoit tout vn, Parquoy ſeroit choſe ſuperflue de redire ici ce qui appartient à l'hiſtoire de lepidium. Toutesfois il ne faut ici oublier à dire que Pline n'eſt d'accord auec Dioſcor. touchant l'hiſtoire de lepidium: car au liure 19. chap. 8. il dit le Lepidium croiſtre de la hauteur d'vne coudee, auoir les feuilles ſemblables à celles du laurier, non pas à celles du naſitort comme Dioſcor. dit. Ce qui nous montre Pline auoir entendu par lepidium cett'eſpece d'Iberis, laquelle Paul. Egin. au liu. 3, traittant de la ſciatique, écrit auoir les feuilles comme le laurier. C'eſt celle que les vulgaires herboriſtes, comme nous auons dit au liure precedent, apellent Piperitis, poiuree, à raiſon que de ſon acrimonie & force elle pique fort la langue. Au reſte ie m'éhabi grandement comme Hermol. Manard, Ruel qui les a ſuiuis, eſtiment lepidium eſtre celle plante que les Italiens apellent en leur vulgaire Raphano, réfort ſauuage: car ce réfort aiant les feuilles vn peu moindres que l'aunee, plus grandes, que le bouillon blanc, ne peut aucunement eſtre le lepidium de Dioſcor. qui n'eſt qu'vne petite herbe: il ne ſe peut auſsi accommoder au lepidium de Pline, qui a les feuilles comme le laurier, & deuient haut d'vne coudee, ſi ce n'eſt qu'ils aient apelé noſtre poiuree, qui eſt certainement le lepidium de Pline, le réfort ſauuage. Λεπίδιον en Grec, en Latin auſsi Lepidiũ: en Arabe, Seitaragi, Hauſab, Aſceitaragi, ou Sitharegi: en Italien, Lepidio: en Aleman, Gauchbluon, & Vuilderkreſz: en François, Paſſerage, Naſitort ſauuage.

Erreur de Hermol. & autres.

Les noms.

DE LA GRENOILLETTE, CHAP. CLXXI.

IL y a pluſieurs eſpeces de grenoillettes. Toutesfois toutes ont une uertu acre, & fort ulceratiue. L'une à les feuilles cõme le coriandre, plus larges, blanchaſtres, graſſettes: la fleur iaune, aucunesfois purpuree, la tige graisle, haute d'une coudee: la racine blanche petite, amere, d'où pluſieurs menus filamens comme cheueus dependent, ainſi qu'en l'ellebore. Elle croiſt es lieus humides. L'autre eſt plus uelue, & a ſa tige plus longue, plus de chiquetures aus feuilles. Elle croiſt en quantité en Sardaigne, & eſt treſacre. On l'y apelle Ache ſauuage. La troiſiéme eſt la plus petite: elle a les fleurs iaunes, un'odeur mauuaiſe & forte. La quatriéme lui eſt ſemblable, mais ſes fleurs ſont blanches. Leurs feuilles, fleurs, & tiges fraiches appliquees ulcerent & font enleuer crouſtes, & eſcarres non ſans grande douleur: parquoi elles font tomber les ongles raboteus & gaſtés, gueriſſent la rogne, elles effacent les marques & picaſſeures de la peau: elles font tomber les uerrues qui formient, & les poireaus pendans, gueriſſent auſsi la pelade, ſi on les en frotte peu de tems. Il eſt bon de fomenter de leur decoction tiede les mules des talons. Leur racine ſeche, puluriſee, & approchee du nez fait éternuer: tenue entre les dens les deliure de douleur, mais elle les romt.

IEs vulgaires herboriſtes apellent en Italie la grenoillette Pié de corbeau, ou Pié de coq, ſans raiſon, comme nous auons dit cideuant au chap. de Coronopus. Cette plante eſt conneuë aſſes, & y en a pluſieurs eſpeces, Dioſcor. en met quatre, toutesfois nous auons veu la cinquiéme & ſixiéme eſpece. Entre leſquelles y en a vne que nous mettons pour la cinquiéme, delaquelle Dioſcor. ne fait mention, qui a les feuilles

Pluſieurs eſpeces.

GRENOILLETTE I.



GRENOILLETTE II.



GRENOILLETTE III.



GRENOILLETTE IIII.



feuilles fort ſemblables à la premiere,& entre pluſieurs ſienes racines en a vne ronde,groſſe comm'vne nois, blanche comme vne raue,toutesfois fort acre,& vlceratiue,delaquelle aucuns vſent pour vlcerer en hyuer, les feuilles déia ſechees.Cette eſpece qui eſt plus velue,ou plus feuillue,comme dit Pline,qui croiſt en abondance en Sardaigne,qui a les feuilles plus chiquettees,la tige plus grande,treſforte & acre au gouſt, eſt apelee d'aucuns Apium riſus,c'eſtadire Ache qui fait rire, à raiſon,ſelon aucuns,que ceus qui en mãgent, meurent en riant comme bien ioyeus, ce que ie ne croy,ains pluſtoſt ceus qui diſent (deſquels eſt Pauſanias) que ſi on mange de cett'herbe,elle fait ſi fort retirer les nerfs,retirer auſsi & ouurir la bouche, qu'en mourant il ſemble qu'on rie.Ce que Salluſte conferme,parlant ainſi de cett'herbe venimeuſe, Il croiſt vne certaine herbe en Sardaigne, nõmee Sardoa,ſemblable à l'ache ſauuage:elle fait retirer la bouche des homes, & les fait mourir comme rians.Pource Dioſco. au liu. 6.témoigne que Sardonia eſt vn'eſpece de grenoillette,

GRENOILLETTE V.



GRENOILLETTE VI.



lette,qui rend ceus qui en mangent inſenſés,& par grand retirement de nerfs qu'elle fait,cõtraint d'ouurir & totdre la bouche,tellement qu'il ſemble qu'on rie.D'où eſt venu le prouerbe Riſus Sardonius, Ris de Sardaigne.Au reſte nous auons cideſſus amplement montré au cõment. ſur le chap.de Coronopus, que grand eſt l'erreur de ceus qui eſtiment que Coronopus ſoit la grenoillette.Gal.fait telle mẽtion de la grenoillette, Il y a quattre eſpeces de la grenoillette.Toutes ont vne qualité acre,& telle quell vlcére auec douleur.Pource ſi on en vſe moderement elles ècorchent & nettoient les galles & rongnes, font cheoir les ongles gaſtés, effacent les marques & picaſſures,font tomber les verrues formiantes & poireaus penſiles: gueriſſent auſsi les pelades appliquees en peu de tems:car ſi on les y tient long tems deſſus,nõ ſeulement la peau s'écorche, ains auſsi elle ſe brule,& fait crouſte.Ce ſont les effés de la tige & des feuilles.La racine ſechee fait éternuer cõme tous autres ſimples qui deſechét fort.Guerit auſsi la douleur des dens, & les fait rompre:ſi fort elle les deſeche. Bref la racine, & toute l'herbe eſt fort chaude & ſeche. βατραχιον en Grec,en Latin Ranũculus,en Italiẽ,Ranunculo,& Pie coruino : en Aleman, Hanenfuoſz : en Eſpagnol, Hierua belida:en Frãçois, Baſsins, Baſsinets & Grenoillettes.

Les qualités & ucrtus.

Les noms.

DE ANEMONE. CHAP. CLXXII.

