

Un Manuscrit médical du XV^e siècle d'origine mancelle.

PAR

M. le D^r Louis Dubreuil-Chambardel.

Il nous a été donné de prendre connaissance d'un très curieux manuscrit médical qui est conservé, par M. Chappée, au Mans, dans les riches archives du Cognier. C'est ce manuscrit que nous comptons étudier rapidement dans les pages qui vont suivre; parce qu'il présente un certain intérêt au point de vue de l'histoire de la médecine.

Ce document, dans son état actuel, comprend 122 pages; mais il devait être bien plus considérable. Malheureusement les premiers et les derniers feuillets ont été perdus. Aucune note, aucun titre, aucune allusion à des événements contemporains ne nous renseigne sur l'origine, la provenance exacte, l'auteur et l'époque de ce manuscrit.

C'est par l'écriture seule qu'il nous sera possible de le dater approximativement. Or, et c'est l'opinion de tous les archivistes auxquels nous l'avons présenté, il nous paraît incontestable que ce recueil a été composé dans la seconde moitié du xv^e siècle. Il faut nous contenter de cette indication vague, qu'il aurait été important de préciser davantage.

Comme il est souvent fait mention des *apothicaires du Mans*, de *recettes suivant la mode du Mans*, des *coutumes de cest pays*, nous sommes autorisés à penser que l'auteur de cet ouvrage était d'origine mancelle, ou d'une province voisine ayant des relations avec le Maine.

Ce manuscrit contient 173 recettes, non pas classées dans leur ordre alphabétique, mais groupées suivant différents chapitres.

Chacun de ces chapitres, il y'en a douze, traite d'une matière bien déterminée; ce sont :

- | | |
|---|---|
| I. LE MIEL. | VIII. LES POUDRES ODO-
RANTES. |
| II. LE SUCRE. | IX. LES EAUX ODO-
RANTES. |
| III. LES VINS SAUGÉS, MUS-
CADÉS, etc. | X. LES POUDRES COM-
MUNES. |
| IV. L'IPOGRAS ET LE PIMENT. | XI. RECETTES POUR LA
CONSERVATION DES
FRUITS. |
| V. LE VINAIGRE. | XII. LA CIRE. |
| VI. LES OISELETS DE CHYPRE
ET PARFUMS. | |
| VII. LES SAVONS. | |

A un premier examen, ces recettes paraissent assez hétéroclites et sans aucun rapport entre elles. Elles semblent assez étrangères à la médecine. C'est ainsi qu'on trouve, à côté de préparations thérapeutiques, des formules de parfums, des secrets pour la conservation des fruits et des poudres à potages, toutes choses qui relèvent bien plutôt du métier de parfumeur ou de confiseur que de celui d'apothicaire.

Mais il faut se souvenir qu'au xv^e siècle la pharmacie était bien différente de ce qu'elle est aujourd'hui. La cosmétique et la parfumerie en faisaient partie intégrante. C'est ainsi qu'au siècle suivant René Bretonnayau (1), le célèbre médecin de Loches, dans son

(1) René Bretonnayau est un ancêtre du grand Pierre-Fidèle

pond le halle et pond l'entree boy et po ony rez
La masse de la teste Le cef sandy deoempe o
beau luffef rez on pond l'entree Le visage
dny homme apres quel refait sa barbe

Vous faire Le boy sanon
museat cy
entre maine on sanon gudeffe
soutat le bamsony

fameux traité de la *Génération de l'homme*, consacre, après divers chapitres de pathologie, toute une partie à la *Cosmétique ou illustration de la face et des mains*, dans laquelle il parle de parfums, de fards, de lait virginal, d'onguents divers, qu'on serait étonné aujourd'hui de trouver dans l'officine d'un pharmacien.

La conservation des fruits et des fleurs, les recettes de confitures, de vinaigre, de vins muscats, etc., étaient aussi alors du domaine de la pharmacie et nous voyons, en 1561, Michel Dusseau (1), dans son *Enchirid*, consacrer plusieurs pages à des recettes decet ordre.

Les poudres à potages, les préparations de cannelle, de safran, etc., qui servent pour la cuisine, se vendaient alors chez les apothicaires. D'ailleurs, au xv^e siècle, les mots apothicaire et épicier étaient souvent synonymes. Et nous pouvons remarquer que Thibault Lespleigney (2), l'apothicaire tourangeau, sur les titres de ses ouvrages, se qualifie indifféremment *apothicaire, pharmacopole* ou *seplasearius*.

C'est donc bien à un recueil de recettes, à l'usage d'un apothicaire, que nous avons affaire et non pas à un recueil quelconque de secrets divers, tel qu'on en composait dans les couvents. Et précisément, ce qui fait pour nous l'intérêt de ce manuscrit, c'est qu'il nous permet de connaître, dans leurs détails, les petits côtés de la profession d'apothicaire au xv^e siècle.

Ce qui ressort tout d'abord de l'étude de ce recueil, c'est la place prépondérante qui y est faite aux recettes de l'école de Salerne. A plusieurs reprises l'auteur cite

Bretonneau. Cf. LOUIS DUBREUIL-CHAMBARDEL, *les Ancêtres de Bretonneau*, 1 vol., 2^e édition. Paris, Maloine, 1905.

(1) MICHEL DUSSEAU, *Enchirid ou Manipul des Miropoles*. Lyon, 1561 ; autre édition, 1581.

(2) Sur Thibault Lepleigney, voir D'ORVEAUX, *Notice sur la vie et les œuvres de Thibault Lespleigney*. Paris, Welter, 1898 ; et *Supplément*, id., 1901.

des noms d'auteurs de cette Ecole et il renvoie souvent à l'*Antidotaire de Nycollas*. A une lecture plus attentive, il est facile de se rendre compte que la plupart des formules sont des emprunts faits, soit à cet antidotaire, soit à celui de Mésué ou à d'autres écrits. Les recettes du *miel violat*, du *miel rosat*, du *pignolat*, du *triacendali*, de la *poudre de Duc*, de l'*huile de spic*, etc., sont évidemment tirées de l'antidotaire Nicolas.

