

Diplôme national de master

Domaine - sciences humaines et sociales

Mention - histoire, histoire de l'art et archéologie

Spécialité - cultures de l'écrit et de l'image

Mémoire / juin 2011

**Commerces et commerçants en
Occident aux XIV^e et XV^e siècles, vus
à travers les images des versions
occidentales illustrées du *Tacuinum
sanitatis***

Clarisse DIRE

Sous la direction de Laurence Moulinier-Brogi
Professeur des universités – Université Louis-Lumière Lyon II

Remerciements

Je remercie d'abord Madame Moulinier-Brogi, ma directrice de mémoire, pour ses précieux conseils et son attention.

Je remercie également les bibliothécaires de la Bibliothèque municipale de Rouen, les bibliothécaires du service d'aide à la recherche documentaire de la Bibliothèque nationale de France pour leur aide et leurs renseignements.

M. Cédric Guillaud, du service informatique de l'Enssib, pour son aide précieuse sur les images.

Mes grands-parents, pour leur relecture attentive.

Ma famille et mes amis, pour leur soutien et pour cette année passée à l'Enssib.

Résumé :

Le Tacuinum sanitatis est un traité de diététique orientale bien connu du monde occidental, notamment pour les enluminures que lui ont rajouté des artistes lombards aux XIV^e et XV^e siècles dans plusieurs manuscrits. Une partie de ces images racontent la vie urbaine en Italie du nord à la fin du Moyen Âge, le spectacle du quotidien des citadins de l'époque, sous les yeux des lecteurs.

Descripteurs : Tacuinum sanitatis, Ibn Butlān, médecine orientale, régime de santé, traité de diététique, manuscrit, enluminures, échoppe, boutique, commerce au Moyen Âge, commerçants, artisans, ville médiévale, Milan, alimentation au Moyen Âge.

Abstract :

The Tacuinum sanitatis is an oriental treatise on dietetics, well-known by the occidental world, more particularly for the illuminations added by some Lombard artists from the fourteenth and fifteenth centuries in several manuscripts. A part of these pictures describe the city life in the north of Italy at the end of the Middle Ages, they deal about the everyday life of the city-dwellers at that time, under the eyes of the reader.

Keywords : Tacuinum sanitatis, Ibn Butlān, oriental medicine, health plan, treatise on dietetics, manuscript, illumination, stall, shop, trade in the Middle Ages, shopkeeper, craftsmen, medieval town, Milan, food in the Middle Ages.

Droits d'auteurs

Droits d'auteur réservés.

Toute reproduction sans accord exprès de l'auteur à des fins autres que strictement personnelles est prohibée.
--

Sommaire

INTRODUCTION.....	9
L'OUVRAGE D'IBN BUTLĀN ET LES MANUSCRITS OCCIDENTAUX ILLUSTRÉS.....	15
Le Tacuinum sanitatis en son temps.....	15
<i>L'attribution du texte: d'Albucassem à Ibn Butlān.....</i>	<i>15</i>
<i>L'auteur et son œuvre: composition du texte</i>	<i>16</i>
<i>La traduction du texte en latin.....</i>	<i>18</i>
Le Tacuinum sanitatis aux XIV^e et XV^e siècles.....	20
<i>Présentation du corpus d'étude.....</i>	<i>21</i>
<i>Les versions lombardes.....</i>	<i>23</i>
La Nouvelle Acquisition Latine 1673.....	24
Le manuscrit 1041 de la Bibliothèque de l'Université de Liège.....	25
Le codex vindobonensis series nova 2644 de l'Österreichische Nationalbibliothek de Vienne.....	27
Le manuscrit 4182 de la Biblioteca Casanatense de Rome.....	29
Le manuscrit 3054 de la Bibliothèque municipale de Rouen.....	30
<i>Un Tacuinum sanitatis rhéna: Le manuscrit latin 9333 de la Bibliothèque nationale de France.....</i>	<i>31</i>
Comparaison des versions enluminées du Tacuinum sanitatis.....	32
<i>Commanditaires et propriétaires.....</i>	<i>32</i>
<i>Différences de composition.....</i>	<i>34</i>
<i>Des versions « jumelles »?.....</i>	<i>35</i>
LES ENLUMINURES DU TACUINUM SANITATIS: COMMERCE ET CONSOMMATION DES PRODUITS « LOCAUX ».....	39
La vie citadine aux XIV^e et XV^e siècles.....	39
<i>La ville dans les illustrations des Tacuina sanitatis.....</i>	<i>39</i>
<i>La boutique du commerçant.....</i>	<i>44</i>
<i>Le travail du boutiquier: les « secrets » de l'arrière-boutique.....</i>	<i>45</i>
Les commerces dans les Tacuina sanitatis.....	49
<i>Les produits alimentaires.....</i>	<i>49</i>
Les boucheries.....	49
Poissonniers et poissonneries.....	52
Les fromageries et échoppes de produits laitiers.....	55
Pains et céréales.....	57
Les vins.....	58
<i>Un commerce à part: les épiciers-apothicaires.....</i>	<i>61</i>
<i>Les vêtements.....</i>	<i>64</i>
Les clients.....	66
<i>La vente.....</i>	<i>66</i>
<i>La consommation de la marchandise.....</i>	<i>68</i>
<i>Quel client pour quelle marchandise?.....</i>	<i>69</i>
À L'ORIGINE DU TEXTE: LES PRODUITS ORIENTAUX ET MÉDITERRANÉENS ET LEURS ILLUSTRATIONS.....	73
Les échanges commerciaux entre l'Orient et l'Occident.....	73
<i>Les grandes routes de commerce entre l'Orient et l'Italie du nord.....</i>	<i>73</i>
<i>Les produits importés d'Orient.....</i>	<i>75</i>
<i>Des cales du navire à l'échoppe urbaine.....</i>	<i>77</i>

Le commerce des produits orientaux et méditerranéens en Occident.....	78
<i>La vente des produits méditerranéens.....</i>	<i>79</i>
<i>Un produit méditerranéen : l'huile.....</i>	<i>80</i>
<i>Difficultés plus ou moins effectives de la représentation.....</i>	<i>81</i>
Consommation et consommateurs des produits méditerranéens en Occident.....	84
<i>Des médicaments ?.....</i>	<i>84</i>
<i>Ou des aliments ?.....</i>	<i>86</i>
<i>Des produits réservés à une classe sociale élevée?.....</i>	<i>87</i>
CONCLUSION.....	91
SOURCES.....	95
BIBLIOGRAPHIE.....	97
ANNEXES.....	103

Sigles et abréviations

Bnf: Bibliothèque nationale de France

BR: Bibliothèque royale de Belgique

f. : folio

ms. fr. : manuscrit français

ms. lat. : manuscrit latin

nal. : nouvelle acquisition latine

naf. : nouvelle acquisition française

Introduction

Le *Tacuinum sanitatis* est un traité de diététique médiéval, dont la traduction de l'arabe en latin remonterait au XIII^e siècle. Le texte original est le *Taqwin as-sihha*, du médecin de Bagdad Ibn Butlān, rédigé au XI^e siècle. À partir de la moitié du XIV^e siècle, le *Tacuinum sanitatis* est copié et enluminé en Lombardie, ce qui donne naissance à plusieurs exemplaires illustrés. Le texte se réduit pour laisser place à de grandes images.

Le *Tacuinum sanitatis* n'est pas le seul traité arabe à être traduit en latin. Une vaste entreprise de traduction se développe petit à petit, en Andalousie et en Sicile, au XII^e et XIII^e siècle ; on traduit les auteurs arabes tels Avicenne ou Albucassis, qui sont à l'origine de traités de diététique, du même ordre que le *Taqwin as-sihha*¹. Les auteurs arabes se font ainsi les passeurs des savoirs antiques. Ibn Butlān compose son traité en se fondant sur les « six choses non naturelles » de Galien, à savoir l'air et l'environnement, l'alimentation et la boisson, le travail et le repos, le rêve et la veille, les excréments et les sécrétions et les affections de l'âme². Ces choses sont soigneusement décrites et pour chacune d'entre elles, le médecin explique ses bienfaits, sa nocivité, son utilité, etc. Le médecin de Bagdad est imprégné de la médecine galénique : son traité respecte l'ordre du monde selon Galien, d'après un rythme quaternaire³. Les tempéraments chauds et humides sont équilibrés par des aliments froids et secs, par exemple. Dans le texte, on retrouve les quatre saisons, les quatre points cardinaux, les vents du nord, du sud, de l'est et de l'ouest.

Les *Tacuina sanitatis* illustrés suivent également une autre tradition antique, celle des herbiers illustrés, qui était déjà pratiquée en Chine, puis en Grèce⁴. Au Moyen Âge, les herbiers antiques sont copiés et ornés de belles figures, comme le traité de Dioscoride, *Sur la matière médicale*, dont un exemplaire espagnol est conservé à la Bibliothèque nationale de France⁵. Les arbres occupent une bonne moitié de la page, et le texte, au-dessous et au-dessus, explique les caractéristiques de l'arbre.

Les illustrations des *Tacuina sanitatis* sont bien connues des éditeurs contemporains. Nombre de livres sur les métiers au Moyen Âge, ou sur la vie quotidienne à la fin du Moyen Âge utilisent ces enluminures pour illustrer un propos,

¹ E. M. O. DOGNÉE, « Un manuscrit inédit d'origine cordouane », *Boletín de la Real Academia de la Historia*, tome XXI (1892), p. 399-461.

² D. JACQUART, F. MICHEAU, *La médecine arabe et l'Occident médiévale*, Paris, Éditions Maisonneuve et Larose, 1990, p. 210

³ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, Paris, 1995, p. 53.

⁴ E. M. O. DOGNÉE, « Un manuscrit inédit d'origine cordouane... », p. 399-461.

⁵ Ms. arabe 2850, XII^e-XIII^e siècle, Espagne, conservé à la Bnf.

comme le livre de S. Cassagnes-Brouquet, *Les métiers au Moyen Âge*⁶, le livre de M. Nicoud, *Les régimes de santé au Moyen Âge*⁷, ou plus récemment, la réédition du livre de F. Icher, *La société médiévale. Codes, rituels, symboles*⁸. Tous ces livres, et il y en a bien d'autres, emploient les images des *Tacuina sanitatis* comme illustration, soit sur la page de couverture, soit à l'intérieur du livre. Mais ces images méritent que l'on s'intéresse à elles pour elles-mêmes et non comme illustration d'un propos. C'est ainsi que les enlumineurs des manuscrits les ont pensées, puisqu'elles occupent les trois-quarts de la page où elles sont représentées, et le texte, souvent tronqué ou mal copié, ne permet pas d'éclairer telle ou telle représentation.

Il ne s'agit pas ici de proposer une explication à chacune des images présentes dans les *Tacuina sanitatis*, mais de s'intéresser à ce qu'un ensemble d'images représentant un métier nous permet de comprendre de ce métier : de la représentation qu'en ont les contemporains, des instruments qui qualifient l'activité du personnage, de sa tenue, des clients qui le fréquentent, et de retirer l'impression de vie qui se détache d'un groupe d'images. Il est impossible de commenter chaque image sans s'éloigner du sujet, c'est pourquoi nous avons choisi de nous concentrer sur les représentations des métiers en ville, en particulier sur les petits commerces et les commerçants.

Nous avons préféré le terme de commerçant à celui de marchand pour éviter toute ambiguïté. On entend généralement par « marchand » à la fin Moyen Âge les grands entrepreneurs au long cours, les quelques personnes qui contrôlent le commerce international, ou bien les marchands qui se déplacent de foire en foire pour faire des échanges à grande échelle⁹. Notre étude se concentre sur les petits commerçants et les petits artisans des villes, ces négoce indispensables à la vie quotidienne urbaine, qui sont représentés dans plusieurs enluminures des *Tacuina sanitatis*. Sous nos yeux s'éveille une ville remuante, où les échoppes préparent leurs marchandises. Un boucher égorge un mouton au milieu de la rue, un apothicaire fabrique de la thériaque, un tailleur fait essayer à son client une tunique, un poissonnier vend les produits de la mer sur une place de marché.

Bien qu'issues d'un traité d'un médecin, les images des *Tacuina sanitatis* paraissent bien loin des préoccupations médicales : un seul médicament est évoqué, la thériaque. Les images en elles-mêmes présentent la vie en ville, à la campagne, la

⁶ M. NICLOUD, *Les régimes de santé au Moyen Âge : naissance et diffusion d'une écriture médicale. XIII^e-XV^e siècle*, Rome, École française de Rome, 2007, 2 tomes.

⁷ S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge*, Rennes, Éditions Ouest-France, 2008.

⁸ F. ICHER, *La société médiévale. Codes, rituels, symboles*, Paris, Éditions du Seuil, 2011.

⁹ Y. RENOARD, *Les hommes d'affaires italiens du Moyen-âge. Nouvelle édition établie d'après les notes de l'auteur par Bernard Guillemain*, Paris, A. Colin, 1968, p. 2.

flânerie dans les jardins ou la cueillette des fruits. Ces images sont donc bien plus qu'une simple illustration du texte traduit en latin de l'ouvrage d'Ibn Butlān. Pourquoi représenter une boucherie complète à l'article expliquant les vertus et les dangers de la viande de veau, ou situer un maître-tailleur dans son atelier pour un article sur les vêtements de soie ? Le texte n'occupe qu'un quart de la page, c'est bien l'image qui est au centre de l'intérêt majeur de ces manuscrits.

Certaines substances sont néanmoins utilisées en pharmacopée. Des simples sont vendus par des commerçants à double activité, celle d'épicier et d'apothicaire. On retrouve ces boutiques dans de nombreuses images des *Tacuina* illustrés, et parfois, seul le titre de la notice nous aide à distinguer le produit vendu, car ces boutiques sont représentées de la même manière. À la fin du Moyen Âge, l'épicier se distingue peu voire pas du tout de l'apothicaire. Avec l'évolution de la médecine, qui devient une discipline plus scientifique, et au contact des textes des auteurs arabes, il faut aller chercher des produits de plus en plus lointains ; ce rôle revient aux épiciers, qui importent les « épices », nécessaires à la préparation des médicaments¹⁰. De là, certains se mettent à fabriquer également les préparations thérapeutiques, tandis que d'autres se contentent de vendre les simples¹¹. On peut donc difficilement distinguer les apothicaires, qui s'occupent de la préparation des médicaments, les herboristes, qui vendent les herbes simples, les *speciarii*, qui peuvent être des marchands d'épices ou de préparations médicinales. Certains métiers se spécialisent à une seule substance : les *prebarii* vendent du poivre, et les *aromtarii* s'occupent du commerce des aromates¹². On trouvera donc dans les *Tacuina* illustrés du sucre, de la coriandre, de l'huile d'olive, de l'huile d'amande, des câpres, ou encore de la réglisse. Les usages que peuvent en faire les consommateurs sont à la limite entre la pharmacopée et l'alimentation. On peut utiliser ces produits pour se soigner comme pour le plaisir. Dans un traité de diététique comme celui-ci, il s'agit surtout de conserver sa bonne santé.

À travers la représentation de ces commerces, c'est toute une vision de la ville qui se dessine sous nos yeux. De petits détails situent la scène au cœur d'une cité à la fin du Moyen Âge. Une tour apparaît dans un coin, des arcades abritent le four d'un boulanger, les remparts servent à étendre le linge, des étals se dressent sur une place de marché. La ville figure en bonne place dans les enluminures représentant les échoppes.

¹⁰ D. JACQUART, F. MICHEAU, *La médecine arabe et l'Occident médiévale...*, p. 211.

¹¹ *Ibidem*.

¹² R. SCHMITZ, « Apotheke, Apotheker », dans *Lexicon des Mittelalters*, t. 1, Munich-Zurich, 1980, col. 794-801, cité par D. JACQUART, F. MICHEAU, *La médecine arabe et l'Occident médiévale...*, p. 211.

Ces images retracent tout un train de vie urbain, et montrent comment les contemporains percevaient la ville et ses métiers, avec, bien sûr une pointe d'idéalisation. Les images sont nettes, les comptoirs des bouchers sont étrangement propres, les tabliers de boulangers sont immaculés, et les jeunes vendeuses sont remarquablement bien habillées. Cependant, la ville est bien là, peuplée, vivante, abritant toute une activité commerciale nécessaire à la vie de tous les jours.

Certaines images étonnent. On croisera, sur certaines images, des gazelles, des chameaux, ou même des autruches. Ce point soulève la question des échanges entre l'Orient et l'Occident au temps des Visconti à Milan, et fait communiquer entre elles l'œuvre originale d'Ibn Butlān, et son adaptation par des artistes lombards à la fin du Moyen Âge. Milan n'est certes pas une grande puissance maritime contrôlant le commerce méditerranéen, mais la domination de Gian Galeazzo Visconti, qui se fait nommer duc, de Milan en 1385 et de Lombardie en 1395, s'étend sur l'Italie du Nord, englobant Gênes, et touchant les possessions vénitiennes¹³. Les produits orientaux et méditerranéens mentionnés dans les *Tacuina* illustrés peuvent provenir de ces plaques tournantes du commerce en Méditerranée à la fin du Moyen Âge¹⁴.

C'est dans la représentation de ces produits que la question de l'image devient vraiment intéressante : les manuscrits divergent sur ce point, on remarque l'artiste qui a travaillé à partir d'un manuscrit existant, et on peut en soupçonner un autre d'avoir étudié l'animal de près. Mais toutes ces suppositions restent délicates à confirmer, puisqu'il faudrait trouver quel manuscrit, extérieur ou non aux *Tacuina sanitatis*, aurait pu servir de modèle. Cela nous amène à la chronologie des manuscrits, difficile à établir. Nous avons tenté un classement chronologique des manuscrits, d'après quelques similitudes qui pourraient amener à penser que tel *Tacuinum* a servi de modèle aux autres, mais tout cela reste hypothétique.

Il nous reste, enfin, à évoquer les commanditaires de ces manuscrits, tous issus de la classe aisée et dominante. Ont-ils imposé leur propre regard sur la ville et ses commerçants, ou bien ont-ils laissé l'entière liberté à leurs artistes ? La question, si elle ne trouve pas à l'heure actuelle de réponse définitive, doit être posée pour comprendre la représentation de la ville et de ses métiers dans ce groupe de manuscrits. Est-on dans une représentation réaliste de l'activité de boutique, ou dans la figuration fantasmée et imaginaire du métier de commerçant ? Ces images nous apprennent-elles quelques

¹³ S. ROUX, *Le monde des villes au Moyen Âge, XI^e-XV^e siècle*, M. BALARD (dir.), Paris, Hachette, 2004., p. 128.

¹⁴ M. BALARD, *La Méditerranée médiévale. Espaces, itinéraires, comptoirs*, Paris, Éditions A. et J. Picard, 2006, p. 27.

réalités des activités urbaines, ou bien ne sont-elles que le fruit de l'imagination et de l'inspiration des artistes ?

À travers les images des *Tacuina sanitatis*, nous allons tenter de comprendre les métiers représentés, la vie en ville et la représentation de la cité à travers le regard des contemporains.

Tout d'abord, nous allons revenir sur le texte original qui a donné naissance à ces manuscrits enluminés, le *Taqwin as-sihha* du médecin Ibn Butlān, actif à Bagdad au XI^e siècle, et nous allons examiner chacun des manuscrits enluminés, en tentant des rapprochements entre eux. Puis, nous porterons notre étude sur la représentation des commerces et des commerçants au cœur d'une ville, à travers la vente de produits « locaux », que l'on peut trouver facilement en Occident à la fin du Moyen Âge. Enfin, nous tenterons de relier le texte original aux enluminures du XIV^e et XV^e siècle par la médiation des images de produits orientaux et méditerranéens : ces produits, bien connus du médecin de Bagdad, étaient-ils familiers aux enlumineurs d'Italie et d'Allemagne de la fin du Moyen Âge ?

L'ouvrage d'Ibn Butlān et les manuscrits occidentaux illustrés

LE TACUINUM SANITATIS EN SON TEMPS

Œuvre de langue arabe d'un médecin chrétien de Bagdad du XI^e, ce traité a connu un grand succès en Occident aux XIV^e et XV^e siècles. Il convient néanmoins de remettre l'œuvre dans son contexte, pour comprendre son succès : sa forme particulière, en tables et non en textes, sa traduction rapide et sa diffusion en Occident, notamment sous la forme de manuscrits richement enluminés ont permis de faire connaître l'œuvre d'Ibn Butlān. Cependant, le texte original a voyagé à travers le temps de manière plus ou moins abrégé, recopié en arabe ou traduit en latin ou en langues vernaculaires. Les *Tacuina sanitatis* illustrés ne reprennent pas entièrement le texte d'Ibn Butlān, aucun ne reprend en entier les deux-cent-quatre-vingt articles de l'œuvre originale, et ils n'ont gardé la plupart du temps que cinq à six rubriques pour expliquer chaque notice. Au vu de ces modifications, que reste-t-il réellement du traité du médecin de Bagdad ?

L'attribution du texte: d'Albucassem à Ibn Butlān

Le texte original a longtemps posé des problèmes d'attribution. En effet, dans cinq de nos versions illustrées, les manuscrits diffèrent sur l'orthographe de l'auteur. « *Ellbochasim de baldach* » pour le manuscrit de Vienne, qui se trouve sous la forme « *Albulkasem de Baldach* » dans la nal. 1673, « *Albullasem de baldak* » dans celui de Liège, « *Elbocasim de baldach* » dans le manuscrit latin 9333 de Paris, jusqu'à se transformer en « *Ububchasym de Baldach* » dans le manuscrit de la Casanatense¹⁵. On peut légitimement comprendre que de telles disparités ont pu entraîner quelques confusions. Ainsi, E. Dognée, dans son étude du manuscrit de Liège¹⁶, analyse le nom présent sur le folio 1, et l'identifie, non sans raison, à un auteur arabe. Il concentre ensuite son étude sur les aliments décrits dans le texte, et en déduit qu'ils proviennent des régions méditerranéennes, notamment des royaumes arabes d'Andalousie, à cause de la présence de viandes « exotiques », telles que la chair de chameau (f. 44) ou de gazelle (f. 45v). Ces royaumes sont en effet en relation directe avec l'Afrique toute proche.

¹⁵ Pour les manuscrits de Liège, Rome, Vienne et la nal. 1673, voir L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook, Tacuinum sanitatis*, O. RATTI, A. WESTBROOK (trad.), New York, George Braziller, 1976, p. 10.

¹⁶ E. M. O. DOGNÉE, « Un manuscrit inédit d'origine cordouane... », p. 399-461.

Dognée, en suivant l'avis de J. von Schlosser¹⁷, croit identifier dans l'auteur du manuscrit le médecin et chirurgien arabe Khalaf ben Abbas abou l' Cacem, dit Albucassis sous sa forme latinisée. Ce médecin aurait rédigé l'œuvre vers 1085, à Medinet az Zahrah, près de Cordoue.

Cependant, dès 1896, L. Delisle¹⁸ attribue le texte original du *Tacuinum sanitatis* à « *Aboul Hassan el-Mokhtar ben Assan ben Abdoun ben Sadoun ben Bothlan* », dit Eben Bothlan, ou Ibn Butlān. À partir de là, tous les auteurs s'accordent à voir en l'auteur du *Tacuinum sanitatis* le médecin de Bagdad, même si les manuscrits illustrés ne présentent qu'une version tronquée, très éloignée du texte du *Taqwīn al-Sihha*¹⁹.

Toutefois, on remarque encore de nos jours quelques attributions erronées du *Tacuinum sanitatis*. Par exemple, dans le livre de S. Cassagnes-Brouquet, *Les métiers au Moyen Âge*²⁰, quelques enluminures des *Tacuina* de Paris servent à illustrer les textes de l'auteur: boulanger au travail, tailleur. Mais les légendes indiquent l'auteur du texte comme étant Albucassis.

L'auteur et son œuvre: composition du texte

Le *Tacuinum sanitatis* latin provient en grande partie de l'œuvre du médecin Ibn Butlān, le *Taqwīn as-sihha*. Les principales sources qui nous permettent de connaître la vie de ce médecin chrétien proviennent de deux ouvrages, *Tārīkh al-Hukamā* (*Histoire des hommes savants*) de l'historien égyptien Ibn al-Qiftī (1172/567-1248/645), et *'Uyūn al-Anbā* (*Vies de médecins*) d'Ibn Abī Usaybi'ā, médecin et historien du XIII^e siècle de la médecine de Damas²¹.

Abū al-Hasan al-Mukhtār Ibn al-Hasan Ibn 'Abdūn Ibn Sa'dūn Ibn Butlān, dit Ibn Butlān, serait né dans les quartiers chrétiens de Bagdad au début du XI^e siècle. Il étudie la médecine et la philosophie, notamment chez le philosophe et médecin Ibn al-Tayyib, qui le considérait comme son disciple préféré²². Il quitte sa ville natale en mars 1049/440 pour un voyage qui doit le conduire au Caire, afin de rencontrer son grand rival, le médecin égyptien 'Alī Ibn Ridwān (998/387-1061/452). Ce voyage nous est connu par

¹⁷ Résumé de son article dans L. DELISLE, «*Tacuinum sanitatis in medicina. Ein veronensisches Bilderbuch und die höfische Kunst des XIV. Jahrhunderts.* Von Julius von Scholsser [Vienne, 1895]. Grand in-4° de 88 pages avec 13 planches et des gravures dans le texte », *Journal des Savants*, 1896, p. 518-540.

¹⁸ *Ibidem*

¹⁹ H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Şihha (Tacuinum sanitatis) d'Ibn Butlān : un traité médical du XI^e siècle histoire du texte, édition critique, traduction, commentaire*, Louvain, Peeters, 1990, p. 44.

²⁰ S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge*, Rennes, Éditions Ouest-France, 2008.

²¹ Sources étudiées notamment par H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Şihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 9.

²² Voir J.-M. FIEY, *Chrétiens syriaques sous les abbassides, surtout à Bagdad (749-1258)*, Louvain, Secrétariat du CorpusSCO, 1980, p. 196.

une lettre que Ibn Butlān a envoyée à l'historien Hilāl al-Sābī, et citée par al-Qifti dans son livre. Le médecin chrétien traverse de nombreuses villes, Rahba, Alep, Antioche, Laodicée (Lattakieh), Jaffa et arrive au Caire en 1049/440. La dispute entre les deux médecins est très violente. Ibn Abī Usaybi'ā affirme que les deux hommes échangeaient une correspondance peu amicale, bien avant cette confrontation²³. La querelle serait partie d'un point de détail insignifiant²⁴, pour déboucher sur une véritable « guerre » de savants, pour déterminer lequel des deux était le plus instruit en matière de savoirs grecs²⁵. Ibn Abī Usaybi'ā tranche le débat : pour lui, Ibn Butlān est plus cultivé que son adversaire en ce qui concerne les œuvres grecques, mais Ibn Ridwān possède les connaissances scientifiques et est beaucoup plus expert en pratique médicale²⁶. Le médecin chrétien quitte Le Caire en 1054/445, et se rend à Constantinople, pour y soigner et étudier une épidémie de peste, qui se répandra au Moyen Orient jusqu'en 1062/453. Il y reste une année, puis regagne Antioche, où il finit ses jours dans un monastère. Il meurt vers 1063/454.

Outre le *Taqwin as-sihha*, Ibn Butlān est l'auteur d'une œuvre extrêmement variée, qui comprend des traités de médecine, divers ouvrages sur sa controverse avec Ibn Ridwān, une introduction à la médecine de Galien, des satires sur les médecins et sur les prêtres, et un traité sur la manière de bien choisir et acheter des esclaves²⁷.

Le *Taqwin as-sihha*, traduit en *Tables de santé*, notamment par H. Elkhadem, ou encore *Almanach de santé* pour D. Jacquart et F. Micheau²⁸, se compose à l'origine de quarante tables qui présentent deux-cent-quatre-vingt articles, plus ou moins répartis selon leurs genres: les fruits, les grains et les pains, les légumes, assaisonnements et marinades, les produits laitiers et les œufs, les viandes, gibier et abats, le poisson, les plats cuisinés, les pâtisseries, les eaux, les vins, les akènes, les produits de soin et de beauté, les massages, le sommeil et la veille, le sport, le mouvement et le repos, les parfums et les aromates, les vêtements, les états psychiques, les saisons, les vents, les climats, les appartements d'été et d'hiver²⁹. Ces articles sont classés selon le modèle des *sex res non naturales* de Galien³⁰, les six choses non naturelles qui régulent les choses naturelles, le corps, et qui sont regroupées ici sous forme de tables: on y retrouve

²³ H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuīni Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 10.

²⁴ À propos de savoir si le poussin est plus chaud ou froid qu'un autre oisillon, d'après H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuīni Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 10.

²⁵ D'après D. JACQUART, F. MICHEAU, *La médecine arabe...*, p. 233.

²⁶ H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuīni Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 10.

²⁷ H. ELKHADEM établit la bibliographie complète du médecin dans son ouvrage *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuīni Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 11-13.

²⁸ D. JACQUART, F. MICHEAU, *La médecine arabe...*, p. 210.

²⁹ Les tables du texte original sont présentées dans H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuīni Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 15-16.

³⁰ P. G. SOTRES, « Les régimes de santé », dans *Histoire de la pensée médicale en Occident, Tome I Antiquité et Moyen -âge*, GREMK M. D. (dir.), Paris, Éditions du Seuil, 1995, 4 tomes, p.264.

l'alimentation et la boisson, l'environnement et l'air, le mouvement et le repos, la veille et le rêve, les affections de l'âme, et les sécrétions et les excréments. Nos *Tacuina* enluminés offrent une plus large part à l'alimentation et à la boisson, quelques illustrations sont consacrées à l'environnement (avec les saisons, les vents et les climats), trois ou quatre enluminures nous montrent les troubles du sommeil (insomnie, rêve, parler en dormant, etc.), certaines sont consacrées au mouvement (la lutte, l'équitation, ...), d'autres aux états de l'homme (la colère, la honte, la joie,...). Une seule peinture de nos *Tacuina* montre une forme d'excrétion: le vomissement, représenté dans tous nos manuscrits³¹, sauf celui de Rouen. Pour chacun des articles, quinze colonnes indiquent le numéro de l'article, son nom, sa nature, son degré, la meilleure variété, son utilité, sa nocivité, le moyen de neutraliser la nocivité, l'effet produit, l'utilité en fonction du tempérament de la personne, de son âge, de la saison et de la situation géographique du pays, le nom des autorités auxquelles l'auteur se réfère, et sa propre opinion sur cet article³².

Le texte latin de notre corpus ne retient globalement que six colonnes, à savoir: le nom, la nature, la meilleure variété, l'utilité, la nocivité et le retrait de la nocivité³³. Cette amputation du texte sert surtout à une lecture rapide, qui permet de comprendre en un seul coup d'œil ce dont il est question, et de laisser toute sa place à l'illustration.