ANEMONE I.



*IL y a deus eſpeces d'Anemone,l'un eſt ſauuage, l'autre croiſt es lieus cultiués : de laquelle il y a pluſieurs eſpeces. L'une produit une fleur rouge, l'autre blanche, ou de couleur de Laict, ou incarnatte. Les feuilles d'icelles ſont ſemblables à celles du coriandre, decouppees plus menu & enclinees uers terre : les tiges uelues, & menues, qui portent des fleurs comme le pauot, au milieu deſquelles y a des petis chapiteaus ou teſtes noires, ou perſes : la racine eſt de la groſſeur d'une oliue, ou peu plus grande, & entournee comme de neuds. La ſauuage eſt plus grande,& a les feuilles plus larges,& plus dures:la teſte plus longuette, la fleur rouge : ſes racines auec force cheuelure & filamẽs menus.Celle eſt plus acre qui a les feuilles noires.L'une & l'autre eſt fórte & acre : pource leur ius mis dans les narines purge le cerueau. La racine machee attire force phlegme:cuitte en uin faict de raiſins cuis en la uigne,& appliquee guerit les inflammations des yeus,les cicatrices d'iceus,& aide à la foibleſſe de la ueuë : mondifie les ulceres ſales. Si on mange les feuilles & tiges cuittes auec orge mondé, font uenir force laict aus femmes:elles prouoquent les fleurs appliquees en peſſaire : elles nettoient auſsi les lepres ſi on les en frotte. Aucuns ſe trompent penſans qu'argemone ſe nõme Eupatorium,ne pouuans diſcerner l'argemone,& le * pauot rhoeas (duquel nous parlerons entre les pauots) de l'anemone ſauuage,à raiſon de la ſimilitude de la couleur des fleurs.Mais l'argemone & le pauot n'ont la couleur ſi chargee, & toutes deux fleuriſſent plus tard. Dauãtage l'argemone rend un ius iaune,fort acre,le coquelicot plus blãc, & acre auſsi. Outre ce l'anemone & le coquelicot ont leurs teſtes ſemblables à celles du pauot ſauuage, mais celle de l'anemone eſt groſſe par deſſus,celle du coquelicot eſt étroitte.Les eſpeces d'anemone n'ont point de ius,& n'ont des couppettes,ains une cime comme l'aſparge.Elles croiſſent ſouuent par les chams.*

* En Franc. Coquelicot.

Nous

ANEMONE II.



ANEMONE III.



ANEMONE IIII.



ANEMONE V.



NOus trouuons qu'il y a cinq eſpeces d'Anemone. La premiere a les feuilles ſemblables au coriandre auec plus de decouppures, les tiges velues, menues, canelees, eſquelles par interualles y a des feuilles plus menues. Ses fleurs ſont de la gradeur du pauot ſauuage, compoſees de ſix feuilles alentour, purpurees, vne petite teſte ſortant du milieu, noire, enuironnee de filamens noirs comm'au pauot. Sa racine eſt de la groſſeur d'vn'oliue, aſſes ronde, fibreuſe, acre au gouſt. La ſeconde eſpece a les feuilles plus grandes, plus decouppees comme l'aconit tuechien, les tiges ſemblables à la ſuſditte, vn peu plus groſſes, creuſes, droites, portans des fleurs luiſantes d'vne pourpre plus clere, & moins chargee, aians vne petite teſte cheuelue alentour comme la ſuſditte. Sa racine eſt courte, preſque de la forme de la réponce, garnie de pluſieurs filamens, acre auſsi au gouſt. La troiſiéme a les feuilles qui retirent aus feuilles de la premiere grenoillette, les tiges menues, hautes d'vn empan & demi, rondes, en la cime deſquelles y a des fleurs blanches, compoſees

Eſpeces d'Anemone.

de cinq feuilles ſeulement,grandes comme roſes, aucunesfois teintes vn peu de pourpre principalement en bas.Sa racine eſt fibreuſe & menue.Ces eſpeces croiſſent es collines Il y a deux autres eſpeces d'anemone , deſquelles les pourtraits ſont icy, aians les feuilles fort entaillees,l'vne de fleurs purpurees,l'autre de fleurs dorees.Toutes les eſpeces fleuriſſent en May.Toutesfois aucuns eſtiment l'anemone & le pauot ſauuage eſtre tout vn,pour le moins eſtre de méme genre. Mais ſelon mon iugement , ils ſe trompent , & ſe fouruoient de l'opinion de Dioſcor. Car s'il euſt penſé que ce fuſt eſté tout vn, il ne les euſt point ſeparés par chapitres diuers, & n'euſt dit en la fin de ce chap.l'anemone eſtre differente du pauot ſauuage.Toutesfois le Braſauo.eſtime que l'anemone de Dioſcor. ſoit cette eſpece de pauot ſauuage,qui produit vne fleur plus rouge que les autres,n'aiant égard au laict que les tiges gettent incontinent en les rompant.Il ne s'eſt point prins garde auſsi que ſa racine eſt longue,nó ronde comm'vn oliue, & porte vne teſte cõme le pauot,non tel ſommet que les aſparges. Fuchs en ſon petit herbier où ſont ſeulement les pourtrais des herbes , au lieu d'anemone purpuree, il preſente cett'herbe que pluſieurs apellent Pulſatilla,combien que,ſelon mon auis,elle n'ait aucune ſimilitude auec l'anemone. Car quand la pulſatille ſort premieremẽt, elle produit des feuilles fort velues, decouppees menu,leſquelles ſont ſi fort acres,qu'elles vlcerent comme la grenoillette,& flammula.La fleur faite en étoille , pareillemẽt velue,& qui s'épanouit au commencement du printems , deuant que les feuilles ſortent,eſt purpuree obſcure , au milieu delaquelle on void des petis fleurons dorés, reſemblans fort à ceus qui ſont es roſes,au milieu deſquels y a vn petit floc purpuré,qui eſt comme de ſoye. Par le dehors au ſommet de la tige,alentour de la baſe de la fleur vn autre floc velu s'ouure, de couleur cendree,qu'on diroit eſtre fine ſoye,tant il eſt delicat & vni.La graine eſt encloſe dans vne teſte velue & chenue,preſque de la groſſeur d'vne nois.Sa racine eſt de la longueur d'vn pié , comme rongée , de méme que celle du chamæleon noir,aiant vne ſaueur douſatre , non acre comm'ont les feuilles & la tige. Aucuns l'eſtiment fort contre la peſte , & poiſons , item contre les morſures & piqueures de toutes beſtes venimeuſes : pource on en met aus contrepoiſons.Quant à l'anemone nous en auons cueilli des deus ſortes au val Anamie , leſquelles, comme ie penſe,ſont du tout conformes à la deſcription de Dioſco. Ie les ai veu auſsi à Veniſe au iardin de M. Maſeo de Maſei. Ruel ecrit que l'anemone croiſt en quantité en France , & dit eſtre cett'herbe que les herboniſtes apellent l'herbe du vent. Mais ſi l'herbe du vent eſt la parietaire , ou ſolidago maior , comme Simon Ianuenſis l'interprete , Ruel a manifeſtement failli. S'il eſt autrement,ie ne ſai que Ruel veut entendre par l'herbe du vent. Gal. a parlé d'anemone au 6. liure des Simp. Toutes ſortes d'anemone ont vne vertu acre , abſterſiue,attractiue & deſoppilatiue. Parquoi la racine machee attire force phlegme du cerucau,le ius purge le cerueau par le nez,& amoindrit les cicatrices des yeus.Dauantage toutes ſortes d'anemone mondifient les vlceres ords,nettoient les rongnes,attirent les méſtrues eſtans appliquees,& le laict. Ἀνεμώνη, en Grec , en Latin pareillement , & en Italien Anemone : en Arabe,Iackaik alnahamen, ou Sakaik anheamen.