On sait quelle fut la vogue immense qu'eut en Europe, pendant tout le Moyen-âge et jusqu'au xvii^e siècle, le livre que *Nicolas, prévôt* de l'école de Salerne, composa au xii^e siècle, sous le titre d'*Antidotaire*, et dans lequel il recueillit toutes les recettes qui étaient employées à son époque, dans la célèbre faculté italienne. C'était l'ouvrage classique que consultait tout apothicaire, le formulaire que l'on trouvait dans toute officine. Aussi les manuscrits qu'on en possède sont relativement nombreux. M. le D^r Dorveaux (1) en a publié récemment deux qui se trouvent à la Bibliothèque Nationale. L'imprimerie servit encore à propager ce traité et il y en eut au xvi^e siècle de nombreuses éditions en France, en Italie, en Allemagne. On en fit des résumés, des contrefaçons; la plupart de ceux qui écrivirent sur la matière médicale : Lepleigney, Dusséau, etc., y firent de très larges emprunts.

Aussi ne sera-t-on pas étonné de rencontrer dans notre manuscrit les mêmes médicaments que ceux qui sont employés par les Salernitains; la buglosse, entre autres, qui était une des plantes fondamentales de la thérapeutique de Salerne et qui était souveraine contre les frénésies. On connaît ces vers :

(1) *L'Antidotaire Nicolas*, par le D^r DORVEAUX. Paris, Welter, 1895. Les deux manuscrits sont l'un du xiv^e siècle, l'autre du xv^e siècle, ils se trouvent à la Bibliothèque Nationale sous les n^{os} 25. 327 et 14. 827.

Vinum potatum, quo sit macerata buglossa,
Memorem cordis dicunt auferre periti ;
Fertur convivas decoctio reddere lætos.

On peut les rapprocher de la formule que nous reproduisons plus loin.

Et, comme autre preuve encore de l'influence que les théories de Salerne avaient sur l'auteur de notre recueil, il faut noter l'emploi fréquent de ces médicaments bizarres tirés du règne animal : le fiel de mouton, la fiente de bœuf, le fiel de lièvre, la corne de cerf, l'ivoire que notre auteur nomme *sepode*, etc.

Mais notre manuscrit est surtout intéressant pour les renseignements qu'il nous donne sur l'emploi, au xv^e siècle, du sucre et des parfums.

Le sucre était à cette époque une *drogue* rare, d'un usage très limité, objet de luxe qu'on ne trouvait que sur la table des grands seigneurs. Il avait surtout un emploi thérapeutique et ne se vendait que chez l'apothicaire. C'était le miel qui remplaçait alors le sucre dans tous les usages communs que nous faisons actuellement de ce dernier.

Aussi le sucre se vendait-il très cher ; le livre des *Miracles de Notre-Dame* nous renseigne sur son prix élevé.

Trois cuillerées de syrop
Qui a envis valent un œuf
Nos vendent-ils dix sols ou neuf.

On lui attribuait de très nombreuses propriétés thérapeutiques :

User vous faut de sucre fin
Pour faire en aller tout ce flume,

lit-on dans le *Testament de Pathelin*. Aussi ne faut-il pas être surpris en constatant avec quel soin notre auteur décrit certaines préparations, comme le *Manus*

Christi, que nous considérons de nos jours comme une simple friandise, mais qui était alors un agent thérapeutique très efficace.

On distinguait trois espèces de sucres, ayant chacune des usages bien déterminés.

« Il est trois manières de sucres. C'est assavoir d'une cuyte, deux cuytes et trois cuytes. Celuy d'une cuyte est de couleur citrine et l'appelle-t-on sucre de melli-que et cestuy peult on faire penides, et en peut-on faire cirop à couvrir les menues semences par dessus et par desoulz les conservés de sirop de deux ou de troys cuytes et gingebrat et en peult on faire aussi tous sirops chauls.

« Les autres confitures, c'est assavoir Manus Christi, pain doré, sucre en table, se doyvent faire de sucre de deux cuytes et le pignolat et le confit Real. »

C'est dans les chapitres des *oyselets*, des *scavons* et des *pouldres* que nous trouvons des renseignements extrêmement précieux sur les parfums.

Le xv^e siècle a été le siècle des parfums et jamais on n'en fit tant usage qu'à cette époque. On en faisait brûler dans les appartements, on en portait sur soi, on en imprégnait les draps et le linge, on en mettait dans les doublures des vêtements et dans les coiffes. On ne se lavait qu'avec des eaux odorantes, on se poudrait avec des *pouldres sentant bon*.

Et pour aider à cette mode, les orfèvres (1) s'ingénierent à ciseler des flacons, des boîtes, des coffrets d'or ou d'argent où l'on déposait les parfums, et qui sont de véritables œuvres artistiques. Les uns avaient la forme d'oiseaux, on les appelait des *oyselets*; d'autres avaient la forme de fruits, on les appelait *pommes* ou *poirettes*. L'habitude vint de nommer les parfums du

(1) V. DE LABORDE, *Notice sur les émaux, bijoux et objets divers exposés au Musée du Louvre*. Paris, 1853, II^e vol., p. 424.
E. RIMMEL, *le Livre des Parfums*, 1870, p. 300.

nom de l'objet qui devait les recevoir, et c'est ainsi que dans le langage courant les mots oiselet et pomme ne désignent pas le récipient, le coffret, la boîte, mais bien la préparation officinale elle-même, qui, elle, se faisait sous forme de *paste*, de *masse*, de *pilleures* ou de *poudre*.

Pour brûler les parfums on avait construit des chandeliers, des cages, des récipients spéciaux, et on sait que Charles V se faisait accompagner d'un page portant un chandelier où brûlaient continuellement des parfums. Nous lisons dans notre manuscrit le conseil suivant :

« Pour faire bruller, prenez vosdits oiselets, ung ou plusieurs tant qu'il vous plaira, et les alumez ; et il brullera comme une chandelle ; et le meptez en tel lieu de la chambre que voudrez ; et le sufflez affin qu'il n'ayt plus de lumière et le lessez fumer ; et il se remeptra tout enfumé tant comme il y aura dudit oiselet comme est déclaré ; et le meptez en belles caiges d'argent ou en petits chandeliers d'argent afin mettre sur la table. »

Pour mettre les parfums dans les vêtements on faisait des petits sachets en peau, ou en étoffes d'or et d'argent, dans lesquels on introduisait les poudres odorantes.

Aussi, au xv^e siècle, la parfumerie était une des branches importantes de l'apothicairerie, et nous ne nous étonnons pas de la place considérable qu'occupent, dans notre recueil, les préparations de parfums. Au commencement du xvi^e siècle les deux professions étaient encore réunies et nous voyons Lepleigney écrire son *Promptuaire* à l'usage de ses confrères :

Pharmacopoles et bons aromataires.

