

[Accueil](#)[Revenir à l'accueil](#)[Collection](#)[Trésor de santé ou ménage de la vie humaine](#)[Collection](#)[1616 - Trésor de santé ou ménage de la vie humaine - Étienne Servain et Jean Antoine Huguetan](#)[Item](#)[1616 - Étienne Servain et Jean Antoine Huguetan - Trésor de santé ou ménage de la vie humaine - Saint-Gallen](#)

## **1616 - Étienne Servain et Jean Antoine Huguetan - Trésor de santé ou ménage de la vie humaine - Saint-Gallen**

**Auteurs : Recueil collectif**

### **Description matérielle de l'exemplaire**

Format 8°

Dimensions de la page 102 x 165 mm

### **Pages de l'exemplaire**

En passant la souris sur une vignette, le titre de l'image apparaît.

25 Fichier(s)

### **Remarques**

Remarques

- Exemplaire de Sebastien Schobinger
- Le privilège de l'édition de 1616 est celui de Huguetan, 1606, de même que le colophon ("A LYON, De l'Imprimerie d'Estienne Servain. M. DCVII). L'édition est sans doute une nouvelle émission, d'autant que le premier cahier ne comprend que la page de titre, les autres pages manquent.

### **Généralités sur l'exemplaire**

Référence ThRenThRen\_1408

Titre long LE // THRESOR // DE SANTÉ, // OV, // MESNAGE DE LA VIE // HVMAINE. // Diuisé en dix Liures. // Lesquels traictent amplement de toutes sortes de // Viandes & Breuuages, ensemble de leur // qualité & preparation. // Oeuure nouvelle, autant curieuse & recerchee, qu'utile & necessaire. // Faict par vn des plus celebres & fameux Medecins // de ce siecle. // [marque typographique] // A LYON, // Chez Iean Ant. Huguetan, rue Merciere, à la Sphere. // [-] // M. DC. XVI. // Auec Priuilege du Roy.

Imprimeur(s)-libraire(s)

- Servain, Étienne
- Huguetan, Jean Antoine

Date 1616

Ressources bibliographiques sur l'exemplaire Sur le propriétaire de l'exemplaire :

- Voir l'entrée "Sebastien Schobinger", dans le [Dictionnaire historique de la Suisse](#)
- H. Thurnheer, *Die Bibliothek Sebastian Schobingers*, 1943

## Identification de l'exemplaire

Lieu de conservation et cote Sanggale (Ch), Kantonsbibliothek Vadiana St. Gallen, Vadianische Sammlung der Ortsbürgergemeinde, VadSlg L 5720

Lien vers la notice du catalogue de l'institution de conservation [Kantonsbibliothek Vadiana St. Gallen](#)

Sources de la numérisation Photographies de travail, Anne Réach-Ngô

Type de numérisation

- Numérisation partielle
- Les pages photographiées correspondent à celles qui comprennent des annotations manuscrites.
- Pour une édition complète, voir [la notice ThRen](#) sur l'ouvrage des Bibliothèques d'Université Paris Cité [39201](#), édition 1607, dont cet exemplaire est sans doute une émission.

## Marques d'appropriation

Présence d'annotations manuscrites Le nom du propriétaire de l'ouvrage, "Seb. Schobinger", figure sur la page de titre. L'ouvrage ne comprend pratiquement pas d'annotations manuscrites, hormis la copie des pages manquantes du premier cahier. Quelques expressions ont été soulignées au chapitre "Du Pourceau, & du Cochon" (p. 141-155), mais sans doute à une date postérieure (mine de plomb).

## Indications sur la notice

Contributeur

- Réach-Ngô, Anne
- Vervent-Giraud, Sylvie (révision)

Remerciements Tous nos remerciements à Arman Weidenmann de la bibliothèque Kantonsbibliothek Vadiana St. Gallen.

Droits

- Image(s) : Kantonsbibliothek Vadiana St. Gallen
- Notice : Anne Réach-Ngô (UHA, IUF) ; EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle). Licence Creative Commons Attribution – Partage à l'Identique 3.0 (CC BY-SA 3.0 FR)

## Citer cette page

Recueil collectif, 1616 - Étienne Servain et Jean Antoine Huguetan - Trésor de santé ou ménage de la vie humaine - Saint-Gallen, 1616

Anne Réach-Ngô (UHA, IUUF) ; EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle)

Consulté le 19/01/2026 sur la plate-forme EMAN :

<https://eman-archives.org/ThresorsRenaissance/items/show/1408>

Copier

Notice créée par [Anne Réach-Ngô](#) Notice créée le 10/04/2017 Dernière modification le 16/10/2024

---

144 DES BESTES A QVATRE  
iambons de la saumure qu'apres y auoir trempé  
vn mois, & ne les pendent pour les esgoutter que  
deux iours. Ils ne les mettent aussi dedans terre en  
la caue le profond de deux pieds. Les enfument à la  
fumee de geneure vert par l'espace d'une heure. Et  
apres tout, on les fait cuire pour les manger &  
trempier vn iour entier avec laurier & bonnes her-  
bes. Mais estans à demy cuits, on verse en la chau-  
diere vne pinte de vin

Autrement & bien. On prend les iambons des  
cuisses d'un porceau, lesquelles estans mortifiees  
autant qu'il est possible, & ayant osté d'iceux vn  
petit os qu'on appelle la noix, on les sale tres-bien  
& les met-on entre deux ais l'un sur l'autre, l'espace  
de cinq ou six iours. On les sale derechef, & on les  
remet pour autant de iours entre deux ais en pres-  
se. Ce faict, on les met tremper deux ou trois iours  
en bon vinaigre avec poiure & graine de geneure  
concassee. Ce faict, on doit pendre les iambons au  
plancher de la cuisine, les frottant de mois en mois  
d'huile d'oliue & de vinaigre mellez ensemble.  
Quelques-vns se contentent, apres les auoir gardés  
huiet iours sans saler, de les saupoudrer de sel, où  
ils demeurent quinze iours. Huiet iours durant on  
les fume à la graine ou au bois de geneure vn peu  
loing de la fumee. Mais les precedentes façons sont  
les plus seures & valent mieux.