Faute de Braſau.

Faute de Fuchs.

Proprietés de la Pulſatille.

Les noms.

PVLSATILLE.



DE ARGEMONE. CHAP. CLXXIII.

ARgemone eſt du tout ſemblable au pauot ſauuage. Elle a les feuilles comm'anemone , decouppees,la fleur rouge : elle porte à la cime des tiges une teſte comme le coquelicot plus longuette , large par le deſſus. Sa racine eſt ronde , & gette un ius de couleur de ſaffran , acre. Il nettoie les tayes , & nuees des yeus. Les feuilles appliquees mitiguent les inflamnations.

EN aucuns exemplaires de Dioſcor.on trouue deux ſortes d'argemone en deux diuers chapitres,en d'autres on ne trouue que ceſtui,lequel ie croy eſtre le vray , & ainſi écrit par Dioſcor.ſuiuant l'opinion de pluſieurs ſauans perſonages,qui penſent l'autre auoir eſté aiouſté d'ailleurs,veu que Gal.& Pau.Egin.n'ont fait aucune mention d'icelui.Toutesfois pour ſatisfaire à tous,nous mettrons icy l'hiſtoire de l'autre argemone qui eſt telle,La ſeconde argemone a les feuilles comme le pauot ſauuage. Fraiche broiee a vertu de guerir les couppures,& appaiſer les inflammations des yeus:beuë auec eau eſt fort bone aus dyſenteries, ſoude les plaies,& eſt vtile aus inflammations.Elle guerit les retiremens de nerfs eſtant appliquee : il fert grandement d'en boire auec du vin contre les morſures des ſerpens. I'ay dit autresfois qu'on trouuoit de la vraie argemone au val Ananie : toutesfois aiant depuis diligemment conſideré les marques d'icelle, ie trouue que pluſieurs choſes lui manquent de celles qui doiuent eſtre en la vraie argemone. Pource ie n'ay icy mis le pourtrait d'icelle.Ie n'ay encores veu la vraye.Pline au liu.25. chap.8.fait trois ſortes d'argemone,& dit celle eſtre la meilleure,la racine delaquelle ſent l'encés.Pource nos medecins & apoticaires du tẽs paſsé ont erré grandement prenans l'eupatoire pour argemone, le nommans Agrimoine , delaquelle nous traitterons amplement au liu.4.Gal.au liu.6.des Simp.a ce peu dit d'argemone. La vertu de cett'herbe eſt abſterſiue,& reſolutiue.Elle s'apelle en Grec ἀργεμώνη en Latin,& en Italien Argemone.

Secõde eſpece,ſes uertus & proprietés.

Les noms.

DV MOVRON. CHAP. CLXXIIII.

IL y a deus ſortes de mouron , qui ne ſont differentes que de fleur. Celui qui a la fleur bleuë eſt apelé femele, celui qui l'a rouge, masle. Ce ſont petites herbes branchues, trainans par terre, aians alentour de leur tige quarrée leurs feuilles petites , rondellettes , retirans à celles de la parietaire. Leur ſemence eſt ronde. Tous deus ont uertu de mitiguer

mitiguer, de reprimer les inflammations, de getter hors les bous des dards & pointes des fleches, d'arreſter les vlceres qui mangent alentour les parties tant ſaines que corrompues. Le ius d'iceus gargariſé purge le phlegme du cerueau, mis auſſi dedans le nez: il appaiſe la douleur des dens, ſi on en met dedans la narine oppoſite au mal. Auec miel Attique guerit la maille en l'œil, & eſt bon à la ueuë foible: beu en uin il eſt bon contre la morſure des uiperes, contre les maladies des reins, & du foye. On dit que le mouron qui a la fleur bleuë, reſerre le fondemẽt relaché, celui qui l'a rouge le fait ſortir hors, ſi on l'en frotte.

MOVRON MASLE.



MOVRON FEMELLE.



MORS DV DIABLE.



LE Mouron tant maſle que femelle eſt aſſes conneu: on l'apelle aus boutiques Morſus gallinæ. Il me ſemble que ceus ſe trõpent qui penſent que anagallis ſoit cette plante qui s'apelle en vulgaire Tuſcan Centone, en Lombardie Pauarina, car elle porte vne fleur blanche, & la tige ronde, l'vne anagallis a la fleur bleuë, l'autre rouge, toutes deux la tige quarree. Gal. au liu. 6. des Simpl. décrit ainſi les proprietés des deux mourons. Le mouron à la fleur bleuë, & le mouron à la fleur rouge ont vne vertu fort abſterſiue. *Ils ont auſsi vne chaleur attractiue,* tellement qu'ils attirent les bous des fléches demeurés dans le corps. Pour cette cauſe le ius d'iceus purge par le nez. En ſomme *ils* ont vne vertu deſiccatiue ſans aucune mordication ne cuiſeur: pource ils ſoudent les plaies, & mondifient les pourritures des vlceres. Voila que Gal. en dit. Or pource que morſus gallinæ fait venir à propos morſus diaboli, mors du diable, autrement nommé Succiſa, couppee par le bas, ie croy que ie feray plaiſir aux Lecteurs de la decrire icy. Donc le mors du diable eſt vn'herbe qui croiſt ès lieus non cultiués, par les bois, aucunesfois par les prés & buiſſons, aiant les feuilles ſemblables au plantain nõmé Lanceola, plus vnies: celles qui croiſſent alẽtour du tige qui croiſt bien iuſques à la hauteur de deux coudees, ſont plus petites & plus étroittes, & vn peu decouppees alentour. Elle fleurit en eſté cõme la ſcabieuſe. Ell'a pluſieurs racines, noires, comme couppees & rõgees alentour, d'où ell'a prins ce nom par ſuperſtition Morſus diaboli: car aucuns ſuperſtitieus que le menu peuple credule enſuit, ont écrit que le diable porte enuie aus homes à raiſon de la grande vertu de cette racine, & pource quand ell'eſt creuë, qu'il la couppe & ronge auec les dens: tant grande eſt la ſuperſtition des homes. Cett'herbe crue & verte broiee, & miſe ſur les charbons peſtilenciels les guerit incontinẽt comme lon dit, ou ſi on boit le vin dans lequel ell'aura cuit. On mange la racine ſeule, ou on boit le vin de ſa decoction contre les douleurs de la matrice, & contre l'air peſtilentiel & corrõpu. Ell'eſt fort amere au gouſt, d'où il appert quell'eſt chaude & ſeche. Pluſieurs vſent de la poudre de la racine ſeche

Qualités & uertus.

Mors du diable.

Cauſe du nom.

pour faire mourir les vers du ventre, & pour effacer les taches noires & meurtriſſeures ſi on les en frotte.

Les noms. L'herbe qui s'apelle en Grec ἀναγαλλὶς, en Latin auſsi ſe nomme Anagallis : en Italien Anagallide : en Aleman, Gauch heyl : en Eſpagnol, Muruges : en François Morgeline, & Mouron.