La traduction du texte en latin

L'ouvrage d'Ibn Butlān est rapidement connu en Occident. Mais plusieurs hypothèses concernant sa traduction circulent. En 1892, E. Dognée³⁴ croit reconnaître dans l'écriture du manuscrit de Liège la main d'un copiste espagnol, plus précisément andalou. Il aurait copié et traduit en latin vers 1415 un ouvrage écrit en arabe par le médecin Allbulasem. Cette hypothèse est rejetée dès 1896 par L. Delisle³⁵, qui compare la nal. 1673 de Paris et le codex de Vienne. Il reprend l'hypothèse de L. Leclerc³⁶, d'une traduction qui aurait été opérée en Sicile, pour Charles d'Anjou, par le juif Faradj ben Salem, dit Ferraguth ou Farraguthus dans les textes, à la fin du XIII^e siècle. Mais L.

³¹ *Vomitus*, f. 99v du ms. de Vienne, Tav. 192 du ms. de Rome, f. 89 de la nal. 1673, f. 67 du ms. de Liège et f. 96v du ms. lat. 9333.

³² H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Ṣihha (Tacuinum sanitatis) d'Ibn Buṭlān...*, p. 14.

³³ H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Ṣihha (Tacuinum sanitatis) d'Ibn Buṭlān...*, p. 44.

³⁴ Voir son article E. M. O. DOGNÉE, « Un manuscrit inédit d'origine cordouane »..., p. 399-461.

³⁵ L. DELISLE, « *Tacuinum sanitatis in medicina...* », p. 518-540.

³⁶ L. LECLERC, *Histoire de la médecine arabe*, Paris, E. Leroux, 1876, cité par C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991, p. 19.

Delisle n'insiste pas sur cette possibilité, il se contente de la citer sans l'appuyer, en remarquant quelques libertés de traduction par rapport à l'original en arabe. Cependant, cette hypothèse est reprise et appuyée par E. Wickersheimer³⁷, en 1950. Il compare les deux hypothèses qui circulent alors: le manuscrit aurait pu être traduit par l'italien Gérard de Crémone, le grand traducteur de Tolède au XII^e siècle. Cette hypothèse est séduisante, Gérard de Crémone est l'auteur de nombreuses traductions d'auteurs arabes, comme Albucassis ou Avicenne, et elle confirmerait la piste espagnole. Cependant, la supposition d'une traduction sicilienne s'affirme: E. Wickersheimer compare la traduction du *Tacuinum sanitatis* avec une autre traduction de Ferraguth à partir d'un manuscrit de Ibn Djezla, médecin de Bagdad postérieur à Ibn Butlān, et dont le traducteur juif a transcrit le titre par *Tacuinus aegritudinum (Tableau des maladies)*³⁸. Mais une inscription sur l'incipit d'un manuscrit non illustré du *Tacuinum sanitatis*, conservé à la Bibliothèque San Marco de Venise, sous la cote manuscrit latin 315, précise que la traduction a été commise à la cour du roi Mandred: « *Incipit liber Tacuini translatus de arabico in latinum in curia illustrissimi regis Manfredi, scientie amatoris* »³⁹. Toutefois, ce manuscrit vénitien du XV^e siècle est le seul à mentionner explicitement la date et le lieu de la traduction, et est fort éloigné dans le temps de la Sicile de Manfred. Dans les années 1960-1980, les spécialistes se partagent sur l'attribution de la traduction latine. J. Gobeaux-Thonet en 1969⁴⁰ soutient l'hypothèse d'une traduction effectuée par Ferraguth pour le compte de Charles d'Anjou. En 1976, L. Cogliati Arano⁴¹, au contraire, ne mentionne pas cette hypothèse, mais cite uniquement les hypothèses concernant Gérard de Crémone et d'une traduction effectuée sous le règne de Manfred, s'appuyant sur l'inscription du manuscrit de Venise. Puis, l'hypothèse de la traduction sicilienne s'affirme, pour être reprise quasiment à l'unanimité par les historiens. Le catalogue de l'exposition *Dix siècles d'enluminures italiennes (VI^e-XVI^e siècles)*⁴² à la Bibliothèque nationale de France, en 1984, ne retient que l'hypothèse d'une diffusion de l'œuvre d'Ibn Butlān par le biais de la Sicile, d'après une traduction réalisée sous le règne de Manfred. H. Elkhadem⁴³ est le seul à reprendre les trois hypothèses, en rejetant catégoriquement celle qui propose une traduction dès le XII^e siècle, par la plume

³⁷ E. WICKERSHEIMER, « Les *Tacuini sanitatis* et leur traduction allemande par Michel Herr », *Bibliothèque d'Humanisme et de Renaissance*, 12 (1950), p. 85-95.

³⁸ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 19.

³⁹ Inscription retranscrite dans C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 19, que l'on peut traduire par « Incipit du livre *Tacuinum* traduit de l'arabe en latin à la cour du très illustre roi Manfred, amoureux des sciences ».

⁴⁰ J. GOBEAUX-THONET, « Un manuscrit inédit du *Tacuinum sanitatis in medicina* d'Ibn Butlan conservé à la Bibliothèque de l'Université de Liège », *Scriptorium*, XXIII, 1969, p. 101-107.

⁴¹ L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 11.

⁴² F. AVRIL, M.-T. GOUSSET, M. PASTOUREAU, et Y. ZALUSKA, « *Tacuinum sanitatis* », dans *Dix siècles d'enluminures italiennes (VI^e-XVI^e siècles)*, Paris, 1984, p. 100-101.

⁴³ H. ELKHADDEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 43.

de Gérard de Crémone. Un manuscrit du début du XV^e siècle vient appuyer l'hypothèse d'une traduction effectuée par Ferragut, le manuscrit Vendôme 233, qui affirme que « Magister Faragius » l'aurait traduit pour le compte du roi Charles d'Anjou⁴⁴. Mais, d'après C. Opsomer⁴⁵, ce manuscrit contiendrait, non pas la traduction de l'œuvre d'Ibn Butlān, mais le *Tacuinus aegritudinum* d'Ibn Djezla. Seul l'incipit serait bien un extrait du *Tacuinum sanitatis*.

Si nous ne connaissons pas le nom du traducteur, nous savons néanmoins que la traduction latine est connue dès la moitié du XIII^e siècle en Sicile⁴⁶, puis en Italie, pour se diffuser en Occident. Les premières citations de l'œuvre d'Ibn Butlān apparaissent dans les textes à partir du XIV^e siècle⁴⁷. Un certain nombre de manuscrits non illustrés et traduits en latin indique un réel succès de l'œuvre d'Ibn Butlān. L. G. Ballester en cite dix-sept⁴⁸, dont le Vendôme 233 et le ms. 315 de la Bibliothèque San Marco de Venise, le ms. latin 15362 et le ms. latin 10264, conservés à la Bnf, et le *Tacuinum sanitatis*, inclus dans le Paneth Codex, conservé à la Yale Medical Library⁴⁹.

LE TACUINUM SANITATIS AUX XIV^e ET XV^e SIÈCLES

Par le nombre de copies illustrées et non illustrées, dont il nous reste seize manuscrits en langue arabe⁵⁰ et dix-sept en latin⁵¹, que l'on compte du *Tacuinum sanitatis*, nous pouvons remarquer que ce traité connaît un grand succès très tôt dans le monde oriental⁵². En Occident, ce succès est certain dès le XIV^e siècle⁵³. Les versions illustrées témoignent du milieu qui s'intéresse alors aux régimes de santé : l'aristocratie lettrée cultive un goût tout particulier pour les régimes de santé, notamment après le mouvement encyclopédique développé au XIII^e siècle⁵⁴. La médecine et la santé intéressent désormais l'homme cultivé, et les hommes de haut rang se font rédiger des régimes de santé personnalisés⁵⁵.

⁴⁴ H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 43.

⁴⁵ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 19.

⁴⁶ H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 43.

⁴⁷ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 19.

⁴⁸ Cité par H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 43.

⁴⁹ Ces manuscrits sont cités par J. GOBEAUX-THONET, « Un manuscrit inédit du *Tacuinum sanitatis in medicina...* », p. 101-107.

⁵⁰ M. AUBERT, « Elkhadem (Hosam). *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān : un traité médical du XI^e siècle. Histoire du texte, Édition critique, Traduction, Commentaire* », *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, 71 (1993), p. 1109-1110.

⁵¹ H. ELKHADEM, *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 43.

⁵² M. AUBERT, « Elkhadem (Hosam). *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān...* », p. 1109-1110.

⁵³ M. NICLOUD, *Les régimes de santé au Moyen âge...*, p. 58.

⁵⁴ D. JACQUART, « La scolastique médicale », dans *Histoire de la pensée médicale en Occident, Tome I Antiquité et Moyen Âge*, GREMK M. D. (dir.), Paris, Éditions du Seuil, 1995, 4 tomes, p. 209.

⁵⁵ P. G. SOTRES, « Les régimes de santé » ..., p. 264.

Présentation du corpus d'étude

Le corpus d'étude se compose de six manuscrits, tous très proches dans leur composition et dans leur mode de présentation. Il s'agit de deux manuscrits conservés à la Bibliothèque nationale de France, la nouvelle acquisition latine 1673, et le manuscrit latin 9333, dont les images sont numérisées sur le site mandragore.bnf.fr; une version est conservée à la Bibliothèque nationale d'Autriche, le codex Vindobonensis series Nova 2466⁵⁶. Le manuscrit 4182 de la Biblioteca Casanatense de Rome, s'il porte un titre sensiblement différent (*Theatrum sanitatis*, et non *Tacuinum*), est loin d'être étranger à ces versions occidentales du traité d'hygiène d'Ibn Butlān. Il est très proche, par sa composition et par sa facture, du *Tacuinum sanitatis* de Vienne. Le manuscrit 1041 de la Bibliothèque de l'Université de Liège, abondamment étudié par Carmélia Opsomer-Halleux⁵⁷, diffère de par ses dessins, peu colorés par rapport aux autres manuscrits, mais la précision des sujets représentés, et la proximité de certaines représentations avec d'autres versions du *Tacuinum sanitatis* ne permettaient pas d'exclure ce manuscrit du corpus d'étude.

Le manuscrit 3054 de Rouen, bien qu'inclus dans cette étude, ne nous apporte que peu de renseignements dans le cadre de notre sujet. En effet, comme il sera développé plus bas, ce manuscrit contient peu d'images, car beaucoup n'ont pas été réalisées. De plus, il n'y a qu'une illustration de « boutique » qui puisse nous intéresser : *Panis rizon*, « Pain de riz », au f. 35v, mais qui apparaît beaucoup moins développée que dans les autres versions du *Tacuinum sanitatis*.

M. Nicoud⁵⁸ place ces cinq premiers manuscrits et le ms. lat. 9333 de la Bnf dans une première famille, celle des *Tacuina* illustrés originels. Un second groupe de manuscrits illustrés, originaires d'Italie septentrionale voire subalpine et datant de la fin du XV^e siècle, n'a pas été pris en compte dans cette étude. Leur mise en page est différente: souvent, chaque page abrite deux enluminures, beaucoup moins riches que celles des premiers *Tacuina* illustrés⁵⁹. Le texte, en italien, mélange des lignes d'Ibn Butlān avec des extraits provenant d'autres herbiers⁶⁰. Giovanni Cadamosto da Lodi, médecin de Borso d'Este, commanditaire serait à l'origine de ces versions.

⁵⁶ Reproduit intégralement dans D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*

⁵⁷ C. OPSOMER-HALLEUX, *L'art de vivre en santé...*, qui reproduit l'intégralité du manuscrit. Voir également C. OPSOMER-HALLEUX « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire: à propos des *Tacuina Sanitatis* illustrés », dans *La collaboration dans la production de l'écrit médiéval. Actes du XIII^e colloque du Comité international de paléographie latine (Weingarten, 22-25 septembre 2000)* p. 183-192.

⁵⁸ M. NICOUD, *Les régimes de santé au Moyen Âge...*, p. 480.

⁵⁹ M. NICOUD, *Les régimes de santé au Moyen Âge...*, p. 481.

⁶⁰ *Ibidem*.

L'un d'entre eux, le codex Granatensis C 67 conservé à la Bibliothèque Universitaire de Grenade⁶¹, diffère des manuscrits de ce groupe par ses enluminures. Tout d'abord, ce manuscrit n'est pas complet, c'est une compilation qui mélange un fragment du *Tacuinum sanitatis* avec des parties du *De Natura rerum* de Thomas de Cantimpré, à savoir la fin du livre III, les livres complets IV à IX et des fragments des livres X à XII. La partie du *Tacuinum sanitatis* commence à partir du f. 82 (p. 163), jusqu'à la fin du manuscrit, au f. 116. Cette partie ne retient que quelques articles sur les plantes et les arbres. Ils sont le prétexte pour représenter quelques scènes de la vie rurale et des jardins : jeux de plein air, cueillettes des fruits entre nobles dames, scènes de galanterie (voire grivoises), travaux des paysans. Mais aucune de ces enluminures ne ressemblent à celles des autres versions occidentales du *Tacuinum sanitatis*. Le style même de la représentation est très différent : les dessins sont beaucoup plus détaillés, les arrière-plans sont occupés par des collines, des châteaux surélevés sur des monticules, des forêts lointaines. De plus, aucune de ces illustrations ne concerne notre sujet : les peintures ne figurent que des scènes en plein air, les boutiques ne sont pas représentées.

Les autres manuscrits sont des traductions du *Tacuinum sanitatis* en langue italienne, opérée par Giovanni Cardamosto da Lodi, dont il subsiste quatre manuscrits: le manuscrit italien 1108 de la BnF⁶², le codex 2396 et le codex 5264 de la Bibliothèque nationale d'Autriche, et le manuscrit Spencer 65 de la New York Public Library⁶³. Ces manuscrits⁶⁴, intitulés *Libro de componere herbe et fructi*, se composent à peu près de la même manière, à savoir deux articles par page, avec les illustrations appropriées. Ces manuscrits seraient plus récents que nos versions du *Tacuinum sanitatis*, réalisés entre 1460 et 1482⁶⁵. D'après B. Laurioux⁶⁶, le manuscrit de Vienne est explicitement dédié à Borso d'Este, duc de Ferrare de 1450 à 1471, ce qui permet de situer géographiquement le lieu de production de ces manuscrits. En revanche, C. Opsomer⁶⁷ explique que ce manuscrit aurait été destiné à un lecteur plus modeste, un apothicaire, Bartholomeo de Bonsignori d'Arcole. Il contiendrait un résumé du *Tacuinum sanitatis*, du feuillet 81 à 117, reprenant cent-cinquante-cinq articles d'aliments, illustrés par cent-quarante-six miniatures. Le style serait véronais ou vénitien. Mais si les *codices* de Vienne ne sont

⁶¹ Visible sur le site adrastea.ugr.es > Buscar > Codex C 67. Également reproduit en intégralité dans L. G. BALLESTER, "De natura rerum" (lib. IV-XII), por Thomas de Cantimpré. *Tacuinum sanitatis, Codice C-67 (Fols. 2 v-116 r) de la Biblioteca universitaria de Granada*, Grenade, Universidad de Granada, 1974 (2 volumes).

⁶² Visible sur le site mandragore.bnf.fr > Recherche > Cote > Italien 1108

⁶³ Visible sur le site digitalgallery.nypl.org > Search > Tacuinum sanitatis

⁶⁴ Cités par B. Laurioux, « Carmélia Opsomer, *L'art de vivre en santé. Images et recettes du Moyen Âge. Le Tacuinum Sanitatis* », *Médiévales*, vol. 12, n° 25, 1993, p. 134-137.

⁶⁵ C. Opsomer date la composition du manuscrit 5264 de Vienne autour de 1482. Voir C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 24.

⁶⁶ B. LAURIOUX, « Carmélia Opsomer, *L'art de vivre en santé...* », p. 134-137.

⁶⁷ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 24.

pas accessibles, car non édités et non numérisés, ceux de New York et de Paris peuvent être comparés: les enluminures se ressemblent fortement. Ainsi, le f. 72v du manuscrit de New York est très fortement semblable au f. 57v de celui Paris, sur la fabrication du fromage. Deux enluminures par page, inversées selon le manuscrit: celui de Paris place la fabrication du fromage frais en haut à gauche de la page, et la fabrication du fromage vieux en bas à droite, avec les textes appropriés, alors que celui de New York dispose la fabrication du fromage vieux en haut à droite de la page, et la fabrication du fromage frais en bas à gauche, les textes occupant les espaces laissés vides. On peut remarquer une forte ressemblance dans la représentation de la fabrication du fromage frais: un homme sur une table maintient le fromage pressé dans un cercle de bois, et fait s'écouler le petit lait qui tombe dans un récipient sous la table, pour le plus grand bonheur d'un petit chien noir et blanc. Ces deux images ont visiblement été inspirées l'une par l'autre, mais également des autres versions latines du *Tacuinum sanitatis*. Ainsi, le f. 58v de la nouvelle acquisition latine 1673 et le f. 58 du manuscrit latin 9333 de la Bnf, de même que la tav. 113 du manuscrit 4182 de la Bibliothèque Casanatense de Rome et le f. 60 du codex Vindobonensis 2644 de Vienne présentent tous le même type d'image: un homme (ou une femme, dans le cas du manuscrit latin 9333) pressant le fromage, le petit lait s'écoule sous la table, dans un récipient que lape un chien. Seul le manuscrit de Liège nous présente une version différente de cette illustration, en nous montrant un fromager dans sa boutique (f. 39v). Ce petit exemple démontre que les manuscrits en italien du *Tacuinum sanitatis* s'inspirent fortement des *Tacuina* illustrés. Mais quel exemplaire enluminé aurait pu servir de modèle aux autres?

Cette question se pose également pour les manuscrits latins illustrés. L'étude comparative de ce petit exemple permet de voir que tous les manuscrits s'inspirent d'un même modèle, soit perdu, soit l'un de ces exemplaires; ou bien, il est possible que ces manuscrits se soient copiés les uns les autres, sans connaître les autres versions. Comme nous le verrons plus loin, ces manuscrits, au vu de leurs enluminures, peuvent se regrouper par famille: un premier groupe rassemblerait le ms. lat. 9333, et les manuscrits de Vienne et de Rome. Le second groupe réunirait la nal. 1673 et le *Tacuinum* de Liège.

Les versions lombardes

Cinq de nos six manuscrits proviennent d'un foyer commun, l'Italie du nord. Nous allons tenter de les présenter du plus ancien au plus récent, bien qu'ils soient très proches par la date de leur composition, et que les spécialistes ne s'accordent pas toujours sur la date et le lieu de leur réalisation.

La Nouvelle Acquisition Latine 1673

La Nouvelle Acquisition Latine 1673 est considérée par les spécialistes comme le plus ancien des *Tacuina* occidentaux⁶⁸. Ce manuscrit rentre dans les collections de la Bibliothèque nationale de France en 1891⁶⁹. Deux notes sur la première page du manuscrit nous renseignent quelque peu sur son histoire. Selon la première note en allemand, postérieure d'une soixantaine d'années au manuscrit⁷⁰, il aurait appartenu à Verde Visconti, fille du duc de Milan Bernabò Visconti et de Regina della Scala, et épouse de Léopold, duc d'Autriche et comte de Tyrol. On pourrait penser, à tort, que ce manuscrit aurait été réalisé à l'occasion du mariage de la fille du duc de Milan, en 1365. En effet, la date du mariage ne correspond pas avec le style de l'œuvre, du gothique tardif⁷¹, dont la date de composition se situerait entre 1380 et 1390⁷². V. Segre Rutz⁷³ suggère que le manuscrit aurait pu être offert à Verde lors de la venue à Pavie en 1400 de ses fils, Léopold, Ernest et Frédéric, pour la signature d'une loi quinquennale avec Gian Galeazzo Visconti, duc de Milan. Ce dernier a épousé la sœur de Verde, Caterina⁷⁴, ce qui renforce encore les liens entre l'Autriche et le duché de Milan. Verde meurt vers 1414, son époux en 1386. Ensuite, nous n'avons que peu d'informations concernant le parcours du manuscrit. La deuxième note, en arabe, nous apprend que le manuscrit a été apporté de Smyrne vers un autre lieu, peut-être Constantinople⁷⁵. L. Delisle pense que le manuscrit se serait très certainement arrêté en Bohême⁷⁶, au vu des gloses en tchèque sur

⁶⁸ Voir notamment C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 23 et L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 27.

⁶⁹ D'après L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 27.

⁷⁰ D'après l'abbé B. MERLETTE, *La médecine médiévale à travers les manuscrits de la Bibliothèque nationale*, GOURDON A., J.-C. SOURNIA (éd.), Paris, Bibliothèque nationale, 1982, p. 78.

⁷¹ L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 27.

⁷² L. DELISLE, « *Tacuinum sanitatis in medicina...* », p. 518-540, entre autres.

⁷³ V. SEGRE RUTZ, « *Il Tacuinum Sanitatis* di Verde Visconti e la miniatura milanese di fine Trecento », *Arte Cristiana*, 89 (2000), p. 375-390.

⁷⁴ C. HOENIGER, « The illuminated *Tacuinum sanitatis* manuscripts from northern Italy ca. 1380-1400 : sources, patrons, and the creation of a new pictorial genre », dans *Visualizing medieval medicine and natural history 1200-1550*, J. A. GIVENS, K. M. REED, A. TOUWAIDE, (éd.), Aldershot, Burlington, Ashgate, 2006, p. 51-82.

⁷⁵ B. MERLETTE, *La médecine médiévale...*, p. 78.

⁷⁶ L. DELISLE, « *Tacuinum sanitatis in medicina...* », p. 518-540.

plusieurs pages⁷⁷, d'une seule main et datant du XV^e siècle⁷⁸. En 1891, la Bibliothèque nationale le rachète aux libraires Techner, Leclerc et Cornuau⁷⁹.

Plusieurs artistes semblent s'être partagé les cahiers, peut-être travaillaient-ils en atelier⁸⁰. M.-T. Gousset et F. Avril distingue douze peintres qui se seraient réparti le travail d'une manière complexe: les illustrations auraient d'abord été dessinées par plusieurs artistes, avant d'être peintes par des enlumineurs plus ou moins talentueux. Les auteurs en définissent douze, dont le Maître du *Lancelot*⁸¹ et le Maître de *Guiron*⁸².

Le manuscrit 1041 de la Bibliothèque de l'Université de Liège

Ce manuscrit a abondamment été étudié, d'abord par E. Dognée⁸³, puis par J. Gobeaux-Thonet⁸⁴, et surtout par C. Opsomer-Halleux, qui a édité une reproduction des enluminures, agrémentée de commentaires⁸⁵. Le catalogue de la Bibliothèque de l'Université de Liège de 1875, réalisé par M. Grandjean, bibliothécaire-adjoint, mentionne la présence de ce manuscrit en ces termes, au numéro 887, parmi les inclassables⁸⁶:

« *Albullasem de Baldac filius Habdi medici, composuit hoc librum*. Tel est le titre inscrit au premier feuillet de ce manuscrit curieux. Il se compose de quatre-vingt-quatre feuillets en vélin, format in 4°, contenant cent soixante-six dessins, remplissant la page entière, et relatifs à des sujets bien divers. Au bas de chaque page, on a inscrit en quelques mots, et sous quatre rubriques identiques pour tous les sujets, ce qui est relatif au sujet dessiné. Ainsi la première page contient un figuier entouré de trois femmes occupées à cueillir des figues. Le texte contient en trois lignes la description sous les rubriques *Natura, Juvamentum, Nocumentum, Remotio nocumenti* »⁸⁷.

J. Fiess, bibliothécaire, dans le même catalogue, ajoute que ce manuscrit a été offert à la bibliothèque par un certain « feu M. Béthune »⁸⁸. C. Opsomer⁸⁹ a tenté

⁷⁷ Par exemple, f. 21v *Rucula*, ou encore f. 26 *Sparagus*.

⁷⁸ D'après l'abbé B. MERLETTE, *La médecine médiévale...*, p. 78

⁷⁹ *Manuscrits enluminés d'origine italienne, XIV^e siècle, Lombardie-Ligurie*. F. AVRIL, M.-T. GOUSSET, avec la collaboration de ANIEL J.-P., Paris, Bnf, 2005, p. 81.

⁸⁰ C'est l'avis de F. AVRIL et de M.-T. GOUSSET, *Manuscrits enluminés...*, p. 89.

⁸¹ Peintre du ms. fr. 343 de la Bnf. Voir F. MOLY, « Maestro del Lancelot », *Dizionario biografico dei miniatori italiani secoli IX-XVI*, M. BOLLATI (dir.), Milan, Sylvestre Bonnard, 2004, p. 542-543.

⁸² Peintre de la naf. 5243 de la Bnf.

⁸³ E. M. O. DOGNÉE, « Un manuscrit inédit... », p. 399-461.

⁸⁴ J. GOBEAUX-THONET, « Un manuscrit inédit du *Tacuinum sanitatis in medicina...* », p. 101-107.

⁸⁵ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*

⁸⁶ C. OPSOMER-HALLEUX, « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire... », p. 183-192.

⁸⁷ Cité par E. M. O. DOGNÉE, « Un manuscrit inédit... », p. 399-461.

⁸⁸ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 22.

⁸⁹ C. OPSOMER, « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire... », p. 183-192.

d'identifier le donateur: la Bibliothèque de l'Université de Liège est fondée en 1817, et le seul M. Béthune décédé à Liège entre 1817 et 1875 est Walthère Jean François Baudouin Béthune, négociant, né en 1800 et décédé le 8 octobre 1860. Son fils, Julien Léon Béthune (1836-1919) est l'un des fondateurs de la Société royale du Vieux Liège en 1894. Cependant, rien ne permet de savoir où W. Béthune aurait pu acquérir ce manuscrit. W. Béthune est l'époux de Virginie Fassin, née à Liège en 1800, de Jean-Joseph Fassin, négociant, et d'Anne-Marie Elias. C'est du côté de la famille de Mme Béthune que l'on trouve un bibliophile, Dieudonné-Edouard, né en 1798, professeur au Collège royal, puis à l'Athénée de Liège.

C. Opsomer-Halleux appuie l'hypothèse de J. Stiennon qui, dans une communication de 1962 présentée à la Société pour le Progrès des études philologiques et historiques, section Histoire⁹⁰, vise à démontrer que le *Tacuinum* de Liège serait le manuscrit personnel de Gian Galeazzo Visconti, qui aurait servi de modèle aux autres *Tacuina*. Dans son article⁹¹, C. Opsomer-Halleux avance quelques arguments. Tout d'abord, une notice, présente dans le texte original, n'est représentée dans aucun *Tacuinum* illustré, sauf dans celui de Liège: il s'agit de l'œuf d'autruche, « *ova austrum et grossa* », au f. 42. Alors que les autres *Tacuina* mentionnent des oeufs d'oie, « *ova anserum* », avec les illustrations adéquates, le manuscrit de Liège représente bien ces volatiles, avec une précision telle que l'on peut se demander où un enlumineur lombard du XIV^e siècle a pu voir cet oiseau. La réponse provient de Michele Savonarola, le médecin à la cour des Este en 1440, qui mentionne dans son *Libreto de tutte le cosse che se magnano*, vers 1450-1452, au chapitre neuf, le goût de Gian Galeazzo pour les œufs d'autruche. Le duc de Milan, en effet, faisait élever des autruches à sa cour pour leurs œufs. Autre argument avancé par C. Opsomer-Halleux, le duc de Milan serait lui-même représenté dans le manuscrit. Le personnage à barbiche des f. 3, 4, 6v et 7 serait le duc lui-même, entouré de jeunes femmes. On peut comparer avec son portrait, peint par Giovannino de Grassi⁹², et la ressemblance entre les deux hommes ne peut qu'appuyer cette hypothèse. Le *Tacuinum sanitatis* de Liège serait donc le manuscrit personnel de Gian Galeazzo, et les façons quelque peu grivoises dont il est représenté témoigneraient d'une grande complicité et intimité entre le commanditaire et l'artiste⁹³.

⁹⁰ Dont le résumé est disponible dans J. STIENNON, « Contribution à l'histoire des manuscrits de la Bibliothèque de Bourgogne. La provenance du *Tacuinum sanitatis* (ms. 1041 de la Bibliothèque de l'Université de Liège) », *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, 40 (1962), p. 1385.

⁹¹ C. OPSOMER-HALLEUX, « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire », p. 183-192.

⁹² Dans le ms. BR 397, f. 115, conservé à la Biblioteca nazionale de Florence.

⁹³ C. OPSOMER-HALLEUX, « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire... », p. 183-192.

L. Cogliati Arano⁹⁴ reconnaît également le travail de Giovannino de Grassi dans les dessins de l'ouvrage. Ce manuscrit a en effet la particularité, par rapport aux autres, de ne pas être entièrement peint: quelques touches de vert ou de rouge apparaissent quelquefois, mais dans l'ensemble le dessin, d'une très grande finesse, est l'élément principal de l'image. Autre particularité : le point de vue des dessins n'est jamais le même. Contrairement aux autres *Tacuina* qui placent le spectateur face à la scène, les enluminures du manuscrit de Liège promènent le lecteur dans la ville et dans les jardins, comme si le dessinateur avait croqué les dessins sur le vif⁹⁵.

En ce qui concerne l'histoire de ce manuscrit, C. Opsomer-Halleux⁹⁶ indique que le premier folio porte la mention « 1580/ *Mors et Vita*/ F. Damant ». Or, François Damant a été garde des bijoux de Philippe II de 1577 à 1596. Philippe II, fils de Charles Quint, a reçu de son père le duché de Milan en 1546, resté vacant après la mort de François II Sforza, en 1535. Puis, après l'abdication de son père en 1555, le prince d'Espagne monte sur le trône des Pays-Bas et du comté de Bourgogne. Il confie la bibliothèque de la famille de Bourgogne à François Damant en 1577. Ce dernier fait dresser un inventaire entre 1577 et 1579, dans lequel on retrouve ce manuscrit sous la mention : « *La vertu de plusieurs fruitz et herbes* couvert de velours bleu à cloux dorez », parmi les livres ayant appartenu à Marie de Hongrie (1505-1558). C. Opsomer-Halleux retrouve ensuite la mention de ce manuscrit dans les inventaires suivants, celui de 1597-1598, par Philippe Borluut⁹⁷, successeur de F. Damant, en 1614-1617, pour l'entrée en fonction d'Aubert le Mire⁹⁸, et l'inventaire de 1683 réalisé par T'Serstevens⁹⁹ signale « *Les vertus de plusieurs fruits et herbes*, ms. en parchemin avec figures dont les serrures et platines sont quittées ». Le manuscrit apparaît comme perdu après l'incendie de 1731, l'inventaire de P. G. E. Francquen signale « *Vertus des plantes* » parmi les ouvrages manquants. Puis, le manuscrit réapparaît à la Bibliothèque de l'Université de Liège, suite à un don d'un Monsieur Béthune.