Pour mettre en paste les iambons de Mayence,  
on les fait tremper vn iour & vne nuit en vina-  
gre avec poiure & gingembre, apres que le iambon  
a esté bien batu. Ce faict, on luy oste la peau, met-  
tant du gras du lard fort haché dessus avec sucre  
& espi

PIEDS. I  
& espiques. On le doit  
casser. Pour saler simple  
estans qu'estans salez  
sur l'autre  
il veut  
de cinq iours. Do  
des sous. Do  
& qu'on leu  
les, & qu'on les susp  
avant qu'on les susp  
bien essuy  
il ordonne qu  
à la cheminee po  
qu'on les aura os  
& de vinaig  
Pour faire les and  
des meilleurs &  
de ceux qu  
dans des trenchés estr  
forme d'eguilletes :  
sont, on les cuit en  
Estans cuits on les  
lequel on les sale de  
bouches, iusques à  
On bien les boy  
dans vne bassine de  
de sel marin & auta  
long temps à la ma  
fait des andouilles  
& vne nuit à la ch  
cuit en vn pot de  
adoucissant de l'e  
vin. On les sale e



*A L I O N,*  
De l'Imprimerie d'Estien-  
ne Seruain.  

---

*M. D C V I I.*

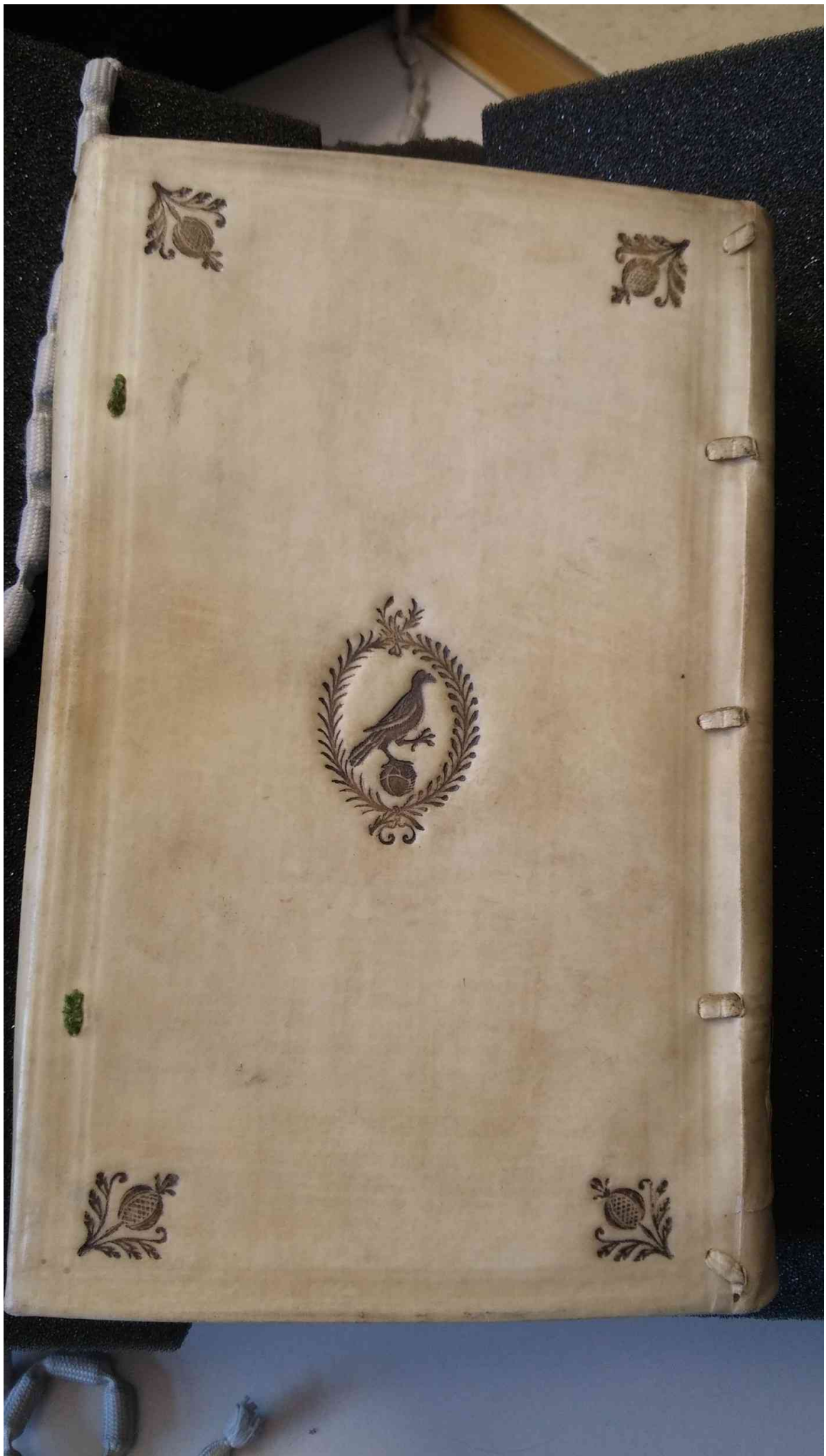
BRIEF DV PRIVILEGE DV ROY.  
*Extrait de l'Original.*