DV LIARRE. CHAP. CLXXV.

IL y a pluſieurs differences de liarre en particulier, en general trois principales. L'un eſt blanc l'autre eſt noir, le troiſiéme eſt nommé helix. Le blanc porte un fruit blanc, le noir, noir ou iaune, lequel liarre on apelle cõmunement Dionyſia. Le troiſiéme helix ne produit point de fruit, ains de ſleaus & tendons menus, des feuilles petites faites à angles, & † rouges. Tout liarre eſt acre & aſtringent, nuiſible aus nerfs. Les fleurs prinſes en breuuage auec du uin deus fois le iour, & ce tant qu'on en peut prendre auec trois doigts, gueriſſent les diſenteries : broiees auec un cerot ſont bones aus bruleures. Les feuilles recentes cuittes en uinaigre, ou crues broiees auec du pain gueriſſent la ratelle. Le ius des feuilles & des raiſins auec l'unguent irin, miel, ou nitre eſt bon à tirer par le nez : contre les douleurs inueterees de la teſte, ſi on l'en baigne auec uinaigre & huile roſat, il ſert beaucoup : auec huile il gueric les oreilles ſangeuſes, & douleurs d'icelles. Le ius du liarre noir, ou les raiſins prins en breuuage, debilitent le corps, & troublent l'eſprit, ſi on en prend par trop. Cinq grains de liarre broiés, cuis dans l'ecorce d'une grenade auec huile roſat, appaiſent la douleur des dens diſtillé dans l'oreille oppoſite au mal. Leſdits raiſins noirciſſent les cheueus. Les feuilles cuittes en uin ſont bones pour appliquer à toute ſorte d'ulceres, encores qu'ils ſoient malins : elles oſtent les taches du uiſaige, gueriſſent les bruleures cuittes, comme nous auons dit. Les raiſins broiés, & mis en peſſaires font uenir les fleurs aus femmes : prins en breuuage du pois d'une drachme apres la purgation menſtruale, empéchẽt la femme de conceuoir. La queuë des feuilles frottee de miel, & miſe dans les lieus ſecrets des femmes, attire les menſtrues, & fait ſortir le fruit. Le ius mis dans les narines guerit entierement les pourritures, puantiſes, & punaiſies du nez. La gomme du liarre ſert à faire tomber le poil : elle tue les pous. Le ius des racines beu auec du uinaigre ſert contre les piqueures des phalanges.

LIARRE ARBOREE.



LE liarre eſt vne plante commune. Dioſcor. en fait trois genres principaus, combien qu'il y en ait pluſieurs eſpeces. Qui les voudra ſauoir, s'il ne ſe contente de Pline qui en a amplement traitté au liu. 16. chap. 34. qu'il liſe Theophr. au liu. 3. chap. 18. de l'hiſt. des plant. où il dechiffre par le menu toutes les eſpeces du liarre, & les declare bien au long, par les parolles qui s'enſuiuent, Il y a pluſieurs ſortes de liarre. Il y en a qui traine par terre, il y en a qui mõte en haut. De cette derniere il y en a pluſieurs eſpeces, mais en general on n'en cõte que trois, le liarre blanc, le noir, le troiſiéme nommé Helix. Leſquels ſont diuiſés en pluſieurs autres eſpeces : car il y a vn liarre blanc, de fruit ſeulement, vn autre blanc de feuilles. Derechef de celui qui porte le fruit blanc, l'vn le porte grand, épais, & amaſsé en rond cõm'vne boule, qu'aucuns apellent Corymbia, les Atheniens Acharnica. L'autre porte ſon fruit moindre, & épars comme le liarre noir. Duquel noir y a auſsi pluſieurs differences, non toutesfois manifeſtes de telle ſorte que celles du liarre blanc. Les differences du troiſiéme nõmé Helix ſont bien notoires : premierement quant aus feuilles, deſquelles les vnes ſont petites, les autres faites à angles, & plus belles : car le liarre les a plus rondes, & plus ſimples. Secondement quant à l'eſpace d'entredeux neuds, & quant à la ſterilité, car il y en a qui ne portent point de fruit, pour non ſe transformer en liarre comme veulent aucuns : mais ſi toutes deuienent liarre, comme aucuns autres diſent, cette difference ſera prinſe de l'âge & de la diſpoſition, ſans eſtre difference de genre, comme eſt la difference du poirier, au poirier ſauuage. Toutesfois ſa feuille eſt bien diſſemblable à celle du liarre. Mais il n'auient gueres ſouuent, & en peu, que les feuilles par vieilleſſe ſe changent comm'au peuplier blanc, & en la paulme de Chriſt. Il y a donc pluſieurs eſpeces de helix, mais en ſomme il y en a trois principales, & plus notoires. La verte, qui eſt la plus commune. La blanche. La tierce qui eſt de diuerſes couleurs, qu'aucuns apellent Thracia. Encores en chacune d'icelles y a quelques differences : car de celle qui eſt verte comm'herbe, les vnes ont la feuille mince, longuette, aucunesfois épaiſſe, les autres ont ce tout moins. De celle qui eſt de diuerſes couleurs il y en a qui ont la feuille grande, il y en a qui l'ont petite. Elles ſont auſsi diuerſement tachetees : elles ſont auſsi differentes en grandeur, & en couleur. La verte croiſt aiſément, & s'épand beaucoup. On dit que celle qui deuient liarre ſe connoit non ſeulement aus feuilles qu'elle a plus grandes & plus larges, ains auſsi es germes : car incontinent elle les porte drois, non tortus, menus & longs, la verte les produit plus gros & plus cours. Et le liarre comm'il commence à produire ſon fruit, il fait ſon germe haut & droit. Tous liarres produiſent force racines, maſsiues, tortues, branchues, groſſes, gueres profondes, ſpecialement le noir, & celui des blancs, qui eſt le plus aſpre & plus ſauuage. Pour cette cauſe il deſeche & fait mourir les arbres qu'il embraſſe, les priuant de leur nourriture. Ce liarre deuient fort gros, & ſe fait arbre. Toutesfois pour la plus part il ſe ſouſtient, & ſe nourrit ſur vn autre, tant il eſt embraſſant de ſa nature. Pource il produit inceſſamment des racinettes entre les feuilles, deſquelles il s'attache aus autres arbres & murailles, nature les luy aiant donnees pour cela. Parainſi attirant & conſumant l'humidité il deſeche les arbres. Et ſi on le couppe par le bas, il ne laiſſe de viure & durer. Il y a vn'autre grande difference aus fruis : car il y en a de dous, & de fort amers, tant es liarres blancs que noirs. Le ſigne eſt que les oiſeaus mãgent de l'vn, & ne touchent à l'autre. Voila qu'écrit Theophr. touchant les eſpeces du liarre. Duquel iaçoit qu'il y en ait tant d'eſpeces, ſi eſt ce que nous n'en auons que deux principales : Le grand liarre, & le petit liarre, Le grand nõmé Arboree, parce qu'il deuient grand comm'vn arbre, non ſeulement par les foreſts croiſt haut ſur les arbres, & les étouffe,

Les eſpeces.

tant

LIARRE HELIX.