⁹⁴ L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 15.

⁹⁵ J. GOBEAUX-THONET, « Un manuscrit inédit du *Tacuinum sanitatis...* », p. 101-107.

⁹⁶ C. OPSOMER-HALLEUX, « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire... », p. 183-192.

⁹⁷ Cinq cents Colbert 131, conservé à la Bnf.

⁹⁸ Deux exemplaires contemporains: l'un, le ms. 168, conservé aux Archives Départementales du Nord à Lille, l'autre, ms. fr. 5675, ancien Colbert 1451, conservé à la Bnf.

⁹⁹ Ms. II 3628, fol. 47, n°1176, BR de Belgique.

Le codex vindobonensis series nova 2644 de l'Österreichische Nationalbibliothek de Vienne

Pour les deux éditeurs de la reproduction en fac-similé de ce manuscrit, D. Poirion et C. Thomasset¹⁰⁰, ce manuscrit serait la première version à être illustrée, à la fin du XIV^e siècle. Son lieu de composition et son commanditaire sont encore incertains. J. von Schlosser¹⁰¹ attribue le blason présent au bas du f. 3v et aux quatre coins du f. 4 à la famille véronaise Cerruti, ce qui situerait le lieu de la composition du manuscrit en Vénétie. Cependant, G. Gérôla dément cette affirmation : le blason est proche de celui de la famille des Cerruti, mais ce n'est pas celui-là¹⁰². Le second blason, au f. 1, a été identifié par B. Kurth¹⁰³ comme étant celui de Georg de Liechtenstein, évêque de Trente, de 1390 à 1419¹⁰⁴. L. Cogliati Arano émet l'hypothèse que l'évêque est le commanditaire du manuscrit, réalisé après son élection à la tête de l'évêché de Trente¹⁰⁵. Dans le même temps, Georg de Liechtenstein fait réaliser des fresques à la Torre dell'Aquila à Trente, non loin du Castello del Buonconsiglio. Or, G. Fogolari¹⁰⁶ remarque un lien entre ces fresques représentant les travaux liés aux mois, et les saisons dépeintes dans le manuscrit de Vienne, quelques années avant que B. Kurth découvre que le blason sur le manuscrit est bien celui de Georg de Liechtenstein. Il est possible que l'évêque de Trente ait vu ou entendu parler du manuscrit de Verde Visconti, et que, d'après L. Cogliati Arano¹⁰⁷, il ait voulu lui aussi posséder un bel exemplaire enluminé. Pour autant, au vu des différences de facture entre le manuscrit de Vienne et la nal. 1673, il est fort possible que l'enlumineur n'ait pas eu le *Tacuinum sanitatis* de Verde Visconti entre les mains, et il faut également souligner que les rapports entre l'évêque de Trente et la cour d'Autriche n'étaient alors pas au beau fixe. Une autre hypothèse, cependant, vient contredire celle de L. Cogliati Arano et ses prédécesseurs. G. Barbieri, dans l'ouvrage de F. Unterkircher¹⁰⁸, identifie le blason des f. 3v et 4 comme étant celui des Speroni, une famille de Padoue. L'un d'entre eux, Alvarotto Speroni, a fait partie de l'ambassade à la cour de Gian Galeazzo Visconti à Milan, après l'occupation des Visconti de Vérone en 1387. C'est à cette occasion qu'il aurait reçu des cadeaux. La famille entretient d'autres

¹⁰⁰ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 7.

¹⁰¹ Voir le compte-rendu de L. DELISLE, « Tacuinum sanitatis in medicina... », p. 518-540.

¹⁰² Repris par D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 8.

¹⁰³ B. KURTH, « Ein Freskenzyklus im Adlerturm zu Trient », *Kunstgeschichtliches Jahrbuch der k.k. Zentralkommission für Denkmalpflege*, 5 (1911), p. 9-104, cité par C. HOENIGER, « The illuminated *Tacuinum sanitatis*... », p. 51-82.

¹⁰⁴ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 8.

¹⁰⁵ L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 33.

¹⁰⁶ G. FOGOLARI, « Il ciclo dei mesi nella torre dell'Aquila a Trento », *Tridentum*, VIII, 1905, p. 174-185. Repris par L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 33.

¹⁰⁷ L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 33-34.

¹⁰⁸ F. UNTERKIRCHER, G. BARBIERI, V. MARUCCI, *Tacuinum sanitatis in medicina. Codex Vindobonensis Series Nova 2644*, Rome, Salerno Editrice, 1986, 2 vol., p. 14-15.

liens avec la cour des Visconti : le fils d'Alvarotto, Pietro Speroni, enseigne à l'Université de Padoue, et a été reçu plusieurs fois à la cour de Gian Galeazzo¹⁰⁹. Le manuscrit aurait pu être donné comme cadeau à l'un ou à l'autre par Gian Galeazzo en personne. Mais nous ne savons pas comment il a pu se trouver dans la bibliothèque de Georg de Liechtenstein. Le *Tacuinum sanitatis* de Vienne appartient par la suite à Maximilien Ier d'Autriche, puis a été déposé dans le cabinet d'objets précieux de l'archiduc et prince de Tyrol Ferdinand, au château d'Ambre près d'Innsbruck¹¹⁰. En 1936, il est légué à l'Österreichische Nationalbibliothek de Vienne¹¹¹.

Le manuscrit 4182 de la Biblioteca Casanatense de Rome

Ce manuscrit diffère par son titre des autres versions enluminées du *Tacuinum sanitatis* : le *Theatrum sanitatis* de Rome est pourtant très proche des autres livres par sa composition, son texte, et également ses images. Mais il est sans doute le plus mystérieux. On ne connaît que peu de choses à son sujet. Sa date de réalisation est incertaine : L. Cogliati Arano¹¹² la situe à la fin du XIV^e siècle, d'après le style des peintures. Son rapport avec le *Tacuinum* de Vienne semble évident : les deux manuscrits se ressemblent beaucoup¹¹³, même si C. Opsomer remarque que le manuscrit de Rome est « moins personnalisé »¹¹⁴, avec moins de personnages et de notices particulières, ce qui complique les recherches quant à sa provenance. Pour C. Hoeniger¹¹⁵, les peintures du ms. 4182 de Rome apparaissent comme des versions simplifiées du codex de Vienne : les personnages sont moins nombreux, l'attention semble davantage portée sur la description d'une plante ou d'un champ. Composé de cent-sept feuillets, le manuscrit de Rome regroupe deux-cent-huit miniatures. Le site de la Biblioteca Casanatense de Rome où il est conservé¹¹⁶ cite comme enlumineur principal Giovannino de Grassi. Cependant, C. Opsomer¹¹⁷ ne pense pas que de Grassi ait travaillé en personne sur ces peintures. Elle-même ainsi que L. Cogliati Arano¹¹⁸ souligne la ressemblance de ce manuscrit avec l'*Historia Plantarum* également conservé à la Biblioteca Casanatense¹¹⁹. Or, si

¹⁰⁹ C. HOENIGER, « The illuminated *Tacuinum sanitatis*... », p. 51-82.

¹¹⁰ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge*..., p. 8.

¹¹¹ *Ibidem*.

¹¹² L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook*..., p. 37.

¹¹³ Ressemblance déjà mentionnée par G. FOGOLARI, « Il ciclo dei mesi... », p. 174-185, repris dans C. HOENIGER, « The illuminated *Tacuinum sanitatis*... » p. 51-82.

¹¹⁴ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé*..., p. 24.

¹¹⁵ C. HOENIGER, « The illuminated *Tacuinum sanitatis*... », p. 51-82.

¹¹⁶ <http://opac.casanatense.it> > Accedi al catalogo > Ricerca manoscritti > *Theatrum sanitatis*

¹¹⁷ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé*..., p. 24.

¹¹⁸ L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook*..., p. 37.

¹¹⁹ Ms. 459 de la Biblioteca Casanatense, à Rome.

Giovannino de Grassi a bien travaillé sur le ms. 459, il n'est pas sûr qu'il ait participé aux enluminures du *Theatrum*. Peut-être est-il issu de son atelier, ou bien d'artistes ayant été influencés par l'enlumineur de Gian Galeazzo. La provenance ou les propriétaires précédents de ce manuscrit sont inconnus.

Le manuscrit 3054 de la Bibliothèque municipale de Rouen

Le manuscrit Leber 1088 [3054] conservé à Rouen¹²⁰, bien qu'inclus dans cette étude, est beaucoup plus pauvre en enluminures que le reste des *Tacuina* illustrés. Plus court que les autres, il se compose de 53 feuillets, ornés de 70 dessins. Beaucoup de pages restent sans illustration. Le texte n'occupe qu'un tiers de la page, le titre de l'article en haut de page, et le texte en bas de page. On peut donc légitimement penser que ces pages étaient prévues pour accueillir des illustrations semblables à celles qui occupent les autres feuillets du manuscrit. Seulement, d'après F. Moly-Martiotti¹²¹, ce manuscrit est incomplet, et ne serait que la seconde partie d'un manuscrit conservé dans une collection privée à New York, le lot 4702E, composé de 68 feuillets et de 130 enluminures¹²², acquis par la société H. P. Kraus avant sa vente par Sotheby's en 1983. Sotheby's¹²³ et H. P. Kraus¹²⁴ appuient cette hypothèse, en présentant ce manuscrit comme la partie manquante du manuscrit conservé à Rouen. F. Moly-Martiotti soutient cette hypothèse en faisant plusieurs observations. Premièrement, elle identifie quatre mains qui auraient contribué à la réalisation des enluminures, dont trois seraient identiques dans les deux volumes. Ensuite, le même scribe aurait recopié le texte pour les deux volumes. Elle remarque également que la même technique picturale a été utilisée, à savoir de la gouache relevée de traits de plume. Si le manuscrit de New York est bien la partie manquante de celui de Rouen, le volume ainsi obtenu comporterait alors 238 articles, alors que les autres versions étudiées se composent de 205 à 207 articles. Cependant, si le manuscrit de Rouen est visible en ligne, celui de New York, acquis par un collectionneur parisien¹²⁵, n'est pas consultable. F. Moly-Martiotti avoue

¹²⁰ Visible sur le site <http://bibliotheque.rouen.fr/> > Base d'images > Leber 1088

¹²¹ F. MOLY-MARTIOTTI, « Contribution à la connaissance des *Tacuina sanitatis* lombards », *Arte Lombarda*, 1993, vol. 104, p. 32-39.

¹²² *Ibidem*.

¹²³ Sotheby's, *Libraries Fine Books and Illuminated Manuscripts Botanical Books, Manuscripts and Drawings, Early Printed and Illustrated Books, Atlases and Maps. Property from the Collection of the late Carleton R. Richmond and various owners* (30 octobre 1981), cité par F. Moly-Martiotti, « Contribution à la connaissance... », p. 32-39.

¹²⁴ H. P. KRAUS, *Cimelia. A catalogue of Important Illustrated Manuscripts Published in Commemoration of the Sale of the Ludwig Collection*, Catalogue 165, New York, 1983, également cité par F. Moly-Martiotti, « Contribution à la connaissance... », p. 32-39.

¹²⁵ Vente par Sotheby's, le 17/12/91, lot 50, selon B. LAURIoux, « Carmélia Opsomer, *L'art de vivre en santé. Images et recettes du Moyen Âge. Le Tacuinum Sanitatis* », *Médiévales*, vol. 12, n° 25, 1993, p. 134-137.

qu'elle n'a pu examiner les enluminures qu'à partir de photographies, reproduites dans son article¹²⁶. De plus, en ce qui concerne notre étude sur les commerces et les commerçants, le manuscrit de Rouen ne nous offre qu'un seul exemple, celui du f. 35v, *Panis rizon*, où l'on ne sait si l'intérieur représenté est bien celui d'une échoppe. Les autres enluminures représentent les plantes citées dans les articles, et la vie des champs. Une curiosité est à signaler, dans l'exemplaire de Rouen: au f. 33, *Amigdale amare*, un dessin beaucoup plus récent que ceux du reste du manuscrit, tracé à la plume, nous montre de petits anges tentant de grimper sur un arbre. Ce dessin nous prouve la circulation du manuscrit à travers les époques. Avait-il déjà été « séparé » de l'exemplaire de New York à cette date-là? F. Moly-Martioti n'est pas d'accord avec H. P. Kraus, qui situerait la séparation des deux manuscrits au XIX^e siècle, mais émet l'hypothèse qu'elle pourrait être beaucoup plus ancienne, remontant au XVII^e voire au XVI^e siècle, lors de l'acquisition du manuscrit par le prince du Liechtenstein Hartmann II von Liechtenstein et de Nikolsburg. Elle remarque en effet que la « meilleure » partie du manuscrit aurait été réservée au prince, laissant de côté la partie la moins riche, qui comporte surtout des dessins de plantes, et de qualité moindre¹²⁷.

Le manuscrit de Rouen est cité dès 1839 dans le catalogue de son précédent propriétaire¹²⁸, Jean-Michel Constant Leber (1780-1859), fonctionnaire de Paris originaire d'Orléans. Celui-ci vend en 1838 une partie de sa collection à la Ville de Rouen, dont son exemplaire du *Tacuinum sanitatis*. Si la séparation des deux volumes de New York et de Rouen est effective, elle remonte donc bien avant son acquisition par Leber, au début du XIX^e siècle. Mais nous n'avons pas plus d'indications sur la provenance de ce manuscrit, avant de se retrouver chez le collectionneur. D'après A. Bovey, il aurait été produit en Vénétie dans les années 1450¹²⁹.

Un *Tacuinum sanitatis* rhéna: Le manuscrit latin 9333 de la Bibliothèque nationale de France

Un peu à l'écart des autres, ce manuscrit est le seul du corpus à avoir été réalisé ailleurs qu'en Italie du nord. Il est peu étudié par les spécialistes¹³⁰, le lieu de sa

¹²⁶ F. MOLY-MARTIOTTI, « Contribution à la connaissance... », p. 32-39.

¹²⁷ *Ibidem*.

¹²⁸ *Catalogue des Livres Imprimés, manuscrits, estampes, dessins et cartes à jouer, composant la bibliothèque de M. C. Leber, avec des notes, par le collecteur*, Paris, Techener, 1839, tome I, p. 165.

¹²⁹ A. BOVEY, *Tacuinum sanitatis : an early Renaissance guide to ealth*, Londres, Paul Holberton, 2005, cité par C. HOENIGER, « The illuminated *Tacuinum sanitatis*... », p. 51-82.

¹³⁰ L. Cogliati Arano l'écarte de son étude à cause notamment de son origine géographique, *The Medieval Health Handbook...*, p. 7.

composition reste énigmatique. D'après le catalogue de l'exposition *La médecine médiévale dans les manuscrits de la Bibliothèque nationale*¹³¹, qui s'est tenue à Paris en 1982, le manuscrit aurait été réalisé en Rhénanie, au milieu du XV^e siècle, entre 1445 et 1451 d'après C. Opsomer-Halleux¹³². Les armes peintes sur le f. 1 appartiennent au comte palatin du Rhin, Louis IV de Wurtemberg et à son épouse Mathilde¹³³. Mais C. Opsomer-Halleux¹³⁴ mentionne comme propriétaires de ce manuscrit le frère de Louis, Ulrich V de Wurtemberg et son épouse Élisabeth de Bavière-Landshut.

Composé de cent-huit feuillets et de deux-cent-sept articles, le ms. lat. 9333 semble être une copie du manuscrit de Vienne, tant les enluminures sont proches, par la composition de l'image et par l'attitude des personnages. Si les articles sont bien rédigés en latin, quelques lignes d'allemand de la fin du XV^e siècle traduisent le titre et le contenu de la notice¹³⁵.

L. Delisle¹³⁶, en 1896, mentionne ce manuscrit comme disparu depuis 1848. L'inventaire de 1863 également le signale manquant. Il avait été enregistré par D. M. Méon sous le n°83 du Supplément latin : « *Tacuinum sanitatis, de sex rebus de quae sunt necessariae cuilibet homini ad cotidianam conservationem sanitatis suae*. In fol. Vélin, 1474. Avec beaucoup de figures ». Cependant, il apparaît que ce manuscrit n'est jamais sorti des collections de la Bibliothèque¹³⁷.

COMPARAISON DES VERSIONS ENLUMINÉES DU *TACUINUM SANITATIS*

Commanditaires et propriétaires

Comme nous l'avons remarqué plus haut, les commanditaires de ces manuscrits sont tous issus d'un milieu très aisé, et sont quasiment tous membres de l'aristocratie. Une famille apparaît comme l'une des principaux commanditaires, la famille Visconti, qui règne alors sur le duché de Milan. Cependant, comme le *Tacuinum sanitatis* est avant tout un manuscrit de médecine, il pourrait légitimement se retrouver dans les bibliothèques de médecins ou de savants, notamment ceux qui sont proches de la cour

¹³¹ B. MERLETTE (abbé), *La médecine médiévale...*, p. 79.

¹³² C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 24.

¹³³ B. MERLETTE (abbé), *La médecine médiévale...*, p. 79.

¹³⁴ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 24.

¹³⁵ B. MERLETTE (abbé), *La médecine médiévale...*, p. 79.

¹³⁶ L. DELISLE, « *Tacuinum sanitatis in medicina...* », p. 518-540

¹³⁷ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 24.

des Visconti. Or, l'étude de E. Pellegrin sur les bibliothèques d'humanistes proches de la cour des Visconti-Sforza¹³⁸ ne mentionne aucun manuscrit, enluminé ou non, du *Tacuinum sanitatis*. De plus, en ce qui concerne nos manuscrits, la place que prennent les illustrations par rapport au texte témoigne bien du rôle premier de ce type d'ouvrage : il s'agit non pas d'un manuscrit savant utilisé par de riches aristocrates qui désirent conserver leur santé, mais bien une œuvre d'art, que l'on montre aux visiteurs et à ses amis. Il faut néanmoins nuancer cette observation : le ms. lat. 9333, traduit en allemand, nous montre bien que même au milieu du XV^e siècle, le texte conserve une relative importance. Il en est de même pour la nal. 1673, dont quelques mots du texte ont été traduits en tchèque.

Si nous devons récapituler les commanditaires ou propriétaires récents de ces manuscrits, nous trouvons plusieurs membres de la famille Visconti-Sforza : Gian Galeazzo¹³⁹, Verde Visconti¹⁴⁰ ; un prince-évêque, Georg de Liechtenstein, et une riche famille de Padoue, les Speroni¹⁴¹, puis des comtes de Wurtemberg¹⁴². Les manuscrits de Rouen et de Rome n'ont pas à ce jour de commanditaires ou de propriétaires reconnus. Ce type de manuscrit enluminé est donc bien destiné à une élite, sûrement soucieuse de sa santé, mais également amatrice de beaux objets.

D'un point de vue géographique, le lieu où ont été composés ces manuscrits est assez restreint : l'Italie du nord, que ce soit la Lombardie ou la Vénétie et l'Allemagne rhénane. En revanche, si l'on ne s'attarde que sur les premiers propriétaires, une certaine logique territoriale se détache : Milan, Padoue, et Trente font partie du Saint Empire Romain Germanique. Le comté de Wurtemberg ne rejoint le Saint Empire qu'à partir de son élévation en duché en 1495¹⁴³.

Mais le jeu des alliances relie entre eux tous ces territoires¹⁴⁴. Si l'on remonte à la source supposée de ces manuscrits, Gian Galeazzo Visconti est fils de Blanche de Savoie. Son oncle, Bernabò Visconti, qu'il renverse en 1385, marie sa fille Verde à Léopold d'Autriche. Or, Verde et Léopold, propriétaires de la nal. 1673, sont des ascendants de Marie de Hongrie, qui se retrouve à un moment en possession du

¹³⁸ E. PELLEGRIN, « Bibliothèques d'humanistes lombards de la cour des Visconti Sforza », *Bibliothèque d'Humanisme et de Renaissance*, 17 (1955), p. 218-245.

¹³⁹ Commanditaire supposé du manuscrit de Liège. Voir notamment C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*

¹⁴⁰ Propriétaire de la nal. 1673. Voir, entre autre, L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 27.

¹⁴¹ Commanditaires et/ou propriétaires du manuscrit de Vienne. Sur l'hypothèse des Speroni, voir C. HOENIGER, « The illuminated *Tacuinum sanitatis*... », p. 51-82.

¹⁴² Propriétaires du ms. lat. 9333. Voir notamment B. MERLETTE (abbé), *La médecine médiévale...*, p. 79.

¹⁴³ M. MACLAGAN, J. LOUDA, *Les dynasties d'Europe. Héraldique et généalogie des familles impériales et royales*, R. HARMIGNIES (éd.), Paris, Bordas, 1984, p. 257.

¹⁴⁴ Pour la généalogie, voir dans M. MACLAGAN, J. LOUDA, *Les dynasties d'Europe...*, le tableau 80 pour les ducs d'Autriche, le tableau 104 pour les comtes et ducs de Wurtemberg, et le tableau 129 pour les ducs de Milan, et également E. PELLEGRIN, *La bibliothèque des Visconti et des Sforza, ducs de Milan au XV^e siècle*, Paris, Éditions du CNRS, 1955, p. 3-4.

manuscrit de Liège¹⁴⁵. Antonia, une autre fille de Bernabò Visconti, épouse en 1380 un Wurtemberg, Eberhard III, et ils eurent comme petits-enfants Ulrich V et Louis IV, les propriétaires supposés du ms. lat. 9333. Dans les faits, on retrouve donc des liens familiaux entre les propriétaires de la nal. 1673, du ms. lat. 9333 et du manuscrit de Liège.

C. Opsomer-Halleux propose une hypothèse sur la circulation du manuscrit de Liège entre le duché de Milan, le duché de Savoie et le Saint Empire. Marguerite d'Autriche se retrouve en possession du manuscrit de Liège, d'après l'un de ses inventaires dressé à Malines en 1523-1524¹⁴⁶, alors qu'elle est veuve de Philibert II, duc de Savoie. Or, la Savoie entretient des liens avec le duché de Milan puisque Bianca Maria, la fille naturelle de Filippo Maria, fils de Gian Galeazzo, épouse Francesco Sforza en 1441, le nouveau duc de Milan. Ils ont un fils, Galeazzo Maria, qui épouse Bonne de Savoie. De cette union naît Bianca Maria Sforza, belle-mère de Marguerite d'Autriche, en tant que troisième épouse de son père, l'empereur Maximilien I^{er}. De plus, C. Opsomer pense voir une croix de Savoie sur le navire du f. 76v du *Tacuinum* de Liège¹⁴⁷. Nous ajoutons qu'une croix de Savoie se situe effectivement sur la bourse d'un voyageur au f. 87v du *Tacuinum* de Vienne. Cette croix disparaît sur le manuscrit de Rome, qui reproduit la même image, à la tav. 168. Cependant, d'après C. Opsomer¹⁴⁸, le manuscrit n'est mentionné dans aucun des inventaires de Savoie.

À travers ces alliances, il est fort probable que les manuscrits ont pu circuler dans tous les royaumes et duchés d'Europe, jusqu'à arriver dans les bibliothèques des collectionneurs, avant d'être légués aux grandes bibliothèques européennes.

Différences de composition

Ces manuscrits sont très proches les uns des autres, mais possèdent néanmoins quelques différences, notamment dans leur composition, qui nous permettent de remarquer une certaine adaptation du manuscrit à son commanditaire¹⁴⁹. Par exemple, on remarque que le ms. lat. 9333 est une copie rhénane tardive du *Tacuinum* de Vienne. Or, dans le manuscrit de Vienne, l'article du *Cohitus* est manquant, alors qu'il est bien

¹⁴⁵ Voir plus haut « Le manuscrit 1041 de la Bibliothèque universitaire de Liège », p. 24.

¹⁴⁶ C. OPSOMER, « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire... », p. 183-192.

¹⁴⁷ *Ibidem*.

¹⁴⁸ *Ibidem*.

¹⁴⁹ Voir à ce sujet, pour les manuscrits de Vienne, Rome, Liège, Rouen et la nal. 1673, le tableau comparatif dans L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p.145-149.

présent dans le ms. lat. 9333¹⁵⁰. Mais nous savons également que le manuscrit de Vienne a appartenu à un prince-évêque: la scène n'était-elle pas suffisamment chaste pour Georg de Liechtenstein ? D'après C. Hoeniger¹⁵¹, une feuille comprenant l'article Coitus, entre les f. 101 et 102 a été perdue. Aurait-elle été volontairement retirée par le prince-évêque ou perdue de manière fortuite ?

Cependant, nous devons bien évidemment émettre des réserves quant à ces différences de composition : tel ou tel manuscrit a pu perdre quelques feuillets au fil de son histoire, comme cela est avéré pour le manuscrit de Liège ou celui de Rouen, ou bien le relieur aura mal classé les cahiers. On peut noter quelques inversions. Par exemple, les manuscrits de Vienne, Rome, ms. lat. 9333 et la nal. 1673 font précéder les cerises aigres (*Cerosa acetosa*) par les cerises douces (*Cerosa dulcia*), alors que le manuscrit de Liège inverse les deux articles, et que le manuscrit de Rouen ne les fait pas se suivre¹⁵².

Malgré tout, la composition globale des *Tacuina* illustrés reste assez homogène : les fruits et arbres fruitiers ouvrent les manuscrits, suivis des herbes aromatiques, puis des céréales et de pains variés, des produits laitiers, de la viande, des tempéraments de l'homme et de ses états (veille, sommeil, mouvement, ...), des saisons et des climats, pour finir avec les vêtements et terminer souvent avec un marchand de petits oiseaux, *Auicule et durdi*, comme c'est le cas pour Vienne, Rome et le ms. lat. 9333. Le manuscrit de Rouen, supposé non complet, se termine par l'article *Regio meridionalis* au f. 53v. La nal. 1673 se termine avec *Autumpnus* au f. 103v et le manuscrit de Liège se termine au f. 86 avec *Casia fulnis*. Nous renvoyons le lecteur à l'analyse détaillée de la composition des manuscrits en annexe.

Des versions « jumelles »?

De troublantes ressemblances témoignent de la proximité de ces manuscrits. Comme nous l'avons plusieurs fois remarqué, le ms. lat. 9333 s'inspire très fortement du codex de Vienne, qui est lui-même très proche du manuscrit de Rome.

Si l'on prend pour exemple l'article *Passule*¹⁵³, les images apparaissent comme très proches les unes des autres. Trois personnages sont présents : un marchand de

¹⁵⁰ f. 99.

¹⁵¹ C. HOENIGER, « The illuminated *Tacuinum sanitatis...* », p. 51-82.

¹⁵² Vienne, f. 12 et 11v ; Rome, Tav. 17 et 16 ; ms. lat. 9333, f. 9 et 8v ; nal. 1673, f. 9v et 9 ; Liège, f. 8v et 9 ; Rouen, f. 25 et 8v.

¹⁵³ Rome, tav. 105, ms. lat. 9333 f. 54 et Vienne f. 56.

raisins secs qui sert deux clients, un enfant et un adulte. Dans le manuscrit de Rome, l'adulte est déjà un vieillard, alors que dans le manuscrit de Vienne, il s'agit plutôt d'un homme mûr, peut-être le père de l'enfant. Le ms. lat. 9333 nous montre une femme. L'adulte tend sa main, prêt à recevoir le cornet de raisins secs que prépare le marchand. Dans le manuscrit de Rome, l'homme désigne du doigt le petit paquet de friandises. Dans tous les cas, le marchand est en train de servir le client, en glissant des raisins secs dans un cornet de papier. Il porte une coiffe, une sorte de drap enroulé autour de sa tête, comme c'est le cas dans le ms. lat. 9333 et dans le manuscrit de Vienne. Celui de Rome porte un chapeau. Ses articles sont beaucoup plus détaillés dans les manuscrits de Vienne et le ms. lat. 9333 (des chandelles, des cannes à sucre, des boîtes et des pots en tout genre), alors que sa boutique paraît presque vide dans le manuscrit de Rome. L'enfant est le personnage qui varie le moins dans les trois images. Il est de moitié moins grand que l'adulte, et tend sa main droite vers la cagette de raisins secs. Dans le ms. lat. 9333 et dans celui de Rome, il est vêtu de bleu, alors que l'enlumineur du codex de Vienne l'habille de rouge. Comment ne pas trouver ces ressemblances troublantes, alors que la nal. 1673, qui elle aussi contient un article *Passule* au f. 3, ne présente pas du tout la même scène? On y voit un marchand en train de peser les raisins secs, servant sans doute un client dont la tête et la moitié du corps ont disparu, mais on peut encore voir sa main sortant d'un manteau rouge. Lui aussi désigne du doigt les friandises. Mais pas d'enfant dans cette image.

Autre image qui appuie le lien entre ces trois manuscrits, l'article *Vestis lanea*¹⁵⁴. À première vue, la ressemblance est moins frappante: dans l'atelier d'un tailleur, le maître fait essayer l'un de ses vêtements à un client. Deux apprentis cousent sur une grande table, dans le manuscrit de Rome, il est seul. Là encore, nous avons quasiment le même nombre de personnes jouant le même rôle: le maître, le client, les apprentis. Dans les trois enluminures, le maître est soit à genoux, soit la jambe pliée pour ajuster le bas de la tenue. Mais -faut-il y voir une particularité géographique ou propre aux commanditaires?, les tenues essayées sont toutes différentes. Le manuscrit de Vienne nous montre une tenue que l'on retrouve quasiment dans tout le codex: il s'agit d'une longue tunique bleue, boutonnée du col aux pieds, et pourvue de manches larges. Le manuscrit de Rome nous montre au contraire une tunique rouge plutôt courte, portée sur de hautes chausses de même couleur, aux larges manches également. Le ms. lat. 9333 présente un autre vêtement, plus conforme à la vêtue des personnages représentés dans ce manuscrit: il s'agit d'une large tunique bleue, aux manches longues et étroites, et

¹⁵⁴ Rome, tav. 206, ms. lat. 9333 f. 103 et Vienne f. 105v.

fendue sur les côtés jusqu'à mi-cuisse. Le bas de la robe est doublé d'une étoffe jaune. De plus, les couleurs dominantes ne sont pas les mêmes d'une image à l'autre: le manuscrit de Vienne propose uniquement du bleu et du rouge: le client et l'un des apprentis sont en bleu; le maître en rouge vif, et le deuxième apprenti porte une couleur plus proche du rose; les apprentis manipulent des tissus rouges et bleus, de la même couleur que le vêtement du maître et que la tenue du client. Le *Theatrum* de Rome semble plus varié: les étoffes sont violettes et vertes, le maître et l'apprenti sont en bleu, et le client essaye une tenue rouge. Le ms. lat. 9333 présente de beaux draps d'écarlate, tenus par deux apprentis, l'un vêtu d'un rouge plus fatigué, l'autre de vert, de la même couleur que l'habit du maître. Le client est en bleu.