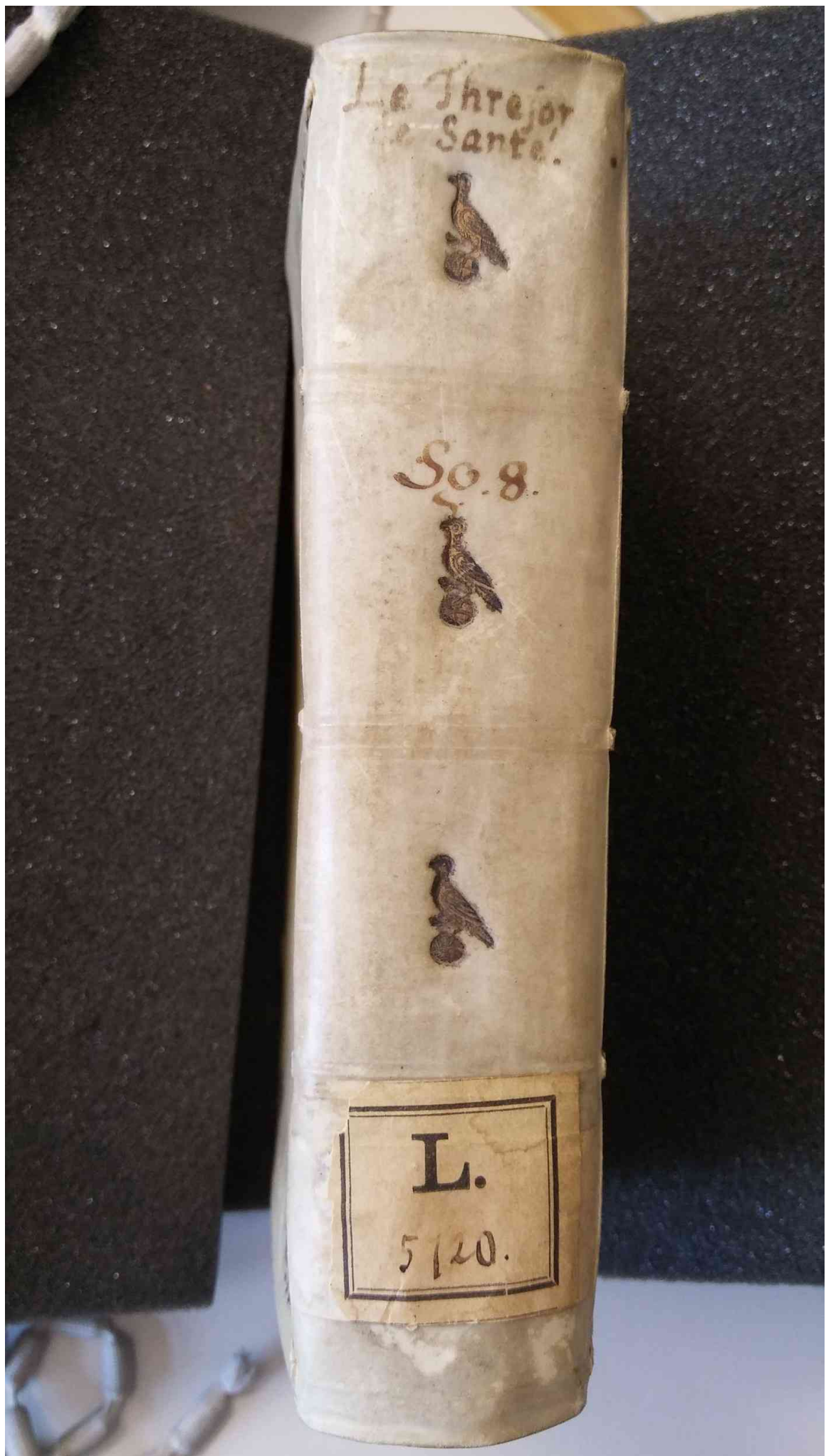
**P**Ar grace speciale du Roy, il est permis à Jean Antoine Huguetan marchand Libraire de la ville de Lyon, d'imprimer, vendre, & debiter le present liure intitulé, *Le Thresor de Santé, ou, Mesnage de la vie humaine, diuisé en x. liures, &c.* Avec tres-expresses defences à tous Libraires, Imprimeurs, & autres personnes en ce Royaume, d'imprimer, faire imprimer, védre, ou distribuer le-dit Liure, sans le consentement dudit Huguetan: & de ne le corrompre ou faire corrompre, en changeant, adioustant, diminuant ou supposant aucune chose à la copie & exemplaire d'iceluy, & ce pour le temps & terme de neuf ans, à commécer du iour que ledit liure sera paracheué d'imprimer, sur peine de confiscation de tous autres contrefaits, & d'amende arbitraire enuers ledit Huguetan. En outre, veult S. M. que le present Extrait en Brief estant narré dans chascū desdicts liures, soit tenu pour deuëment signifié à toutes personnes, tout ainsi que si les patentes leur auoyent esté signifiées au long, comme plus à plein est déclaré en icelles, sur ce donnees à Paris le 15. Iuin, 1606.

Par le Roy en son Conseil,  
Signé,            BRIGARD.