Ce n'est qu'un peu plus tard que les deux professions furent distinctes.

Pour répondre aux exigences du public, nos *bons aromataires* s'efforcèrent de découvrir des parfums nouveaux, de lancer des recettes inédites. Ils empruntèrent aux Espagnols et surtout aux Vénitiens et aux Florentins leurs meilleures formules. Ils firent venir de très loin, de Catalogne, de Rhodes, d'Orient, les produits les plus rares et que les récents voyages des navigateurs avaient fait connaître en Europe (1).

Parmi ces produits nouveaux, il faut citer le *benjoin*. Notre manuscrit est, croyons-nous, le plus ancien document connu qui parle du benjoin; aussi entrerons-nous dans quelques détails.

Le benjoin, résine tirée du *Styrax Benjoin*, était, dès l'époque du moyen âge, employé par les parfumeurs d'Égypte, de Perse et d'Arabie. Mais il ne fut introduit en Europe que dans le xv^e siècle, vraisemblablement par les Vénitiens.

Pasi, auteur vénitien, dans son *Tarif* (2), paru en 1503, donne différentes recettes de benjoin et en indique le prix courant, c'est donc que les apothicaires de

(1) Nous avons relevé dans notre manuscrit les noms de plus de 50 drogues différentes qui entraient dans la préparation des parfums. En voici l'énumération avec l'orthographe du temps:

Albosar glacé, ambre gris, bainjouyn (benjoin), baselic, calami (calamus aromatique, canelle, charbon de marsaule, charbon de sault, cynail stiquant, cynamone, camfre, cost (costus), dragar-gant (gomme adragante), eau rouse (eau de roses), eau violette, eau muscade, ennulla campana, ensens, giroffre (clou de girofle et fleur de girofle), gomme arabique, grenadier (fleurs), huile rosat, huile de mastic, huile de narde ou nardin (nard indien), iris de Florence ou lis céleste ou yreos (deux variétés: le gay et le femble), lapdanum, lis, lignum alloués, lavande, mastic, musc, mièrre rouge, macis, marjolaine, muscade (noix et fleur), orange (écorce), poudre de cèdre blanc, poudre de cèdre rouge, rose, roux marin (romarin), sauge, storax calamit ou perflue (styrax calamit), scorax rubey ou thumenne (?), spicnarde (spic indien ou spicanard), sandalaca ou vernis a clerc (sandaracque), violette.

(2) La première édition a paru à Venise en 1503, une seconde en 1521 (Voir page 62). Cf. SASSO, *Vite dei dogi*, p. 1170.

Venise l'employaient couramment et depuis déjà un certain temps.

Notre manuscrit, qui date de la fin du xv^e siècle, indique plusieurs formules aromatiques, suivant la méthode de *Catalogne*, et dans lesquelles entre le benjoin. Nous pouvons donc en déduire que ce produit était connu en Espagne dès le milieu du xv^e siècle.

Mais jusqu'à présent on n'a pas trouvé mention de cette drogue en France, avant le xvi^e siècle. M. le docteur Dorveaux a publié un inventaire des drogues de l'Hôpital Saint-Nicolas de Metz, en 1509 : le benjoin n'y figure pas. Symphorien Champier, auteur d'un *myrouel des apothicaires*, publié en 1532, n'en parle pas. C'est Ruellius qui le premier en fait mention en 1536, dans son traité *De natura Stirpium*, et c'est le Tourangeau Thibault Lepleigney qui a donné, pour la première fois, les indications thérapeutiques de ce médicament, dans son *Promptuaire des médecines simples*, paru à Tours en 1537 (1).

Le manuscrit du Cognier démontre que les apothicaires du Mans employaient *la gomme qui s'appelle Bainjouyn et est odorante*, dès la fin du xv^e siècle, et que tout de suite ils l'avaient fait entrer dans un très grand nombre de préparations officinales, puisque nous relevons plus de 25 recettes où son usage est indiqué.

C'est là un fait qui a son importance, car il nous explique pourquoi c'est un apothicaire de Tours qui a le premier parlé des vertus du benjoin. Thibault Lepleigney n'a fait que recueillir les recettes qui avaient cours dans les boutiques des apothicaires de la région ; car il est à présumer que si les *pharmacopoles* du

(1) Cf. DORVEAUX, *op. cit.*, pp. 10 et 28.

Pour l'histoire du benjoin on peut utilement consulter W. HEYD, *Histoire du commerce du Levant au Moyen-âge*, édition française de F. Raynaud. Leipzig, 1886, tome II.

Mans usaient de cette gomme, ceux de Tours, à plus forte raison, s'en servaient également. Il est probable même que ce sont les Vénitiens ou les Orientaux venus à Tours, lorsque la cour y séjournait, qui ont introduit, en France, l'usage de cet aromate très répandu dans leurs pays. C'est à Tours qu'ont dû être composées ces recettes, suivant les modes de Rhodes, de Chypre et d'ailleurs, par les apothicaires qui les tenaient directement des originaires de ces contrées venus en France à la suite des ambassades. De Tours l'usage du benjoin se répandit dans les provinces voisines et on sait l'engouement extraordinaire qui se manifesta en sa faveur pendant les xvi^e, xvii^e et xviii^e siècles. Ce fut, à un certain moment, une panacée universelle. Aujourd'hui il est bien déchu de son ancienne splendeur, mais il entre encore dans un certain nombre de formules du *Codex*.

Nous tenions à rappeler ces faits qui ont leur importance pour l'histoire de la pharmacie.

Nous croyons avoir montré quel est le grand intérêt du manuscrit du Cogner. Aussi, pour appuyer nos dires, nous pensons devoir faire suivre cette courte note d'un certain nombre de recettes et de formules tirées de ce document.

Nous avons choisi les plus curieuses tant au point de vue thérapeutique qu'au point de vue des drogues qui entrent dans leur composition.

RECETTES ET FORMULES TIRÉES DU MANUSCRIT DU COGNER

Chapitre pour ouvrir le miel

Pour faire miel rosat (1).

Prenez dix livres de miel escumé, et soyt coullé par

(1) Nous croyons intéressant de reproduire ici la recette de l'An-

une toille, et le meptez sur le feu, avecques une livre de justz de rouses vertes, quatre livres bien nectes et bien esfaillétées, et jectez les queulx et le blanc des rouses, qu'il n'ayt que les feilles vermeilles et soyent muissées bien menument; et meptez dedans vostre miel bouillir tant que le justz davant dit soyt de gasté de cuyre; adonc le meptez en sauf en ung vessel de terre neuf; et tant plus vostre miel rosat tiendra contre ledit vaisel et myeux en sera.