Malgré ces variations, nous pouvons voir dans ces représentations une inspiration venue très certainement d'un modèle commun, qui ne doit pas être celui du manuscrit de Liège et de la nal. 1673. Ces deux manuscrits présentent également des similitudes, comme par exemple pour l'illustration de l'article *Vestis lanea*¹⁵⁵. Les deux images nous plongent dans l'atelier du maître, en plein travail, entouré de ses apprentis et/ou de sa famille. Ces deux scènes sont très proches. Le maître est penché sur sa grande table, soit pour mesurer le tissu à l'aide d'une baguette¹⁵⁶ ou pour découper une étoffe¹⁵⁷. Les vêtements terminés sont suspendus à une tringle de bois. Les tissus sont pliés dans des étagères creusées dans les murs, une corbeille contient les fils. Le maître de la nal. 1673 est entouré de deux autres personnages, un vieillard à droite, et une femme à gauche. Sont-ils des clients? La femme est-elle l'épouse du maître venue introduire le client? Est-ce pour montrer le succès de ce tailleur, avec ses apprentis, ses vêtements et ses commandes? Dans le manuscrit de Liège, le maître est entouré de trois petits apprentis, dont une jeune fille, la nal. 1673 nous montre un jeune garçon et une jeune fille cousant au pied de la table. Cette jeune fille ressemble à celle du manuscrit de Liège: même posture, même coupe de robe échancrée aux épaules, même coiffure relevant les cheveux, et même place dans l'image: au pied de la table, à droite de l'image, près du maître. Ces manuscrits ont-ils des liens plus étroits que ce que nous aurions pu soupçonner? Malheureusement, en comparant d'autres images de la nal. 1673 avec le *Tacuinum* de Liège, nous voyons bien que cette ressemblance supposée n'est qu'anecdotique. Un article proche de celui des vêtements de laine nous le démontre; *Vestis lineae*, au f. 94v de la nal. 1673 et f. 73 du manuscrit de Liège, nous présente deux scènes différentes. Le manuscrit de Liège dépeint une femme plutôt âgée -une veuve de

¹⁵⁵ Nal. 1673 f. 94, et Liège, f. 73v.

¹⁵⁶ Nal. 1673 f. 94.

¹⁵⁷ Liège, f. 73v.

maître?, en train de découper le tissu posé sur une grande table. À ses pieds, deux jeunes filles cousent. La nal. 1673 présente plutôt le côté « vente » que le côté « fabrication », puisqu'on y voit une jeune femme à son étal en train de présenter un vêtement à un client. Deux jeunes filles cousent, un peu en retrait de la scène. Cependant, quelques détails troublants peuvent nous amener à penser que ces deux manuscrits sont intimement liés. La nal. 1673 et le *Tacuinum* de Liège sont les deux seuls manuscrits du corpus à présenter l'article *Candi*¹⁵⁸, bien que les enluminures soient différentes. Et que dire de cette enluminure qui illustre deux articles différents dans ces manuscrits? À l'article *Galline* du manuscrit de Liège¹⁵⁹, un moine, reconnaissable à ses vêtements et à sa tonsure, vient acheter une poule à une marchande. Nous retrouvons la même scène à l'article *Galli* de la nal. 1673¹⁶⁰, où un moine vient ici acheter un coq. L'article *Galline* existe bien dans la nal. 1673¹⁶¹, mais représente la consommation de la volaille cuite, et non une scène de marché.

À travers ces quelques exemples il est indéniable que ces manuscrits s'inspirent les uns des autres. Les images peuvent être très ressemblantes, allant même jusqu'à la copie, ou peuvent tout simplement posséder quelques références à une ou autre enluminure. Mais nous ne pouvons pas affirmer que tel manuscrit est celui qui a servi de modèle aux autres. Peut-être faut-il suivre l'hypothèse de F. Moly-Martiotti, et imaginer que ces manuscrits se sont inspirés d'un prototype aujourd'hui perdu¹⁶²? Quoiqu'il en soit, nous ne pouvons nier le fait que ces manuscrits se sont croisés au moment de leur création. Certes, les artistes en charge de réaliser un tel manuscrit n'ont pas toujours eu entre leurs mains celui que leur commanditaire avait vu et désirait reproduire, ils ont pu combler les manques avec leur propre inspiration.

¹⁵⁸ Liège, f. 62v et nal. 1673 f. 81v.

¹⁵⁹ Liège, f. 50v.

¹⁶⁰ Nal.1673, f. 68v.

¹⁶¹ Nal. 1673, f. 69.

¹⁶² F. MOLY-MARTIOTTI, « Contribution à la connaissance... », p. 32-39.

Les enluminures du *Tacuinum sanitatis*: commerce et consommation des produits « locaux »

LA VIE CITADINE AUX XIV^e ET XV^e SIÈCLES

Les enluminures des *Tacuina* illustrés nous présentent des scènes rurales mais également urbaines : citadins dans leur maison dont la cuisine, les chambres, les pièces à vivre nous sont exposées avec chaleur ; jardins et palais où se promènent des seigneurs et nobles dames. Une bonne partie de ces scènes se passent dans un milieu artisanal et bourgeois : les marchands et leurs étals déballent leurs marchandises sous les yeux des badauds ou proposent leurs friandises aux enfants. Les artisans travaillent dans leur atelier qui ouvre sur la rue, parfois au pied des remparts. Les bouchers égorgent les bêtes en pleine voie, à la vue de tous. Ce témoignage de la vie urbaine médiévale s'inscrit dans un cadre historique particulier.

La ville dans les illustrations des *Tacuina sanitatis*

La ville médiévale serait, d'après H. Pirenne¹⁶³, la création de marchands, à partir du moment où ceux-ci veulent s'associer en guilde pour se protéger. Ainsi voit-on le développement de Venise et des villes des Flandres. Les marchands vont progressivement prendre le pouvoir dans les villes. Selon J. Huguenev et P. Lavedan¹⁶⁴, la ville doit répondre à trois besoins : nourrir, défendre, échanger. Or, là encore, les marchands se trouvent au cœur de ces besoins : par leur activité, ils apportent la nourriture nécessaire aux habitants ; leur commerce dépend des échanges faits à l'extérieur, pour acheter les marchandises, mais également au sein du cadre urbain, pour les faire circuler. Quant à la défense, ce sont les marchands, à la tête de la ville, qui en sont les garants. La défense leur tient à cœur : le commerce marche mal en temps de guerre et quand les chemins ne sont pas sûrs¹⁶⁵.

Il ne sera pas ici question du rôle politique des marchands dans les villes: nous avons décidé de coller au plus près de l'image. Les enluminures des *Tacuina* ne montrent pas les guildes des marchands, ni leur place prépondérante au sein d'une communauté

¹⁶³ H. PIRENNE, *Histoire de l'Europe des invasions au XVI^e siècle*, Bruxelles, Nouvelle Société d'Éditions, 1936, p. 145-156.

¹⁶⁴ J. HUGUENEV, P. LAVEDAN, *L'urbanisme au Moyen Âge*, Genève, Droz, 1974, p. 2.

¹⁶⁵ J. HUGUENEV, P. LAVEDAN, *L'urbanisme...*, p. 4.

urbaine. De plus, les villes des *Tacuina*, nous y reviendrons, ne correspondent pas à une ville bien définie, mais à une ville imaginaire. La place du politique n'y est pas ou peu représentée.

Les enluminures des *Tacuina sanitatis* nous montrent une certaine image de la ville : les rues sont calmes, propres, même dans le cas des scènes de boucherie¹⁶⁶. Pas de crieurs publics, ni de marchand apostrophant le passant. Pas de mendiants, de marginaux, aucune révolte, aucun bruit. Peut-être est-ce parce que ces images sont destinées à une élite, qui plus est celle des gouvernants : s'agirait-il de montrer une ville idéale ?

Cependant, peut-on parler de « ville », dans le cadre des enluminures des *Tacuina sanitatis* ? La plupart ne nous montre que la boutique en elle-même, son étal et son intérieur, mais pas sa place par rapport à la rue. Parfois, on a même l'impression que l'échoppe est seule au beau milieu de la nature, comme c'est le cas pour le f. 94 du codex de Vienne, *Camphora*, où la boutique de ce vieil apothicaire est entourée de verdure.

D'autres scènes semblent davantage se situer sur une place que dans une boutique. C'est le cas notamment de nombreuses scènes de boucherie, qui doivent plutôt se passer dans des halles ou sur la place du marché. Par exemple, l'article *Carnes porcine* dans les manuscrits de Vienne, Rome et le ms. lat. 9333¹⁶⁷, semble nous présenter des scènes de halles ou de marché : aucun bâtiment ne nous permet de supposer que la scène se passe dans un intérieur clos. Seul détail : la poutre où sont accrochés les morceaux de viande semble suspendue à un plafond très haut : des arcades, ou bien la scène se situe-t-elle dans une arrière-cour ? Nous retrouvons cette sorte de poutre dans quasiment toutes les autres scènes de boucherie, même celles qui se situent dans une échoppe. La poutre est soit accrochée en devanture, comme dans le f. 71v du ms. lat. 9333 ou la tav. 140 du *Theatrum*, à l'article *Carnes vitulorum*, soit au fond de la boutique, comme nous le montre le f. 62v de la nal. 1673, également à l'article de la viande de veau. Certaines boutiques semblent avoir adopté les deux poutres, en devanture et dans le fond, comme nous pouvons le voir dans le f. 72 du ms. lat. 9333 et f. 74 du codex de Vienne, à l'article *Carnes vachine et camelorum*. Autre proposition de scène de marché : le f. 60 du manuscrit de Liège, *Pisces sallati*, nous montre un vendeur de poissons salés, qui propose sa marchandise sur des tréteaux, et dans des tonneaux posés devant son étal. Il se tient vraisemblablement sur une place de marché, on peut voir des bâtiments avec des fenêtres derrière lui. Dans le même manuscrit, au f. 61

¹⁶⁶ Voir par exemple l'article *Carnes vitulorum*, Vienne f. 73v, Rome tav. 140, nal. 1673 f. 62v, Liège f. 43v et ms. lat. 9333 f. 71v.

¹⁶⁷ *Carnes porcine*, Vienne f. 74v, Rome tav. 141 et ms. lat. 9333 f. 72v.

Gambari seu cancri, un autre poissonnier proposant des crabes ou des crevettes a installé son baquet sur une place.

En revanche, certaines images nous laissent deviner une rue adjacente à celle qui sert de cadre à l'enluminure. Par exemple, le f. 92v du ms. lat. 9333, *Candele*, nous montre une échoppe d'épicier, dont la maison comporte un étage. La fenêtre sur le mur à droite de l'image nous laisse supposer qu'elle donne sur une rue perpendiculaire à celle qui fait face à la boutique, rue dont on peut voir un tout petit morceau dans le coin en bas à droite. Le même article dans le *Theatrum* de Rome, à la tav. 186, nous montre le départ d'une rue plutôt sombre qui longe le coin droit de la boutique. Une fenêtre du premier étage donne sur cette rue. Petit détail -une plaisanterie de l'artiste ?, une sorte de grosse blatte ou de forficule occupe le lieu.

Les portes de la ville nous sont peu montrées. Tout juste aperçoit-on dans quelques images des remparts. Dans la nal. 1673, le f. 65v *Aqua pluvialis* nous montre une scène urbaine : une femme et son enfant, surpris par la pluie, courent vers un abri proche. Une espèce de gros bâtiment signale la ville : on voit distinctement une entrée ouverte, un premier étage avec des fenêtres surmonté d'un encorbellement. Au fond, un bâtiment circulaire pourrait symboliser une église, ou un dôme. Détail amusant : un seau a été placé sous le toit pour recueillir l'eau de pluie. Dans le même manuscrit, le f. 92 *Motus*, nous montre plus clairement l'entrée de la ville : deux voyageurs sont sur le point de franchir les enceintes. La muraille contient la ville : l'entassement des bâtiments sur l'image nous montre un développement assez anarchique de la cité. L'entrée de la ville nous est plus clairement peinte dans le codex de Vienne, au f. 89v *Aqua pluvialis*, où un cavalier se précipite dans la ville pour échapper à la pluie : la muraille de la cité apparaît, avec une tour de garde à sa gauche, et un grand portique qui marque la délimitation entre la ville et sa campagne. Dans le manuscrit de Liège, le f. 71v, *Equitatio*, nous présente deux cavaliers prêts à franchir les portes de la ville : là encore, la muraille sert de délimitation. Les maisons et bâtiments urbains s'empilent à l'intérieur de l'enceinte, dominés par deux châteaux juchés sur des collines. Une petite cabane de paysan se trouve au beau milieu de la végétation. Les trois espaces médiévaux sont ainsi présentés : la ville, le château, la campagne¹⁶⁸.

Les remparts sont également représentés vus de l'intérieur de la ville. Dans la nal. 1673, le f. 115 *Camere hymales* nous montre des hommes transportant du bois dans leur maison. Au fond, les remparts paraissent bien bas comparés à l'arbre qui les dépasse

¹⁶⁸ A. CHÉDEVILLE, J. LE GOFF, J. ROSSIAUD, *Histoire de la France urbaine. Tome II : la ville médiévale des Carolingiens à la Renaissance*, G. DUBY (dir.), Paris, Éditions du Seuil, 1980, p. 199.

largement. Est-ce pour signifier que la maison est à l'intérieur de la ville, mais loin des remparts ? Dans le même manuscrit, l'enceinte est beaucoup plus proche de la maison : le f. 94v *Vestis linea* nous montre un atelier-boutique de vêtements de lin. La marchande vit vraisemblablement aux pieds des murailles, puisqu'elle s'en sert pour suspendre la poutre où elle accroche les tissus et les vêtements. Cette habitude de se servir des bâtiments pour les besoins de son travail se retrouve dans la tradition florentine de l'*Ars lane*, ou « l'art de la laine ». Il était fréquent de voir les teinturiers étendre leurs étoffes fraîchement teintées aux toits des tours ou aux tirants des maisons¹⁶⁹. Ici, ce n'est pas une teinturière qui est représentée, mais nous pouvons quand même voir une appropriation des bâtiments de la ville. Encore une fois, la végétation semble luxuriante à l'extérieur de l'enceinte : une façon de symboliser l'opposition ville/campagne, chère à l'imaginaire médiéval¹⁷⁰ ?

Tous les murs représentés ne sont pas des murailles. Par exemple, le f. 36v *Alae et colla* du manuscrit de Rouen nous montre une scène d'extérieur, avec un mur en arrière-plan. Le personnage assis semble être en train de préparer l'ail et les cous (de volaille?), pour le seigneur debout, mieux vêtu que lui. Le mur en arrière-plan ne comporte pas de créneaux. Lisse, il cache des arbres taillés, qui ne peuvent donc pas être des arbres de la campagne. Il se peut que ce mur soit celui d'un jardin privé, et non le mur de la ville.

Les encorbellements, ces constructions faisant saillies du mur vertical d'une maison, pourtant caractéristiques des villes médiévales¹⁷¹, sont peu représentés dans ces enluminures. Le f. 40v *Recocta* du manuscrit de Liège nous en offre pourtant un bel exemple, où les corbeaux apparents soutiennent l'avancée du premier étage de la maison de ce fromager. L'étage semble d'ailleurs être une galerie ouverte, comportant des sortes de colonnes qui soutiennent le toit. De même, le f. 93v du codex de Vienne, *Muscus*, nous montre une galerie ouverte à l'étage, soutenue par deux colonnes de part et d'autre de la boutique. Deux galeries fermées composent l'étage des marchands de sel de Vienne et du ms. lat. 9333, soutenues elles aussi par deux colonnes. Autre forme d'encorbellement visible dans ces enluminures, le f. 95 de la nal. 1673, *Vestis de seta*, semble montrer des corbeaux soutenant l'avancée du premier étage; l'espace sous cette avancée sert d'auvent à la boutique du tailleur. Le f. 94 *Camphora* du manuscrit de Vienne nous montre une architecture particulière. La boutique de l'épicier, de forme

¹⁶⁹ A. STELLA, « *Ars lane* ou *ars rationandi*? », dans *Les espaces sociaux de l'Italie urbaine (XII^e-XV^e siècles)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2005, p. 77-86.

¹⁷⁰ A. CHÉDEVILLE, J. LE GOFF, J. ROSSIAUD, *Histoire de la France urbaine...*, p. 199.

¹⁷¹ J.-P. LEGUAY, *La rue au Moyen Âge*, Rennes, Éditions Ouest-France, 1984, p. 33.

cubique, est surmontée d'un premier « toit », qui comporte des lucarnes, portant lui-même un étage sans fenêtre où est posé le second « toit ». L'artiste aurait-il voulu réaliser un encorbellement, ou un auvent particulièrement large?

La religion semble particulièrement absente des villes que nous décrivent ces manuscrits, alors que toute bourgade médiévale possède son église, même si elle n'est pas toujours au centre de la ville¹⁷². Bien souvent, l'église attire des commerces, comme les parcheminiers, les cieri ou les enlumineurs¹⁷³. Le manuscrit de Liège, encore une fois le plus précis, dépeint deux gros bâtiments qui pourraient s'apparenter à une église: le f. 33v *Furmentum elixum* et le f. 50v *Galline* semblent représenter le même bâtiment, de deux points de vue différents. Le f. 50v montre un homme tonsuré achetant une poule à une marchande. La scène se situe vraisemblablement sur une place de marché. Le bâtiment derrière l'homme possède une sorte de fenêtre circulaire, en hauteur, que l'on pourrait apparenter à une rosace. On retrouve le même bâtiment, mais d'un point de vue beaucoup plus lointain, dans le f. 33v, derrière l'artisan boulanger et des arcades. Voir dans ce bâtiment une église est une tentation forte, surtout dans l'enluminure qui met en scène un homme tonsuré. Certes, nous savons qu'une place à Milan a été réalisée devant la cathédrale pour permettre aux marchés d'y avoir lieu, demandée par Azzone Visconti (1302-1339), alors seigneur de la ville¹⁷⁴. Cependant, peut-on voir dans cet édifice une cathédrale, qui plus est, celle de Milan ?

Une question se pose : la plupart de ces manuscrits ayant été créés à Milan, doit-on y voir une représentation de la ville ? Rien n'est moins sûr. D'abord parce qu'aucun signe ne permet de situer ces scènes à Milan plutôt qu'ailleurs. Ensuite, si les enlumineurs sont milanais, et vivent la ville tous les jours, ils trouvent leur inspiration également dans des manuscrits plus anciens, ou d'ailleurs¹⁷⁵. La ville recrée ici n'est rien d'autre qu'une ville « idéale », une ville sortie de l'imagination de ces artistes.

Bien qu'elle ne soit pas au cœur de ces images, la ville est bien présente. Certes, les scènes « champêtres » semblent dominer dans nos six manuscrits, mais la réalité urbaine surgit dans de petits détails, qui ancrent les scènes dans un cadre et un contexte particulier : le monde urbain, celui des ateliers d'enlumineurs, celui de la cour ducale milanaise. Le lecteur voit et connaît ce qui est décrit dans ces images : la ville, les jardins, la rue commerçante.

¹⁷² Voir les différents plans de villes reproduits dans J.-P. LEGUAY, *La rue au Moyen Âge...*, p. 17-30.

¹⁷³ J.-P. LEGUAY, *La rue au Moyen Âge...*, p. 133.

¹⁷⁴ H. MARTIN, *Mentalités médiévales XI^e-XV^e siècle*, Paris, Presses Universitaires de France, 1996, (2 tomes), p. 37.

¹⁷⁵ À ce sujet, voir É. CROUZET-PAVAN, « La ville et ses villes possibles: sur les expériences sociales et symboliques du fait urbain (Italie du centre et du nord, fin Moyen Âge) », dans *D'une ville à l'autre: structures matérielles et organisation de l'espace dans les villes européennes (XIII^e-XVI^e siècle)*. Actes du colloque organisé par l'École française de Rome avec le concours de l'Université de Rome (Rome, 1^{er}-4 décembre 1989), J.-C. MAIRE VIGUEUR (éd.), Rome, École française de Rome, 1989, p. 644-680.

La boutique du commerçant

Dans les six *Tacuina* illustrés, les styles architecturaux sont très divers. La nal. 1673 dessine un style gothique tardif¹⁷⁶, avec une architecture très travaillée, comme la représentation de ce palais au f. 52 *Aqua ordeï* ou encore cette simple boutique d'un marchand de beurre, au f. 58 *Butirum*. Les quelques bâtiments du *Tacuinum* de Rouen privilégient une extrême simplicité, comme la « boutique » représentée au f. 35v *Panis rizon*. Les manuscrits de Vienne, Rome, Liège et le ms. lat. 9333 présentent quant à eux un style plutôt simple, avec quelques détails, signes de raffinement, comme des plafonds avec des boiseries¹⁷⁷ ou des plafonds peints¹⁷⁸, des moulures¹⁷⁹ ou du carrelage coloré¹⁸⁰.

Dans l'ensemble, les échoppes présentent la même structure : une pièce rectangulaire, fermée par un comptoir qui sert d'étal et de mur extérieur, mais qui ne rejoint pas le mur d'à côté, afin de laisser la place d'une porte pour permettre aux clients d'entrer. Souvent, des étagères sont posées sur le mur du fond, portant les produits vendus par le marchand, comme sur les f. 53v du manuscrit de Vienne, le 87v de la nal. 1673, la tav. 100 de Rome, le f. 37 de Liège, et le f. 51v du ms. lat. 9333, *Triacha* (« thériaque »), qui nous montrent une apothicairerie remplie de pots, de vases et de produits divers. Des auvents servent à protéger les marchandises et les clients des intempéries. Un ouvrtoire, ou « fenêtre à vendre » comme on peut le trouver dans les textes parisiens¹⁸¹, permet d'exposer les marchandises et d'observer le travail de l'artisan.

Dans quelques images, comme les enluminures représentant l'apothicairerie, une porte s'ouvre au fond¹⁸², laissant supposer que nous pourrions entrer dans la demeure du commerçant. La boutique du marchand est également son atelier et son domicile¹⁸³. Très souvent, il y a plusieurs étages, au moins un, comme nous le montre la plupart des enluminures de ces manuscrits. Le rez-de-chaussée est donc consacré au travail, et les étages dépendent du domaine privé. Quelques enluminures nous donnent à voir des escaliers, au fond de la boutique¹⁸⁴, nous permettant d'accéder à l'étage.

Les enluminures nous présentent globalement des maisons de commerçants à un seul étage. La proportion n'est pas bien respectée : le rez-de-chaussée occupe les trois

¹⁷⁶ L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook...*, p. 27

¹⁷⁷ Par exemple, la boutique du marchand de sel du f. 62v du codex de Vienne.

¹⁷⁸ Voir, par exemple, la boutique du marchand à la tav. 85 *Rizon*, du *Theatrum* de Rome.

¹⁷⁹ Voir, entre autres, la boutique du marchand de sucre du manuscrit de Liège, f. 62.

¹⁸⁰ Voir par exemple l'échoppe de l'apothicaire au f. 51v du ms. lat. 9333.

¹⁸¹ S. ROUX, *Le monde des villes au Moyen Âge...*, p. 47.

¹⁸² Ou même un couloir débouchant sur plusieurs portes, comme c'est le cas pour le f. 60 de Vienne et la tav. 114 de Rome à l'article *Caseus vetus*.

¹⁸³ S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 59.

¹⁸⁴ Par exemple, la tav. 183 *Siropus acetosus* du manuscrit de Rome.

quarts de l'image, le dernier quart regroupe le premier étage et le toit. Les fenêtres du premier donnent à penser que l'étage est bien habité, comme dans cette boutique du f. 40 du ms. lat. 9333 ou au f. 43 du *Tacuinum* de Vienne, *Amidum*. Certaines activités, cependant, obligent les boutiquiers à réquisitionner leur(s) étage(s). C'est le cas par exemple de la manufacture de la laine florentine, qui se sert des étages et des mezzanines pour entreposer les étoffes, ce qui cause l'éparpillement de l'activité dans toute la ville¹⁸⁵. Autre cas, celui des apothicaires-épiciers¹⁸⁶ : ils ont besoin d'une cuisine pour préparer des médicaments ou des sucreries comme les pâtes de fruits ou les confitures¹⁸⁷, et très souvent, notamment pour les petits commerces, ils utilisent la cuisine du foyer, et entreposent leur drogue dans la réserve du ménage¹⁸⁸. La « boutique » en tant que telle se distingue peu de l'atelier et de l'habitation.

Le marchand, celui qui possède sa boutique, peut être soit un artisan, qui fabrique et vend lui-même sa production, ou bien un simple boutiquier, qui revend des marchandises qu'il ne produit pas¹⁸⁹. Dans les deux cas, la boutique est au centre de son activité : pour l'artisan, elle lui sert d'atelier et d'entrepôt pour ses matières premières. Pour le boutiquier, elle lui permet de stocker les marchandises qu'il revend. Pour les deux, elle est un lien fondamental avec la rue, par son ouverture directe sur l'extérieur, et un élément essentiel pour faire le lien entre le produit et le client. Avant la vente, cependant, le marchand doit effectuer un certain nombre d'opérations.

Le travail du boutiquier: les « secrets » de l'arrière-boutique

Le manuscrit de Liège est celui qui nous dévoile le plus les opérations effectuées dans l'arrière-boutique. Le point de vue de l'enlumineur n'est pas celui du simple passant, qui ne voit que l'extérieur de la boutique, et le marchand à son étal. Dans ce manuscrit, l'œil se trouve de l'autre côté du comptoir, observant les gestes du boutiquier qui prépare ses produits ou pèse une marchandise. Les précieuses notices de C. Opsomer-Halleux¹⁹⁰ nous aide ici à analyser ces illustrations. Huit enluminures du *Tacuinum sanitatis* de Liège présentent le travail de l'arrière-boutique : le f. 32 *Amidum*,

¹⁸⁵ A. STELLA, « Ars lane ou ars rationandi?... », p. 77-86.

¹⁸⁶ Pour plus de détails, voir la sous-partie consacrée aux épiciers-apothicaires, p. 61.

¹⁸⁷ Voir cet épicier, dans le manuscrit de Liège, au f. 86, *Casia fistula* : un chaudron à sa gauche nous laisse penser qu'il cuisine également des préparations qu'il vend.

¹⁸⁸ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e siècles)*, Paris, Honoré Champion, 1999, p. 251.

¹⁸⁹ S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 59.

¹⁹⁰ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*

le f. 32v *Turm et furmentum*, le f. 35v *Panis azimus*, le f. 39v *Caseus recens*, le f. 40v *Recocta*, le f. 45 *Animalia castrata*, le f. 48 *Carnes salate sicce*, le f. 48v *Buseca* et le f. 52v *Faxiani*. Ces marchandises sont toutes comestibles, et préparées par le boutiquier lui-même. La majorité de ces travaux consistent à apprêter le produit à la vente, et se déroulent soit dans la boutique elle-même, soit dans une arrière-cour. L'arrière-cour, derrière la boutique, semble servir d'entrepôt à certains boutiquiers, qui profitent du soleil pour faire sécher leurs marchandises. C'est le cas des deux artisans du f. 32v, qui fabriquent des pâtes tendues sur des claies, très semblables aux *trii*, ces pâtes dont le nom vient de l'arabe *itryya*¹⁹¹. D'ailleurs, les articles des manuscrits de Vienne, Rome et le ms. lat. 9333 nomment ce même article *Trii*¹⁹², même si le ms. lat. 9333 ne représente que la claie, et pas les pâtes¹⁹³. Le *Tacuinum* de Liège et la nal. 1673 l'intitulent *Turm et furmentum* ou *Furmentum*¹⁹⁴, soulignant par là la matière première permettant à la fabrication de ces pâtes. Elles sont pétries et roulées à la main¹⁹⁵, avant d'être étendues sur des cadres de bois, comme on peut le voir sur l'illustration du *Tacuinum* de Liège, avant d'être mises à sécher au soleil dans la cour, ce qui leur garantit une très longue conservation¹⁹⁶. L'homme, un boulanger selon C. Opsomer-Halleux¹⁹⁷, pétrit la pâte et l'étend sur la trame de bois. La femme porte sur la tête les cadres où sont étirés les longs filaments pour les déposer dans la cour. Les autres manuscrits représentent cette scène dans un cadre domestique, au cœur d'une cuisine privée, où souvent deux femmes officient. Liège au contraire peint une scène urbaine et artisanale de production de ces pâtes, qui se vendent très chères¹⁹⁸. L'arrière-cour semble s'utiliser également pour entreposer un autre produit, des petits pains d'amidon, comme le présente le f. 32 du manuscrit de Liège. Une femme porte sur la tête un plateau de petits pains en boule qu'elle va déposer avec les autres plateaux contre le mur au fond de la cour. L'action du soleil semble ici capitale, puisqu'il est représenté, en haut à gauche de l'image, avec un visage anthropomorphe. Cette fois-ci, la confection de ces pains n'est pas représentée : elle ne doit pas se dérouler dans la cour, mais dans la boutique qui sert d'atelier. La cour peut également servir de cuisine en plein air, sans doute pour évacuer plus rapidement les odeurs de fumée et de cuisson. Ainsi les personnages des f. 40v *Recocta* et f. 48v

¹⁹¹ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 58.

¹⁹² Vienne f. 45v, Rome tav. 84, ms. lat. 9333 f. 43v.

¹⁹³ Les *tria* n'étaient alors pas dans les habitudes alimentaires rhénans. Voir B. LAURIOUX, « Carmélia Opsomer, *L'art de vivre en santé. Images et recettes du Moyen Âge. Le Tacuinum Sanitatis* », *Médiévales*, vol. 12, n° 25, 1993, p. 134-137.

¹⁹⁴ Nal. 1673, f. 50.

¹⁹⁵ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 8.

¹⁹⁶ M. NICLOUD, *Les régimes de santé...*, p. 56.

¹⁹⁷ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 90.

¹⁹⁸ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 58.

Buseca s'affairent-ils autour d'un chaudron. Dans le f. 48v, une vieille femme aidée d'une jeune fille prépare des tripes. Sur un étal derrière elle, des abats attendent leur tour, ou un client amateur d'abats. Sur le f. 40v, un homme cuit la *ricotta* ou *Recocta* également à l'extérieur. Le fromage est placé dans des sortes de seaux percés pour laisser s'écouler le lait, que va pendre sur une poutre un jeune garçon. Là encore, la cuisson se passe hors de la boutique : est-ce par commodité, pour limiter les odeurs à l'intérieur de la maison, ou par esprit pratique, puisque l'on doit préférer que le lait s'écoule à l'extérieur plutôt que sur les dalles du carrelage ? Le manuscrit de Liège nous offre pourtant un autre exemple de cuisson d'un fromage, mais à l'intérieur cette fois-ci. Le f. 39v *Caseus recens* nous montre un fromager à son étal, en train de démouler un fromage d'un cercle d'écorce, avec, derrière lui, dans la boutique, un chaudron sur le feu où cuit sans doute la *ricotta*¹⁹⁹, suspendu au plafond sans évacuation apparente. Or, nous ne pouvons pas comparer cette scène avec le même article dans les autres manuscrits, puisqu'ils montrent la préparation du fromage dans un habitat rural, et sans feu apparent²⁰⁰. Seul l'article *Recocta*, dont la scène a également lieu chez des ruraux, le foyer est à l'extérieur : une femme cuisine dans une sorte de cour protégée par un toit de paille²⁰¹.