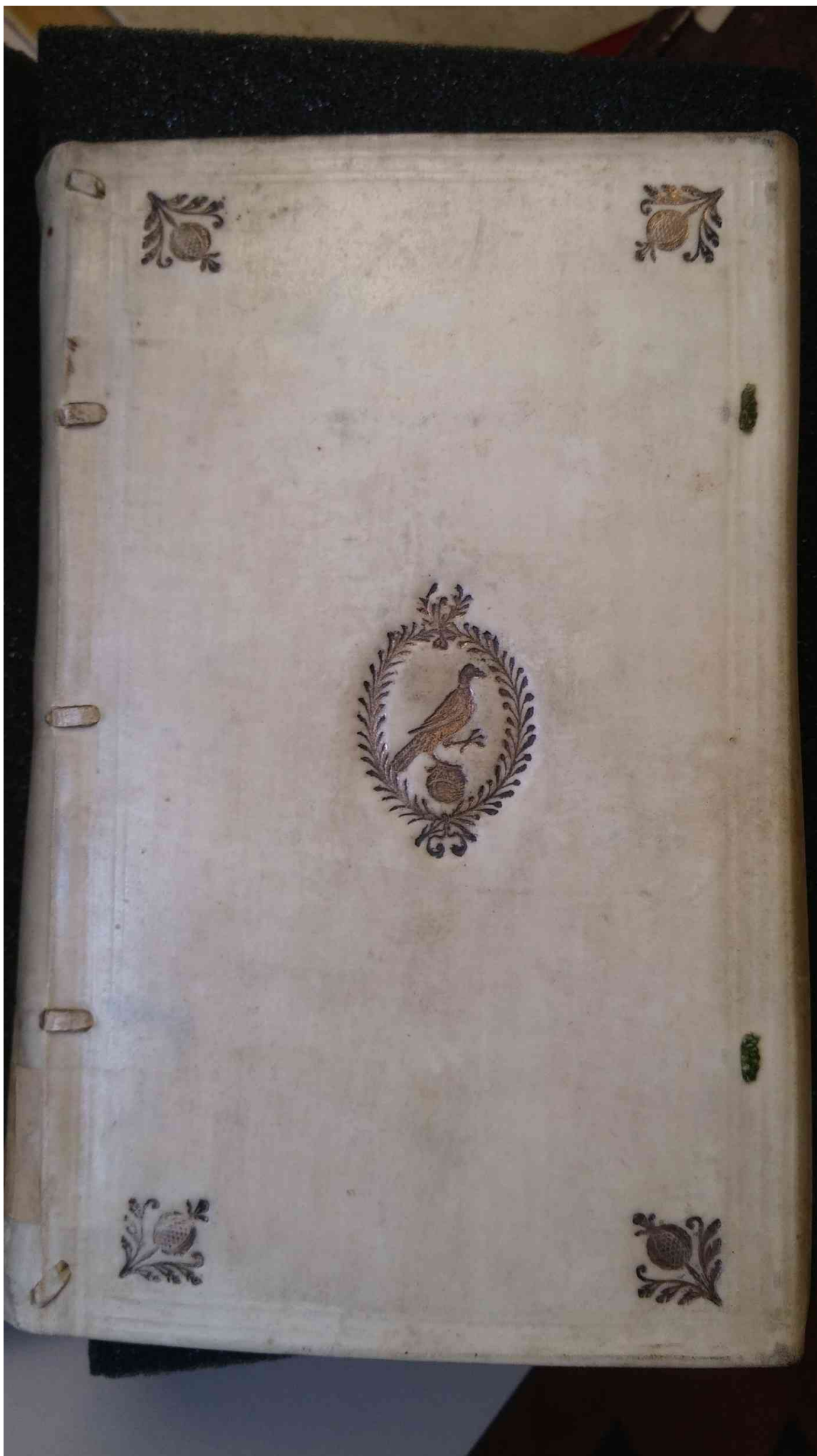
Et seellees sur simple quëue de cire iaune, du grand seel.











seu consume les vices qu'il a tousiours entre le  
vair & la chair.

On se doit abstenir de l'usage des pourceaux la-  
dresser il n'y a chair plus mal-saine, ioint qu'elle  
est lâche, molle, fort humide & sans saueur. On les  
reconnoit tels par vne petite veine noirastre qu'ils  
ont dessous la racine de la langue, & quelques  
grains qu'on voit aussi es enuirs. Item si le poil  
qu'ils ont sur le col a du sang ou quelque humeur  
visqueuse à la racine, si le porc ne se tient bien fer-  
me sur les pieds de derriere, s'il a la queue plate &  
mince, bref s'il est gros & enflé par l'estomach, &  
crie d'une voix basse & rauque: ce sont signes cer-  
tains qu'il est ladre.

Pour les guerir, on doit mettre en leurs auges  
quelque poignée de lentilles, ou des cendres de  
noyer trois semaines avant que les tuer. Pour les  
guerir de leurs autres maladies, le meilleur est de  
mettre dedans leurs auges des balles de soulfre, &  
de mettre parmy leur mangeaille graine de laurier  
barue. Le plus court & le plus expedient est, de leur  
couper la queue, & leur feshdre les oreilles pour en  
tirer du sang.

On chastre les verrats à six mois ou à vn an, lors  
qu'ils entrent en chaleur, mais il faut que ce soit au  
Printemps ou en Automne, au decours de la lune.  
Tant plus petis qu'on les chastre, tant-meilleure  
en sera la chair, mais ils n'en croistront pas tant. Si  
on les chastre grandelets, ils en croistront dauanta-  
ge, mais leur chair n'en sera si bonne. Les femelles  
qu'on chastre sont de meilleur goust & plus pro-  
pres à engraisser. Plinie tient que les pourceaux vi-

150 DES BESTES A QVATRE  
la gardons en la faumure.

On engraisse les porcs en l'Isle Espagnole (où ils  
sont tellement multipliez qu'on les void par les  
bois à grandes troupes, qui de priuez sont deuenus  
sauuages) en leur donnant des canes succrines  
manger d'ordinaire, après qu'on en a tiré le suc  
la mouëlle. Il n'y a ne faine ne gland qu'ils aimant  
tât, ne qui les engraisse mieux: ioint que leur chair  
n'en est moins delicate que de poulets, & si saine  
& sauoureuse, qu'il n'y a chapon qu'on ne quise  
pour en manger. Et c'est pourquoy on les donne  
aux malades. Il y a des regions où on les engraisse  
de carigues, c'est à dire, de figues seches: leur chair  
en est ioüefue, assez saine, & succulente. De quoy  
que soyent nourris & engraissez ceux de la Chine  
ils ne cedent rien ni en faueur ni en bonté aux  
moutons de par deçà, comme tesmoigne l'Histoire  
*liure 1.*

Les plus propres à engraisser sont ceux qui ont  
l'eschine longue, avec le museau & les oreilles  
mesme. Ils deuiennent si gras, qu'ils ne peuvent  
marcher ne se mouuoir. Il s'en est trouué vn  
Portugal si gras, qu'il pesoit mort cinq cents li-  
xante & quinze liures, ayât de lard vn pied & trois  
doigts d'espoisseur.

