

**LE THRESOR DE SANTE,**

Ou ménage de la vie humaine.

*Divisé en dix livres.*

Lesquels traitent amplement de toutes sortes de viandes & breuvages,  
ensemble de leur qualité & préparation.

Fait par un des plus célèbres & fameux médecin de ce siècle.

1607

Jean-Antoine Huguetan

## **PREFACE**

AMI LECTEUR, Puisque la santé est un trésor inestimable à l'homme, il la doit soigneusement conserver. Cette conservation consiste en un louable régime de vivre, usant des viandes & breuvages propres, s'abstenant des contraires. Celles qui sont de qualité humide & chaude, à ceux qui sont d'humeur mélancolique ; celles qui sont froides & humides, aux cholériques ; les chaudes & sèches, aux phlegmatiques ; & celles de bon suc & médiocre nutriment, aux sanguins. Et surtout, autant les uns que les autres doivent fuir les aliments de gros suc, de fâcheuse concoction en l'estomac, causants avec destructions, un sang mélancolique. C'est cette partie de la Médecine appelée DIETETIQUE, autant salutaire que nécessaire aux hommes. Et ceux-là se trompent, qui disent que toutes choses sont saines aux sains. En quoi ils doivent être justement renvoyés aux bêtes brutes, lesquelles on voit faire élection en leur pâture ordinaire du bon ou du mauvais. Or comme les Médecins sont les légitimes administrateurs des médicaments pour les indispositions qui surviennent ; aussi est-il vraisemblable que la connaissance des aliments, leur propriété & appareil doivent être tirez d'eux. Ainsi le veut Galien, qui même en a écrit quelques livres. Aucuns anciens tant Grecs que Latins en ont pareillement dressé des Traités, dont les uns sont supprimés par l'injure des temps, les autres se retrouvent encore. Et de fait, tels écrits ne sont pas inutiles, attendu que nous devons être dûment informé des qualités diverses des aliments & breuvages, pour recevoir les uns, & rejeter les autres. Autrement, il arriverait ce que dit le même Galien, que les viandes de mauvais suc entrants dans nos corps, engendreraient des humeurs impures, lesquelles ayant croupi par les espaces vides, & s'étant putréfiées, feraient naître des maladies qui nous coucheraient au sépulcre. Pour donc se maintenir en une droite convalescence, secourir les cacochymes destitués de la présence des Médecins, & du secours de leurs Apothicaires, le plus sûr est de faire choix des aliments selon leurs qualités, & comme la complexion de chacun le requiert. C'est ce que je prétends te donner en ce Livre, que j'ai intitulé, THRESOR DE SANTE, avec la méthode plus facile & intelligible que j'ai pu, où je me suis servi principalement d'Hippocrate, Galien, Dioscoride, Avicenne, Celsus, même de quelques Histories modernes, qui ont voyagé depuis cent ans en pays de Levant, Midi, & Aquilon, tant pour illustrer ce sujet, que pour te donner plaisir & contentement. A Dieu.

## **SOMMAIRE DE TOUTES LES ESPECES** de viandes & de breuvages servants à la nourriture du corps humain, dont il est fait mention en ce Livre.

Nous entretenons la vie par le manger & par le boire.

Nous tirons l'un & l'autre de la terre & de l'eau. De la terre, dis-je médiatement ou immédiatement. Par moyen, comme par les animaux & par les plantes ; sans moyen, comme par le sel de mine, le Champignon, la Truffe.

Par les animaux, qui sont ou domestiques ou sauvages, & tant ceux-ci comme ceux-là, à quatre pieds, ou à deux.

Par les domestiques à quatre pieds, comme Bœufs, Moutons, Pourceaux... desquels nous mangeons la chair, le sang, têtes, pieds & les entrailles, & en retirons graisse & moelle. Nous retirons aussi des femelles domestiques à quatre pieds lait, crème, & mesgue, desquels on fait beurres, fromages, jonchées. On se sert pour le boire ordinaire en plusieurs pays du lait de Vache ou de Brebis, ou d'Anesse ou de Jument, ou de Chamelles.

Par les bêtes domestiques à deux pieds qui sont volailles, ou qui vivent en terre, comme Poules, Paons... ou en l'eau, comme Canes, oies... dont on tire œufs & graisse, comme du Chapon, & de l'Oison. Par les sauvages à quatre pieds grands, comme Cerfs, Chevreuils, Sangliers.

Petits, comme Lièvres, Lapins, Escurieux. Par les sauvages à deux pieds, vivants ou en campagne, comme le Pluvier, la Perdrix & l'Outarde, ou par les bois, comme le Ramier, le Bizet, le faisan, ou par les marais & rivages des eaux, comme le Héron, l'Aigrette, le Butor, le Corlieu, ou aux montagnes, comme la Gelinotte, le Faisan de montagne. Tous lesquels vivent, ou de graines, ou de vermisseaux ou de mouchillons.