LIARRE TERRESTRE.



tant fort il les embraſſe,ains auſsi ſur les anciẽs edifices,murailles de villes,& ſepulchres,& tellement les occupe, qu'il les ruine à la fin,& lui méme tombe par terre auec iceus. Ce liarre au cómencement produit vne feuille cõme le poirier, longuette,laquelle auec le tems deuient triangulaire. Cette feuille eſt liſiee,épaiſſe,pendant d'vne longue queuë, de diuers gouſt:car il participe d'acrimonie, d'amertume,& d'acerbité. Ce liarre commẽce de fleurir à la fin d'autonne:ſes fleurs ſont mouſſues,palles, deſquelles en hyuer ſortent des grappes de raiſins apelés Corymbi, plus gros que ceus du troeſne,verts deuant leur maturité, puis ils deuienent noirs en Iãuier.Le petit liarre eſt nommé Helix,il eſt ſterile, & peu ſouuent grimpe ſur les arbres,mais ou il traine par terre, ou il s'attache aus pierres,maſures,hayes, bors des foſſes, aiant touiours la feuille triangulaire, tachee. L'vn & l'autre ont touiours leurs feuilles vertes. Le liarre eſt treſagreable aus ſerpens,parce qu'ils s'y cachent, & s'y entretienent de la chaleur d'icelui.Le ius des feuilles beu auec vin rude guerit les ſplenetics.On fait cuire ſet feuilles de liarre en huile & vinaigre,auec autant de noiaus de peſches pelés, on les pile,on les applique au front & aus temples contre les douleurs de teſte qui procedent du cerueau. Ceus qui ont des fontanelles aus iambes & ailleurs,font fort bien de mettre ſur icelles des feuilles de liarre,non ſeulement à cauſe qu'elles attirent l'humeur,ains auſsi qu'elles réforcent la partie. Les femmes font de bonnés de feuilles de liarre couſues enſemble, pour mettre ſur la teſte des petis enfans pleine de bulbes, ainſi les gueriſſans en attirant la fange & ordure.La larme qui diſtille du tronc du liarre tue les lendes & pous, ſi on les en frotte. Il y a vn'herbe vulgairement nommee Liarre terreſtre, laquelle s'étend & ſe traine bien longue par terre: ſes fleaus ſont quarrés,d où ſortent les feuilles rondes, creſpes, dentelees alentour:les fleurs petites, aucunement purpurees, ſortans des tiges,d'où naiſſent les feuilles en Auril. Ses racines ſont menues,produites des neuds des tiges, les attachãs fort contre terre,où elles trainét. Elle croiſt es lieus ombrageus, du long des chemins, des murailles des villes, aux iardins auſsi.Toute la plante eſt amere,pource ell'eſt abſterſiue, attenuatiue,& aperitiue. Pluſieurs la diſent eſtre propre aus plaies des parties interieures,de ſa propre & naturelle vertu. Ils y aiouſtent des racines de la garãce, du dictamne blanc, de la betoine auſsi, de la piloſelle, pimpinelle, ſanguiſorbe, quinteſeuille,biſtorte, ſtellaria, cheualine, verge doree,tormétille,chou rouge.De toutes ces herbes ils en font des decoctions en vin blanc,y aiouſtãs tant de miel roſat qu'il eſt de beſoin,pour rẽdre le bruuuge plus dous. Ils baillent tous les iours quatre onces de ce medicamẽt à ceus qui ont quelque plaie interieure,aucunesfois auec grandiſsime profit.Le ſuc mélé auec verddegris eſt bon pour ſyringuer les vlceres cauerneus. On fait tramper des feuilles toutes fraiches du liarre terreſtre en huile,& longuemẽt tenir en eſté au ſoleil. Cet huile eſt d'vne vertu admirable contre la colique paſſion,tant prins en breuuage, que par clyſteres. Gal.dit ainſi au liu.7.des Simp.Le liarre eſt composé de qualités cõtraires: car il a vne ſubſtance aſtringẽte qui eſt terreſtre & froide,il en a vn'autre acre aucunement, qu'on cõnoit au gouſt meme eſtre chaude:la troiſiéme ne lui manque point,qui eſt vne ſubſtance aqueuſe,tiede,ſi le liarre eſt vert: car quand il ſeche,cette ſubſtance aqueuſe ſe conſume la premiere:la terreſtre & froide, qui eſt aſtringente, la forte & acre, qui eſt chaude demeurẽt. Hedera en Latin,s'apelle en Grec Κισσὸς: en Arabic,Cuſſus:en Italien,Hedera:en Aleman,Mauer, Epheuubaum,Epheuu:en Eſpagnol, Edera:en Frãçois,Liarre.

Vertus & proprietés.

Liarre terreſtre.

Les noms.

ANNOTATION.

† Non ſans cauſe on peut ſouſpeçonner (comme Marc.a tresbien annoté) qu'il y a faute en cet endroit de Dioſcor.& qu'il n'y faut point lire ῥυθρὰ, rubra, rouges, comm'on lit es vulgaires exemplaires, ains πυθμενότερα c'eſtadire plus belles,plus iolies.Car outre pluſieurs raiſons, Theophr.approuue ce dire,viant de ce mot en la deſcription des feuilles du liarre helix,au liu.3.chap.18.de l'hiſt.des plant.

DE LA GRANDE CHELIDOINE. CHAP. CLXXVI.

LA grande chelidoine a la tige graille, longue d'une coudee ou plus, ſes branchettes feuillues. Ses feuilles ſont comme celles de la grenoillette, plus molles, d'une couleur uerte tirant ſur le bleu. Sa fleur reſemble à celle du uiolier blanc,

laquelle ſort ſelon l'ordre de chaque feuille. Cett'herbe rend un ius iaune comme ſaffran, acre, piquant, & aucunement auter, de mauuaiſe ſenteur. Sa racine n'eſt qu'une & ſimple par le haut, par le bas gette pluſieurs petites racinettes iaunes. Elle produit des gouſſes comme le pauot cornu, menues, longues, faites en pointe, eſquelles la graine eſt encloſe, plus groſſe que celle du pauot. Le ius cuit ſur les charbons auec du miel dedans un uaiſſeau d'erain rend la ueuë claire. On tire du ius des feuilles, tiges, racines, au commencement de l'eſté, lequel on fait ſecher à l'ombre pour le reduire en troiſques. La racine beue auec anis & uin blanc guerit la iauniſſe, & eſt bone aus ulceres corroſifs: appliquee auec uin, ou machee appaiſe la douleur des dens. Cett'herbe s'apelle Chelidoine, * *parce qu'elle naiſt à la uenue des arondelles, & ſe ſeche à leur depart. Aucuns diſent que les arondelles trouuans leurs petis auoir perdu la ueuë, les gueriſſent leur appliquant cett'herbe.*

De χελιδὼν arondelle.