On tient que pour les faire deuenir beaux, il faut  
qu'ils soient naiz au croissant de la lune, & qu'ils  
soient tue en pareille constellation, ou quand elle  
nouuelle, à l'entree de l'Hyuer, pour tant  
prendre sel. Si on les pele en eau bouillie, ils  
seront point si propres à larder. Si on brulle le  
lard sans doubte, en est plus ferme, ioint qu'il



chair plus ferme, toutesfois s'ils n'ont autre pasture, Aristote croit qu'ils en aurót la chair plus molle. La faine les rend plus gaillards, leur chair plus aisée à digerer, & plus profitable à l'estomach, mais plus mollaſſe.

A faute de gland & de faine, on les doit engraisser comme s'ensuit, il leur faut bailler au commencement de l'Esté des bourgeons qu'on oste des vignes lors qu'ils sont tendres, & leur en faire bouillir aux mois chaleureux iusqu'à vendanges. Et de ce qu'on aura pressuré prendre ce qui demeure de pur raisin & sans pepins ne rasses, & les mettre avec eau en deux tonneaux, & leur en faire bouillir à chaque repas: ce faict, leur donner paste d'orge & d'auoine, & leur en bailler chacun iour, iusqu'à ce qu'ils delaisſent d'en māger, & lors on leur presente quelque peu d'auoine ſeche pour les depaſter. Il y en a qui leur donnent ſouuent paille fraiſche, pour litiere, mais le meilleur est, les faire coucher (comme font les Anglois) ſur des ais de bois: car le lard en est plus ferme, ſinon deux ou trois iours auant que de les tuer.

En quelque ſorte qu'on les vueille engraisser, on les doit auant toute œuure faire ieuner trois iours, les tenir en repos, leur donner moyen de ſe veautrer ſouuent en vn boubier, leur changeant quelquesfois de nourriture, à fin qu'ils groſſiſſent de chair & s'en engraiſſent, les abreuant tous les iours d'eau meſlee avec farine d'orge ou d'auoine. On les engraiſſe en deux ou trois mois au plus, les Anglois en vn an. Ils gardent la chair ſoigneuſement en vinaigre de biere, comme nous





*Gingembre.**Macis.*

*vne once.*  
*vn quart d'once.*  
il y en a qui y adioustent des clous de girofle & du fromage vieil. Ceux qui les aiment plus fort, mettent vne once de sel sur chascue liure de chair, & sur huit liures de ladite chair messent deux onces de poiure. Il y en a mesmes qui sur vne liure de chair de porc, mettent vne once & demie de sel marin, & vn quart d'once de poiure concassé. Mais il y a du trop qui ne sert qu'à brusser le foye, & à prouoquer la foif. On mesle le tout avec ladite chair, que quelques-uns aiment mieux maigre que grasse, & la hachent plustost menu que par petits morceaux. Cela se cuit si on en veut manger en des boyaux de porc, ou de bœuf, ou de vache nettoyez de toute graisse & bien fort essuyez, le tout pressé bien fort au dedans. C'est le meilleur de les laver de vin tiede & de sel marin. Mais qui les veut garder deux ou trois ans, on les doit pendre en la cuisine hors de la cheminee. Il ne sera que bon de garder la chair ainsi mixtionnee vn iour ou deux auant que d'en remplir les boyaux. Quand ils seront bien secs, on les doit couvrir d'huile d'oliue, autrement ne se pourront garder qu'un an. Auant que de les pendre, on les doit faire bouillir vn bouillon ou deux.

Quant au cochon, on en fait de la gelee. Après qu'il est pelé, lavé en eau froide, & mis par pieces, on le met cuire en vin blanc, le tiers d'eau & de sel. Quand le bouillon est consumé du tiers, on y met poudre de gelee avec vinaigre, mais peu. On fait bouillir le tout avec la chair iusques à ce que le



146 DES BESTES A QUATRE

maines, pourueu qu'on n'entame point le por.

La façon la plus commune à la mode de Troye est, qu'ayant lauë les boyaux on les fait feuenir en eau tiede sans les degraisier : & estans reuenus on les met tremper vn iour ou moins en vne terrine dedans de l'eau fraische, & ce faict, on accommode les Andouilles, lesquelles on met petit à petit bouillir dedas vn pot de terre toute vne nuit avec force sel en les cuisant. On les garde sur vne claye ou sur vn ais couuertes d'vn linge blanc, & se gardent quinze iours. Pour les manger on les met en la lechefritte, & consequemment sur le gril. On les transporte à Lyon & à Paris.

On fait des Andouilles de Gascogne en ceste sorte, on laue tres-bien les boyaux, on les sale & les laisse-on au sel par neuf iours, consequemment on en fait les Andouilles, lesquelles apres estre bien essuyees, se gardent bien dedas du sain de porc par liçts, l'vn de graisse, l'autre d'andouille.

Pour faire de bons ceruelats ou saucissons, on prend de la meilleure chair de porc maile qui est au iambon, qu'on decoupe grossierement en petits morcelets comme noisettes ou peu plus gros, on y adiouste la tierce ou la quarte partie de lard le plus ferme selon qu'on les veut gras ou maigres. Autres y mettent de la graisse vne liure sur deux de chair de porc maigre. D'autres se contentent de hacher grossierement la chair de porc entrelardée & la mesler avec sel & espices en ceste sorte.