Item et vault ledict miel rosat pour conforter l'estomac, et retrainct les cours du ventre et nestye l'estomac, et le doibt on boyre au matin avecques eau tiède.

Pour faire miel violet.

Miel violet vaut pour remoistir la poitrine et l'estomac et tout les corps, et si refroidisticeulx membres et ouste les challeurs du corps qui ne sont mye naturelles, et fait lacher le ventre, et vault contre fieubvres chaudes, et est ledict miel fait de violectes des champs, et est couist comme le miel rosat, et a aultre vertu, excepté que le miel rosat retrainct et que le miel violet lache et vuyde, et le rosat saiche aulcunement et le violet remoistist.

Pour faire l'oppiate d'ennulla campana.

Prenez la racine d'ennulla campana, et la lavez comme si vous la voulliez menger, et puy la meptez

tidotaire Nicolas pour bien montrer les emprunts qu'a faits à ce formulaire l'auteur de notre manuscrit.

« Miel rosaceum est fait isi : en x. livres de miel blanc et descumé soit mis. 1. livre de jus de roses et, com il commencera à boillir, soit i mis. 1111. livres de roses mémement depécées, et soit tot dis meu, et de tant com il plus boillera taut sera il meilleur. Il conforte le ventrail ou esve fraide et constraint doné ou esve chaude.

« Aussi est fait miel violet : il vaut à fièvres interpolates, et amoitist le cors et relasche, et vaut à secheté le pis. »

Voir DORVEAUX, *loc. cit.*, pages 20 et 21.

par rouelles et en faictes ung pasté comme de chair, et faictes cuyr en ung four; et y pourrez meptre parmy ung lit ou deux, et entre voz rouelles d'isoppe, si bon vous semble; et quant vostre pasté sera cuyt, tirez lay hors du four et prenez lesdictes rouelles sans la paste et les passez tout chault par ung gros sas; et quand il sera passé prenez miel bien purifié et y meptez autant de miel comme desdictes rouelles, qui seront passées par ledict sas; et boulez tout ensemble à feu atrempé en mouvant toujours, et quant vous verrez qui sera cuyt, meptez le en bouestes et le gardez.

Chappitre pour oupvrer en sucre et faire toutes manières de dragées et confitures.

Pour clarifier et dégresser tout sucre.

Pour clarifier et dégresser tout sucre gras, aussi comme sucre d'une cuite ou sucre noir et gras, premièrement à chacune livre de sucre fault deux aubins de eufs et deux livres d'eau; et si faictes ainsi prenez du sucre tant que vous vouldrez, puy le meptez en une poisle clère, puy meptez les aubins d'eufs dessus avecques les coques, et meptez ung pou d'eau avecques et depeciez et broiez ledit sucre et les aubins en ladite poisle avecques ung baston bien longuement, tant que tout soyt bien incorporé et depiecez, puy meptez le reffroidir dans l'eau petit à petit, en broyant toujours, avecques le baston, puy meptez sur le feu bouillir et le coulez et en faictes sirop.

Pour faire le pignolat (1).

Prenez sucre, une livre et le fetes cuyre en une poisle

(1) Nous rapprochons de cette recette celle que l'on trouve

de faire
à même de faire
manus vpi

bruez / onques ad ce quel commence isfredz et
quel en come paste onstez le ameyd Des tresoneis
monse et le plahssiz Desus ameynt la man
pays le tantiz o vng instean par mportant
L'ongt de ile dor puz le mptz sausz sus du papir
pres le fen et puz le onstez et pour que l'uvoc
le suent prenez demye once de poids de quingebre
pave et trencher bieu delicement



d'arain bien fine, et faictes cuyre votre sucre comme sucre rosat, et quant il sera cuyt oustez le hors de sus le feu et y meptez quatre onces de pignons bien escachez, et meptez en ung bacin et mouvez bien jousques à ce qu'il soyt froit et puy le coupez par longs morceaux avec un cousteau de boys.

Pour faire le gingebrot.

Prenez gingebre commun et le meptez bouillir ung pou en ung pot, puy l'oustez de dessus le feu et le taillez par petiz morceaux carez à la grosseur d'un poys, puy le lessez saichez et puy le en un tel sirop et en telle manière, ne plus ne moins comme les semences.

La manière de faire le Manus Christi.

A faire Manus Christi, prenez du sucre la quantité que vous en vouldrez faire, puy le clariffiez comme dessus est dict, puy le coulez en un bacin ront propre ad ce faire, et que le bacin ayt deux ances et une queuc affin de le tenir plus fermement; puy le faites cuire dedans ledit bacin joucques à tant qu'il soyt cuit. Assavoir quand est cuit c'est quand vous en mepterez une goutte sur le doy, et elle prent au doy. Puy oustez dessus le feu et le meptez en ung fermé lieu, puy broyez diligemment en la manière que l'on broye saulces, joucques a tant qu'il soyt blanc comme papier. Après, s'il n'est assez cuyt, si le remeptez sur le feu en broyant toujours fort, puy quand il est assez cuyt oustez le et broyez toujours fort; puy meptez dedans

dans le *Dispensarium* de Thibaut Lepleigney, l'apothicaire tourangeau :

« PIGNOLATUM, fit cum zaccaro dissoluto in aqua rosata et diligenter clarificato cumque coctum fuerit ad perfectionem : infundat pineas mundatas et dimittat in frigiditari ad formam confectionis solide. »

de la pouldre de gingembre et broiez jouques ad ce qu'il commence à fredir et qu'il est comme paste, oustez le avecqs des trechouers neufs et le platissez dessus avecq la main, puy le taillez au cousteau par morceaux longs comme le doy; puy le meptez saicher sur du papier près le feu et le soustez. Et pour chacune livre de sucre, prenez demye once de pouldre de gingembre paré et trenché bien deument.

La manière de faire le Diagargant.

Dyagargant est fait ne plus ne moins et en la manière dessus, si non que on ny mept pas de pouldre d'espice, mais on ny mept la pouldre de diagargant qui est dicte en l'anti-dotaire de Nycollas (1).

Pour faire pain doré.