LA grande eſclére eſt nommee vulgairement en la Tuſcane Celidonia. Les ignorans, ſpecialement les Alchemiſtes (tant grande eſt leur ſotiſe) ne ſachans la ſignification du nom grec, ne l'appellent pas Chelidonium, c'eſt-adire, herbe des arondelles, ains Cæli donum, qui ſignifie don du ciel. Et ſe fondans ſur ce tant beau nom, ils ſe diſent tirer de cett'herbe vne quinte eſſence non ſeulement propre a leurs reſueries alchemiſtiques, ains auſsi vtile à conſeruer la ſanté de l'home, & guerir pluſieurs maladies. La chelidoine croiſt par tout en Italie du long des hayes, aus bors des foſſés, parmi les maſures, & ruines des vieus baſtimens. Aucuns recitent (comme Dioſcoride dit en la fin de ce chapitre) que les arondelles font recouurer la veuë perdue à leurs petis, leur appliquant de cett'herbe. Toutesfois Ariſtote au liure 4. de la generation des anim. chapitre 6. écrit que cela ſe fait naturellement. Aucuns oiſeaus, dit-il, font leurs petis imparfais, & ne voians rien, aſauoir ceus qui eſtans de petit corps en font pluſieurs, comme la corneille, la pie, le moineau, l'arondelle. Pource ſi on pique les yeus des arondelles nouuellement naies, ils ne laiſſent pour cela de deuenir bons & ſains: car n'eſtans faits ils ne ſe gaſtent point: parquoi derechef ils naiſſent & pululent. Et au liur. 6. de l'hiſtoi. des anim. Si on perce auec vn poinçon les yeus des arondelles tout de frais naies, ils renaiſſent, & recouurent la veuë. Cett'herbe portee dans les ſouliers, de ſorte qu'on la touche des piés nus, guerit la iauniſſe. Miſe ſur les tetins des femmes arreſtent la trop grande abondance des menſtrues. L'herbe pilee auec la racine, bouillie auec huile de camomille, miſe ſur le nombril deliure des tranchees du ventre, & douleurs de matrice. La poudre de toute la plante guerit les plaies & vlceres. Le ius eſt fort bon pour effacer les tayes, mailles, & cicatrices des yeus: mais parce qu'il eſt tresacre, deuant que l'appliquer il le faut méler auec choſes qui repriment ſon acrimonie, comme eſt le laict de femme. Mis dans les dens creuſes les romt, & les gette dehors. Si on en frotte ſouuent les verrues, elles en tombent, & ſe ſechent. Aucuns eſtiment la grande eſclere eſtre cett'herbe qu'aucuns apellent Aquilina, les autres Aquilegia, qui a les feuilles comme la grand'eſclere entaillees alentour, preſque comme le coriandre. Elle gette des tiges en Iuin, en grand nombre, grailles & menues. Au ſommet d'icelles y a des fleurs, en aucunes purpurees, en d'autres blanches, en d'autres dorees, tant eſt grand le plaiſir de nature à peindre les fleurs de diuerſes couleurs. Elles ſont diſpoſees par raions comm'étoilles, getrans par le bas quatre cornets dreſsés en haut, deſquels naiſſent des teſtes longuetes, preſque comm'en la nielle, eſquelles eſt encloſe vne graine luiſante, & brune. Cette graine (comm'aucuns herboriſtes écriuent) beuë du pois d'vne drachme auec de la maluaiſie, & vn peu de ſaffran, guerit la iauniſſe. Mais il faut que les malades ſuent dans le lict. Gal. a ainſi écrit de la chelidoine au 8. liur. des ſimp. La grande chelidoine eſt d'vne qualité fort abſterſiue & chaude. Le ius d'icelle eſt bon pour éclaircir la veuë, principalement s'il s'amaſſe quelque ſuperfluité épaiſſe en la prunelle, aiant beſoin d'eſtre défait, & reſou. Aucuns ont vſé de la racine en bruuage auec anis pour guerir la iauniſſe prouenue d'oppilation de foye. Eſtant machee guerit la douleur des dens. χελιδόνιον μέγα en Grec, en Latin Chelidonium maius: en Harabe, Kauroch, Chalidunium, Chilodomon toma, & Memiram: en Italien Celidonia: en Aleman, Scheluurtz, & Schelkraut: en Eſpagnol, Celiduenha, & Yerua de las golundrinhas: en François, Chelidoine, & Eſclere.

Alchemiſtes ſots.

En françois Ancolie.

Les qualités & uertus.

Les noms.

CHELIDOINE GRANDE.



ANCOLIE.



De

DE LA PETITE CHELIDOINE. CHAP. CLXXVII.

LA petite Chelidoine qu'aucuns apellent Fourmẽt ſauuage, c'eſt une petite herbe les feuilles delaquelle ſortent drés la racine attachees à leurs queuës, ſans tige. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du lierre, plus rondes, moindres, tendres, & graſſettes. Elle gette pluſieurs petites racines toutes dependans d'un meme durillon, amaſſees comme grains de fourment enſemble, deſquelles trois ou quatre ſont longues. Elle croiſt pres des eaus. Ell eſt de qualité acre, ulcere & ecorche la peau elle nettoie les galles & ongles gaſtés. Le ius épreint des racines, mis dans le nez purge le cerueau. Si on gargariſe de ſa decoction auec miel, il fait fort bien ce méme effect, & gette hors tout ce qui eſt de mauuais en la poitrine.

CHELIDOINE PETITE.



LA plante que les ſauans herboriſtes apellent petite chelidoine, croiſt par toute l'Italie, au printems ſeulement, en terres humides, & es bors des foſſés. Ell'a les fueilles moindres que le lierre, plus rondes, graſſettes, ſans tige: la fleur iaune, encore que Dioſcor. ne l'ait dit, pendant d'vne queuë menue. Elle produit pluſieurs racines qui toutes dependent d'vn durillon, menues, entaſſées comme grains de fourment enſemble, deſquelles aucunes ſont longues. Cett' herbe ne dure gueres: car elle naiſt & meurt au printems. Aucuns la nomment petite ſcrophulaire à raiſon de ſes racines amaſſées en grains comme ſont les écrouelles, qui ſe nomment ſuiuant les Grecs, ſcrophulæ. D'autres eſtiment qu'on l'appelle ſcrophulaire, à cauſe qu'elle guerit les ecrouelles ſi on l'applique deſſus. Nous l'apelons en la Tuſcane Fauoſcello: parce quell' a les fueilles graſſes comme les feues. Elle n'a le nom de chelidoine pour autre raiſon, ſinon qu'elle produit ſa fleur au tems que les Arondelles vienent vers nous, comme fait la grande eſclere, ainſi que dit Theophr. au li. 7. chap. 14. de l'hiſt. des plant. Mais il y a grand doute, aſſauoir ſi cett' herbe eſt la petite chelidoine, de laquelle Dioſcor. & Gal. font mention, entendu qu'elle n'a aucune acrimonie, ne en ſes fueilles, ne en ſa racine, toutesfois elle deuroit eſtre treſacre & piquante, & plus que la grande chelidoine: parce que (teſmoin Gal.) ell' eſcorche la peau, & échauffe au quart degré. Ce qui peut montrer euidemment que ce n'eſt la petite chelidoine, ſi on n'en dit autant, que Gal. en a dit du pié de veau au li. 2. des alimens. Car il peut auenir que comme le pié de veau en Cyrene n'eſt aucunement medicamenteus, & eſt ſans actimonie aucune, tellement qu'on en mange, voire mieus que des raues, au contraire en Italie, & en Aſie la mineur il eſt ſi fort & acre qu'on n'en vſe ſinon qu'en medecine: ainſi que la petite chelidoine d'Italie n'a aucune force ne actimonie, celle de Grece eſt fort acre: car hors mis cette acrimonie, il n'y a rien à dire de noſtre petite chelidoine à celle de Dioſcor. Ie croi donc que combien que la noſtre ſoit priuee d'acrimonie, toutesfois que ce ſoit celle de Dioſcor. Vray eſt qu'elle ne peut eſtre conuenable à telles maladies auſquelles Dioſcor. & Gal. ont dit celle qui croiſt en Grece, eſtre propre: car cette qualité acre lui defaillant, par conſequent tout ce qui s'en enſuit lui defaut. Pource ie ne puis en ceci approuuer l'opinion de Fuchs, lequel en ſon li. de la compoſition des med. pour la ſeconde fois augmenté dit la petite chelidoine eſtre la ſeconde eſpece du lierre mol, parce que cette plante ne reſemble aucunement au lierre mol, bien eſt vrai que ſes fueilles reſemblent aucunement au lierre, mais il faloit prendre garde à ce qu'elle n'a point de fleaus ou tendons pour grimper, ce qui eſt naturel à tout lierre. Il y a vn bauard qui eſt digne de beaucoup plus grande reprehenſion: car il a eſté ſi fol & déhonté de conteſter contre moi cette plante n'eſtre la petite eſclere, ains ce que Vergile apelle Amellus. Mais il n'y a choſe qui mette les perſonnes plus hors du ſens que vn'ambitieuſe temerité. Les vertus de la petite chelidoine, ſelon Gal. au liure 8. des ſimp. ſont telles, La petite chelidoine eſtant plus acre & forte que la grande, auſsi toſt qu'ell' eſt appliquee vlcere la peau, & fait cheoir les ongles gaſtés. Le ius d'icelle attiré par le nez purge le cerueau, car il eſt bien acre. Ell' eſt donc chaude & ſeche au quart degré complet. χελιδόνιον μικρὸν en Grec, en Latin, Chelidonium minus, en Arabe, Memiten, & Chilodomon: en Italien Celidonia minore, & Fauoſcello: en Aleman, Feiguuartzen, Blanterkraut, Pfafinhoedlin, & Meiencraut: en Eſpagnol, Scrofularia menor: en François, Couillons de preſtres, & Eſclere petite.