Chair de porc,  
Sel menu,  
Poivre,

douze liures & demie  
demie liure  
deux onces  
Gingembre

PIEDS. LI

Gingembre.  
Il y en a qui y adiousten  
Muscade.  
une once de sel fin  
une once de lard  
une once de lard  
de porc. Il y en a me  
de porc, metten  
de porc, & vn quart d'on  
de porc qui ne se  
de porc, que quelques-v  
de porc, & la hachent  
de porc. Cela se cu  
de porc, on  
de porc, de toute graisse  
de porc, fort au dec  
de porc, de vin tiede & d  
de porc, deux ou trois a  
de porc, hors de la che  
de porc, ainsi  
de porc, d'en remp  
de porc, on le  
de porc, autrement ne se pou  
de porc, de les pendre,  
de porc, bouillon ou deux.  
Quant au cochon  
qu'il est pelé, lauë e  
on le met cuire en  
Quand le bouillon  
poudre de gelee a  
bouillir le tout a



S BESTES A QVATRE  
la faumure qu'apres y auoir  
ne les pendent pour les esgaler  
Ils ne les mettent aussi dedans  
fond de deux pieds. Les enfumer  
neure verr par l'espace d'une  
on les fait cuire pour les man  
our entier avec laurier & bon  
ans à demy cuits, on verse en la  
te de vin

t & bien. On prend les iambons  
ourceau, lesquelles estans mou  
est possible, & ayant osté d'ice  
appelle la noix, on les sale  
entre deux ais l'un sur l'autre,  
iours. On les sale derechef, le  
tant de iours entre deux ais  
les met tremper deux ou trois  
re avec poiure & graine de  
faict, on doit pendre les iambons  
cuisine, les frottant de moisen  
& de vinaigre mellez ensemble  
côtentent, apres les auoir  
saler, de les saupoudrer de  
quinze iours. Huiet iours dans  
ine ou au bois de geneure  
e. Mais les precedentes facon  
valent mieux.

en paste les iambons de Mo  
er vn iour & vne nuit en  
& gingembre, apres que le  
Ce faict, on luy oste la peau  
ard fort haché dessus auoir

### PIEDS. LIVRE III.

145

& espices. On le doit aussi larder de girofle & de  
canelle.

Pour saler simplement les iambons, Caton  
estime, qu'estans salez de tous costez, on les doit  
arranger l'un sur l'autre sans se toucher. Au bout  
de cinq iours, il veut qu'on les reuire, mettant ce  
que dessus dessous. Douze iours passez il veut qu'on  
les leue, & qu'on leur oste tout le sel. Deux iours  
durant qu'on les suspende au vent. Le troisieme  
les ayant bien essuyez d'une esponge & oincts  
d'huile, il ordonne qu'on les pendre deux iours du-  
rans à la cheminee pour les y enfumer. Le iour d'a-  
pres qu'on les aura ostez, il ordonne qu'on les frot-  
te d'huile & de vinaigre incorporez.

Pour faire les andouilles de Troye, on les com-  
pose des meilleurs & plus gras boyaux, sans y faire  
entrer ni de ceux qui sont petits, ni de la panse,  
ains des trenches estroites de sain bien decoupé en  
forme d'eguilletes: estans parfaites & vn peu es-  
suyees, on les cuit en vn pot de terre neuf avec sel.  
Estans cuites on les remet en vn autre pot, dedans  
lequel on les sale de nouveau, les y laissant bien  
bouchees, iusques à ce qu'on les vueille manger.

Ou bien les boyaux bien lauez on les met de-  
dans vne bassine de terre avec vne grosse poignée  
de sel marin & autant de sauge, qu'on debat fort  
long temps à la main pour les attendrir, dont on  
fait des andouilles qu'on ne doit tenir qu'un iour  
& vne nuit à la cheminee, pour les essuyer. On les  
cuit en vn pot de terre neuf à bon feu & ardent, y  
adioustant de l'eau bouillante quand il en est be-  
soin. On les sale en les cuisant. On les garde six se-

K

LE  
THRESOR  
DE SANTE,  
OV,  
MESNAGE DE LA VIE  
HUMAINE.

*Divisé en dix Livres.*

Lesquels traictent amplement de toutes sortes de  
Viandes & Breuvages, ensemble de leur  
qualité & preparation.

*Oeuvre nouvelle, autant curieuse & recerchee,  
qu'utile & necessaire.*

Faict par vn des plus celebres & fameux Medecins  
de ce siecle.

UNIVERSITAS RERVM, VT



PVLVIS, IN MANV IEHOVAE.



ALYON,  
Chez Iean Ant. Huguetan, rue Merciere à la Sphère.

M. DC. XVI.  
Avec Priuilege du Roy.

*Sebast. Schobinger*



*Monfardes.*  
*onces quatre, avec sel par raison.*  
 On fait par tout estat des iambons de Mayence,

mais on les contrefait tres-bien en plusieurs sortes comme s'ensuit.

On sale les iambons en vne cuue, où on les laisse sept ou huit iours. Estans ostez du sel, on les met en vn vaisseau les saupoudrant de graine de geneure concassée. Mais il faut qu'ils trempent en ice-luy dedans la lie de vin fort, bien fraische l'espace de douze à quinze iours, au bout desquels on les retire & enuelope de paille avec la lie, en vn fumier de cheual, où estans nettement couuerts on les y laisse huit ou dix iours. Et quand on les en tire, on les pend à la fumee dedans la cheminee.

On bien apres qu'ils ont pris sel, il les faut pendre huit iours durant, & apres les arranger en vn vaisseau bien ioinct, dedans lequel ils trempent en baissiere & lie de bon vin, de sorte qu'il surpasse, & y trempent douze iours. Estans tirez & essuyez par vn linge de la lie, on les pend par l'espace de deux iours, ce que fait, on les enuelope chacun à part de foin, les enterrant en vn creux de la caue, ou ailleurs, sçauoir est vn liect de terre & vn liect de iambons, par l'espace de huit iours. Estans retirez de là, on doit oster le foin, & faire fumer huit ou dix iours durant les iambons dedans la cheminee au feu de bois ou graine de geneurier. Apres cela on les laisse secher en la cheminee, où on face du feu d'ordinaire, par l'espace d'un mois. Estans bien secs on les serre en vn poinçon ou coffre de bois, tellement qu'il y ait vn liect de iambons, & vn liect de cendres de sarmens. Il y en a qui ne tirent les iambons



142 DES BESTES A QUATRE

pres l'un de l'autre. On les sale conséquemment en vn saloir ou en murete d'autre chair, par l'espace de huit iours au plus, & cōsequēment on les pend à la cheminee. Pour les cuire on les fait bouillir avec autre chair, & pour en vser on les sert avec percil & vinaigre, ou comme on les a cuites. Quelques-vns auant que de les saler les font bouillir en eau & vin, mais elles s'en gardent moins.