Pain doré est fait ne plus ne moins que *Manus Christi*, excepté que quant il est cuyt et broyé avecques le baston tant qu'il soyt blanc, on ny mept point de pouldre, mays on le jecte en petiz moules tous propres ad ce faire et lessez froidir; pouldrez amydon desus bien délié, puy quant ils seront frois tirez-les et les dorez.

Pour faire triacendali.

Prenez boys de cèdre blanc et rouge et cèdre citrin, rouses vermailles saiches, de chacun deux drames; rubarbe, sepode, jus de réglice, semence de piepoul,

(1) Voici la formule de l'*Antidotaire Nicolas* :

• Pren. : Dragagant, once. iii.; gomme arabic, once. ii.; amidum, once demie; riquelice, dragme. ii.; penides, semence de melons, de cohordes, de citrules, de cucumer, ana dragme. ii. camfre, dragme demie, sirop julevi sofeiront.

« Soit doné ou eve de decoccion d'orge et de dragagant. »

Publié in DORVEAUX, *op. cit.*, p. 12.

de chacun une drame et demye ; fleur de fourment, aultrement appellé amydon, gomme de diagargant, semence de mellons, de citrouilles, de goumourdes équoquées de la peau de dessus, semence de sequolle, de chacun une drame ; et pillez tout en ung mortier de cuyvre et fetes pouldre bien desliée et passez par un sas bien dougé ; et pour cy faire une livre, prenez une livre de sucre et une once de ladite pouldre ; et clarifiez votre susdit sucre avecques ung aubin d'euf batu en eau clère, ou en eau rouse, montant une choppine ; et meptez du sucre fondre en ung bacin, avecques ung plain verre d'eau rouse ou de fontaine clère et necte ; et batez en ung autre bacin votre euf, avecques une verge d'espoussettes ; et de l'escume que votre dite eau rendra, prenez la avecques la main et meptez sur votre dit sucre, tant qu'il soyt tout couvert ; puyz faites bouillir ung bouillon à petit feu et quant il aura bouilly ledit bouillon coulez lay par une estamine ; et quant il sera coullé remeptez lay de rechef sur le feu et faittes cuire à petit feu ; et quant vous verrez qu'il sera près de cuyt, meptez votre dite pouldre avecques voustre dit sucre sur ung beau tabeau nect ou sur feuille de papier et rollez par dessus o votre dit baston pour l'estandre ; et coupez incontinant par lozenges, avecques ung cousteau tant comme il sera chault, puyz le metez en cassetes, avecques du papier desoulz et gardez en lieu sec.

Cest électuaire est bon en temps chault car il refroidist et atrempe les organnes et est bon pour fièvre continue et est cordial et laxatif et a plusieurs autres vertus.

Item meptez en ce présent électuaire demye once de cherneys en composte ; et pour les meptre en composte, fetes les cuyre en la braise, et quant elles seront cuytes, oustez lappeau de dessus et fotes cuyre en miel comme devant est dit des autres compoustes.

Chappître pour faire toutes manières de vins saugez, muscadez et autres brevaiges pour boire en temps d'esté à rafraichir.

Pour faire ung juillet de fumeterre ou moys de May pour garder tout au long de l'an ou plus et est bon pour toutes maladies et pour gens qui sont en..... pour les refreichir.

Prenez fumeterre fleur et blanche et la pillez en ung mortier et en faites just et passez par l'estamine ou par une toille, et pour deux pintes de just, fault une pinte de miel bien puriffié.

Prenez votre miel et le meptez, en une poisle bien clère, bouillir sur le feu bien atrempé et sans fumée et quand il commencera à bouillir, meptez votre just dedans et fêtes tout bouillir ensemble tant qu'il soit diminué du tiers et l'escumez bien en bien en bouyllant, puyz quand il sera cuyt, oustez le de dessus le feu et le jessez froidir. Et quant il sera froyd meptez le en buvette et verre pour le garder, et quant vous en voudrez user, prenez en deux ou troys cuillerées d'argent et le meptez en une tasse ou en ung verre et meptez ung pou de pouldre de sucre dedans pour l'adoucir et le beuvez.

Item et pareillement povez faire des juilletes de scabieuse et de buglose.

Pour faire ung brevaige nommé Ydromel à boire par temps chault ou autre temps pour refroidir le corps de la personne.

Prenez miel bien nect espays et froyd et bien odorant, de petite amite, deux quartes : eau de fontaine clère, seze quartes ; et meptez en une belle poisle clère sur le feu et fetes bouillir à feu atrempé, joucques à la con-

sommation d'une quarte ou de deux en l'escumant fort ; et après oustez le de dessus le feu et destrempez aussi gros de levain de froment bien..... comme deux eufs de galine puy l'entonnez en ung beau vesseau de boys ; et meptez dedans du giroffle concassé et de la cynamome et du gingebre blanc et de la graine de paradis à voluncté ; puy estoupez votre vesseau, qui n'en saille vent ni alaine, et le meptez en lieu froys et ainsi le garderez six semaines ou deux moys ; et si vous en voulez faire plus largement, prenez des choses dessus dites au double et en pouvez faire si bon vous semble en buces ou en quart de pipes.

Vinum buglosatum, c'est vin selon l'auteur Macrobius qui est ainsi faict.

Prenez racine de buglose bien necte et la triblez en ung mortier avecques vin ; et la lessez repouser o le vin troy ou quatre heures, tant que vin retienne la saveur et vertu d'icelle racine ; et puy soyt le vin coullé et en beuvez car il purge les mélancoliques et les ouste et nectist par l'urine ; il nectist le cervel infect de melencolye, et notez que cest vin guarist les fous et frenasieux et les menne à mémoire et entendement.

Pour faire vin buglose laxatif pour purger les humeurs.

Prenez ung quart de costeret de bon moult de vin blanc et meptez dedans avan qu'il bouylle ce que sensuit et luy lessez tremper longuement. Prenez ung quarteron de racine de buglose ; fleurs de bouréche et de buglose, de chacun une poignée ; demye once de fuelles et folicules de séné, et en oustez tous les escots ; et lessez tout tremper ensemble ou vin dessusdit : duquel pourez user au matin troy ou quatre

cuyllérées avecques peu d'eau en esté et y pouvez meptre pour d'.... ung petit de pouldre de canelle, et en povez user au soir et au matin et sur jour si bon vous semble.

Chappitre pour faire toutes manières d'ipocras et pymment.