Le lieu.

La forme.

Opinion de Fuchs repr.

Qualités & operations.

Les noms.

DE OTHONNA. CLXXVIII.

AVcuns diſent que othonna eſt le ius de la grande chelidoine, d'autres que c'eſt celui de glaucium, d'autres que c'eſt le ſuc épreint du pauot cornu, d'autres que ce ſont les ſucs du mouron bleu, du iuſquiame & du pauot mélez enſemble. Il y en a auſsi qui diſent que c'eſt le ius d'vn'herbe troglodytique qui s'apelle Othonna, laquelle croiſt en celle partie d'Arabie qui regarde l'Egypte. Les feuilles d'othonna reſemblent à celles de la roquette, elles ſont pertuiſees comm'un crible, & comme ſi elles auoient eſté rongees des uers, eſtans comme moiſtes. Ell'en produit peu: ſa fleur eſt comme celle du ſaffran, aiant la feuille large: parquoi aucuns l'ont eſtimé eſtre un eſpece d'anemone. On en tire du ius pour en méler es medicamens des yeus, où il eſt beſoin de nettoier & mondifier: car il mange, & eſt abſterſif de tout ce qui peut offuſquer la ueuë. On dit que de cett'herbe ſort une liqueur, laquelle eſtant lauee & nettoiee de toutes pierrettes on reduit en troſcics. Toutesfois aucuns afferment que c'eſt une pierre d'Egypte qui croiſt en Thebaide, qui eſt petite, de couleur d'erain, piquante & acre au gouſt, auec un'ardeur & aſtriction.

OEILLETS GRANS D'INDE.



OEILLETS PETIS D'INDE.



DE ce que Dioſcor.n'écrit de ſoy rien de certain d'othonna, ains tout ce qu'il en dit il le recite cõme le tenant par le bruit & rapport des autres,il appert manifeſtement que cett'othonna a eſté inconneüe à Dioſcor. Aucuns ſauans herboriſtes penſent qu'othonna ſoit cette plante qu'on apelle vulgairemẽt Oeillés ou gyroflees d'Inde. A laquelle opinion ie m'accorderoi volontiers, ſi cette plante auoit les feuilles comme la roquette,& ſi ell'en auoit peu,pleines de trous comm'vn crible, & friables. Mais cette plante eſtant fort feuillue,& non peu,les feuilles retirans plus à l'athanaiſe,qu'à la roquette, n'eſtans percees cõme vn crible,ne comme rongee des vers, ne friable, ie ne voy pourquoy on doiure ſuiure cett'opinion. La couleur & largeur des fleurs ne ſuffiſent pour me la faire acroire,les autres marques ne s'y accordans aucunement,veu qu'il y a vne infinité de plantes qui ont les fleurs iaunes comme ſaffran, & larges. Si i'auoy puiſſance d'en ordonner,ie la mettroi entre les eſpeces de Chryſanthemum:mais i'en laiſſe le iugement aus plus ſauans que moy.Au reſte pour contenter vn chacun i'ay fait icy pourtraire deux ſortes de cette plãte Indique.C'eſt donc vne plante branchue,de tiges hautes de deux coudees, & quelquefois plus, canelees, droittes,rougeaſtres,d'où ſort grande quãtité de feuilles,fort chiquetees,ſemblables à celles de l'athanaiſe, mais plus grandes,& plus decouppees.Sa racine eſt courte (mais il y en a grand nombre) non profonde. Ie trouue qu'il y en a de trois ſortes diſtinguees par les fleurs. Il y en a vne qui eſt plus haute que les autres, qui produit des fleurs dorees,grandes, entournees de grand nombre de feuilles. La ſeconde a les fleurs moindres,compoſees de deux ou trois rangs de feuilles,auec des filamens au milieu comm'en la roſe. Ces fleurs ſont de couleur & figure differentes:car elles ſont de couleur d'or tirant ſur le purpuré,leurs feuilles aſſes épaiſſes & reluiſantes,tellement qu'on diroit que c'eſt du velours.La derniere eſpece eſt moindre que les ſuſdites,ne differant en rien de la derniere,ſinon qu'elle ne croiſt ſi haut, & n'a ſes fleurs compoſees que d'vn ſeul rang de feuilles,& moindres que les autres. Tout le demeurant eſt ſemblable. Toutes ſortent d'vne couppe longuette,& charnue, preſque ſemblable à lychnis qu'on met es chappeaus, pendantes de longues queuës.De là vient vne graine longuette,menue,noire.Ell'échauffe & deſeche.Pource on en peut vſer en medecine,où il eſt beſoin d'abſterger,& ouurir.Pau. Egin.l'emploiant en certaines compoſitions, dit que c'eſt en quelques lieus le ius de la grande eſclere,ſuiuant, poſsible,ceus qui en ont ainſi écrit cõme Dioſcor.recite. Son nom Grec c'eſt ὠθόνια, le Latin & l'Italien pareillement Othonna.

La forme.

Les qualités & uertus.

Les noms.

DE L'OREILLE DE SOVRIS. CHAP. CLXXIX.

L'Oreille de ſouris qu'aucũs apellent myoſotis, c'eſt un'herbe produiſant pluſieurs tiges toutes uenans d'une racine, quelque peu rouges par le bas, & creuſes. Les feuilles ſont étroittes, longuettes, ains le dos aigu & enleué, noiratres, deus à deus alentour des tiges par interualles,pointues : des creus d'entre la tige & les feuilles ſortent des branchettes,qui portent une fleur bleuë cõme le mouron. Sa racine eſt de la groſſeur d'un doigt, d'où dependent force racinettes comme cheueus. Cette racine appliquee guerit les fiſtules. Aucuns apellent Alſine, oreille de ſouris.