Comme nous l'avons vu précédemment, la boutique du marchand lui sert également d'atelier. Le fromager y moule et démoule ses fromages²⁰², le marchand de salaisons prépare ses morceaux de viande directement sur son étal²⁰³. Son grand hachoir, à sa droite, lui sert à tailler les morceaux pour qu'ils soient prêts à vendre. Le *Ménagier de Paris* nous enseigne en effet que la viande, crue ou salée, est vendue au morceau, et non au poids²⁰⁴. Les bouchers achètent les bêtes vivantes et les tuent chez eux ou font parfois appel à un abatteur²⁰⁵. Le f. 45 *Animalia castrata* nous montre un boucher (ou un abatteur), en train de saigner un porc. Une lettre d'avril 1295, reprenant les statuts des bouchers, insiste même sur le fait qu'il est interdit de vendre de la viande si elle a été tuée ailleurs²⁰⁶. L'action semble donc se situer dans une boucherie, près d'une grille qui sert à évacuer le sang. Une autre activité moins salissante, occupe notre boulanger du f.

¹⁹⁹ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 104.

²⁰⁰ Vienne f. 60, Rome tav. 113, nal. 1673 f. 58v, et ms. lat. 9333 f. 58.

²⁰¹ Voir notamment Vienne, f. 62 et Rome, tav. 117.

²⁰² Liège, f. 39v *Caseus recens*.

²⁰³ Liège, f. 48 *Carnes salate sicce*.

²⁰⁴ *Le Ménagier de Paris, Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien, publié pour la première fois par la société des bibliophiles français*. Réimpression de l'édition de Paris, 1847, Slatkine Reprints, Genève [s. d.], 2 tomes, p. 131.

²⁰⁵ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 97.

²⁰⁶ « Lettre du frère Guillaume, chambrier, contenant les statuts des bouchers de Sainte-Geneviève, avril 1295 », repris par R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris. Les métiers et corporations de la ville de Paris. Tome I: XIV^e-XVIII^e siècle: Ordonnances générales. Métiers de l'alimentation*, Paris, Imprimerie nationale, 1886, p. 263.

35v *Panis azimus*. À l'intérieur de sa boutique, une balance suspendue au plafond sert à peser d'énormes paniers remplis de pain rond. Comme le remarque C. Opsomer-Halleux dans son commentaire sur cette image²⁰⁷, le pain azyme est un pain sans levain, dont la forme est beaucoup plus plate que les miches rondes qui sont représentées ici. Une opération singulière se déroule, C. Opsomer-Halleux pose la question : est-ce une grosse commande, ou bien le contrôle des poids ? Les poids sont en effet régulièrement inspectés pour éviter les fraudes. Les actes français regroupés par R. de Lespinasse renforcent les contrôles afin de dissuader les mauvais artisans d'alléger leurs pains ou de truquer les poids. Les lettres patentes très détaillées de Charles V en 1372 fixent le prix du pain en fonction de son poids et du prix du blé²⁰⁸. Celles de Charles VII en 1439 sont plus méfiantes, elles ordonnent, pour éviter la fraude, que les poids servant à contrôler les pains soient entretenus sur les lieux de la pesée, par les officiers ou les échevins chargés de l'inspection²⁰⁹. Cette scène, faisant pourtant partie du quotidien des boutiquiers, n'est reprise dans aucun autre de nos manuscrits. Un dernier point de vue original est adopté par le dessinateur du *Tacuinum* de Liège, celui du marchand en train de vendre. Le f. 52v, *Faxiani*, nous montre une marchande de faisans à l'intérieur de sa boutique, en train de tendre l'oiseau à son client. Nous voyons « l'envers » de la boutique : des faisans morts sont pendus à des poutres ou à des tréteaux. Le client passe sa tête dans l'ouverture servant de « vitrine » à la boutique, pour prendre son bien. L'étal, ici, est une planche de bois que l'on peut rabattre pour fermer la devanture, comme l'explique le schéma de Y. D. Papin, montrant une échoppe médiévale²¹⁰. L'étal et l'auvent souvent servent à fermer la devanture de la boutique la nuit.

Le boutiquier ne se contente pas que de la vente. Dans le cadre d'un artisanat ou de produits alimentaires, la préparation dans sa boutique-atelier est indispensable. Ces opérations sont pourtant peu représentées dans nos manuscrits, sauf dans le *Tacuinum* de Liège, dont le dessinateur nous montre son grand sens de l'observation.

²⁰⁷ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 96.

²⁰⁸ « *Lettres patentes de Charles V portant règlement sur le poids du pain, suivant les variations du prix des blés*. Décembre 1372 », repris par R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 201-204.

²⁰⁹ « *Lettres patentes de Charles VII contenant des règlements pour les boulangers et les meuniers, sur le poids et le prix du pain à Paris*. 19 septembre 1439 », cité par R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 204-207.

²¹⁰ Y. D. PAPIN, « Les enseignes médiévales », *Archeologia*, 69 (1974), p. 37-42, cité par J.-P. LEGUAY, *La rue au Moyen Âge...*, p. 128.

LES COMMERCES DANS LES *TACUINA SANITATIS*

Héritage de la répartition en tables du texte d'Ibn Butlān, les commerces présentés dans les *Tacuina* se rangent en trois catégories : l'alimentation et la boisson, les épices, sucreries et produits médicaux, et le non-alimentaire, ici les vêtements. La première catégorie nous permet d'observer la consommation alimentaire des habitants des villes : viande, poisson, vin, ... La deuxième catégorie fait émerger un commerce particulier, celui des épiciers-apothicaires, dont les professions ne se différencient pas encore à la fin du Moyen Âge. Enfin, la troisième catégorie regroupe une activité typiquement urbaine, celle de la fabrication des vêtements.

Les produits alimentaires

Les habitants des villes doivent se procurer leur nourriture chez les marchands, et régulièrement, car les méthodes de conservation de l'époque ne permettent pas de garder de grosses quantités de nourriture²¹¹. Préparer et revendre de la nourriture est une activité typiquement urbaine²¹², qui permet d'alimenter tous les citadins.

Les boucheries

Au vu du nombre d'enluminures représentant des boucheries dans nos manuscrits, on comprend la place importante de la viande dans l'alimentation médiévale. En ville, surtout, les travailleurs de force et les classes les plus riches en consomment régulièrement²¹³. Dans les villes allemandes à la fin du Moyen Âge, un individu en mange de 400 à 500 grammes par jour gras, ce qui revient à une consommation de 100 kilogrammes de viande par personne par an²¹⁴. Les boucheries des enluminures des *Tacuina* comportent quasiment les mêmes caractéristiques. Un étal sert à découper et à présenter la viande, comme on peut le voir sur le f. 70v *Carnes arietum* du ms. lat. 9333, le f. 61v *Carnes arietum* de la nal. 1673 ou encore la tav. 141 *Carnes porcine* du manuscrit de Rome. De grandes poutres en bois recouvertes de crochets servent à

²¹¹ A. et C. FRUGONI, *Storia di un giorno in una città medievale*, Roma-Bari (1997), Editori Laterza, , 6^e édition 1999, p. 53.

²¹² B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 91.

²¹³ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 73.

²¹⁴ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 72.

suspendre les morceaux de viande ou la bête à découper²¹⁵, pendue par les pattes arrières, offrant sa chair au couteau du boucher²¹⁶. Les bouchers se différencient par la viande qu'ils vendent : les viandes ne se mélangent pas, et ne se rencontrent pas sur l'étal d'un même boucher²¹⁷. R. de Lespinasse remarque cette subdivision du travail en regroupant les différentes ordonnances concernant les métiers de l'alimentation : le charcutier ne peut vendre de la viande crue²¹⁸, le boucher ne vend pas de volaille²¹⁹. C'est ce qui apparaît dans nos manuscrits : une enluminure différente, et un boucher différent, pour illustrer la viande de veau, de chèvre, de vache, les salaisons et les abats divers.

Les marchands d'abats et de viande salée ne sont pas exactement des bouchers : n'ayant pas le droit d'abattre eux-mêmes la viande, ils achètent aux bouchers les morceaux qu'ils vont préparer et revendre²²⁰. Les *Tacuina* illustrés présentent différents abats : les têtes d'animaux²²¹, les cervelles²²², les cœurs²²³, les pis²²⁴, le foie²²⁵ et les tripes²²⁶. Les revendeurs proposent également du lard et du gras²²⁷, et de la viande salée²²⁸. Les abats sont retirés de la viande par les bouchers eux-mêmes : le f. 73v *Carnes vitulorum* du manuscrit de Vienne, par exemple, nous montre, suspendus aux crochets d'une poutre de bois, un morceau d'intestin et un cœur de veau. Les abats sont ensuite soigneusement préparés par les revendeurs : une femme fait cuire les tripes dans un chaudron avant de les disposer sur l'étal²²⁹, un homme ouvre les têtes de moutons pour en extraire la cervelle avant de la proposer à ses clients²³⁰. Le bourgeois auteur du *Ménagier de Paris* explique à sa jeune épouse ce que l'on peut avoir comme « issues », c'est-à-dire les abats, à partir de chaque animal: par exemple, on récupère du mouton la tête, les quatre pattes, la panse et la caillette, le principal estomac des ruminants²³¹.

Les bouchers peuvent également vendre des produits secondaires découlant de leur activité principale, comme le suif ou le cuir²³². Quatre *Tacuina* illustrés nous

²¹⁵ Voir par exemple, Liège, f. 43 *Carnes edorum*, ou Vienne, f. 43v *Carnes vitulorum*.

²¹⁶ Par exemple, nal. 1673, f. 65 *Animalia castrata*.

²¹⁷ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 34.

²¹⁸ « *Lettres du prévôt de Paris qui homologuent les premiers statuts des charcutiers en dix-sept articles*. 17 janvier 1476 », cité dans R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 319-323.

²¹⁹ R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...* p. 259.

²²⁰ « *Lettres du prévôt de Paris qui homologuent les premiers statuts des charcutiers en dix-sept articles*. 17 janvier 1476 », cité dans R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 319-323.

²²¹ *Capita animalum*, au f. 76v du *Tacuinum* de Vienne, f. 74v du ms. lat. 9333 et tav 146 du *Theatrum*.

²²² *Cerebra animalum*, au f. 77 du manuscrit de Vienne, f. 75 du ms. lat. 9333 et tav. 147.

²²³ *Corda animalum*, au f. 78v du manuscrit de Vienne, f. 76v du ms. lat. 9333 et tav. 150.

²²⁴ *Ubera*, au f. 79 du manuscrit de Vienne, f. 77 du ms. lat. 9333 et tav. 151.

²²⁵ *Epata animalum*, au f. 50 du manuscrit de Liège.

²²⁶ *Buseca*, au f. 48v du manuscrit de Liège.

²²⁷ *Adeps et pinguedo*, au f. 49 du manuscrit de Liège, f. 81v de celui de Vienne, f. 79 du ms. lat. 9333 et tav. 155.

²²⁸ *Carnes salate sicce*, au f. 48 du manuscrit de Liège, au f. 75 de celui de Vienne, au f. 73 du ms. lat. 9333, au f. 66 de la nal. 1673 et à la tav. 143.

²²⁹ *Buseca*, au f. 48v du manuscrit de Liège.

²³⁰ *Cerebra animalum*, f. 77 du manuscrit de Vienne.

²³¹ *Le Ménagier de Paris...*, p. 128.

²³² S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 42.

montrent un marchand de graisse, *Adeps et pinguedo*. Si le manuscrit de Liège présente un marchand de graisse et de chandelles²³³, les manuscrits de Vienne, Rome et le ms. lat. 9333²³⁴ relient bien l'activité de vente de graisse à la boucherie. Sur ces trois dernières images, en effet, un boucher est en train d'ouvrir le ventre d'un porc, tandis que l'un de ses aides est en train de séparer la graisse. Comme le fait remarquer C. Opsomer²³⁵, la graisse *Adeps*, est séparée dans le texte du gras, *Pinguedo* : la graisse est séparée de la chair, alors que le gras est mélangé à la viande. Les enluminures des manuscrits de Vienne, Rome et le ms. lat. 9333 montrent l'usage essentiellement comestible de la graisse : la graisse de porc est en effet utilisée en cuisine comme saindoux²³⁶. Le manuscrit de Liège établit tout un panel des usages de la graisse et du gras, en présentant un marchand de graisse dans sa boutique : devant lui, plusieurs pains de graisse, dont certains sont très fins ; derrière lui sont suspendues des chandelles de suif.

Les outils du boucher sont parfaitement détaillés dans les enluminures : souvent, il empoigne un grand hachoir²³⁷, ou un couteau plus petit, dont il pique la pointe dans la poutre au-dessus de lui quand il n'en a plus besoin²³⁸. Les écorcheurs semblent utiliser une autre sorte de couteau, plus petit et plus pointu, avec une lame légèrement bombée, comme le montrent le f. 62 *Carnes caprarum et proprie edorum* de la nal. 1673, le f. 74 *Carnes vachine et camelorum* de Vienne, ou encore le f. 42v *Carnes arietum* de Liège. Une balance sert à peser les morceaux²³⁹, bien que le *Ménagier de Paris* nous apprend que la viande se vend alors à Paris au morceau et non au poids²⁴⁰. Dans ces enluminures, c'est une balance à fléau, à deux plateaux qui est représentée, avec des poids servant à la pesée²⁴¹. Elle est suspendue soit à la poutre, comme celle du boucher du f. 70v *Carnes arietum* du ms. lat. 9333, soit au plafond, telle la balance du marchand de salaisons du f. 66 *Carnes salate sicce* de la nal. 1673.

Avant de vendre la viande, il faut l'abattre : les bouchers pratiquent eux-mêmes l'élevage hors de la ville, ou achètent des bêtes sur pieds qu'ils se chargent de tuer ou de faire tuer, par des abatteurs ou des écorcheurs²⁴². Les enluminures représentant la notice *Carnes vitulorum* au f. 73v du manuscrit de Vienne, au f. 71v du ms. lat. 9333, au f. 62v

²³³ Liège, f. 49.

²³⁴ Vienne, f. 81v ; Rome, tav. 155 ; ms. lat. 9333, f. 79v.

²³⁵ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 123.

²³⁶ O. REDON, « Les usages de la viande en Toscane au XIV^e siècle », dans *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, CNRS, Comité Doyen Jean Lépine de la Ville de Nice (éd.), [s. l.], Les Belles Lettres, 1984, tome 2, p. 121-130.

²³⁷ Par exemple, nal. 1673, f. 61v *Carnes arietum* : le boucher s'apprête à découper un morceau de viande.

²³⁸ Ms. lat. 9333, f. 75 *Cerebra animalium*.

²³⁹ Par exemple, tav. 138 *Carnes arietum* du manuscrit de Rome.

²⁴⁰ *Le Ménagier de Paris...*, p. 132.

²⁴¹ Voir par exemple f. 79 *Ubera* du manuscrit de Vienne.

²⁴² S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 42.

de la nal. 1673 et à la tav. 140 du *Theatrum* de Rome, montrent un veau prêt à être abattu d'un coup de merlin, ce gros marteau qui sert à assommer les bovins. Les moutons et les porcs sont saignés, comme le montrent par exemple la tav. 141 *Carnes porcine* du manuscrit de Rome, ou le f. 70v *Carnes arietum* du ms. lat. 9333. Dans le cas du porc, on récupère le sang à l'aide d'un petit seau pour en faire du boudin²⁴³.

Les travaux de boucheries sont des métiers salissants : certains étals sont souillés de sang, comme celui du f. 79 *Ubera* du *Tacuinum* de Vienne, et les travailleurs se protègent en mettant des tabliers par-dessus leurs vêtements, comme les hommes travaillant la viande porc au f. 74v *Carnes porcine* du manuscrit de Vienne. Dans nos manuscrits, les tabliers sont unisexes : les hommes comme les femmes²⁴⁴ portent ce grand carré de tissu blanc, qui descend parfois très bas²⁴⁵, et noué à la taille²⁴⁶. Selon l'animal à abattre, la matière du tablier peut changer : les bouchers portent souvent un tablier de toile blanche, mais il peut être de cuir pour l'abattage d'une chèvre, pour se protéger des coups de cornes²⁴⁷, comme le représente le f. 71 *Carnes caprarum* du ms. lat. 9333, où l'on voit que le boucher ne porte plus un tablier blanc, mais de couleur brune, suggérant sans doute le cuir.

La représentation des bouchers dans les *Tacuina* illustrés semble proche de la réalité. Les différents outils, les vêtements, les manières de découper et d'apprêter la viande témoignent d'un grand sens de l'observation de la part des artistes. Cependant, les étals sont curieusement propres, tout comme les vêtements et les tabliers des travailleurs. L'ambivalence des images nous amène à pencher pour une représentation réaliste, mais non pas réelle.

Poissonniers et poissonneries

Les poissons posent problème aux hommes du Moyen Âge en ce qui concernent leur conservation. B. Laurieux ne compte pas moins de cinq intermédiaires entre les pêcheurs de harengs de Dieppe et les consommateurs à Paris : les pêcheurs vendent le produit de leur pêche à des marchands forains, qui confient la marchandise à des voituriers, qui la conduisent par voie de terre chez des vendeurs de poissons en gros, qui

²⁴³ Voir, par exemple, *Carnes porcine*, au f. 72v du ms. lat. 9333 ou au f. 74v du manuscrit de Vienne : une jeune femme assiste l'homme qui va égorger le porc, tendant une petite coupe prête à recueillir le sang.

²⁴⁴ Deux femmes aident un boucher -leur mari?, dans la nal. 1673, au f. 61v *Carnes arietum* et f. 63 *Carnes vachine et camelorum*, et portent toutes deux un long tablier blanc noué à la taille.

²⁴⁵ La plupart des tabliers représentés dans ces enluminures descendent jusqu'aux chevilles.

²⁴⁶ À la tav. 151 *Ubera* du *Theatrum*, un homme en train d'écorcher un porc nous montre le lien qui noue le tablier sur ses reins.

²⁴⁷ P. MANE, « Émergence du vêtement de travail à travers l'iconographie médiévale », dans *Le vêtement. Histoire, archéologie et symboliques vestimentaires au Moyen Âge*, PASTOUREAU M. (dir.), Paris, Le Léopard d'Or, 1989, p. 93- 122.

les revendent à des vendeurs en demi-gros, à qui les harengères achètent les harengs, pour, enfin, les proposer aux clients²⁴⁸. Les délais changent selon les saisons, en été le poisson doit être livré le jour-même ou le lendemain de son jour de pêche, en hiver, ce délai peut attendre deux jours²⁴⁹. À Paris, le poisson, pour pouvoir être consommé frais, est « poudré », c'est-à-dire recouvert d'une couche de sel et de paille²⁵⁰. Le hareng « caqué » ou saur se conserve pendant un an : vidé à bord et entassé dans un tonneau, recouvert de sel, il peut malgré tout changer d'odeur et de couleur, mais reste très apprécié de la population urbaine²⁵¹. Le *Ménagier de Paris* recommande de choisir le hareng saur maigre et au dos épais et rond, et de laisser de côté le hareng gras et jaune, ou avec le dos plat et sec²⁵². Pour faire dessaler le hareng, il faut le plonger trois jours et trois nuits dans de l'eau fraîche²⁵³. Nos manuscrits représentent des marchands de poissons salés²⁵⁴, ou des marchands de poissons « infusés dans les herbes et le vinaigre »²⁵⁵, seul le manuscrit de Liège montre des marchands de poissons frais, comme les lamproies ou les anguilles, maintenues en vie dans de petits bacs d'eau²⁵⁶. Il faut ajouter à ces vendeurs le marchand de crevettes et de crabes, qui lui aussi vend ses produits vivants, contenus dans un grand bac en bois²⁵⁷.

Très semblables aux étals des boucheries dans les *Tacuina*, les poissonneries ont une forme cubique, avec un étal pour exposer la marchandise, bien que celui-ci ne puisse supporter les lourds et encombrants tonneaux, laissés alors devant l'échoppe. Certains poissons, les plus petits, sont exposés sur le comptoir, dans des paniers garni de feuilles qui tombent parfois à terre, comme nous le montre les trois enluminures *Pisces salati* des *Tacuina* de Rome, de Vienne, et le ms. lat. 9333, respectivement à la tav. 158, et aux f. 82v et f. 80v. Les autres, peut-être des harengs saurs, sont entassés dans les tonneaux posés devant l'étal, comme le montrent ces mêmes enluminures du manuscrit de Vienne et du ms. lat. 9333, où nous voyons apparaître les têtes de quelques poissons à l'intérieur d'un tonneau ouvert.

²⁴⁸ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 96.

²⁴⁹ R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 407.

²⁵⁰ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 81.

²⁵¹ *Ibidem*.

²⁵² *Le Ménagier de Paris...*, p. 134.

²⁵³ *Le Ménagier de Paris...*, p. 127.

²⁵⁴ *Pisces salati*, f. 60 du manuscrit de Liège, f. 82v du manuscrit de Vienne, f. 80v du ms. lat. 9333, f. 79 de la nal. 1673 et tav. 158 du manuscrit de Rome.

²⁵⁵ *Pisces infuxi in herbis et aceto*, f. 59v du manuscrit de Liège, et tav. 159 du manuscrit de Rome. Les f. 81v du ms. lat. 9333 et f. 83v *Pisces infuxi in herbis et aceto* du manuscrit de Vienne représentent plutôt une cuisine privée, où un cuisinier s'affaire pour servir un valet qui va monter le plat aux maîtres : les escaliers qui conduisent à la pièce, et le feu derrière le cuisinier nous amènent à pencher pour cette hypothèse.

²⁵⁶ *Lamprete* f. 60v et *Anguille* f. 61v.

²⁵⁷ *Gambari seu cancri*, f. 61 du manuscrit de Liège.

Les scènes du manuscrit de Liège présentent plutôt un marché aux poissons²⁵⁸ : les poissonniers sont en plein air, sûrement sur une place, puisque nous pouvons voir la ville derrière eux²⁵⁹. De même que les poissonniers officiant en boutique, les vendeurs du marché étalent leur marchandise sur des tréteaux, à l'image de ce marchand de gros poissons au f. 59v, et laisse les poissons salés dans des tonneaux posés devant l'étal, comme le fait ce marchand de poissons salés au f. 60.

Comme les bouchers, les poissonniers ont besoin de balances pour peser leurs marchandises. Les poissonniers des boutiques utilisent des balances à fléau, suspendues au plafond, comme ce marchand à la tav. 158 ou ce couple de poissonniers au f. 82v du manuscrit de Vienne. Le marchand de crevettes et de crabes au f. 61 du manuscrit de Liège utilise quant à lui une balance romaine²⁶⁰, qui donne le poids de la marchandise quand on trouve l'équilibre entre l'objet inconnu à peser, et le poids que l'on déplace sur la règle horizontale. Ici, notre vendeur pèse un panier de crabes.

Sur les enluminures, les poissons sont vendus non écaillés, et entiers, comme le montre ce client au f. 79 de la nal. 1673, qui tient d'une main un poisson, et de l'autre pose sa main sur l'épaule de la jeune marchande -est-ce pour se plaindre de la fraîcheur médiocre de sa marchandise ? Ce poisson salé est entier, et les écailles sont bien apparentes.

Si les poissons venant de la mer plus ou moins lointaine, sont vendus salés ou fumés, les poissons d'eau douce sont très souvent vendus vivants : les marchands d'anguilles et de lamproies du manuscrit de Liège les maintiennent en vie dans des bacs d'eau, et les proposent ainsi à leurs clients. Le *Ménagier de Paris*, d'ailleurs, conseille de faire mourir l'anguille dans du sel²⁶¹, ce qui montre que cette opération était considérée comme domestique et courante dans les villes de la fin du Moyen Âge. L'anguille peut également être vendue tranchée et déjà préparée, à l'image de ces morceaux de la tav. 159 *Pisces infuxi in herbis et aceto* du *Theatrum*, présentés dans un plat sur l'étal, ou à la demande du consommateur, tel que ce poissonnier du f. 61v du manuscrit de Liège, qui semble découper une anguille sous les ordres de son client.

²⁵⁸ C'est également l'hypothèse de C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 148.

²⁵⁹ Au f. 61v *Anguille*, par exemple.

²⁶⁰ Comme le fait remarquer C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 147.

²⁶¹ *Le Ménagier de Paris...*, p. 134.

Les fromageries et échoppes de produits laitiers

La plupart de nos *Tacuina* illustrés montrent des scènes rurales pour évoquer le lait ou la fabrication du fromage : des paysans traient leurs brebis, comme celui de la tav. 111 *Lac dulce* du manuscrit de Rome, ou cette famille de paysans en train de fabriquer la *ricotta* au f. 62 *Recocta* du manuscrit de Vienne. Les fromageries urbaines représentées ici semblent essentiellement vendre des « fromages vieux », *Caseus vetus*, ou fromages affinés. Ainsi, le manuscrit de Vienne au f. 60, celui de Rome à la tav. 114 la nal. 1673 au f. 59v, le ms. lat. 9333 au f. 58v illustrent des fromagers vendant des fromages type *Caseus vetus*. Le *Tacuinum* de Liège présente la particularité d'avoir deux notices, et donc deux images de l'article *Caseus vetus*, aux f. 40 et f. 41. Il est également le seul manuscrit à exposer divers type de fromagers, tant celui qui fabrique du fromage frais, au f. 39v *Caseus recens*, que celui qui prépare de la *ricotta*, au f. 40v *Recocta*, et l'échoppe où se fait la jonchée, ou *Iunchata* au f. 38v. Les commentaires de C. Opsomer-Halleux nous sont encore une fois bien précieux pour expliquer ces articles²⁶². La *ricotta*, ou recuite, ou encore *Recocta* dans nos manuscrits, est fromage italien, qui tient son nom du latin signifiant « cuit deux fois », ou « recuite » : il s'agit d'un fromage dont la cuisson se fait en deux temps. Dans cette enluminure, sommes-nous dans la cour d'un fromager en train de préparer ses produits ? La scène est en ville, nous avons étudié le cadre de cette image un peu plus haut. La *ricotta* est un fromage fait à partir de petit-lait²⁶³, que l'on place dans des petits paniers après cuisson pour le laisser s'égoutter : c'est ce que font les deux hommes du f. 40v. L'un d'eux surveille le chaudron où cuit le fromage et remplit les paniers, tandis que l'autre les suspend à une baguette de bois. La jonchée est un fromage frais à partir de lait caillé, que l'on entoure de joncs : c'est l'opération que réalisent sous nos yeux deux jeunes filles au f. 38v du manuscrit de Liège. Deux bottes de joncs servent d'enseigne à l'échoppe, et un porteur va livrer son chargement, en transportant les jonchées suspendues à un bâton de bois porté à l'épaule.

Cependant, les ordonnances de R. de Lespinasse ne mentionnent pas de profession de fromagers, sans doute parce que c'est un travail plutôt rural. La vente de fromage est confiée à des regrattiers, des revendeurs, qui proposent également quelques fruits, des légumes, des poissons, des œufs et du beurre²⁶⁴. À partir du début du XV^e

²⁶² C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 102 pour « *Iunchata* » et p. 106 pour « *Recocta* ».

²⁶³ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 8.

²⁶⁴ R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 473.

siècle, on leur interdit de vendre ensemble du beurre et du poisson : ils doivent choisir, notamment pour des questions d'hygiène²⁶⁵.

Nos manuscrits présentent pourtant bel et bien des boutiquiers vendant exclusivement du fromage. Ces échoppes ont plusieurs caractéristiques communes. Comme les bouchers et les poissonniers, elles possèdent des balances à fléau, suspendues au plafond, pour peser la marchandise, à l'image de celle de ce boutiquier du f. 58v *Caseus vetus* du ms. lat. 9333, en pleine négociation avec un client. Des couteaux leur sont indispensables pour découper les fromages, à l'image de celui du marchand du f. 60 du manuscrit de Vienne, très ressemblant à nos propres couteaux à fromages avec la pointe recourbée, ou bien comme le fait cette femme du f. 41 du manuscrit de Liège ; sur les étagères, on peut également voir un fromage auquel il manque un morceau. Les fromages étaient-ils vendus au poids, ou à la pièce ? La présence de balances dans les boutiques peuvent nous amener à pencher pour cette première hypothèse. Le *Ménagier de Paris*, d'ordinaire très précis, ne nous fournit aucune indication sur la vente et l'achat de ce produit.

Ces fromages se présentent tous, sauf la jonchée et la *ricotta*, sous une forme circulaire. Le fromager du f. 39v du manuscrit de Liège nous montre cette opération, en moulant son fromage dans un cercle de bois. Derrière lui, la pâte est en train de cuire dans un grand chaudron. Ensuite, il les met à sécher sur les étagères qui recouvrent les murs de sa boutique, parfois si hauts qu'il faut une échelle pour les atteindre, comme cette boutiquière du f. 60 du *Tacuinum* de Liège qui sert un client tatillon sur les barreaux de l'échelle. Les fromages peuvent également être stockés dans des casiers, comme nous le montre la boutique de ce couple, au f. 41 du manuscrit de Liège.

Détail que l'on peut remarquer dans deux boutiques : un chat est présent au milieu des fromages, dans le f. 58v du ms. lat. 9333 et dans le f. 60 du manuscrit de Vienne. La présence de cet animal peut se comprendre : il doit protéger la marchandise contre les nuisibles, fonction qui lui est reconnue dès la plus haute antiquité²⁶⁶.

La nal. 1673 est le seul *Tacuinum sanitatis* illustré à présenter un marchand de beurre, au f. 58 *Butirum* : les autres manuscrits préfèrent montrer sa fabrication, de préférence à la campagne, comme le f. 61 du manuscrit de Vienne, où une paysanne façonne une grosse motte de beurre. Dans l'enluminure de la nal. 1673, le marchand propose de petites mottes de beurre que contiennent des pots de terre cuite²⁶⁷, recouverts

²⁶⁵ R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 474.

²⁶⁶ G. DUCHET-SUCHAUX, M. PASTOUREAU, *Le bestiaire médiéval. Dictionnaire historique et bibliographique*, Paris, Le Léopard d'or, 2002, p. 43.

²⁶⁷ C'est ainsi que l'on vendait le beurre d'après R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 474.

d'un couvercle de verre. Dans son étude, D. Foy analyse des inventaires de merciers provençaux, qui vendaient de nombreuses marchandises, mais également de petits pots de verre avec un couvercle pour conserver le beurre²⁶⁸. C'est donc bien ce que représente cette enluminure : le beurre est conservé dans un pot clos par un couvercle de verre.