**Pour faire ypocras à la façon de Montpellier, de
Beziers et Carcason.**

Pour une quarte ou quarteron de ypocras à ladite mesure, prenez ung drame de canelle fine triée et parée ; gengebrec blanc trié et paré, troys drames ; de giroffle, graine de paradis, mastic, garingal, noez muguete, spicnardy, de tout ensemble une drame et ung quart le plus et des autres en devallant ; moins et moins soyt fête pouldre et avecques ce soyt mys une livre et demy quarteron au groux poys de sucre en pierre broyé, et meslés parmy les autresdavant dites espices ; et soyent mys le sucre et espices en du vin fort, et mys en ung plat sur le feu ; et puyt soyt mys en la chauffe et coullé tout de frais, qu'il devienne tout cler et vermoil ; et notez que le sucre et la cannelle doyyent passer comme maistre.

**Pour faire ypocras en autre manière à la mesure
du Mans pour en faire ung pot tenant troys
choppines.**

Prenez une once de fine cinamone bien raclée ; demye once giroffle ; demye drame gengebrec blanc, une drame graine de paradis ; une drame poyvre longc ; ung pou de garingal et batez tout ensemble en ung mortier ; puyt prenez troys quaterons du sucre et le meptez en pouldre ; puyt prenez votre pouldre et votre sucre et le fêtes tremper en troys choppines de vin

une heure ou deux avant que coulez votre ypcras ;
puyz meptez tout en la chauffe et clarifiez.

**Pour faire tysenne composée pour l'estomac quant
l'on est en roué.**

Prenez racine de fenoil, de persil, de chacun le
quart d'une poignée et soyent bien lavées lesdites
racines et en soyt ousté le ceur du milieu puyz soyent
misent par rouelles comme naveaux. Après soyt prins
une once d'anis, deux poignées d'orge mundé bien
esleu et bien nect, une once de requelice nouveau bien
raclé et cassé, une douzaine de figues grasses et une
once de raisins cuits et en oustez les pépins, et fetes
tout boullir en ung pot avecques eau, et que les figues
et raisins ne boullent que deux ou troys bouyllons ;
et se peult faire ceste tisenne desdites matières par
deux fois.

**Pour faire eau requelicée pour tremper son vin
et pour faire avoir bon estomac et bonne alayne.**

Prenez eau clère et la meptez en ung pot nect et
fêtes boullir au feu et meptez du réglice dedans ; et
couvrez le pot et fêtes tout boullir qu'il se dymynue de
la cinquiesme partie ; oustez la du feu et la meptez
froidir ; et, quant vous vouldrez boire, trempez en
votre vin, et qu'elle soy ung pou tiède.

**Sensuyt le chappitre pour faire vin aigre
composé et autres.**

Pour faire vin aigre.

Prenez vin franc et meptez en ung pot de terre puyz
meptez une poisle d'arain plaine d'eau sur le feu et
votre pot o le vin assis ou millieu de ladite poisle ; et
fetes boullir l'eau de ladite poisle, tant que le vin quy

est on pot puisse boullir, tant qu'il se diminue de quelque quantité; et puous le meptez refrédir ung jour ou deux; et puous le meptez en ung vesseau où il y ayt eu davant vin aigre.

Pour faire vin aigre hastivement.

Prenez une pinte, ou autre vesseau, et l'employez de bon vin franc et le meptez chauffer tant qu'il boege forment. Et puous prenez du levain, gros comme ung euf d'oaye, et la meptez dedans le vin et puous prenez du fiel de liepvre en pouldre, à l'estime de gros comme demye nosille, et des mores formentant qui viennent contre terre et qu'elles soyent en pouldre; et que le vin soyt passé par l'estamine, après tout ce que dessus est dit et vous aurez bon vin aigre.

Sensuyt le chapitre à faire toutes manières d'Oyselets de Chipre, perfums de Chatalougne et autres droguerries sentans bon.

Pour faire oyselets de Chipre en autre manière.

Prenez lapdanum, une once; lignum alloués en pouldre, une once; charbon de marsaille en pouldre, deux onces; gomme de diagrafant, ramolie en eau rouse ou en eau muscade, une once; ensens fin, demye once; mievre fin, ung quart d'once; scorax calamit, demie once; giroffle en pouldre, ung quart d'once; musc, deux grains; ambegris et confisez toutes vos choses ensemble ainsi qu'il appartient comme dessus est dit et puous formez vos oyselets ou les meptez en masse.

Pour faire perfums à la façon de Catheloigne.

Prenez lignum alloues en pouldre, une once; scorax calamit, une once; albosor glacé, une once; thusienne,

dequonapre on mprade et forme vos zefins
en les moptez cy masse come deffest de

Dono faue La

conote contofaucte

Orenez Livre de Baismes mudes

demye once; mastic, deux onces; bamjouyn, une once; gomme de diagargant, ramolloye en eau rouse, deux onces et soyent mises toutes les choses dessus en pouldre; troys onces de charbon de Marsaulle en pouldre et composez tout ensemble; puyz formez vos parfums ou les meptez en masse.

Pour faire bruller le bamjouyn pour sentir merveilleusement bon.

Prenez bamjouyn et rompez assez gros, puyz le meptez dedans une petite urne de terre plombée dedans et dehors, faicte toute propre, et l'arousez d'un pou d'eau rouse; et meptez vostre terrine en une autre terrine de verre ou autre chose pleine de sendre et brasier; et meptez la terrine sur le brasier et, quant le bamjouyn sera eschauffé et le feu prins dedans, il gectera bonne fumée, si longuement que on voudra; et est celle fumée bonne contre tout mauveys ayer.

Pomme pour faire odourer en temps d'espydémie et vault merveilleusement contre corruption d'aier.

Prenez camfre, 3 drame et demye; et fetes pouldre de cedre blanc et rouge, de chacun deux drame, et autant de rouse; des feuilles de mirte et de sa semence, de chacun deux drames; ensens, mièvre, de chacun une drame; lapdanum, deux drames; vin aigre très fort, deux drame; gomme arabite et diagargant, de chacun ung drame; toutes choses soyent resoulz en eau rouse et, de ces choses ainsi résolues, fêtes une pomme et la tenez de main en main et l'odorez souvent.

Pour faire pomme d'ambegris.

Prenez spicnarde, une drame et demye; cynamome, muscades, de chacun troys drames; calami aromatique, six drames; macis, deux drames; scorax calamit, deux onces; giroffle, une drame; bois d'alouès, une drame;

marizanne, ensens, mastic, de chacun deux drames ; musc fin, une drame ; ambegris bien fin, une drame et demye ; lapdanum, six onces ; cire, deux onces ; huylle de mastic, huylle nardiu, de chacun deux once ; et fêtes pouldre de ce qui est à pouldrer.