Autrement, *Chair de bœuf, & du maigre du porc, de chacune*

*Poiure, demie liure*

*Lard frais, demie once.*

*Sel, une liure.*

Le tout meslé on en remplit les boyaux.

Si elles n'agrent en ceste sorte, on les peut aussi sortir comme s'ensuit.

*Chair de bœuf & de porc maigre, une liure de chacune.*

Toutes les peaux ostées on hache la chair bien menue avec

*Lard gras nouveau, une liure.*

*Poudre de poiure & de gingembre, quatre ou cinq drachmes.*

*Poiure entier ou concassé, deux drachmes.*

*Sel menu, une drachme ou enuiron.*

Le tout bien meslé est mis en des boyaux de porc ou de bœuf bien nets & serrez chacun à part l'oy.

liez d'un demy pied de longueur. Ayans esté deux iours au sel, on les pend à la cheminee.

On fait en ceste sorte les saucisses de Milan.

*Chair de porc maigre, seize liures.*

*De chair de bœuf, huit liures.*

*De lard, quatre liures.*

*Monstardes*



cœur. Car Leon d'Afrique escrit, que ceux d'Elmedine luy presenterent vn iour des veaux, aigneaux, & chapons, plustost que des cheureaux, qui leur estoient cōmuns, parce qu'ils les tenoyent pour animaux abiects; disans, qu'avec plus d'honneur on luy eust faict present d'un bouc ou d'une cheure, que d'un chienreau.

*Du Pourceau, & du Cochon.*

LE Porc ne sert à rien que pour estre mangé quand il est mort. Il ne trauaille point (dit Var. *lin. 2. chap. 4.* & Olaus *lin. 7. chap. 24.*) cōme le bœuf au labourage, ni à tirer les chars comme le cheual, ni à porter les charges cōme l'asne & le chameau, ni à rapporter la laine comme le mouton, ni à donner du lait comme la vache & la brebis, ni à garder le bestail & les maisons comme le chien.

Nous n'auons aussi animal domestique ne sauage qu'on deguise pour le manger en tāt de mets cōme le porc. Et de faict Plin *liure 8. chap. 51.* tesmoigne qu'il contient cinquāte faueurs de chairs. Je l'iray au vulgaire & aux cuisiniers ceste varieté d'appareils, seulement i'en noteray (comme en passant) quelques particuliers qu'on estime le plus.

On fait estat des saucisses de Boulogne, qui sont telles. On mesle de la chair de porc bien hachee sans graisse avec vn peu de chair tendre de ieune bœuf, ou de genisse, avec vinaigre, safran, poiure vn peu concassé, sel, muscade, & clous de girofle broyez ensemble avec anis & fenouil, dōt on remplit les boyaux bien nettoyez, les separāt à vn pied pres



*Des semences.*

6 Des semences, comme du froment, de l'Espeautre, du bled de Turquie. Pour Pain, blanc ou bis, ou moyen, pour Amydon, Biscuit, Bouillie, fromêtee, Simoles, Macarons, &c. Ité pour Gasteaux, Tartes, Bignets, Craquelins, Pastez, Oublies, &c.

De l'Orge, pour pain, orge mondé, Simole d'orge, &c.

D'auoine pour pain, ou pour Habremous.

De Segle pour pain.

De Mil & de Panis, pour pain & pour bonillie.

De semence de Fenouil, d'Anis, d'Anerth, de Coriandre, & de Mostarde.

De legumes qui sont semences, de feues, de Pois verts ou secs, de Lentilles, de pois ciches, de Lupins, de faseols.

Les Anciens vsoient en leurs repas de racines d'herbes, de fruiçts qui nous sont inusitez, comme de Rue, d'Ache, &c. ainsi qu'il nous appert par Apicius, qui a descrit les Cuisines Romaines. Les Allemands en tiennent : car ils vsent de semences en fausses & en potage de goust estrange, comme de Carui, Libistic, Saxifrage, semence de Daucus, Commin. Ité de Santaux, comme de Zedoard, Galanga, & d'autres qui leur ressembtent, comme de l'Imperatoria, Enula Campana, &c.

*De l'eau*

Nous tirons aussi nostre vie de l'eau douce, & de celle qui est salee. Douce, de pluye ou de fontaine, ou de lac, ou de puits, ou d'estang, ou de riuie-re, pour potages, ou pour le boire, ou simple ou avec vin crue, ou cuite & coposee avec miel, ou sucre, comme hydromel, oxymel, hypocras d'eau, maluoisie



Framboises, Berberis. De la qualité chaude,  
comme poivre. Muscade, ou froide, comme  
Peschus, Citrons.

Nous tirons des sucs 1. les sucs,  
2. les huiles, 3. les liqueurs.

1. Les sucs di-jes, comme le suc d'Oran-  
ge, de Limon, de Citron, le jus de Poire,  
de Pomme, d'Aigrette pour Versjus.

2. Les huiles, comme de Noix, d'Olive,  
3. Les liqueurs, comme de Laisme,

le vin blanc, ou clair et ou rouge, doux  
ou aspre. Ou paiz ou de long, comme  
vin bastard, Muscat, Malwisia. Vin  
simple ou composé, comme Hippocras,  
clairielle, &c. vin Rape, vin de Des-  
pense, Vin cuist, Laisme, Vin aigre,  
ou simple, ou subtil, ou rosat, ou  
aromatique. Item vin de Pomme, de  
Coringe, de Grenade, de Cerise, de  
Poire.