Pains et céréales

Nourriture essentielle dans l'alimentation médiévale, le pain est sans doute le produit le plus courant des repas du Moyen Âge, et dans toutes les couches de la société²⁶⁹. Il est donc indispensable pour le pouvoir de garantir le prix du pain stable : dans les communes italiennes, par exemple, le prix du pain est fixe, et si les cours du blé augmentent, les boulangers diminuent le poids du pain²⁷⁰ : ainsi, il n'y a plus de famine dans les communes italiennes à la fin du Moyen Âge²⁷¹.

Les *Tacuina sanitatis* illustrés nous présentent plusieurs sortes de pain : pain blanc, pain noir, pain de froment, azyne, etc. À la campagne, les ruraux font leur pain eux-mêmes, qu'ils cuisent dans les fours seigneuriaux²⁷². En ville, plusieurs professions semblent se partager cette activité. D'après S. Cassagnes-Brouquet, la farine est le monopole des blattiers, qui la vendent aux boulangers qui pétrissent et forment les miches de pain, avant de les confier aux fourniers qui les font cuire²⁷³. R. de Lespinasse ne mentionne que les « talemeliers », c'est-à-dire les boulangers, qui achètent leur farine chez les grainiers ; chez Lespinasse, les blattiers ne sont pas des vendeurs de farine, mais des marchands de blé²⁷⁴.

Les *Tacuina* illustrés présentent surtout des scènes de boulangeries: le boulanger enfourne son pain²⁷⁵, ou la boutiquière sert une cliente. Toutes les boutiques de boulangers sont équipées d'un four à pain, très souvent à l'intérieur, comme par exemple le four de ce boulanger, à la tav. 119 *Panis de simila* du manuscrit de Rome, qui, à l'image de tous les fours représentés dans les autres *Tacuina*, est de forme rectangulaire, se terminant par une pointe sur le haut. Le four peut également être à l'extérieur, même en ville: le boulanger du f. 33v *Furmentum elixum* du *Tacuinum* de Liège utilise un four

²⁶⁸ D. FOY, *Le verre médiéval et son artisanat en France méditerranéenne*, Paris, Éditions du CNRS, 2001, p. 371.

²⁶⁹ S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 42.

²⁷⁰ C'est également la mesure que prend le roi Charles V, voir les « *Lettres patentes de Charles V portant règlement sur le poids du pain, suivant les variations du prix des blés*. Décembre 1372 », citées par R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 201-204.

²⁷¹ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 95.

²⁷² S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 42.

²⁷³ *Ibidem*.

²⁷⁴ R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 195-196.

²⁷⁵ Ce que nous montrent par exemple les f. 33v *Furmentum elixum* et 34v *Panis de simila* du manuscrit de Liège,

situé hors de sa boutique, mais au cœur d'une ville, comme en témoigne les bâtiments urbains de l'arrière-plan. Ce type de four extérieur peut être un investissement de la commune au service des citoyens, comme cela pouvait se faire alors: chaque citoyen allait cuire son pain dans le four de la commune²⁷⁶. Le boulanger de la tav. 120 *Panis opus* du *Theatrum* semble cuire le pain que deux jeunes femmes lui demandent. Les miches blanches attendent de passer dans le four sur des tréteaux, alors que les pains cuits sont entreposés dans des paniers. La pelle qui sert à enfourner le pain est indissociable de la représentation du travail du boulanger: sur treize représentations d'un boulanger ou d'une boulangerie, huit images le montrent avec son four et sa pelle à pain²⁷⁷; le boulanger du f. 35 *Panis oppus* du *Tacuinum* de Liège est en train d'attraper sa pelle, fixée au mur sur deux montants de bois, afin de commencer son travail. Le manuscrit de Rouen est le seul à présenter un « pain de riz », ou *Panis rizon*, au f. 35v. L'enluminure, la seule représentant une échoppe dans ce manuscrit, montre une vendeuse au comptoir, devant un grand panier contenant quelques petits morceaux de pain. Derrière elle, un panier vide, plus petit, est posé sur une étagère. Rien ne permet d'affirmer que nous sommes ici dans une boulangerie : pas de four, pas de pain sur les étagères, pas de client. Seule la forme de la pièce, avec le comptoir et la place de la porte d'entrée, correspond à la forme des boutiques dans les autres *Tacuina* illustrés. Cette simplicité tient peut-être au fait que le manuscrit de Rouen n'a pas été achevé.

Les vins

Le vin est une boisson qui fait partie de la vie quotidienne au Moyen Âge, on en boit pour les grandes occasions, comme dans la vie de tous les jours²⁷⁸. Les *Tacuina* illustrés présentent toutes sortes de vin : vin blanc (*Vinum album*²⁷⁹), vin rouge (*Vinum rubeum grossum*)²⁸⁰, vin vieux (*Vinum vetus odoriferum*)²⁸¹, vin citronné (*Vinum citrinum*)²⁸². Le manuscrit de Liège présente un article *Vinum*²⁸³, sans distinction particulière, avec une image simple : un marchand de vin sert un client. On boit du vin

²⁷⁶ A. CHÉDEVILLE, J. LE GOFF, J. ROSSIAUD, *Histoire de la France urbaine...*, p. 294.

²⁷⁷ Les f. 33v, 34v et 35 du manuscrit de Liège, les f. 43, 63v et 64v du manuscrit de Vienne, les f. 40, 61 et 62v du ms. lat. 9333, le f. 55 de la nal. 1673, et les tav. 119 et 120 du *Theatrum* de Rome.

²⁷⁸ J. VERDON, *Boire au Moyen Âge*, [Paris], Perrin, 2002, p. 215.

²⁷⁹ Vienne, f. 86 par exemple, qui montre un couple consommant du vin blanc dans son jardin.

²⁸⁰ Dans les *Tacuina* illustrés, ce vin est bu dans les tavernes : Vienne, f. 87 ; Rome, tav. 167 ; ms. lat. 9333 f. 85.

²⁸¹ Ce vin est représenté, dans les images des *Tacuina*, chez les détaillants : Vienne, f. 86v ; Rome, tav. 166 ; ms. lat. 9333 f. 84v.

²⁸² Vin présenté par le tavernier lors de l'arrivée de clients, comme nous le montre les images : Vienne, f. 87v, Rome, tav. 168, ms. lat. 9333 f. 85v. Dans la nal. 1673, le tavernier est en train de servir du vin à ses clients, au f. 76v.

²⁸³ Au f. 57 du manuscrit de Liège.

chez soi, au repas, on le goûte chez le détaillant, ou bien on peut également aller le partager avec des amis à la taverne. Les images des *Tacuina* illustrent ces différentes scènes, mais notre attention va se porter sur les vendeurs de vin, qu'ils soient détaillants ou taverniers. Nous prendrons en compte ici l'article *Ebrietas*, que tous nos *Tacuina* situent à la taverne²⁸⁴. Tout d'abord, les vins présentés ici n'ont pas le même nom, et à ce titre comportent des particularités gustatives ou odoriférantes qui leur sont propres. Le vin rouge, appelé ici *Vinum rubeum grossum* n'est pas le vin qui apparaît comme étant le plus noble. Bu dans les tavernes, c'est le vin des travailleurs manuels : nourrissant, et peu coûteux, ce vin a leur préférence²⁸⁵. Le vin vieux, ici *Vinum vetus et odoriferum*, est conseillé pour les personnes âgées : il apporte de la chaleur²⁸⁶, ce que confirme l'auteur du *Tacuinum sanitatis*. Dans la traduction du texte latin du manuscrit de Vienne, ce vin est conseillé « aux complexions froides, aux gens âgés, l'hiver, dans les régions froides »²⁸⁷. Les images des *Tacuina* le représentent conservé dans des tonneaux, vendus chez les détaillants. Au Moyen Âge, on ne sait pas conserver le vin : il est très rapidement consommé dans l'année qui suit la récolte du raisin²⁸⁸. L'agronome italien Crescenzi appelle « vin vieux » des vins de quatre ans ou plus²⁸⁹. Le vin peut être coupé avec de l'eau: les enluminures représentant des tavernes mettent souvent à côté des pichets de vin des pots d'eau: le tavernier de la tav. 167 du manuscrit de Rome propose un verre de vin à son client, au milieu de nombreux pichets de vin, mais aussi de pots de terre d'eau²⁹⁰.

Le commerce du vin en ville est libre, mais contrôlé par de riches bourgeois, marchands de gros, qui revendent leur marchandises aux détaillants et aux taverniers²⁹¹. Dans les enluminures des *Tacuina*, ces marchands conservent les vins dans des fûts de chêne²⁹², entreposés dans des caves, comme le montre par exemple, la tav. 167 du *Theatrum* de Rome: les fûts, très serrés, s'entassent dans une pièce sombre. Faire goûter le vin semble être une pratique courante : tous les marchands de vin représentés sont en train de servir un verre à un client. Un valet perce le tonneau à l'aide d'un poinçon²⁹³, et tire le vin, à l'exemple du personnage représenté dans le f. 86v du *Tacuinum* de Vienne : il tient son poinçon dans une main, et de l'autre il récupère le vin qui s'écoule.

²⁸⁴ Vienne, f. 99 ; Rome, tav. 191 ; ms. lat. 9333, f. 96 ; nal. 1673, f. 88v et Liège, f. 66v.

²⁸⁵ J. VERDON, *Boire au Moyen Âge...*, p. 173.

²⁸⁶ *Ibidem*.

²⁸⁷ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...* p. 320.

²⁸⁸ J. VERDON, *Boire au Moyen Âge...*, p. 152.

²⁸⁹ Cité par J. VERDON, *Boire au Moyen Âge...*, p. 152.

²⁹⁰ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 33.

²⁹¹ R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 669.

²⁹² D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 33.

²⁹³ *Ibidem*.

Les taverniers vendent du vin à la coupe, mais peuvent également en fournir de plus grosses quantités pour un usage domestique²⁹⁴. Nos enluminures préfèrent montrer des buveurs attablés autour d'un pichet de vin, que se soit sur une table, comme par exemple sur le f. 85 du ms. lat. 9333 ou des tréteaux, comme sur le f. 76v de la nal. 1673. Les tavernes ont souvent la réputation d'être mal famées, surveillées par la police, où ont souvent lieu des rixes entraînant parfois mort d'homme²⁹⁵. Mais c'est également un lieu de rencontre où vont se détendre les travailleurs après une journée chargée. Des affaires s'y concluent, on s'y donne rendez-vous²⁹⁶. C'est cette ambiance-là que retranscrivent les enluminures des *Tacuina* : des hommes se regroupent pour boire ensemble. On joue également aux dés : quatre enluminures montrent des joueurs passablement éméchés disputant une partie de dés²⁹⁷. Ces parties sont l'occasion de mises modestes, ou servent à désigner le joueur qui paiera la prochaine tournée²⁹⁸. Parfois, la taverne est équipée d'une cloche qui sert à appeler le tavernier²⁹⁹ : les voyageurs du f. 87v du manuscrit de Vienne se font accueillir avant même d'être entrés dans la taverne par un pichet de vin. Le f. 66v du manuscrit de Liège nous plonge au cœur d'une taverne médiévale: au comptoir, le maître des lieux sert un client, à l'aide d'un seau muni d'un bec verseur. Sur le devant de la scène, deux hommes discutent et jouent aux dés, l'un d'eux se sert à boire; sur la table, on peut apercevoir quelques pièces -peut-être la mise modeste du jeu?

Les *Tacuina* illustrent la bonne consommation du vin: entre amis, dans des jardins, à la taverne. Mais l'ivresse peut échauffer les esprits: alors que les autres *Tacuina* montrent à l'article *Ebrietas* des buveurs un peu trop éméchés, au nez rouge et tenant sans doute des propos d'ivrognes, à l'image de cet homme, au f. 99 du manuscrit de Vienne, qui parle à son compagnon, l'enluminure de la nal. 1673 au f. 88v montre une bagarre entre deux hommes ivres. Est-ce parce que ce manuscrit est destinée à une femme, à qui l'on doit expliquer les méfaits de l'alcool et du jeu? Hypothèse qui peut paraître un peu déplacée: quand elle est supposée recevoir son manuscrit en 1400, Verde Visconti, née en 1352, est déjà mariée, mère, et âgée de quarante-huit ans³⁰⁰. Cependant, le jeu et l'alcool sont mal vus chez les femmes³⁰¹: une image montrant au contraire des

²⁹⁴ J. VERDON, *Boire au Moyen Âge...*, p. 231.

²⁹⁵ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 209.

²⁹⁶ J. VERDON, *Boire au Moyen Âge...*, p. 240.

²⁹⁷ Ces enluminures illustrent l'article *Ebrietas* : Vienne, f. 99; ms. lat. 9333, f. 96 ; Liège, f. 66v ; Rome, tav. 191.

²⁹⁸ J. VERDON, *Boire au Moyen Âge...*, p. 240.

²⁹⁹ M.-A. de BEAULIEU, « Enseignes, cris, textes. Les pratiques publicitaires au Moyen Âge », *Le Temps des Médias*, 2 (2004) p. 8-16.

³⁰⁰ Voir plus haut « La nouvelle acquisition latine 1673 », p. 22.

³⁰¹ A. et C. FRUGONI, *Storia di un giorno...*, p. 90.

hommes jouant aux dés et semblant passer un bon moment n'est peut-être pas appropriée à un regard féminin.

Un commerce à part: les épiciers-apothicaires

Les épiciers et les apothicaires sont un seul et même commerce au Moyen Âge. R. de Lespinasse reprend bien cette appellation dans son regroupement des ordonnances concernant ce corps de métier³⁰². Dans les textes, les « *apothèques* » ou « *apoteca* », au XIII^e siècle, sont des entrepôts, des locaux où l'on garde les marchandises, et ne désignent pas la « boutique » de l'apothicaire³⁰³. Ces termes sont de plus en plus nombreux dans les inventaires à partir du XIV^e siècle, aux dépens des termes « *speciarius* » ou « *spectiator* », qui déclinent alors à partir de cette époque³⁰⁴. L'offre de ces boutiques est très large : sur ordonnance³⁰⁵, l'épicier-apothicaire fournit les médicaments prescrits par le médecin, mais n'a pas le droit d'exercer lui-même la médecine³⁰⁶ ; sans ordonnance, il peut également vendre des épices de tables, de l'huile, du papier, des cierges, et du matériel d'officine, comme les mortiers ou l'alambic³⁰⁷. Les *Tacuina* illustrés exposent la vente de la thériaque, un médicament composé de plus de soixante ingrédients, sensée guérir toutes les maladies³⁰⁸. Ce médicament est conservé dans des récipients de plomb³⁰⁹ à la forme spécifique d'un cylindre resserré en son centre, tel celui que tend à son client l'apothicaire du f. 37 du manuscrit de Liège. L'apothicaire fabrique lui-même les médicaments, soit selon l'ordonnance du médecin, soit en suivant les recettes des formulaires d'officine³¹⁰, mais il peut également vendre des simples, comme le camphre, utilisé en médecine. L'épicier-apothicaire propose également nombre de friandises et de sucreries³¹¹, qui attirent les enfants et les gourmands, comme ce jeune garçon au f. 18 du manuscrit de Liège, qui achète un bâton de réglisse, ou cet enfant plus jeune qui supplie son père de lui acheter des raisins secs, au f. 56 du manuscrit de Vienne. L'épicier-apothicaire vend toutes les épices de table³¹²,

³⁰² R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...* p. 496.

³⁰³ E.-H. GUITARD, « Une étymologie qu'il fallait reprendre : « Apothicaire » n'est pas « boutiquier » », *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, volume 37, n°125, p. 512-523.

³⁰⁴ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 62.

³⁰⁵ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 249.

³⁰⁶ D. JACQUART, F. MICHEAU, *La médecine arabe...*, p. 211.

³⁰⁷ J. SHATZMILLER, « Herbes et drogues dans la médecine provençale du Moyen Âge » dans G.-J. AILLAUD *et alii*, *Herbes, drogues et épices en Méditerranée. Histoire, anthropologie, économie du Moyen Âge à nos jours. Actes de la table ronde de l'Institut de Recherches Méditerranéennes et de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille*, Paris, Éditions du CNRS, Centre régional de la Publication de Marseille, 1988, p. 157-165.

³⁰⁸ *Ibidem*.

³⁰⁹ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 331.

³¹⁰ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 231.

³¹¹ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 335.

³¹² *Ibidem*.

poivre, coriandre, safran, etc., mais cette fonction n'est pas la plus représentée dans les *Tacuina* illustrés. Seul le f. 13v *Coliandorum* du manuscrit de Liège présente un épicier-apothicaire vendant des graines de coriandre enrobées de sucre³¹³, conservées dans des bocaux de verre. Les autres *Tacuina* préfèrent montrer des boutiques hétéroclites, où s'entassent diverses marchandises, conservées dans des boîtes rondes ou des bocaux de verre, ou encore accrochées au plafond, comme ces racines de coriandre que l'on retrouve un peu partout, reconnaissables à leur bout vert. On peut confondre ces racines avec des chandelles, qui elles aussi sont suspendues au plafond : la boutique à la tav. 179 du manuscrit de Rome propose ces deux articles ; les chandelles sont regroupées en « bouquets », et sont entièrement blanches, alors que les racines de coriandre sont plus longues et ont le bout vert.

L'épicier-apothicaire est aussi un marchand de denrées alimentaires, fournissant du riz aux citadins, comme le montre le f. 44 *Rizon* du ms. lat. 9333 : le riz est conservé dans de grands sacs derrière le comptoir, le marchand verse le contenu de sa pesée dans le sac d'une cliente. L'épicier-apothicaire peut également vendre du papier, des chandelles et des ex-voto : le boutiquier du f. 93v *Muscus* du manuscrit de Vienne propose du musc à un client, mais un paquet ficelé de feuilles de parchemin attend sur son comptoir, et des chandelles sont accrochées au fond de la boutique. Le travail de la cire peut également rentrer dans les fonctions de l'épicier-apothicaire : il peut fabriquer des chandelles, mais également des cierges et des ex-voto³¹⁴, comme ce marchand, au f. 95v *Candele* du manuscrit de Vienne, qui tend un bouquet de chandelles à sa cliente. L'épicier-apothicaire propose enfin toutes sortes de produits cosmétiques, huiles, onguents et produits pour la parfumerie, comme le musc³¹⁵, du sirop de vinaigre³¹⁶ ou encore de l'huile d'amande³¹⁷.

C'est dans les enluminures des *Tacuina* représentant des épiciers-apothicaires que l'on retrouve la plus grande diversité de contenants : pots en terre, pots de verre ou encore sacs de toiles. Les sacs de toile servent vraisemblablement à conserver les denrées reçues en grande quantité, comme le riz, ou encore le sel : le client du marchand de sel au f. 62v du manuscrit de Vienne se voit remettre un grand sac de sel. Plutôt encombrants, ces grands sacs sont placés derrière le comptoir ou au fond de la boutique, comme chez ce marchand de riz à la tav. 85 du manuscrit de Rome. Des formes très variées de bocaux de verre renferment des denrées alimentaires ou des sucreries : on

³¹³ C'était en effet une friandise courante. Voir J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 261.

³¹⁴ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p.354.

³¹⁵ Voir par exemple la tav. 180 du *Theatrum* de Rome

³¹⁶ Voir par exemple le f. 92 du ms. lat. 9333.

³¹⁷ Voir par exemple le f. 91 du manuscrit de Vienne

peut voir un petit exemple de la diversité des formes de bocaux à la tav. 180 et à la tav. 182 du manuscrit de Rome³¹⁸, où derrière l'apothicaire, toutes sortes de bocaux, à longs cous, cylindriques, avec un couvercle, sont alignés sur les étagères. Les fruits secs semblent être entreposés dans de grands paniers ou des corbeilles, comme ceux de l'épicier-apothicaire du f. 56v du manuscrit de Vienne, qui conserve ses figes sèches dans de grands paniers ronds, refermés par un couvercle. Sur les comptoirs des épiciers-apothicaires des enluminures des *Tacuina*, se trouvent aussi des boites de bois peintes, comme la boite rouge sur le comptoir de cette échoppe au f. 94 du manuscrit de Vienne, ou encore les boites au f. 46 du même manuscrit ; on retrouve ces boites dans les inventaires après-décès des apothicaires³¹⁹, mais servaient-elles à conditionner des produits ou bien étaient-elles de simples contenants que le client utilisait pour emporter ses achats ? Pour les liquides, les huiles, les sirops, etc. , l'épicier-apothicaire utilise de nombreuses poteries, de formes variées, et parfois très colorées. Chez ce marchand d'huile d'amandes à la tav. 175 du *Theatrum* de Rome, il n'y a pas deux pots sur les étagères qui se ressemblent : les formes et les couleurs sont extrêmement diversifiées, et peuvent laisser deviner l'utilisation qui leur est réservée : une anse ou deux, avec un bec verseur ou sans, un couvercle de papier ou de verre, etc. Le client emporte son huile dans un simple verre, sans couvercle. En ce qui concernent les fruits secs et les friandises, en revanche, le client emporte le tout dans des cornets de papier : à la tav. 105 du manuscrit de Rome, par exemple, le marchand glisse quelques raisins secs dans un cornet de papier avant de le tendre à son jeune client.

Avant la vente, il faut peser : les épiciers-apothicaires des *Tacuina* sont largement équipés en balances, du fait de leurs marchandises : grosse balance à fléau suspendue au plafond pour peser les grosses quantités, ou petits trébuchets pour mesurer les poids les plus légers. Ainsi, le marchand de sel du f. 62v du *Tacuinum* de Vienne utilise une grosse balance à fléau, accrochée au plafond de sa boutique pour peser les grosses quantités de sel qu'on lui demande. Au contraire, ce marchand de sucre candi, au f. 81v de la nal. 1673 utilise une balance beaucoup plus petite et beaucoup plus fine, sans doute un trébuchet, qui peut mesurer les sous-multiples de l'once³²⁰.

³¹⁸ Citées dans son étude par D. FOY, *Le verre médiéval...*, p. 254.

³¹⁹ D. JACQUART, F. MICHEAU, *La médecine arabe...*, p. 214.

³²⁰ Un peu moins de 30 grammes. J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 306.

Les vêtements

Trois types de vêtements sont exposés dans les *Tacuina* illustrés : les vêtements de laine, de lin et de soie. Les enluminures présentent des boutiques de tailleurs, avec le maître au travail, souvent entouré d'apprentis. Sur une grande table, certains découpent de grandes pièces de tissus³²¹, tandis que d'autres font essayer un vêtement à un client³²². Les instruments du tailleur sont très reconnaissables : de grandes paires de ciseaux servent à découper les morceaux d'étoffes, comme le fait le maître du f. 73v *Vestis lanea* du manuscrit de Liège, une baguette pour mesurer, utilisée notamment par le tailleur du f. 94 *Vestis lane* de la nal. 1673. Les draps sont pliés et rangés dans des étagères murales, au milieu des corbeilles de bobines de fils, à l'image de cet atelier au f. 73v du manuscrit de Liège.

La matière des vêtements témoigne des modes et des goûts des commanditaires des *Tacuina*. Les draps de laine sont en effet les plus répandus dans la société médiévale, et ce à tous les niveaux³²³. La soie est réservée aux classes sociales les plus aisées³²⁴, comme on peut le voir chez cette cliente du tailleur de soie, au f. 106 du manuscrit de Vienne : elle porte une longue robe rose, ornée de boutons dorés, et un petit col en dentelle. La nal. 1673 tempère ce luxe en précisant dans le titre de son article « *Vestis de seta i lane* »³²⁵. Le lin, également une matière fort coûteuse³²⁶, est plutôt réservé pour les vêtements de dessous, les chemises, les braies, les langes, les tabliers et les bonnets³²⁷. Les *Tacuina* représentent des toiles et des vêtements de lin de couleur blanche, exception faite au f. 96v de la nal. 1673 qui présente des vêtements de lin colorés. Mais comme le souligne C. Opsomer³²⁸, peu de personnes portaient des vêtements de dessous, on enfilait généralement le vêtement de laine directement sur la peau, ce qui pouvait causer des irritations, ou bien on ne possédait qu'une ou deux chemises.

Les essayages ont lieu dans la boutique³²⁹, sauf pour les plus hautes classes sociales qui font venir le tailleur à domicile : le f. 103 du ms. lat. 9333, entre autres, présente une séance d'essayage ; le maître, à genoux, rajuste le bas de la tunique neuve,

³²¹ Par exemple, le f. 105v *Vestis linea* du manuscrit de Vienne, ou le f. 73v *Vestis lanea* du manuscrit de Liège.

³²² Par exemple, la tav. 206 *Vestis lanea* du manuscrit de Rome, ou le f. 95 *Vestis de seta et lane* de la nal. 1673.

³²³ C. de MÉRINDOL, « Signes de hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge d'après le vêtement. Méthodes et recherches », dans *Le vêtement. Histoire, archéologie et symboliques vestimentaires au Moyen Âge*, M. PASTOUREAU (dir.), Paris, Le Léopard d'Or, 1989, p. 181-223

³²⁴ F. PIPONNIER, P. MANE, *Se vêtir au Moyen Âge*, Paris, Éditions Adam Biro, 1995, p. 28.

³²⁵ « Vêtements de laine et de soie ».

³²⁶ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 171

³²⁷ F. PIPONNIER, P. MANE, *Se vêtir au Moyen Âge...*, p. 31.

³²⁸ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 171.

³²⁹ F. PIPONNIER, P. MANE, *Se vêtir au Moyen Âge...*, p. 41.

en regardant l'allure de son client. Celui-ci, immobile, se tient droit. Le tailleur ne prend en charge que la confection du vêtement et fournit le fil, le tissu est donné par le client, qui l'achète au drapier³³⁰ : les pièces de tissu pliées dans les étagères de l'atelier du f. 94 du manuscrit de Vienne sont donc des commandes en attente d'être honorées. Les vêtements achevés et les pièces de vêtements attendant d'être cousues sont suspendus à une poutre dans l'atelier.

Concernant les couleurs des vêtements, les images des *Tacuina* offrent une grande diversité. Les couleurs dominantes restent néanmoins le bleu et le rouge, comme nous pouvons le remarquer sur le f. 65 de la nal. 1673, ou le f. 105 du manuscrit de Vienne. Les vêtements bleus, teints au pastel, sont ceux des citoyens dès le XIII^e siècle³³¹, dépassant ainsi le rouge. Il existe une hiérarchie des tons de bleus, difficiles à saisir dans nos enluminures : l'azur, en Italie, est une couleur de peu d'importance, alors que le violet et « bleu de paon » occupent le sommet de la hiérarchie³³². Le *Theatrum* de Rome nous offre un exemple de vêtement violet, sur les genoux d'un apprenti, à la tav. 206 *Vestis lanea*, mais cette couleur n'apparaît pas dans les autres *Tacuina* illustrés. Les couleurs vives, comme le rouge, le vert ou encore le violet sont plutôt réservées à une classe sociale élevée, car la teinture est plus difficile à faire tenir³³³ : la graine, ou kermès, qui donne les teintures d'écarlate, est très onéreuse et nécessite un mordant pour faire tenir la teinture, comme de l'alun³³⁴.

Dans les enluminures des *Tacuina* représentant les tailleurs, les personnages sont vêtus d'assez longues et amples tuniques, à l'image de ces femmes au f. 105v du manuscrit de Vienne, d'autres portent des tuniques plus courtes, à mi-cuisses, par-dessus leurs chausses, comme le client de ce tailleur à la tav. 206 du manuscrit de Rome. Certaines femmes ont des décolletés et le haut des épaules découvertes, à l'image de cette élégante qui essaye une nouvelle robe chez le tailleur du f. 95 de la nal. 1673, ou bien ont le col très remonté comme ces couturières du f. 103v du ms. lat. 9333. Certaines ont des coiffures qui leur enserrant la tête entière et le cou, telle la coiffure de la vendeuse de vêtements au f. 94v de la nal. 1673, ou portent, comme la couturière du f. 73 du manuscrit de Liège, un simple voile. Il serait intéressant de poursuivre la comparaison des vêtements de tous les personnages représentés dans les *Tacuina* illustrés, mais ce n'est pas le but prioritaire de cette étude.

³³⁰ *Ibidem*.

³³¹ F. PIPONNIER, P. MANE, *Se vêtir au Moyen Âge...*, p. 24.

³³² C. de MÉRINDOL, « Signes de hiérarchie sociale... », p. 181-223.

³³³ F. PIPONNIER, P. MANE, *Se vêtir au Moyen Âge...*, p. 24.

³³⁴ *Ibidem*.

LES CLIENTS

La vente

Un bon nombre d'enluminures des *Tacuina* montrent les détails de la vente, quel que soit le commerce représenté. On voit les marchands conseiller leur clientèle, ou leur vanter l'une ou l'autre de leur marchandise. Cet apothicaire, au f. 87v de la nal. 1673, conseille un client sur la thériaque ; sa main droite lève deux doigts, l'index et le majeur. Ce signe est le signe de la parole et de l'autorité, au Moyen Âge : on voit ici que c'est l'apothicaire, le savant, qui a la connaissance, contrairement à son auditeur qui l'écoute attentivement, les bras croisés sous son manteau en signe de soumission. Ce tailleur, au f. 106 du manuscrit de Vienne se fait un plaisir d'assurer à sa cliente qu'elle ne trouvera pas meilleure soie ailleurs que chez lui. Les marchands usent de la parole pour louer la qualité de leur marchandise. Souvent, comme les métiers sont regroupés par spécialités dans les villes³³⁵, donnant ainsi leur nom au quartier³³⁶, les boutiquiers doivent se démarquer de la concurrence toute proche.

Si les enluminures des *Tacuina* montrent bien des échanges de marchandises contre de l'argent, les pièces de monnaie sont rarement représentées. Seules six images³³⁷ montrent réellement l'échange monétaire. Celui-ci peut aller d'une simple pièce, comme celle de cet enfant qui va s'acheter des friandises, au f. 13v *Coliandorum* du manuscrit de Liège, au gros tas de pièces que recompte scrupuleusement ce marchand de sel au f. 66v de la nal. 1673. L. Delisle conte, à propos de cette image, un « petit drame »³³⁸ : le marchand, ne trouvant pas la somme exacte dans les pièces données par le jeune garçon compte et recompte sa monnaie, sous le regard effaré de ce dernier, qui ne comprend pas l'entêtement du marchand et est certain d'avoir donné le compte juste. L'explication, toute simple, traduit la volonté de l'enlumineur d'avoir voulu raconté de véritables histoires au travers de ces images : la pièce manquante est tombée sous le comptoir. Ce marchand de sel n'est pas le seul à se montrer méfiant : tout en discutant avec son client, cet apothicaire de la tav. 100 *Triacha* du manuscrit de Rome recompte les pièces déposées sur le comptoir. On le voit dans ces images, les échanges monétaires sont variés, mais le plus courant, quelques pièces semblent suffire, pour une anguille ou

³³⁵ S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 59.

