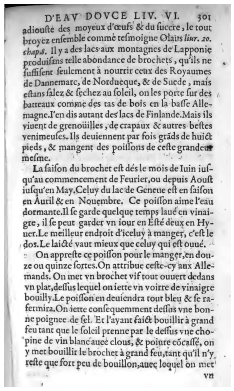
1607 - Étienne Servain et Jean Antoine Huguetan - Trésor de santé ou ménage de la vie humaine - BIU Santé

Auteurs : Recueil collectif



D'EAV DOVCE LIV. VI. 301

adiouste des moyeux d'œufs & du succre, le tout broyez ensemble comme tesmoigne Olaus *liur. 20. chapa.* Il y a des lacs aux montagnes de Lapponie produisans telle abondance de brochets, qu'ils ne suffisent seulement à nourrir ceux des Royaumes de Dannemarc, de Norduegue, & de Suede, mais estans salez & sechez au soleil, on les porte sur des bateaux comme des tas de bois en la basse Allemagne. I'en dis autant des lacs de Finlande. Mais ils viuent de grenouilles, de crapaux & autres bestes venimeuses. Ils deuiennent par fois grãds de huict pieds, & mangent des poissons de ceste grandeur mesme.

La saison du brochet est dés le mois de Iuin iusqu'au commencement de Feurier, ou depuis Aoust iusqu'en May. Celuy du lac de Geneue est en saison en Auril & en Nouembre. Ce poisson aime l'eau dormante. Il se garde quelque temps liuré en vinaigre, il se peut garder vn iour en Esté deux en Hyuer. Le meilleur endroit d'iceluy à manger, c'est le dos. Le laicté vaut mieux que celuy qui est ouué.

On apprete ce poisson pour le manger, en douze ou quinze sortes. On attribue ceste-cy aux Allemands. On met vn brochet vif tout ouuert dedans vn plat, dessus lequel on iette vn voirre de vinaigre bouilly. Le poisson en deuiendra tout bleu & se restermira. On iette consequemment dessus vne bonne poignee de sel. Et l'ayant faict bouillir à grand feu tant que le soleil prenne par le dessus vne chopine de vin blanc auec clous, & poiure cõcassé, on y met bouillir le brochet à grand feu, tant qu'il n'y reste que fort peu de bouillon, auec lequel on met

vn

Informations sur cette page

GenreExemplaire
Mentions légalesNotice : 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)
LangueFrançais
SourceParis (Fr), Bibliothèque numérique Medica, 39201
Format (largeur x format)8°
CouvertureLyon
Contributeur(s)Vervent-Giraud, Sylvie (révision)
ÉditeurAnne Réach-Ngô (UHA, IUF) ; EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle)
Mentions légalesNotice : 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)
Mots-clésMédecine

Informations sur le fichier

Nom original : 1607 Étienne Servain et Jean Antoine Huguetan - Trésor de santé ou ménage de la vie humaine - BIU Santé_Page_321.jpg
Lien vers le fichier
Extension : image/jpeg

Poids : 0.4 Mo
Dimensions : 1265 x 2137 px
Fichier créé par Anne Réach-NgôFichier créé le 01/11/2023 Dernière modification le 13/09/2024

Fichier issu d'une page EMAN : http://eman-archives.org/ThresorsRenaissance/files/show/157893