*Nous vivons des plantes.*

Nous tirons aussi nostre vie immédiatement des plantes de la terre, scavoir,

1. *De leurs racines,*
2. *Herbes,*
3. *Écorces,*
4. *Fleurs,*
5. *Fruicts,*
6. *Semences.*

*Des racines.*

1. Des racines, que nous mangeons ou crues, comme Raiforts, Ravonnets, Gingembre, &c. ou cuites, comme Naveaux, Raves, Carottes, Panais, Salsifis, &c. ou par fois crues, & par fois cuites, comme Aulx, Oignons, Ciboules, &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 sauces, ou en poudre, pour l'Hiver, &c.

Derechef les unes sont de qualité chaude ou de qualité froide. Celles de chaude sont aromatiques ou non. Les aromatiques, comme l'Hysope, Marjolaine, Romarin, Sarriette, Thym, Basilic. Les non aromatiques, comme Persil, Cerfeuil, Choux, Blettes, Cresson Alénois,

Bourrache, &c. De ce rang sont quelques herbes sauvages, propres à manger, comme le Cresson d'eau, le Pouliot, le Serpolet, l'Origan, ou Marjolaine sauvage. Bonnes pour le temps d'Hiver, & à ceux qui sont atteints de fièvres quartes. Les trop amères & médicamenteuses, comme l'Aspic, la Rue, l'Aluine, l'Aurone, ne conviennent à notre goût.

Les herbes de froid tempérament, sont bonnes pour l'Eté, & à ceux qui sont atteints de fièvres continues, tierces, ou double-tierces comme l'Oseille, la Laitue, la Chicorée, l'Epinard, le Pourpier, la Buglose, &c.

Nous tirons de quelques unes de l'une ou l'autre qualité, des suc, comme jus d'Oseille, de Rasse, de Sanemonde, de Blé vert corrigé d'autres herbes caléfactives, comme de Poivrée, que les Médecins nomment *Piperisis*, ou de quelques Épices. On tire aussi le suc de Canes sucrrines, duquel on fait le Sucre.

#### *Des fleurs.*

3. Des fleurs, qui servent ou en salades toutes crues ou cuites en potage. Les unes chaudes, comme le Safran, le Macis, la fleur de Souci, celle de Romarin & de Bourrache. Les autres froides, cōme Roses, Violettes de Mars, &c. On confit les unes & les autres, comme la Fleur d'Orange, de Romarin, & de Roses. On fait de l'eau de la plus-part d'i-celles. On en mange aussi en salades sans les cuire, pour relascher le ventre, comme les Roses & Violettes de Mars.

#### *Des fruits.*

4. Des fruits frais ou secs, crus ou cuits, de pépin ou de noyau, hâtifs ou tardifs, aigres ou doux, ou aigres-doux confits ou en composte, astringents ou laxatifs, naissants aux arbres, ou provenant des herbes, comme Gourdes, Melons, Fraises, Concombres, ou des buissons, comme Groseilles, Framboises, Berbérís. De qualité chaude, comme Poivre, Muscade, ou froide comme Pêches, Citrons.

Nous tirons des fruits

1 *Les suc,*

2 *Les huiles,*

3 *Les Liqueurs,*

1 Les suc dit-je, comme le suc d'Orange, de Limon, de Citron. Le jus de Paires, de Pomes, d'Aigrets pour verjus.

2 Les huiles comme de Noix d'olives, &c.

3 Les Liqueurs, comme des Raisins, le vin blanc ou claret ou rouge, doux ou aspre. Du pays ou de loin, comme vin bastard, Muscat, Malvoisie. Vin simple ou composé, comme Hypocras, Clairette, &c. Vin râpé, vin de Dépense, Vin-cuit, Raisiné, Vinaigre, ou simple ou susat, ou rosat, ou aromatique Item Vin de Pomes, de Coings, de Grenades, de Cerises, de Paires.

#### *Des Escorces.*

5. Des Escorces d'arbres, comme de la Cannelle, ou de fruits, comme de Citron, d'Oranges.

6. Des semences, comme du froment, de l'Épeautre, du bled de Turquie. Pour pain, blanc ou bis, ou moyen, pour Amidon, Biscuit, Bouillie, fromentée, Simoles, Macarons, &c. Item pour Gâteaux, Tartres, Beignets, Craquelins, Pastéz, Oublies, &c.

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

D'avoine, pour pain, ou pour Habremous.

De Seigle pour pain.