³³⁶ Par exemple, la rue de la Ferronnerie à Paris, ou encore la rue de la verrerie à Dijon, citées par S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 59.

³³⁷ Les f. 13v *Coliandorum* et f. 61v *Anguille* du manuscrit de Liège ; les f. 49v *Amilum*, f. 66v *Sal* et f. 69v *Pulli columbini* de la nal. 1673 ; la tav. 100 *Triacha* du manuscrit de Rome.

³³⁸ L. DELISLE, «*Tacuinum sanitatis in medicina...* », p. 518-540.

quelques colombes. Le f. 69v *Pulli columbini* de la nal. 1673 est intéressante, elle montre l'échange monétaire « en action », c'est-à-dire en train d'avoir lieu, sous nos yeux : le client dépose quelques pièces dans la main tendue de la marchande, qui va sans doute les ranger dans la bourse qu'elle tient de l'autre main. Les autres clients se contentent de déposer les pièces sur le comptoir, comme ce jeune homme au f. 49v *Amilum* de la nal. 1673, ou cet homme au f. 61v *Anguille*, qui met sa monnaie sur l'égal du poissonnier. Trois images, très semblables, montrent des livres de comptes, scrupuleusement tenus par des marchands. Les f. 60v *Sal* du ms. lat. 9333, f. 62v *Sal* du manuscrit de Vienne et la tav. 118 *Sal* du manuscrit de Rome présentent le marchand de sel tenant ses comptes, et inscrivant sur un cahier la commande que ses commis sont en train de peser.

Si le marchand se méfie de son client, la réciproque est vraie. Il existe de nombreuses façons de duper la clientèle. Les bouchers notamment, sont l'objet d'une surveillance accrue : ceux de Cagliari usent de redoutables artifices afin de tromper le consommateur. Ils soufflent sous la peau des agneaux et des moutons, pour faciliter leur écorchement, mais aussi pour les faire paraître plus gras, ils vendent les pattes des animaux avec leurs sabots pour faire plus de poids ou vendent la tête du porc sans les morceaux de choix que sont les oreilles³³⁹. Les bouchers des *Tacuina* semblent bien raisonnables, puisqu'aucune de ces pratiques n'apparaît dans les enluminures. Les ciriers et les épiciers-apothicaires, qui parfois occupent des fonctions de ciriers et de ciergiers³⁴⁰, ne sont pas très éloignés des pratiques frauduleuses : il est fréquent de voir condamné un cirier ou un épicier-apothicaire qui mélange de la vieille cire à de la cire neuve pour fabriquer des chandelles, ou même de rajouter du suif. Ces pratiques ne sont répréhensibles que si elles ne sont pas explicitement mentionnées : à Pavie, par exemple, les cierges de cire neuve doivent être légèrement colorés en vert pour pouvoir les identifier³⁴¹. Pour diminuer le coût des chandelles, il est cependant fréquent de mêler la cire vierge à de la cire usée³⁴². Les consommateurs, autant que les marchands eux-mêmes, doivent donc se montrer méfiants.

³³⁹ C. FERRANTE et G. OLLA REPETTO, « L'alimentazione a Cagliari nel'400 », dans *Archivi per la storia dell'alimentazione*, Rome, Ministero per i Beni culturali e ambientali, 1995, t. III p. 1457-1528, cité par B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 93-94.

³⁴⁰ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 360.

³⁴¹ *Ibidem*.

³⁴² J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 358.

La consommation de la marchandise

Après l'achat vient le temps de la consommation. Ce moment est montré dans les enluminures des *Tacuina*, mais se situe dans un cadre domestique, et donc hors de la boutique, mais le détail se fait bien à l'intérieur de l'échoppe. Pour la viande, par exemple, que consomme un client qui vient d'acheter une pièce de veau ? Le *Ménagier de Paris* nous renseigne sur ce que l'on peut manger dans les différents animaux abattus³⁴³. Par exemple, la fressure de bœuf comprend le foie, le mou, le cœur, la langue, la « haste-menue », c'est-à-dire la rate, la moitié du foie et les rognons, et le « chaudun », qui signifie les boyaux³⁴⁴. La fressure, ainsi que les « issues » de mouton et de veau, c'est-à-dire les abats, sont loin d'être les morceaux les plus recherchés, et servent généralement à nourrir les domestiques³⁴⁵, ou bien sont revendus aux pâtisseries qui en font des pâtés³⁴⁶. Comme on le voit sur les enluminures des *Tacuina* représentant des boucheries, le boucher détaille lui-même la viande, avant de revendre les divers morceaux aux vendeurs spécialisés. Ainsi sur le f. 73v *Carnes vitulorum* du manuscrit de Vienne, sur la poutre de bois sont accrochées les « issues » de veau, telles que les boyaux ou le cœur et une tête attend sur le comptoir d'être revendue. Dans un livre de cuisine toscan du XIV^e siècle, *Libro della cucina*³⁴⁷, cinq recettes concernent les abats et la tête de porc, sur un total de cent-soixante-cinq³⁴⁸ : ces morceaux, même peu fréquents, font malgré tout l'objet de recettes propres, ce qui signale un certain intérêt pour ces morceaux. Sur la totalité des recettes, quatre-vingts contiennent de la viande, réparties comme suit : huit recettes pour les bovins, douze recettes pour les ovins et les caprins, vingt-sept recettes pour le porc et vingt-huit pour la volaille. Le porc est sans doute la viande la plus consommée et la plus courante dans l'Occident médiéval³⁴⁹ : dans les villes ou à la campagne, on le retrouve dans toutes les assiettes, même si ce n'est pas la viande la plus appréciée³⁵⁰, à l'inverse du mouton, viande chère et très prisée³⁵¹. Toutes les viandes ne sont pas consommées pareillement pendant les différentes saisons. En été, on préfère les viandes de chèvres et de bouc. Les brebis et notamment les porcs, tués entre octobre et novembre³⁵² se mangent plutôt en automne et en hiver, tandis que le

³⁴³ *Le Ménagier de Paris...*, p. 128.

³⁴⁴ Commenté par B. LAURIOUX, *Le Moyen Âge à table*, Paris, Éditions Adam Biro, 1989, p. 31.

³⁴⁵ B. LAURIOUX, *Le Moyen Âge à table...*, p. 33.

³⁴⁶ LAURIOUX B., *Manger au Moyen Âge...*, p. 98.

³⁴⁷ *Libro della cucina del sec. XIV*, Bologne, F. ZAMBRINI (éd.), 1863, cité par O. REDON, « Les usages de la viande en Toscane... », p. 121-130.

³⁴⁸ O. REDON, « Les usages de la viande en Toscane », p. 121-130.

³⁴⁹ G. DUCHET-SUCHAUX, M. PASTOUREAU, *Le bestiaire médiéval...*, p. 111.

³⁵⁰ *Ibidem*.

³⁵¹ O. REDON, « Les usages de la viande en Toscane... », p. 121-130.

³⁵² G. DUCHET-SUCHAUX, M. PASTOUREAU, *Le bestiaire médiéval...*, p. 111.

printemps est la saison pour déguster les nouveaux animaux, c'est-à-dire les chevreaux et les agneaux³⁵³. Les saisons n'apparaissent bien évidemment pas dans les enluminures des *Tacuina*, qui préfèrent représenter en majorité le cas général, et non le particulier.

Les fruits confis et secs, vendus par les apothicaires, sont très appréciés, comme des friandises et des sucreries. Les figues sèches, vendues par exemple par l'épicier du f. 56v du manuscrit de Vienne, sont d'abord séchées au soleil avant d'être vendues. Les autres fruits, comme les coings, les pêches et les poires, sont confits dans le miel, et vendus dans les pots de verre, comme on peut le supposer chez ce marchand de douceurs, au f. 13v du manuscrit de Liège.

La consommation des marchandises change selon le type de marchandise et la saison dans laquelle elle est employée. Cependant, la consommation varie également en fonction des moyens de l'acheteur.

Quel client pour quelle marchandise?

Les enluminures des *Tacuina* montrent des clients a priori peu différenciables. Seuls les vêtements permettent de supposer la richesse ou non d'un personnage. Les gens du commun semblent être les plus représentés dans ce cadre urbain, alors que les nobles cueillent des fruits, mangent ou dégustent du vin dans leurs jardins³⁵⁴. Cependant, quelques personnages issus vraisemblablement de classes aisées semblent faire leurs courses en ville, comme les gens du commun, à la différence près qu'ils sont richement vêtus et souvent accompagnés d'un serviteur, comme ce bourgeois, au f. 73 *Carnes caprarum et proprie edorum* du manuscrit de Vienne, vêtu de rouge, venu choisir sa viande de chèvre, suivi par un serviteur vêtu plus modestement et tenant un panier. Il doit être habitude fréquente pour les personnes aisées de faire leur marché, car le client de ce poissonnier au f. 59 du manuscrit de Liège, et celui de cet autre marchand au f. 61 du même manuscrit sont richement vêtus et suivis d'un serviteur portant un panier. Certains personnages que l'on peut soupçonner d'appartenir aux classes sociales les plus élevées sont parfois représentés sans serviteurs, choisissant elles-mêmes leurs produits, à l'image de ce « jeune seigneur », ainsi que le qualifie C. Opsomer³⁵⁵, portant l'épée, qui choisit un fromage sur l'étal, au f. 60 *Caseus recens* du manuscrit de Liège. Une

³⁵³ O. REDON, « Les usages de la viande en Toscane... », p. 121-130.

³⁵⁴ Voir, par exemple, le f. 6v *Pira* du manuscrit de Vienne, montrant une mère et sa fille bien parées, en train de cueillir des poires avec l'aide d'un singe, leur animal de compagnie, ou ce couple de seigneurs, au f. 86 *Vinum album* du même manuscrit, buvant du vin blanc sous les arbres, avec deux serviteurs.

³⁵⁵ Voir C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 105.

anecdote rapportée par Ludovico Sforza à sa belle-sœur, Isabella d'Este, met en scène l'épouse du duc de Milan, Beatrice d'Este. L'épouse de Ludovico était partie faire son marché, accompagnée de ses dames, mais comme la pluie tombait, elles avaient pris soin de se protéger par des fichus sur la tête. Des passantes se moquèrent d'elle, tant et si bien qu'on évita de justesse la bagarre générale³⁵⁶. Au-delà de l'anecdote, on voit bien qu'une femme issue d'une classe sociale favorisée peut tout à fait concevoir d'aller faire elle-même son marché.

Néanmoins, la plupart des clients des boutiques des *Tacuina* illustrés sont des gens du commun, le peuple des villes, vêtus sans luxe, mais également sans misère. Ce groupe de « classe moyenne » est le plus nombreux dans les villes³⁵⁷, et les boutiquiers des *Tacuina* illustrés semblent en faire partie. Les ménagères viennent faire leur marché, comme cette femme choisissant une tête sur l'étal de ce boucher, au f. 74v du ms. lat. 9333, ou cette mère de famille laissant son enfant tendre la pièce au marchand de sel, à la tav. 118 du manuscrit de Rome, ou bien encore cette femme qui enveloppe les figues sèches qu'elle vient d'acheter dans un bout de tissu, au f. 2v de la nal. 1673. Des hommes se pressent près des tréteaux du boucher du f. 61v de la nal. 1673 afin d'avoir un peu de viande, à l'image des travailleurs, aux chausses déchirées aux genoux et avec la bourse portée à la ceinture, venus acheter un morceau de viande au boucher du f. 74 du manuscrit de Vienne.

Quelques personnages, vêtus plus pauvrement, appartiennent sans doute à une catégorie sociale moins favorisée. Le manuscrit de Liège met en scène dans deux enluminures une même femme, âgée, qui fait cuire des tripes dans l'une, au f. 48v, et va acheter du lard dans l'autre, au f. 49. Elle porte une vieille robe très abîmée, et est chaussée de patins à deux talons³⁵⁸, élevant sa taille. Son activité dans le f. 48v permet de penser que c'est une tripière, métier peu considéré³⁵⁹. Dans leur étude, F. Piponnier et P. Mane analyse les vêtements des personnages du f. 66 de la nal. 1673, en remarquant des différences évidentes entre le vêtement du marchand, rouge et bleu, et ceux, plus pauvres, des clients, vêtus de haillons en partie déchirés³⁶⁰.

Les différences de catégories sociales entre les clients se remarquent dans le produit consommé. Le vin blanc est plus apprécié des classes sociales élevées, alors que

³⁵⁶ Dans C. MARLEY, *Histoire des Sforza*, Paris, Payot, 1951, p. 151, cité par M. TOUSSAINT-SAMAT, « Gastronomie et fastes culinaires à la cour sforzesque et chez les bourgeois de Milan au milieu du XV^e siècle », dans *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires. Tome 2: cuisine, manières de table, régimes alimentaires. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, CNRS, Comité Doyen Jean Lépine de la Ville de Nice (éd.), [s. l.], Les Belles Lettres, 1984, p. 105-119.

³⁵⁷ S. ROUX, *Le monde des villes au Moyen Âge...*, p. 81.

³⁵⁸ J. GOBEAUX-THONET, « Un manuscrit inédit du *Tacuinum sanitatis...* », p. 101-107.

³⁵⁹ S. CASSAGNES-BROUQUET, *Les métiers au Moyen Âge...*, p. 42.

³⁶⁰ F. PIPONNIER, P. MANE, *Se vêtir au Moyen Âge...*, p. 105.

le vin rouge, plus lourd et nourrissant, est celui des classes sociales laborieuses³⁶¹, comme le montre l'image au f. 87 du manuscrit de Vienne : des hommes du commun sont attablés à la taverne et boivent ensemble.

Le pain, aliment essentiel des repas médiévaux, varie selon la table où il se trouve. Les personnes aisées préfèrent le pain blanc³⁶², dit « pain de bouche », plus délicat ; c'est le *Panis de simila i panis albus*, représenté dans les *Tacuina* illustrés, mais rien ne permet de situer socialement les personnes qui viennent l'acheter. Dans trois enluminures³⁶³, c'est une femme vêtue d'une robe rouge, qui attend de se faire servir par le boulanger occupé. Le pain le plus commun, appelé également « pain de ville », est celui des citadins moyens, alors que le pain noir, ou *Panis opus* dans les *Tacuina*, un pain lourd et grossier³⁶⁴, est la nourriture des classes laborieuses et des plus modestes, mais là encore, rien dans les enluminures des *Tacuina* ne permet de le remarquer.

Les images des *Tacuina* proposent une ville « idéale », ou fantasmée, dans laquelle les classes dites « moyennes » sont les plus représentées. Les citadins les plus modestes ne sont guère présents, mais ne sont pas non plus bannis, et certaines images mettent en scène des personnages aisés. Les produits sont décrits avec beaucoup de précision et de détails, traduisant par là le vécu et le ressenti de l'artiste, dans un monde urbain qu'il côtoie quasi-quotidiennement, auxquels il faut bien évidemment ajouter l'inspiration prise dans d'autres manuscrits. Images vécues ou images rêvées, quand il s'agit de représenter un quotidien connu et vécu, rien ne permet de constater la source d'inspiration première de l'artiste : le vécu, ou bien une autre image ? Dans le cas des *Tacuina*, cette approche est particulièrement problématique, sachant que ces manuscrits se copient l'un l'autre.

La représentation de produits moins connus ou plus insolites permettrait peut-être de comprendre le point de vue adopté par l'artiste, et ses sources d'inspiration.

³⁶¹ J. VERDON, *Boire au Moyen Âge...*, p. 173.

³⁶² B. LAURIOUX, *Le Moyen Âge à table...*, p. 54.

³⁶³ Vienne, f. 63v ; ms. lat. 9333, f. 61 ; Rome, tav. 119.

³⁶⁴ B. LAURIOUX, *Le Moyen Âge à table...*, p. 54.

À l'origine du texte: les produits orientaux et méditerranéens et leurs illustrations

LES ÉCHANGES COMMERCIAUX ENTRE L'ORIENT ET L'OCCIDENT

Les *Tacuina* illustrés ont dans leurs pages des produits que ne pouvaient a priori pas connaître un citadin moyen d'Italie du nord. Ibn Butlān, médecin de Damas, peut parfaitement citer dans son œuvre de la viande de chameau ou des œufs d'autruche. Les *Tacuina* illustrés, comme nous l'avons vu plus haut, ont déjà opéré une sélection du texte d'Ibn Butlān, sélection qui peut correspondre au goût du commanditaire, et également à la facilité de trouver ou non ces produits dans le nord de l'Italie. Comment un enlumineur de Gian Galeazzo a-t-il pu représenter tel ou tel produit oriental, et comment, à plus large échelle, les citadins d'Italie du nord avaient-ils accès à ces marchandises ? Cette question de la représentation est indispensable pour comprendre comment ont été réalisés ces *Tacuina* illustrés. L'adéquation entre le vécu et l'imaginaire du dessin est-elle réelle ou fantasmée ?

Les grandes routes de commerce entre l'Orient et l'Italie du nord

Il semble évident que certaines marchandises présentées dans les *Tacuina* illustrés sont importées d'Orient. Les *Tacuina* illustrés s'appuient sur le texte d'Ibn Butlān, qui était originaire de Damas, et qui a cité dans son œuvre bon nombre d'aliments qu'il connaissait parfaitement comme le sucre ou la viande de chameau. Les Italiens connaissaient ces marchandises, qui leur venaient du grand commerce méditerranéen. La Sicile, dans la première moitié du XIV^e siècle, est une grande productrice de produits alimentaires, comme les céréales, le sel, le vin, le miel et les fruits³⁶⁵. Des marchandises plus « exotiques » proviennent de l'extrême-Orient, de Perse et de Chine, comme la soie, les soieries, les perles et les bijoux, l'or, et les épices, dont le terme regroupe, à l'époque, toutes sortes de produits, comme les matières tinctoriales ou le coton, mais aussi le poivre et les aromates³⁶⁶. À la fin du Moyen Âge, les épices et

³⁶⁵ P. CONTAMINE, M. BOMPAIRE, S. LEBECO, J.-L. SARRAZIN, *L'économie médiévale*, Paris, Armand Colin, (3e édition), 2004, p. 289.

³⁶⁶ *Ibidem*.

le sucre passent du statut de médicaments au statut de produits de luxe, que les plus aisés offrent à leurs amis à la fin des repas³⁶⁷.

Le « grand » commerce ne concerne pas a priori les petits boutiquiers représentés dans les *Tacuina* illustrés. La plupart, comme les bouchers ou les boulangers, produisent eux-mêmes leur propre marchandise. Mais d'autres négoce sont dépendants des échanges qui s'étendent bien au-delà de la Méditerranée, afin d'alimenter leur fonds de commerce, comme les épiciers-apothicaires, qui vendent les épices, ou le tailleur de soie. Y. Renouard distingue le grand marchand ou l'homme d'affaires du petit commerçant et de l'artisan, par l'étendue de son aire économique : le petit boutiquier ne voit pas au-delà des alentours immédiats, tandis que l'horizon économique et commercial de l'homme d'affaires est beaucoup plus lointain³⁶⁸. Quelques-uns de ces marchands au long cours maîtrisent tout le grand commerce, de l'Extrême-Orient jusqu'en Occident, où étaient écoulées les marchandises³⁶⁹. La plupart de ces hommes sont italiens, et sont influents dans tout l'Occident médiéval, sauf la Germanie, qui a ses propres marchands pour faire des échanges avec les Italiens³⁷⁰. C'est au XV^e siècle que le grand commerce méditerranéen connaît son âge d'or : les progrès techniques permettent d'augmenter la vitesse des navires, et d'accroître la charge de la cargaison³⁷¹.

Les grandes routes commerciales s'établissent sur plusieurs années : pour aller en Chine, par exemple, les marchands mettent plusieurs mois, pour faire le trajet aller, faire des échanges sur place et remplir les chars, et repartir en Occident, où il faut à nouveau écouler la marchandise³⁷². Pour certains produits comme le safran ou la canne à sucre, il n'y a pas besoin d'aller jusqu'en Orient : les productions occidentales se développent peu à peu, en Espagne et en Sicile, même si les qualités les plus recherchées proviennent de Cilicie, pour le safran, et de Chypre, pour le sucre³⁷³. Les grandes puissances commerciales maritimes, comme Gênes ou Venise, établissent des comptoirs en Méditerranée où elles peuvent importer et exporter des produits avec plus de facilité³⁷⁴. Gênes, par exemple, a des possessions en Syrie-Palestine, ce qui lui permet de faire des échanges commerciaux deux fois par an³⁷⁵. Bien évidemment, les enluminures des *Tacuina* ne permettent pas de deviner la provenance de tel ou tel produit, si par exemple

³⁶⁷ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 335.

³⁶⁸ Y. RENOARD, *Les hommes d'affaires italiens du Moyen-âge. Nouvelle édition établie d'après les notes de l'auteur par Bernard Guillemain*, Paris, A. Colin, 1968, p. 2.

³⁶⁹ P. CONTAMINE, M. BOMPAIRE, S. LEBECQ, J.-L. SARRAZIN, *L'économie médiévale...*, p. 285.

³⁷⁰ *Ibidem*.

³⁷¹ M. BALARD, *La Méditerranée médiévale...*, p. 28.

³⁷² P. CONTAMINE, M. BOMPAIRE, S. LEBECQ, J.-L. SARRAZIN, *L'économie médiévale...*, p. 289.

³⁷³ B. LAURIOUX, « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, 5 (1983), p. 15-31.

³⁷⁴ M. BALARD, *La Méditerranée médiévale...*, p. 91

³⁷⁵ *Ibidem*.

le safran du f. 40v du manuscrit de Vienne qui est cueilli sous nos yeux pousse dans un jardin d'Italie ou d'Orient. Le texte précise que les meilleures variétés viennent d'Orient³⁷⁶, mais l'image montre une jeune femme blonde habillée à l'occidentale. De même, le sucre candi vendu par l'épicier-apothicaire au f. 62v du manuscrit de Liège est-il originaire des plantations de cannes à sucre de Sicile ou de celles de Chypre ?

Ces questions ne peuvent évidemment pas être élucidées, mais une image peut nous amener à voir si l'artiste qui l'a représentée était familier de ce produit ou non, ce qui donne de précieuses indications sur la diffusion des produits orientaux en Occident.

Les produits importés d'Orient

Quels sont les produits concernés par les échanges entre Orient et Occident, et qui sont présents dans les *Tacuina* illustrés ? Il est difficile de distinguer les produits « orientaux » au sens strict des produits qui proviennent de l'espace méditerranéen. Cependant, nous allons tenter d'établir la liste de ces produits qui peuvent être concernés par les échanges commerciaux entre Orient et Occident.

La soie est connue depuis l'Antiquité. Sous l'Empire romain, elle provient d'Extrême-Orient et de Perse. Les invasions islamiques introduisent la sériciculture en Espagne et en Sicile; à partir de là, une production italienne se met en place, dans le sud d'abord, puis remonte progressivement vers le nord, en passant notamment par Lucques, Florence, Gênes et Venise³⁷⁷. Milan développe son industrie de la soie à partir de la seconde moitié du XIV^e siècle³⁷⁸. Les enluminures des *Tacuina* mettant en scène des tailleurs de vêtements de soie ne permettent pas de reconnaître ce précieux tissu. Aucune différence ne marque la représentation d'un vêtement de soie, à la tav. 205 du manuscrit de Rome, d'un vêtement de laine à la tav. 206 du même manuscrit.

D'autres produits présents dans les *Tacuina* illustrés sont originaires de l'espace méditerranéen. Les câpres, par exemple, présentes dans les six manuscrits³⁷⁹, proviennent d'un arbre qui pousse en Méditerranée, mais peuvent également être importées d'Alexandrie³⁸⁰. Les manuscrits de Rome, Vienne, Liège, Rouen et le ms. lat. 9333 montrent la cueillette des câpres, alors que dans l'image de la nal. 1673, c'est un épiciers qui vend les câpres. On remarque ici la différence de la provenance, qui est bien

³⁷⁶ Pour la traduction du texte de cet article, voir D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge*,... p. 301.

³⁷⁷ F. PIPONNIER, P. MANE, *Se vêtir au Moyen Âge*..., p. 28.

³⁷⁸ S. ROUX, *Le monde des villes au Moyen Âge*..., p. 128.

³⁷⁹ Vienne, f. 24v; Rome, tav. 42; Liège, f. 21; Rouen, f. 21v; ms. lat. 9333, f. 21v; nal. 1673, f. 39.

³⁸⁰ Voir la notice de C. Opsomer sur les câpres dans C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé*..., p. 67.

représentée : les câpres « locales » sont cueillies dans des jardins vraisemblablement occidentaux, alors que les câpres « importées » sont vendues par des épiciers-apothicaires. De même, la réglisse, plante qui pousse en Méditerranée et en Asie, est illustrée différemment dans le *Tacuinum* de Liège : alors que les autres manuscrits présentent la cueillette de la réglisse³⁸¹, le manuscrit de Liège préfère montrer, au f. 18, un autre épicier, qui vend un bâton de réglisse à un jeune garçon. Chose fréquente, les inventaires après-décès des apothicaires peuvent parfois montrer que le marchand pratiquait le commerce de la réglisse, comme n'importe quelle plante médicinale, ou encore une fois, comme une friandise : par exemple, un apothicaire de Barcelone, mort en 1353, possédait une « *cambra de la ragalicia* », ou chambre de la réglisse, ce qui prouve l'importance de cette plante dans le commerce des épiciers-apothicaires³⁸².

Le coriandre est également une plante méditerranéenne, vendue en Occident comme « épice de chambre », c'est-à-dire en sucrerie³⁸³, comme le montre l'image du f. 13v du manuscrit de Liège. Les figues sèches *Ficus sicce* et les raisins secs *Passule* proviennent également des milieux méditerranéens, mais on ne peut prouver leur provenance orientale : l'Italie a des vignes, et donc du raisin, dès l'Antiquité³⁸⁴, et les figues sont également connues et appréciées sous l'Empire romain³⁸⁵ : séchées au soleil ou sous la cendre, elles semblent fort appréciées comme friandises, comme le montre la tav. 106 *Ficcus sicce* du manuscrit de Rome : le client de cet épicier ne peut résister à l'envie de goûter les figues avant d'en acheter.

Les *Tacuina* illustrent d'autres marchandises orientales, vendues comme des drogues ou comme des sucreries. La *Galenga*, au f. 40 de la nal. 1673, qui est une forme d'*alpinia*, plante aphrodisiaque considérée comme une épice, est un produit totalement « oriental », que l'on va essentiellement chercher en Chine³⁸⁶. Mais le produit qui apparaît comme étant le plus « récent » dans les *Tacuina* illustrés est sans aucun doute le sucre. Bien connu des orientaux dès l'Antiquité, il n'arrive que très tardivement en Occident, et dans un premier temps, il n'est utilisé qu'en pharmacopée³⁸⁷. Au XIV^e siècle, en Italie, on commence à utiliser le sucre en confiserie et dans quelques recettes. Un siècle plus tard, le sucre a remplacé dans les préparations culinaires le miel, et des cultures de cannes à sucre se développent en Sicile et en Espagne³⁸⁸. Les enluminures

³⁸¹ *Liquiritia* : Vienne, f. 42 ; Rome, tav. 77 ; nal. 1673, f. 41v ; ms. lat. 9333, f. 39.

³⁸² J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 254.

³⁸³ M. TOUSSAINT-SAMAT, « Gastronomie et fastes culinaires à la cour sforzesque... », p. 105-119.

³⁸⁴ J. VERDON, *Boire au Moyen Âge...*, p. 173.

³⁸⁵ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 29.

³⁸⁶ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 88.

³⁸⁷ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 149.

³⁸⁸ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 37.

des *Tacuina* semblent montrer la première utilisation du sucre : il est vendu par l'épicier-apothicaire, en petite quantité comme le montre l'image au f. 89 du ms. lat. 9333, et doit certainement servir à des préparations thérapeutiques. Le manuscrit de Liège fait preuve de beaucoup plus d'originalité dans la représentation du sucre, au f. 62 *Zucharum* : un jeune homme couronné de feuilles sort de la boutique de l'épicier-apothicaire, en transportant des paniers de sucre. Il en a laissé quatre à la boutique. Est-ce une livraison de l'épicier-apothicaire vers ses clients, ou bien un marchand ambulant, comme le pense C. Opsomer-Halleux³⁸⁹, qui vient de livrer l'échoppe ? Les autres manuscrits montrent de la vente de sucre en petite quantité, scrupuleusement pesée par le boutiquier, et mis dans un cornet de papier, ce que représente le f. 81 de la nal. 1673. Le sucre se vend au poids, en morceaux, comme chez ce boutiquier au f. 92 du manuscrit de Vienne. Une autre variété de sucre, le sucre candi, est présentée dans deux manuscrits, celui de Liège et la nal. 1673. C'est du sucre fondu que l'on a débarrassé de ses impuretés, et qui s'est cristallisé³⁹⁰. Les deux images, au f. 62v du manuscrit de Liège et au f. 81v de la nal. 1673, montrent un épicier-apothicaire, en train de vendre du sucre candi à un petit garçon dans le manuscrit de Liège, ou à une jeune fille dans la nal. 1673. Comme le sucre simple, sur les images, le sucre candi est vendu en morceaux.

Enfin, le manuscrit de Liège présente une dernière plante dite « exotique », la casse, *Casia fistula*, au f. 86. Vendue vraisemblablement chez un épicier-apothicaire, la casse est originaire d'Asie, et est consommée pour sa pulpe³⁹¹. Sur l'enluminure, l'épicier regarde à l'intérieur de la plante pour vérifier si la pulpe est bien présente. Le manuscrit de Liège est le seul *Tacuinum* à présenter cette plante.

Des cales du navire à l'échoppe urbaine

Les produits orientaux sont principalement vendus chez les épiciers-apothicaires, ou « droguistes ». Rien d'étonnant à cela, puisque la majorité des produits provenant d'Orient et illustrés dans les *Tacuina* sont des « épices », au sens médiéval du terme, c'est-à-dire des plantes ou des aromates en provenance des pays orientaux, mais qui désignent également des sucreries et des confitures³⁹². Comme ces produits sont d'abord utilisés à des fins médicales, il faut fournir la cité en grosses quantités. C'est le rôle de l'épicier-apothicaire, qui doit veiller à ce que la ville soit suffisamment pourvue en

³⁸⁹ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 149.

³⁹⁰ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 150.

³⁹¹ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 197.

³⁹² B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 19.