Et puyz meptez votre lapdanum, mastic, ensens o vos dites pouldres, et, o ung pillon chault, pillez toutes vos dites choses et faictes masse et en fêtes pommes.

Pour faire huylle de spic.

Prenez spicquenart, demye once ; mastic, cynail, stiquant, cost, de chacun deux onces ; huylle d'olive, une livre ; et soyt tout cassé et mys houillir avecques luylle narde ; après que le mastic lequel ou prendre et le meptra par en dedans quand il aura assez bouilly.

Pour faire la bonne huylle de fiers de spic ou temps qu'il est en fleurs. Laquelle est bonne et odorante-

Prenez la fleur de lespic quelle ne soit pas du tout espanouye et en prenez un tel nombre que bon vous semblera ; et la distillez en une chapelle de plomb avec eau rouse ou autres eaux ; et après quelle sera distillée, prenez la et meptez la en plaz ou escuelles d'estain ou de boys bien nectes, et les couvrez que n'en saille ne vent, ne alaine ; et les lessez ainsy par l'espace de douze ou quinze jours, et après descouvrez les et cuillez huylle quy s'est fegée dessus avecques une cuyller ou une plume bien necte ; et meptez en beaux petiz flacons de verre et estoupez bien avecques coton et cire, et les meptez à la rayée du soleil pour les puriffier et le gardez en lieu bien sec.

Chappitre pour faire toutes manières de savons muscadez, giroflés et autres manières de scavons.

Et premièrement pour faire savon muscat.

Prenez savon blanc et le plus fin que vous pourez trouver, et le broyez en ung mortier de cuyvre, et en le broyant détrempez-le d'eau rouse muscade, et meptez du musc dedans, et broiez tout ensemble fort; puy laustez du mortier et le meptez en masse ou en bouestes, et le lessez saicher, ou le meptez par lozenges; et, pour deux onces de savon, prenez troys grains de musc. Et vault à frotter ses mains pour le halle et pour sentir bon et pour ouster la crasse de la teste. Ledi savon détrempe o beau laissif clerç ou pouvant froter le visaige d'un homme après qu'il a fait sa barbe.

Pour faire le bon savon muscat et autre manière ou savon giroflé sentant le bainjouyn.

Prenez savon blanc dur et nect et le raclez o ung cousteau comme fourmaige, puy le broyez en ung mortier de cuyvre bien nect ou autre vesseau, et en le broyant détrempez-le d'eau rouse muscade et meptez le musc dedans, et broyez fort derechef; puy le tirez du mortier et le faictes en moulle, entre deux moulles de boys gravez, et pouldrez vos moulles d'un peu d'amydon de froment, de paour qu'ils ne prennent aux moulles; puy les faictes sechez entre deux linges et si vous le voulez en potz ou en bouestes détrempez-le ou mortier et le gardez d'esventer; et pour une once de savon prenez deux grains de musc fin; et, si vous voulez faire savon girofle, concassez les girofles et les meptez tremper en eau rouse, et semblablement du bainjouyn.

Contre ardeur de soleil et de feu fait en la face.

Prenez huille rosat qui soyt deux fois passée au soleil en oustant les premières rouses de l'uylle et en re-mectant des rouses nouvelles au soleil comme d'avant a esté fait. Après prenez crespme de chevereau, c'est-à-dire de la gresse d'entour les bouyeaux; et prenez de l'uylle deux onces, de la crepme demye once, de l'eau rouse moyennement, et soyent boulli ensemble et après coullés et y mettez tant d'eau rouse au boullir qu'elle naige dessus les matières; après le garder pour oindre a face au coucher.

Chappitre pour faire toutes manières de pouldres composés et sentant bon pour meptre en robes et en linge.

Pour faire pouldre violecte (1) pour meptre en linges et en robes.

Prenez racine de lis célestre, nommé femble, que on apporte de Florence, une livre; rouses saiches, troys drames; marjolaine saiche, trois drames; baselic sec, une drame; calami aromatique, deux drames; giroffle, une drame; musc fin, une drame et soyt fait pouldre bien déliée et passée par un sas et en la pillant soyt arousée d'eau rouse muscade par troys ou par quatre fois; et, si vous avez de la cyvate, détrempez en ladite

(1) La *poudre violette* était ainsi nommée, non pas parce qu'il y entrait des violettes, mais parce qu'elle était faite avec de l'iris de Florence, que l'auteur du manuscrit désigne sous le nom de *lis célestre* et dont il distingue deux variétés, le *femble* et le *glay*.

Thibault Lepleigne, dans son *Dispensarium*, donne une formule de poudre violette, dont il se prétend l'auteur, et dans la composition de laquelle entrait : de l'iris de Florence, des roses, du souchet, de la marjolaine, des clous de girofle, du santal blanc, du benjoin, et du styrax calamite.

La poudre violette est encore en usage de nos jours (Cf. PIESSE, *Chimie des parfums*, 1890, p.353).

eau; puyz meptez votre pouldre en saichez de cuyr ou de toille; et en usez en votre linge ou en vos robes.

Pour faire autre pouldre sentant bon pour mectre en linge ou en robes.

Prenez racine de glay sec, quatre onces; calami aromatique, deux onces; clou de giroffle, nouez muscade, boutons de rouses sec, dont le blanc soyt couppé, un pou de musc ou de cyvète, de toutes ces choses dessus dites deux onces, et fêtes comme dessus.

Sensuyt le chappitre à faire et compouser toutes manières d'eaux sentant bon en chapelle ou autrement.

Pour faire eau de grenadier.

Prenez fleur de grenadier ou temps qu'il en fleur et qu'elle soyt saichée tant que on en fait pouldre, une once; et la mectez en un saichet de toille si bon vous semble; puyz prenez troys onces d'eau-de-vie et mectez dedans ladite pouldre et la y lessez XXIII heures ou plus; et prenez de cette eau une once et la mectez o une choppine d'eau de puyz ou de fontaine qui soyt tiède et il semblera que se en soyt tout.

Pour faire eau pour conforter et eschauffer l'estomac et pour resjouyr l'entendement et pour faire avoir bon mémoire et tenir le corps en chaleur naturelle et pour purger toutes humeurs qui sont ou corps d'ome et de femme et est chose certaine et esprouvée.