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

De semence de Fenouil, d'Anis, d'Aneth, de Coriandre, & de Moustarde.

De légumes qui sont semences, de fèves, de Pois verts ou secs, de Lentilles, de pois chiches, de Lupins, de faséole.

Les Anciens usaient en leurs repas de racines, d'herbes, de fruicts qui nous sont inusité comme de Rue d'ache, &c ainsi qu'il nous apport par Apicius, qui a décrit les Cuisines Romaines. Des Allemands en tiennent : car ils usent de semences en sauces & en potages de goût étrange, comme de Carvi, Libistie, Sauge, semence de Daucus (carotte), Cumin, Item de Santaux, comme de Zédoaire, Galanga, & d'autres qui leur ressemblent, comme de l'Imperatora, Enula Campana, &c.

#### *De l'Eau.*

Nous tirons aussi notre vie de l'eau douce, & de celle qui est salée. Douce de pluye ou de fontaine, ou de lac ou de puits, ou d'étang, ou de rivière, pour potages, ou pour le boire, ou simple ou avec vin-cruie, ou cuite & composée avec miel, ou sucre, comme hydromel, oxymel, hypocras d'eau, malvoisie d'eau. Ou avec graines, comme tisane, Bière, Cervoise, Medon &c.

De l'eau salée pour en tirer du sel, soit d'eau de mer, ou d'eau de fontaine salee. Et de l'une & l'autre eau des Volailles & des Poissons : des Volailles qui nagent par les eaux , comme Canards, Sarcelles, Poules d'eaux, Plongeurs & Cormorands, &c. Des Poissons, d'eau douce, ou de lacs ou de rivières, ou d'étangs. Écaillez, comme Carpes, Perches, &c. ou non, comme Anguilles, Lamproies, &c. Ou couverts de croustes, comme Escrevisses, &c. Ou de coquilles, comme Tortues, Escargots de rivière, &c. Des poissons de mer, Oceane ou Méditerranée, grands, ou moyens, ou petits, sans escailles, cōme Congres, Soles, &c. Avec écailles, comme les Thons, les Carrelets. Ou avec croustes, comme Crabes, Homards, ou couverts de coquilles, comme Huitres, Moules & Casserons.

## **SOMMAIRES DES LIVRES DE CE**

## TRAICTE

### Livre premier.

*De toutes les Graines qui servent à nostre aliment, & de leur température.*

*De la nature & diversité des Pains, de Froment, d'Orge, d'Avoine, de Méteil, &c. de la Panade, Bouillie, Fromentée, Orge mondé, Biscuits, Minudes, & Ouvrages de four.*

*Des Légumes.*

### Livre second.

*Des eaux simples, & composées, & de leur nature.*

*Des vins rouges, blancs & clairets, & de leurs qualités.*

*Des vins aromatiques, ou autrement mixtionnez.*

*Des vins de Pommes, Paires, Coins, Grenades, &c.*

*Des Bières d'Allemagne, de Pologne, d'Ethiopie, & des peuples Septentrionaux.*

### Livre troisième.

*Du tempérament des chairs de Bêtes à quatre pieds, petites ou grandes, domestiques ou sauvages.*

### Liure quatrième.

*De la qualité des Volailles desquelles nous tirons nourriture, tant domestiques que sauvages, & de la façon les accommoder pour les malades.*

### Livre cinquième

*Des qualités de toutes les espèces des Poissons de Mer de l'Océan & de la Méditerranée.*

### Livre sixième.

*Des Poissons d'eau douce, de leur tempérament, & du moyen de les appareiller pour notre nourriture.*

*Des Tortues.*

*Des Ecrevisses.*

*Des Cancres.*

*Des Grenouilles.*

*Des œufs des Poissons, & des oiseaux, & de leurs qualités.*

Livre septième.

*Du laict, de la cresse, du beurre, du fromage, & de sa façon, & température.*

*De celle du Sel, & de sa composition, & diverses especes.*

*Du Vin-cuit.*

*Moutarde.*

*Vinaigre.*

*Verjus.*

*Epiceries.*

*Eau Rose.*

*Huile d'Olive.*

*Sucre.*

*Miel, & leur tempérament.*

Livre huitième.

*De la qualité des potages.*

*Des herbes refrigeratives & calefactives.*

*Des racines, & des fleurs qui nous servent d'aliment, & de leur température.*

*Des fruicts de quelques herbes des jardins comme Artichauts, gourdes, Concombres, Melons, &c.*

Livre neuvième.

*De la nature de toutes sortes de fruicts, du moyen de les accommoder à nostre usage, & de les mettre en composte.*

Livre dixième.

*Des confitures de fruicts, d'herbes, d'écorces, de racines & de fleurs, tant sèches que liquides.*