EN aucuns exemplaires de Dioſcor,on trouue icy le chap.d'Alſine,à cauſe quell'eſt nommee d'aucuns oreille de rat,laquelle alſine ſera décrite au liu.4.apres helxine. Cette ſimilitude de nom a eſté cauſe qu'aucuns modernes ont tranſporté ſon chap. du liu.4.en cet endroit, où Dioſcor. repreſente vn autre de même genre,ou pluſtoſt de même nom.Mais à raiſon que l'ordre duquel Dioſcor. décrit les plant. montre clerement qu'alſine doit ſuiure helxine (parce qu'elle luy eſt ſi ſemblable que, comme Dioſcor. même dit, ce ſeroit tout vn alſine & helxine,ſi alſine n'eſtoit plus petite) nous n'en dirons rien iuſques au 4. liu. eſtimans

OREILLE DE SOVRIS.



mãs que là ſoit le vray lieu où il en faut traitter. Au reſte l'oreille de ſouris de laquelle il eſt ici mention, ſe troue par tout au mois de May bien ornee de fleurs, par les prés, chams, iardins, & au long des chemins. Galien en a décrit la vertu en bref au ſeptiéme liure des ſimpl. L'oreille de ſouris deſeche au ſecond degré, & n'a aucune chaleur euidente. Elle ſe nomme en Grec ὠτὶς μυὸς: en Latin, Auricula muris: en Italien, Orécchia di topo: en Aleman, Vualdt mangolt mit blauuen bluomen, en Eſpagnol, Oreya de raton yerua: en François, Oreille de rat.

Le temperament.
Les noms.

DV GVEDE OV PASTEL.

CHAP. CLXXX.

LE Paſtel cultiué duquel les teinturiers de laines uſent, a la feuille ſemblable au plantain, plus graſſe & plus noiratre, la tige longue de deus coudees ou plus. Les feuilles appliquees font fondre toutes apoſtemes: ſoudent les plaies fraiches, étanchent le flus de ſang: guerriſſent les eryſipeles, les ulceres pourris, qui mangent alentour, & corroſifs. Le paſtel ſauuage eſt ſemblable au cultiué. Ses feuilles ſont plus grandes, ſemblables à celles des Laitues, les tiges plus menues, fort branchues, aucunement rougeatres, au ſommet deſquelles y a pluſieurs petites gouſſes, faites en mode de petites langues, contenans la graine. Ses fleurs ſont petites & iaunes. Il produit mémes effes que le cultiué. Il eſt bon à ceus qui ont mal de ratelle & prins en bruuage, & appliqué par dehors.

LE Paſtel cultiué qu'en vulgaire Tuſcan on apelle Guado, eſt fort requis des foullons & tainturiers pour taindre les laines: parce qu'eſtant mélé auec les taintures des laines, les renforce ſi bien que iamais ne perdent leur taint.

PASTEL DOMESTIC.



PASTEL SAVVAGE.



Il en croiſt grande quantité en la marque d'Ancone, alenuiron de Nocera, où il y a vne bourgade nommee Guado, à raiſon du guéde ou paſtel qu'on y ſeme en grande abondance. Pline au liure vintiéme, chap. 7. met le guéde' ſauuage entre les eſpeces des laitues ſauuages, auſsi il leur reſemble fort. On fait du paſtel l'Inde tant eſtimé des peintres pour repreſenter la couleur de Ciel, duquel nous parlerons au liu. 5. Gal. fait mention des deus ſortes de paſtel au liu. 6 des ſimples. Le paſtel cultiué, duquel vſent les tainturiers, eſt fort deſiccatif, ſans toutesfois eſtre piquant: car il eſt enſemble & amer, & aſtringent. Mais le paſtel ſauuage a vn'acrimonie apparente & au gouſt, & en ſon operation. Parquoy il deſeche plus fort que le cultiué, & reſiſte plus fort aus humides pourritures. Celui qui ſe nomme en Grec ἰσάτις ἥμερος, en Latin s'apelle Glaſtum ſatiuum, en Italien Guado domeſtico: ἰσάτις ἀγρία, en Latin, Glaſtum ſylueſtre, en Italien Guado ſaluatico. Les Arabes apellent l'vn & l'autre Paſtel, Dili, Dileg, Veſme, Chate, Chatis, ou Alchat, Adlen, Adhlen, & Nil: en Aleman, Vueidt: en Eſpagnol, Paſtel: en François, Paſtel.

Les qualités & uertus.

Les noms.

DE

DE TELEPHIVM. CHAP. CLXXXI.

TElephium eſt un'herbe qui reſemble au pourpier & de tiges, & de feuilles: en chaque neu il a deus concauités comm'aiſelles, d'ou ſortent les feuilles comme bras. Il produit de la racine ſix ou ſet branches bien garnies de feuilles, bleues, graſſes, gluantes, charnues. Sa fleur eſt iaune ou blanche. Il croiſt es lieus cultiués, ſpecialement es uignes au printems. Les feuilles appliquees par l'eſpace de ſix heures gueriſſent les uitiligines blanches, les frottant apres de farine d'orge, nettoient auſſi telles ordures de la peau, les aiant deuant frottees au ſoleil auec du uinaigre, mais aprés qu'elles ſeront ſechees, il les faut bien torcher.

TELEPHIVM.

*En Franc. Orpin.



Les noms.

IAçoit qu'aucuns ſauans herboriſtes eſtiment que le telephium ſoit cette plante qu'aucuns apellent * Fabaria, les autres faba pinguis ou craſſa, d'autres faba inuerſa, toutesfois n'aiant aucune vertu abſterſiue & deſiccatiue, comme a le telephium (teſmoin Galien) aiant auſsi les feuilles beaucoup plus grandes que le pourpier, ie ne puis en ce eſtre de leur opinion, combien que cett'herbe ait pluſieurs marques du telephium. Galien décrit ainſi les vertus du telephium au liu. 8. des ſimples: Le telephium eſt d'vne vertu abſterſiue & deſiccatiue, non fort chaude, ains, poſsible, au premier degré ſeulement, & eſt deſiccatiue au ſecond degré complet, ou au commencement du troiſiéme. Pource il eſt fort conuenable aus vlceres pourris, & guerit les vitiligines blanches, auec vinaigre. Voila qu'en dit Galien. Vous ne trouuerez point ces qualités en noſtre orpin, encores, comme dit eſt, que de pluſieurs marques il reſemble au telephium, ainſi qu'on void au pourtrait ci mis. Mais s'il n'y a que les qualités qui empéchent que cett'herbe ne merite d'eſtre apelee telephium, la méme raiſon pourra auoir lieu en cet endroit, que nous auons deduit ci-deuant, au traitté de la petite chelidoine, voulans montrer que noſtre pourtrait repreſentoit la vraie chelidoine. Car ſi le pié de veau, témoin Galien, n'a en Italie telles qualités qu'il a en Grece, on ne doit trouuer étrange, ſi d'autres plantes ont changé auec la terre leurs qualités & vertus, ce qu'on peut penſer eſtre auenu à noſtre orpin. Mais en ceci, & en toutes autres plantes douteuſes que chacun en iuge ſelon ſa fantaſie. L'herbe que les Grecs apellent τηλέφιον, les Latins pareillement la nomment Telephium.

FIN DV SECOND LIVRE.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-171048-p0510-8 DFG