### Des Escorces.

5. Des Escorces d'Abry, comme  
de la Cannelle; ou des fruits, comme  
de Citrons, d'Oranges.

6. Des Semences,

6. Des sem-  
ences, du bled  
moyen, pour  
Simoles, Ma-  
Bignets, Cra-  
De l'Oig-

ge, &c.  
D'avoine  
De Segle  
De Mil &  
De semen-  
riandre, & de  
De legum-  
Pois verts ou  
Lupins, de fa-  
Les Ancie-  
d'herbes, de  
de Rue, d'Ac-  
cuis, qui a de  
lemands en t-  
saufes & en  
Carui, Libi-  
Commin. It-  
Linga, & d'a-  
l'Imperatoria

Nous tire-  
de celle qui-  
ne, ou de lac-  
re, pour por-  
avec vin cru  
sucre, comme



de, de Bled vert corrigé d'autres herbes  
calafantives, come de Poivre. Les  
Medicins nomment Piperitis, ou de  
quelques Espices. On tire aussi le suc  
de Canes Sucrines, duquel on fait  
de Sucre.

### Des fleurs.

3. Des fleurs qui servent ou en sa-  
lades toutes crues ou cuites en pota-  
ge. Les unes chaudes, come le safran  
le Maïs, la fleur de Soucy, celle de Ros-  
marin et Bourrache. Les autres froides  
come Roses, Violettes de Mars &c. On con-  
fite les unes et les autres, come la fleur d'  
Orange, de Rosmarin et des roses. On fait  
de l'eau de la plus part d'icelles. On en  
mange aussi en salades sans les cuire pour  
relascher le ventre, come les Roses et Vio-  
lètes de Mars.

### Des fruits.

4. Des fruits frais ou seés, crus ou  
cuits, de pepin ou noyau, rassis ou jurs,  
durs, aigres ou doux, ou aigre-doux  
confits ou en compote, aromisés ou la-  
rifiés, naisans ou arbres, ou provenans  
des herbes, come Courdons, Melon, Fraisier  
Courmbray ou des buissons, come Groiselle,



de, ou de qualite froide. Celles de  
chaude sont aromatiques ou non.  
Les Aromatiques come l'Hyssope  
Marjolaine, Rosmarin, Sarriete,  
Thym, Basilic. Les non aromati-  
ques, come Persil, Cerfueil, Chouy, Blet-  
tes, Cresson, Alenois, Bourroche &c.  
De ce rang sont quelques herbes sauva-  
ges, propres à manger, come le cresson  
d'eau, le Pouliot, le Serpolet, l'Origan,  
ou Marjolaine sauvage. Bonnes pour  
le temps d'hyver, et pour ceulx q  
sont pressés des fièvres quastes. Les  
trop amaires et medicamenteuses  
come l'Aspic, la Rue, l'Alvine, ne  
conviennent à nostre gout.

Les herbes de froid temperament,  
sont bonnes pour l'Esté, et à ceulx  
qui sont atteints des fièvres continues,  
tierces, ou double tierces, come l'oseil-  
le, la laitue, la chicoree, l'Espinal,  
le Pourpie, la Buglosse &c.

Nous tirons de quelques unes de  
l'une et l'autre qualite des sucs, come  
jus.



Nous vivons des Plantes.

1. de leur Racines.

2. Herbes.

3. Escors.

4. Fleurs.

5. Fruits.

6. Semences.

### Des Racines.

1. Des Racines q<sup>e</sup> nous mangeons  
ou crues, come Rabort, Raronet,  
Gingembre &c. ou cuites come Ma,  
sauges, Raves, Carottes, Panais, Sal,  
sife &c. ou par fois crues, et par  
fois cuites, come Aulx, Oignons Ci,  
boulx &c.

### Des Herbes.

2. Des Herbes l'on mange les  
unes crues en salades, les autres cuites  
ou en salade, ou en potage, ou en sausses  
ou en poudre, pour l'hiver &c.

Devesch les unes sont de qualite chan,  
de



le boire ordinaire en plusieurs pays du  
lact de vache ou de Brebis, ou d'A.  
nesse, ou de fument ou de Chamelle.

Par le bestes domestiques à deux  
pieds qui sont volaites, ou qui vivent  
en terre, come Poules, Paons &c. ou  
en l'eau come Canes, Oyes &c. dont  
on tire oeufs et graisse, come du Cha.  
pon et de l'Oyson. Par les sauvages  
à quatre pieds grands, come Cerfs, Che.  
vreuls, Sangliers.

Petits come Lievre, Lapins, Esu.  
rieux. Par les sauvages à deux pieds,  
vivants ou en campagne, come Ple.  
nier, la Perdrix, et l'Otarde, ou par  
les bois, come Ramier, le Biset, le Fai.  
san, ou par les marais et rivages, des  
eaux, come le Heron, l'Aigrette, le  
Butor, le Corbeau, ou aux montagnes,  
come la Gelinotte, le Faisan de monta.  
gne, tous lesquels vivent ou des grai.  
nes, ou des vermisseaux, ou de mou.  
chillons.

Nous



Sommaire de toutes les espe-  
ces des viandes et des breuvages  
servants à la nourriture du  
corps humain, dont il est fait  
mention en ce livre.

Now entretenons la vie par le man-  
ger et par le boire.

Now tirons l'un et l'autre de la  
terre et de l'eau. De la terre di-je  
mediatement ou immediatement. Par  
moyen, come par les animaux et par  
les plantes; sans moyen come par le  
sel de mine, le champignon, la truffe.

Par les animaux qui sont ou domesti-  
ques ou sauvages, et tant ceux ci come  
ceux-la, a quatre pieds ou a deux.

Par les domestiques a quatre pieds,  
come Boeufs, Moutons, Pouceaux &  
desquels nous mangeons la chair le  
sang, tartes, pieds, et les entrailles,  
et en retirons graisse et moelle.  
Nous retirons aussi des semelles dome-  
stiques a quatre pieds lait, creme,  
et mesque, desquels on fait beurre,  
fromages, jonchees. On se sert pour  
le boire