Prenez une once de cynamome, une once de giroffle, une once de gengebrec blanc et batez votre cynamome et le gengebrec en un mortier de cuyvre sans estre passé et que le giroffle demeure entier; puyz

emplez le bacin de votre chappelle demy de vin blanc, du meilleur que on pourra trouver, et fêtes du feu ou fourneau de la chappelle tant que le vin tiedisse; puy quant vous verrez que le vin sera tiède, prenez ung pain de fourment venant du four, tout chault et fendez ledit pain tout autour et lardez la mye de pain du clou de giroffle, puy la pouldrez de la pouldre de cynamome et gengebère; puy prenez les deux croustes de voustre pain et remectez sur la mye le plus juste que vous pouvez; puy mettez au bacin de voustre chappelle o le vin et coudrez votre chappelle et fetes distiller à feu atrempé, et mettez de soubz une feuille de verre ou autre vesseau pour recepvoyr lad. eau; et quant vous verrez quelle sera distillée comme du tiers remplissez le bacin de votre chapelle près que plain de vin et meptez dedans une poingnée d'une herbe appellée maroilchemin bien menu, une petite poingnée de sauge menue et du coupeau du romarin et de la marjolaine, de chacun demye poignée et distillez en lad. chappelle comme par-dessus; puy prenez la distillation et la mettez en une belle feuille de verre bien estouppée quelle ne se esvente; et de ceste cau vous prendrez comme deux cuyllères d'argent en ung verre ou en une tasse d'argent et la ferez un pou desdormir au feu et la prendrez au matin à jeun au sault du lit, et pareillement au soir quant vous yrez coucher.

Pour faire eau pour oster et faire choir poil et barbe en quelque lieu qu'ils soyent.

Prenez quatre livres de laissive commune et la bouyllez ung pou en une poisle d'arain ou en ung beau pot de terre et meptez dedans chaulx visve en pouldre, trois onces; orpymment bien broyé menu en pouldre, deux onces, de fleur d'avrain que on trouve chez les apothicaires bien broyée; après que tout aura bouilly,

oustez de dessus le feu et le gardez en ung vesseau de verre qui soyt bien estouppé ; et quant vous voudrez user de ladite eau comment que la personne soyt en une estude chauldement, ou en ung baing, ou en une cuve sans eau, ou il y ayt des chalons chaulx tous rouges, mys sur ung careau, de paour qu'ils bruslent la cuve, et se assiège la personne dedans et puy la cuve bien couverte d'un drap, quy ne y saille ni vent, ni alayne ; puy frotez le lieu de ladite eau o la main dont vous voudrez que le poil chet, soit ou visage ou ailleurs, et tout le poil cherra qui en sera frotté.

Chappitre pour faire toutes manières de pouldres communes tant à potaiges que autres et pour user pour l'estomac et autres bonnes pouldres cordialles.

Poudre de Cynamome.

Prenez cynamome fine telle quantité que vous voudrez et la batez en ung mortier de cuyvre, puy passez par un sas et la mettez en saichets de cuyr.

Pour faire pouldre pour colique passion et pour suffugation de mère et pour les tranchés que les femmes ont après avoir eu leur enfant.

Prenez giroffle, masis, cubebes, garingal, gingembre blanc, nouez muguetes, poivre long, graine de paradis, mente saiche, de chacune deux drames, et faictes pouldre ; et mettez de ceste pouldre une once et cinq onces de pouldre de fiente de beuf noir, et les mesleez bien et en donnez une cuyllérée d'argent avecques bon vin rouge.

Item et aussi ceste pouldre est bonne à petiz enfans qui ont tranchées avecques boullye et tantost les garist.

Pour faire pouldre souveraine pour user avant manger et après, laquelle est bonne et souveraine pour l'estomac et préserve des flemmes.

Prenez graine d'anis cordiale, carvi et fenail de chacun d'iceulx demye once; cynamome, troys drames; gingembre, deux drames; giroffle, deux drames; grane de paradis, une drames; noez muguest, deux drames; inasis, demye drame; sucre fin, neuf onces, de tout en soit fait pouldre en un mortier et passer comme il appartient; en mettez en saichetz de cuyr et user quant aurez a besougner.

Pour faire pouldre de Duc, pour en faire une livre (1).

Prenez une once de canelle de la meilleur, et demy quart de once de graine de paradis; unq pou gingèbre blanc, pesant le demy quart; et broyez bien en un mortier ennuyusement tant qu'elle soyt bien déliée, et puy après mettez une livre de sucre et broyez tout ensemble tant que tout soit bien délyé, et la tatez si elle est trop forte, si y mettez du sucre; et puy la mettez en unq sac de cuyr et près du feu et la gardez.

Item et pour en faire demye livre si prenez la moytyé des dites choses, et pour un quart la quarte partie et mettez en pouldre comme dessus est.

Pouldre pour l'estomac pour le faire eschauffer et pour doner bon apetit de manger.

Prenez sucre bon et fin, cinq onces, ysope, mente

(1) Les différents traités pharmaceutiques composés par les auteurs de l'école de Salerne, entre autres l'*Antidotaire Nicolas*, celui de *Mésué*, etc., donnent des formules de *poudres de Duc*, d'*huile de Duc*, de *pilules de Duc*, de *sirop de Duc*. Ces dénominations ont été données en l'honneur de Roger, duc de Pouille (1060-1111), qui fut l'un des bienfaiteurs insignes et un protecteur puissant de l'école de Salerne.

fraiche saiche, gengebze blanc, de chacun une once, et deux onces de fine canelle, et en fetes pouldre bien delyée, et passez comme il apartient; et de ceste pouldre usez au soir et au matin et à toutes les heures du jour, à chacune foiz une cuyllérée d'argent au moins, et ne bevez apres de grand pièce et vous trouverez en bon point de votre personne.

Chappitre pour garder pommes, poires, raisins, serises et autres fruyts vers tout au long de l'an.

Chappitre pour faire cire verte, cire vermeille, cire gommée et pour faire anite et escripture subtile.

Pour faire chandelle de bougie.

Prenez cyre neufve et mettez par petiz morceaux, et mettez fondre en une poisle, et mettez dedans la cyre, quant on la fond pour taindre en vermoil enveloppé en ung petit linge, et puyz versez d'une cuillier d'arain dessus le lumignon de fil de coton et se pent en brochectes.

[*Le travail de M. Dubreuil-Chambardel est accompagné de trois planches hors texte.*]