épices³⁹³. Il peut parfois se charger lui-même de la cueillette de certaines plantes³⁹⁴, mais la plupart du temps, il fait appel à des intermédiaires. Les marchands négocient directement avec les apothicaires, sans que le réseau de ces intermédiaires soit fixe, mais généralement, les statuts des villes imposent une répartition équitable des produits afin d'éviter la spéculation³⁹⁵. Les épices et les drogues ne sont donc pas des marchandises comme les autres. Les enluminures des *Tacuina* montrent une incroyable division de la vente de ces produits : par exemple, au f. 18 du manuscrit de Liège, un marchand de réglisse, dont les étagères sont remplies de bâtons de réglisse, semble vendre exclusivement ce produit, ce qui paraît douteux, au vu des inventaires après-décès étudiés par J.-P. Bénézet. Les apothicaireries de Méditerranée vendent très souvent de la réglisse³⁹⁶, et il n'apparaît pas de « marchand de réglisse » spécialisé dans ce produit. À l'inverse, d'autres enluminures illustrant un produit précis placent le cadre de la vente dans une apothicairerie remplie de marchandises diverses. C'est le cas du f. 13v du manuscrit de Liège, par exemple, qui illustre la coriandre, contenue dans un petit bocal de verre, alors que le reste de la boutique semble envahi par de grands sacs d'épices. La représentation des apothicaireries reste sensiblement la même d'un manuscrit à l'autre. Il suffit de comparer le f. 86 *Casia fistula* du manuscrit de Liège, avec le f. 44 *Rizon* du ms. lat. 9333, le f. 49v *Amilum* de la nal. 1673, le f. 56 *Passule* du manuscrit de Vienne et la tav. 179 *Zucharum* du manuscrit de Rome pour s'apercevoir qu'un même type d'échoppe est représenté, à savoir un droguiste ou une épicerie-apothicairerie. Des chandelles et des racines de coriandre pendent au plafond, alors que les étagères et/ou le comptoir sont remplis de boîtes, sacs et produits divers. Pour illustrer ces différentes notices, les artistes ont dessiné une épicerie-apothicairerie : on peut alors légitimement supposer qu'on allait acheter ces différents produits dans une même boutique, chez l'épicier-apothicaire.

LE COMMERCE DES PRODUITS ORIENTAUX ET MÉDITERRANÉENS EN OCCIDENT

Les marchandises en provenance d'Orient sont très présentes dans les enluminures des *Tacuina sanitatis*. D'abord parce que le texte d'Ibn Butlān en fait mention, et que le médecin de Damas avait parfaitement connaissance de ces produits.

³⁹³ J. SHATZMILLER, « Herbes et drogues dans la médecine... », p. 157-165.

³⁹⁴ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 271.

³⁹⁵ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 273.

³⁹⁶ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 254.

Ensuite, bien que l'on ait opéré des sélections sur le texte original, les copistes ont choisi de garder certains produits orientaux, ce qui peut prouver que ces produits étaient connus et consommés en Occident, soit à large échelle sociale et géographique, soit par une élite urbaine, commanditaire des *Tacuina* illustrés. Mais il est également difficile de qualifier un produit d'« oriental », sa provenance ne pouvant pas être automatiquement connue. Nous ne disons pas qu'il est impossible de se procurer ces produits hors des régions méditerranéennes, ni que ces produits font partie de la consommation quotidienne des populations du sud, mais nous avons tenté d'obtenir une définition géographique, bien qu'imparfaite, de ces marchandises. De plus, les *Tacuina* illustrés présentent peu de variétés d'épices. C'est pourquoi nous préférons dans cette étude nous concentrer sur les spécificités « méditerranéennes », c'est-à-dire des produits que l'on vend et que l'on consomme sur le pourtour méditerranéen, cinq des six manuscrits étant originaires d'Italie du nord.

La vente des produits méditerranéens

Comme nous l'avons vu plus haut, les épices sont généralement vendues chez les épiciers ou « droguistes ». Les enluminures des *Tacuina* montrent de grands sacs où sont conservées ces épices, mais également dans des paniers, des boîtes et des bocaux de verre, selon la nature du produit. Le riz, par exemple, est représenté dans les manuscrits de Rome, Vienne et le ms. lat. 9333³⁹⁷ contenu dans de grands sacs de toile, renforcés par des cordages. Le riz n'est pas une épice au sens strict, mais les enluminures montrent qu'il est vendu par des épiciers-apothicaires. D'après C. Opsomer³⁹⁸, le riz commence à être cultivé en Italie à partir du XIII^e siècle, mais seul le manuscrit de Liège illustre l'article *Rizon* par un champ cultivé. C. Opsomer qualifie elle-même cette culture d'« expérimentale ». Nous pouvons dès lors supposer que la culture du riz, au XIV^e siècle en Italie, n'était pas encore très répandue, et les épiciers continuaient à en faire importer, ou bien que la meilleure variété de riz, celle que les enlumineurs ont souhaité représenter, était importée d'Extrême-Orient. Seul le manuscrit de Rome montre un marchand de riz, sans que l'on puisse affirmer que c'est un épicier. Sa boutique, vide, ne contient que quelques sacs de riz. Mais il faut aussi prendre en compte le fait que le manuscrit de Rome simplifie considérablement les enluminures du manuscrit de Vienne.

³⁹⁷ Vienne, f. 46; Rome, tav. 85; ms. lat. 9333, f. 44.

³⁹⁸ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 84.

Doit-on voir dans la représentation de cette échoppe une simplification ou une adaptation, le riz pouvant également être vendu par des marchands spécialisés ?

Les épices et les condiments les plus chers se vendent en petites quantités³⁹⁹. La *Galenga*, par exemple, au f. 40 de la nal. 1673 est vendue dans un petit cornet de papier. L'image, abîmée, ne nous permet pas de voir la représentation de cette plante venue de Chine, mais nous pouvons clairement distinguer le cornet que le marchand est en train de remplir. Le coriandre également, au f. 13v du manuscrit de Liège se vend dans un cornet de papier, tout comme les câpres au f. 39 de la nal. 1673 ou encore le sucre candi, au f. 81v du même manuscrit. Les figues sèches, en revanche, sont enveloppées soigneusement dans un linge apporté par la cliente, comme le montre l'enluminure au f. 2v *Ficus sicce* de la nal. 1673. C'est la seule image qui nous montre ce type d'emballage pour ces produits. Les médicaments peuvent également être conservés dans des poteries ou des boîtes de bois⁴⁰⁰, comme on peut le voir, au f. 54 du ms. lat. 9333 : sur le comptoir de l'épicier-apothicaire, on trouve des boîtes en bois de forme circulaire, et également de petites cruches qui renferment des liquides. Les épices peuvent être conservées dans de petits sachets de tissus ou de cuir, mais aucune image des *Tacuina* n'en montre.

Un produit méditerranéen : l'huile

Une marchandise, représentée par la plupart de nos manuscrits n'a pas encore été évoquée. Il s'agit de l'huile d'olive, produit très consommé dans le bassin méditerranéen, et pendant les jours maigres⁴⁰¹. La zone de production la plus importante, au XIV^e siècle, est la Sicile, qui possède de grandes oliveraies⁴⁰². L'huile d'olive est un produit coûteux⁴⁰³, exportée à large échelle à travers toute la Méditerranée⁴⁰⁴. Elle est cependant peu utilisée dans les régions du nord, s'il l'on en croit le témoignage de Jacques Despars, un médecin français du XV^e siècle, qui a notamment voyagé en Allemagne et en Italie. Il rapporte que, pendant les jours maigres, les habitants des régions du nord utilisent de l'huile de pavot⁴⁰⁵. Les habitants du sud préfèrent l'huile d'olive, même lors des jours

³⁹⁹ B. LAURIoux, *Manger au Moyen Âge...*, p. 17.

⁴⁰⁰ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 332.

⁴⁰¹ B. LAURIoux, *Manger au Moyen Âge...*, p. 86.

⁴⁰² *Ibidem*.

⁴⁰³ Qui vaut parfois plusieurs kilos de viande. Voir B. LAURIoux, *Manger au Moyen Âge...*, p. 86.

⁴⁰⁴ Y. RENOARD, *Commerces et commerçants de l'Europe méridionale au XV^e siècle*. [s.l.] Notes prises par les élèves de l'ENS St Cloud. Cours fait à la Sorbonne en 1959-1960, pour la préparation de l'Agrégation d'Histoire.

⁴⁰⁵ D. JACQUART, « Le regard d'un médecin sur son temps: Jacques Despars (1380?-1458) », dans *La science médicale occidentale entre deux renaissances : XII^e s.-XV^e s.*, Aldershot, Variorum, 1997, p. 49.

gras, au détriment du beurre ; les aristocrates du sud de l'Italie, en revanche, aiment se démarquer des pauvres en mettant du beurre dans leurs pâtes⁴⁰⁶. Les *Tacuina* illustrent l'article *Oleum olive*⁴⁰⁷ par un marchand ambulant qui livre à domicile ses clients, alors que l'article *Oleum amigdalarum*⁴⁰⁸ montre une scène se déroulant chez le huilier. La vente d'huile est parfois une activité de l'apothicaire, qui peut la vendre simple, pour l'éclairage ou la consommation domestique, mais également dans des préparations pharmaceutiques, comme les onguents⁴⁰⁹ ou les cérats⁴¹⁰. Les *Tacuina* illustrés représentent cependant bel et bien des huiliers, qui ne semblent exercer que cette activité. Dans les *Ordonnances*, R. de Lespinasse relève que les huiliers sont une communauté distincte des chandeliers jusqu'au XVII^e siècle. Les huiliers pressent eux-même leur huile⁴¹¹. Les enluminures des *Tacuina* ne montrent pas la presse, mais seulement la boutique de l'huilier, dont les étagères sont chargées de vases et de cruches colorés. Sur les enluminures, l'huilier transvase le produit dans un pot plus petit, que le client va emporter. L'huile est également employée pour l'éclairage⁴¹², mais les enluminures des *Tacuina sanitatis* ne représentent pas cette utilisation.

Difficultés plus ou moins effectives de la représentation

Certains produits ne sont pas originaires d'Italie, et encore moins de Rhénanie, notamment en ce qui concerne les animaux. Or, nous pouvons légitimement nous demander comment un enlumineur, classe sociale qui *a priori* voyage peu hors d'Europe⁴¹³, a pu représenter par exemple un chameau ou une autruche. Un article des *Tacuina* évoque la viande de chameau et la viande de vache⁴¹⁴. Les chameaux, en réalité des dromadaires, sont représentés harnachés, devant une boucherie, prêts à être abattus. Nous suivons l'avis de C. Opsomer⁴¹⁵, et les chameaux représentés harnachés ont du être repris dans une image d'un autre ouvrage, peut-être biblique. L'exemple le plus parlant

⁴⁰⁶ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 28.

⁴⁰⁷ *Oleum olive*, Vienne, f. 91v ; Rome, tav. 176 ; nal. 1673, f. 15 ; ms. lat. 9333, f. 88v.

⁴⁰⁸ Cet article n'est présent que dans trois manuscrits : Vienne, f. 91 ; Rome, tav. 175 ; ms. lat. 9333, f. 88.

⁴⁰⁹ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 153.

⁴¹⁰ Le cérat simple ou de Galien, par exemple, contenait de l'huile d'amande. Voir J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 271.

⁴¹¹ R. de LESPINASSE, *Histoire générale de Paris...*, p. 540-541.

⁴¹² J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 153.

⁴¹³ Voir pour l'exemple les vies des enlumineurs supposés d'avoir travaillé sur les images des *Tacuina sanitatis*, F. MOLY, « Anovelo da Imbonante », *Dizionario biografico...* p. 25-26 ; F. MOLY, « Maestro del Lancelot », *op. cit.*, p. 542-543 ; S. TASSETTO, « Maestro del Libro d'ore Lat. 757 », *op. cit.*, p. 598-601 ; S. MARCON, « Bellini, Leonardo », *op. cit.* p. 76-7 et M. BOLLATI, « Grassi, Giovannino de », *op. cit.*, p. 318-321.

⁴¹⁴ *Carnes vachine et camelorum*, Vienne, f. 74 ; ms. lat. 9333, f. 72 ; nal. 1673, f. 63 ; Rome, tav. 142 ; Liège, f. 44.

⁴¹⁵ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 113.

est celui du f. 63 de la nal. 1673. Le chameau apparaît complètement détaché de la scène, portant fièrement son licol rouge, un œil fermé. Il a plus l'attitude d'un animal de parade plutôt que celle d'un animal allant à l'abattoir. Il faut rapprocher ces représentations de chameau de celle réalisée par Giovannino de Grassi, dans le manuscrit 459 *Historia plantarum*, conservé à la Biblioteca Casanatense de Rome, au f. 49⁴¹⁶. Le chameau est représenté de profil, avec une grande précision. On peut le rapprocher du chameau représenté dans le manuscrit de Vienne, notamment par la forme du cou et de la bosse. Le manuscrit de Rome représente le chameau de profil, avec une bosse réduite, et ne conserve qu'une vague ressemblance avec celui représenté dans le manuscrit de Vienne. L'enlumineur du ms. lat. 9333 est plus maladroit : le cou du chameau serpente presque, et ressemble au cou d'un cygne. Enfin, le manuscrit de Liège ne montre que la tête et le cou de l'animal, qui est sur le point d'être abattu. Comment ces enlumineurs ont-ils pu représenter un chameau ? Comme le pense C. Opsomer, ils ont pu reprendre une image d'un autre manuscrit, ce qui expliquerait pourquoi l'animal est harnaché. Mais le chameau (ou dromadaire) est également connu en Occident par le biais des ménageries princières⁴¹⁷, ce qui peut expliquer pourquoi ces animaux sont harnachés. Gian Galeazzo Visconti possédait très certainement des chameaux, puisqu'il a offert l'un de ces animaux à la cour de Bourgogne⁴¹⁸. Les enlumineurs de la cour de Gian Galeazzo ont donc également pu s'inspirer de leur promenade dans les jardins du duc.

Le texte original du *Tacuinum sanitatis* présente un article concernant la viande de gazelle, *Carnes Gazelarum*, article qui se retrouve dans le manuscrit de Liège, le manuscrit de Vienne et le ms. lat. 9333⁴¹⁹. Le manuscrit de Rome et la nal. 1673⁴²⁰ titrent leur article *Caprioli silvestres*, voulant désigner des chevreuils. Tous les manuscrits sauf celui de Liège représentent cet article par une scène de chasse. Le manuscrit de Liège nous plonge au cœur d'une boucherie, où des carcasses d'animaux proches du chevreuil sont suspendues aux crochets d'une poutre de bois. La gazelle, originaire d'Afrique, n'a pas l'air d'être connue des enlumineurs des *Tacuina sanitatis*. Ceux-ci ont opté pour la représentation de chevreuils, animaux plus familiers, et considérés sans doute comme étant le plus proche de la gazelle. Cependant, ce choix de représentation soulève un problème, comme le remarque C. Opsomer⁴²¹ : dans le manuscrit de Liège, la scène a

⁴¹⁶ Visible sur le site de la Biblioteca Casanatense : <http://opac.casanatense.it> > Accedi al catalogo > Ricerca manoscritti > *Historia plantarum*

⁴¹⁷ G. DUCHET-SUCHAUX, M. PASTOUREAU, *Le bestiaire médiéval...*, p. 42-43.

⁴¹⁸ M. DURLIAT, « Le monde animal et ses représentations iconographiques du XI^e au XV^e siècle », *Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, 15 (1984), p. 73-92.

⁴¹⁹ Vienne, f. 71v; Liège, f. 45v; ms. lat. 9333, f. 69v.

⁴²⁰ Nal. 1673, f. 64; Rome, tav. 136.

⁴²¹ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 116.

lieu dans une boucherie. Or, une boucherie ne peut pas vendre de gibier, car la chasse est un privilège seigneurial, et ne fait pas partie des produits vendus au marché. Ici, l'adaptation du dessin au texte s'est faite de manière plutôt maladroite.

Un autre animal est présent dans le manuscrit de Liège, alors qu'on ne l'attend pas forcément ici. Il s'agit de l'autruche, au f. 42. Ici, le texte a été adapté à l'image, et non l'inverse, comme le remarque C. Opsomer⁴²². Le texte arabe ne mentionne que les œufs d'oie, traduits en *Ova anserum*, et qui sont représentés par tous les autres manuscrits⁴²³. Le manuscrit de Liège écrit *Ova austrum et grossa*, et ne représente certainement pas des oies : il s'agit bel et bien d'autruches. « *Austrum* » ne signifie pas « autruche » en latin, les auteurs antiques comme Pline ont utilisé le terme « *struthio* » ou « *struthiocamelus* » pour désigner cet oiseau⁴²⁴. L'*Historia plantarum* enluminé par Giovannino de Grassi représente une autruche, au f. 253v, mais utilise comme légende le terme *Structio*, ou *Struccio*. Les deux animaux ont quelques ressemblances, mais la tête des autruches du *Tacuinum* de Liège ressemble davantage à celle des aigles, et sont différentes de la tête que donne l'artiste de l'*Historia plantarum* à son autruche. Cependant, l'*Historia plantarum* et le manuscrit de Liège auraient été enluminés par le même artiste Giovannino de Grassi. Il est possible que sa façon de représenter les autruches ait évolué, ou bien que l'une des représentations ait été confiée à son atelier. Les animaux sont dessinés avec une grande précision, quasi naturaliste, ce qui peut prouver que l'artiste a personnellement observé des autruches. Comme nous l'avons dit plus haut⁴²⁵, Michele Savonarola, médecin de Borso d'Este lui dédie un livre vers 1450, *Libreto de tutte le cosse che se magnano*, et dans lequel il fait allusion, au chapitre neuf, à Gian Galeazzo Visconti, grand amateur d'œufs d'autruche⁴²⁶. Gian Galeazzo faisait élever des autruches à sa cour, pour pouvoir consommer quotidiennement l'un de ses mets favoris⁴²⁷.

Trois animaux « exotiques » sont représentés dans les *Tacuina* illustrés, et ces représentations montrent que l'enlumineur a trois choix possibles : soit il connaît l'animal dans la réalité et peut le représenter d'après ses propres observations, comme le fait Giovannino de Grassi dans le manuscrit de Liège, en représentant des autruches. Soit, il peut s'inspirer d'un autre manuscrit présentant cet animal, comme le fait très certainement l'artiste de la nal. 1673, pour peindre un chameau. Ou alors, s'il ne sait pas

⁴²² C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 109.

⁴²³ Vienne, f. 66 ; nal. 1673, f. 61 ; ms. lat. 9333, f. 64 ; Rome, tav. 125.

⁴²⁴ D'après le dictionnaire de F. GAFFIOT, *Dictionnaire latin-français*, Paris, Hachette, 1934.

⁴²⁵ Voir « Le manuscrit 1041 de la Bibliothèque de l'Université de Liège », p. 24.

⁴²⁶ Cité par C. OPSOMER, « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire... », p. 183-192.

⁴²⁷ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 109.

comment représenter l'animal, ou s'il n'en a lu que des descriptions, il peut le remplacer par un animal mieux connu, à l'image de la gazelle remplacée par le chevreuil, dans les cinq manuscrits.

CONSOMMATION ET CONSOMMATEURS DES PRODUITS MÉDITERRANÉENS EN OCCIDENT

Des médicaments ?

Nous l'avons vu plus haut, les épices jouent un rôle primordial dans la pharmacopée et la thérapeutique. Les *Tacuina* illustrés présentent malheureusement peu d'épices, mais nous montrent quelques produits méditerranéens, qui sont abondamment utilisés dans la pharmacopée médiévale. Certains produits, comme le sucre, sont passés de la pharmacopée à l'alimentation. Le sucre et le sucre candi sont vendus, dans les enluminures des *Tacuina*, par des épiciers-apothicaires. On retrouve le sucre dans les traductions latines de textes médicaux arabes, et il est considéré d'abord comme une drogue, au sens de composant de médicament⁴²⁸. Les épiciers-apothicaires en possèdent de larges réserves, et en vendent beaucoup trop fréquemment pour que le sucre ne soit considéré que comme une friandise, d'autant plus que son prix est fort élevé⁴²⁹. Il est utilisé en pharmacopée comme excipient, et remplace peu à peu le miel⁴³⁰. D'après l'auteur du *Tacuinum sanitatis*, le sucre est bon pour les yeux, les reins et la vessie⁴³¹, et nettoie le corps⁴³². On utilise également le sucre dans les plats destinés aux malades, pour assaisonner les mets délicats et tendres qui leur sont réservés⁴³³. Le sucre candi conserve sensiblement les mêmes propriétés médicales que le sucre, bien que ses bienfaits semblent aussi se concentrer sur les poumons⁴³⁴.

La plupart des produits sont d'ailleurs à mi-chemin entre le médicament et la confiserie. Le f. 39 de la nal. 1673 présente un marchand de câpres, sûrement un épicier-apothicaire, au vu des différentes préparations et poteries sur son étagère, en train de peser une poignée de câpres. Alors que les autres manuscrits, y compris celui de Rouen, montrent la cueillette des câpres⁴³⁵, c'est un épicier-apothicaire qui se charge du

⁴²⁸ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 231.

⁴²⁹ *Ibidem*.

⁴³⁰ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 354.

⁴³¹ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 149.

⁴³² D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 322.

⁴³³ B. LAURIOUX, « De l'usage des épices... », p. 15-31.

⁴³⁴ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 150.

⁴³⁵ *Capari*, Vienne, f. 24v ; Rome, tav. 42 ; Liège, f. 21 ; ms. lat. 9333, f. 21v ; Rouen, f. 21v.

commerce de ces plantes. D'après C. Opsomer, la câpre est peu présente dans les recettes médiévales, car c'est un condiment extrêmement coûteux. Utilisée en pharmacie, la câpre sert notamment à soigner les maux d'oreilles, et il est conseillé de mâcher la racine de câprier contre les maux de dents⁴³⁶. Pour le copiste du manuscrit de Vienne, les câpres sont utiles contre les maux d'estomac et tuent les vers⁴³⁷. Pour le manuscrit de Liège, elles diminuent l'urine⁴³⁸. D'autres plantes sont également utilisées en pharmacie, comme la coriandre ou la réglisse. La coriandre, par exemple, connaît deux usages, interne et externe. Confite, on l'avale pour aider à la digestion⁴³⁹, et pour aider à calmer les ardeurs du sang. En usage externe, on l'applique en cataplasme sur les affections cutanées, comme le chancre ou les écrouelles⁴⁴⁰. Seul le manuscrit de Liège nous présente la coriandre en tant que friandise, vendue par un épicier-apothicaire, au f. 13v. La nal. 1673, qui possède elle aussi une enluminure sur la coriandre⁴⁴¹, montre la cueillette de la plante, et attribue les mêmes propriétés à la coriandre que le manuscrit de Liège. La réglisse est connue depuis l'Antiquité pour être une plante adoucissante, et sert à la préparation des électuaires, une préparation pharmaceutique de consistance molle, une sorte de médicament à lécher⁴⁴². Son suc est utilisé contre les maladies des voies respiratoires, la toux et l'enrouement. On applique également de la poudre de réglisse sur les plaies, les gencives et les maladies de la peau⁴⁴³. Dans l'image du manuscrit de Liège, la réglisse est vendue en bâton. Autre exemple, le riz est connu depuis le XIII^e siècle en Italie, mais quatre des cinq manuscrits situent la vente du riz dans des boutiques d'épicier-apothicaire⁴⁴⁴. Seul le manuscrit de Liège montre la culture du riz⁴⁴⁵. La vente de riz revenait aux épiciers-apothicaires⁴⁴⁶. D'un point de vue médical, le riz est utilisé contre les brûlures d'estomac, et en cas de diarrhée⁴⁴⁷. L'eau de riz sert à nettoyer la peau⁴⁴⁸. Ces exemples ne permettent pas de distinguer la pharmacopée de la diététique : on utilise ces denrées tant en alimentation qu'en médecine, pour se soigner ou le plus souvent pour conserver sa bonne santé.

⁴³⁶ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 67.

⁴³⁷ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 295.

⁴³⁸ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 67.

⁴³⁹ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 231.

⁴⁴⁰ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 52.

⁴⁴¹ Nal. 1673, f. 31v.

⁴⁴² C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 61.

⁴⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴⁴ *Rizon*, Vienne, f. 46 ; Rome, tav. 85 ; nal. 1673, f. 48 ; ms. lat. 9333, f. 44.

⁴⁴⁵ *Rixon*, Liège, f. 29v.

⁴⁴⁶ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 338.

⁴⁴⁷ D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge...*, p. 303.

⁴⁴⁸ C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé...*, p. 84.

Ou des aliments ?

Il est en effet délicat de distinguer la fonction qui va être donnée à tel ou tel produit lors de la vente : médicament ou aliment ? Souvent, ces deux fonctions se confondent, comme nous pouvons le voir dans le texte des *Tacuina sanitatis*, et dans l'existence même de ces régimes de santé. L'alimentation est ainsi indissociable de la conservation de la santé. Cependant, comment les clients consomment-ils ces produits ? Les épices interviennent dans les trois-quarts des recettes médiévales⁴⁴⁹, ce sont des produits de consommation sinon quotidienne, du moins fréquente. La consommation d'épices s'accroît en automne, pendant la période des salaisons⁴⁵⁰, et en hiver, selon la théorie des humeurs : les épices sont chaudes et sèches, la meilleure période pour les consommer est donc l'hiver, froid et humide. On consomme également beaucoup d'épices pendant les jours maigres, avec le poisson, lui aussi de complexion froide et humide⁴⁵¹. Le sucre, nouveau venu au XIV^e siècle en Occident, est utilisé en France pour les plats des malades, alors qu'en Italie et en Angleterre, on le considère également comme un aliment, en l'incorporant dans diverses recettes, notamment des sauces et des potages⁴⁵². Dans les enluminures des *Tacuina*, la vente de sucre semble se faire en petite quantité, soit en poudre, comme dans le manuscrit de Liège⁴⁵³, ou en morceaux, comme dans les manuscrits de Vienne, Rome, et le ms. lat. 9333⁴⁵⁴, mais nous ne pouvons définir si ce sucre est destiné à un usage alimentaire ou médical. On utilise également le sucre pour la confiserie et les confitures, qui peuvent être une activité domestique, ou bien une autre activité de l'épicier-apothicaire⁴⁵⁵. Les épices comme la coriandre peuvent être enrobées de sucre et se manger comme des sucreries, comme le montre le manuscrit de Liège, au f. 13v : un petit garçon va s'acheter ses friandises. On retrouve ce même petit garçon au f. 18, où il va s'acheter un bâton de réglisse. Le choix de mettre en scène un petit garçon est-il fait pour montrer que l'on parle ici de friandises, comme dans les manuscrits de Vienne, Rome et le ms. lat. 9333⁴⁵⁶, à l'article *Passule*, où un enfant sollicite l'adulte qui l'accompagne afin de se faire offrir un cornet de raisins secs ? Le fait que la coriandre, au f. 13v du manuscrit de Liège soit présentée sous forme de dragée et non par ses racines, comme dans les autres représentations d'épicerie, nous

⁴⁴⁹ B. LAURIOUX, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, H. Champion, 2005, p. 160.

⁴⁵⁰ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 333.

⁴⁵¹ B. LAURIOUX, « De l'usage des épices ... », p. 15-31.

⁴⁵² B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge...*, p. 37.

⁴⁵³ *Zucharum*, f. 62.

⁴⁵⁴ *Zucharum*, Vienne, f. 92 ; Rome, tav. 179 ; ms. lat. 9333, f. 89.

⁴⁵⁵ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 335.

⁴⁵⁶ Vienne, f. 56 ; Rome, tav. 105 ; ms. lat. 9333, f. 54.

fait pencher pour cette hypothèse. La coriandre enrobée de sucre est en effet une friandise très appréciée⁴⁵⁷.

Le riz, quant à lui, semble s'écouler en grande quantité. Les énormes sacs dans les boutiques des épiciers en témoignent, comme à la tav. 85 du manuscrit de Rome, par exemple. Cependant, loin d'être vendu aux clients à pleines brassées, il est méticuleusement pesé avant d'être donné au client, en quantité moyenne. Le riz n'est pas qu'un simple ingrédient de la pharmacopée. Le *Ménagier de Paris* livre quelques recettes à base de riz, notamment des recettes d'entremets, d'après l'exemple du repas donné par l'abbé de Lagny⁴⁵⁸, et donne également deux autres recettes de riz, notamment celle du riz encagoulé, une sorte de bouillie à base de riz et de lait⁴⁵⁹. D'après le *Ménagier*, le riz sert également de liant, en remplacement de l'amidon⁴⁶⁰. Si ces produits sont également employés en cuisine, rien ne permet de distinguer l'utilisation diététique de l'alimentation. Très souvent, les deux intérêts sont liés, c'est l'objet même du texte du *Tacuinum sanitatis*.

Des produits réservés à une classe sociale élevée?

Comme nous avons tenté de le faire pour les produits locaux, il s'agit ici de souligner le statut social des clients des produits méditerranéens et orientaux, sur les enluminures des *Tacuina sanitatis*. Si les épices sont utilisées assez souvent, leur diversité varie en fonction des classes sociales qui les consomment. Les personnes les plus modestes n'emploient guère que le poivre⁴⁶¹, alors que dans les classes les plus élevées, la consommation d'épices est extrêmement variée, avec l'usage du safran, du gingembre, ou encore de la cannelle⁴⁶². Chez les plus riches, il est coutumier d'offrir à ses invités des épices confites en fin de repas, qui servent de digestif⁴⁶³. Les grandes occasions, comme les fêtes, les mariages ou les banquets, sont autant d'événements qui nécessitent l'emploi d'épices afin de régaler les convives⁴⁶⁴.

En ce qui concerne les produits représentés dans les *Tacuina* illustrés, il est encore une fois délicat de statuer sur l'origine sociale des clients. Certains produits, nous l'avons vu, sont essentiellement présentés comme des friandises ; c'est le cas des raisins

⁴⁵⁷ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 335.

⁴⁵⁸ *Le Ménagier de Paris...*, p. 107.

⁴⁵⁹ *Le Ménagier de Paris...*, p. 214.

⁴⁶⁰ *Le Ménagier de Paris...*, p. 225.

⁴⁶¹ B. LAURIOUX, *Une histoire culinaire...*, p. 190.

⁴⁶² J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 334.

⁴⁶³ J.-P. BÉNÉZET, *Pharmacie et médicament...*, p. 333.

⁴⁶⁴ B. LAURIOUX, « De l'usage des épices... », p. 15-31.

secs, des figues sèches, de la réglisse, du coriandre et du sucre candi. Les enluminures qui les mettent en scène font intervenir des enfants, comme principaux demandeurs⁴⁶⁵, ou des gourmands qui goûtent la marchandise avant d'en acheter, comme ces amateurs de figues sèches, au f. 56v du manuscrit de Vienne, à la tav. 106 du manuscrit de Rome, et au f. 54v du ms. lat. 9333. Ces personnages n'ont aucun signe distinctif qui permettrait de les situer dans une classe sociale plutôt qu'une autre. Nous pouvons simplement supposer que ce sont des bourgeois, habitants des villes, et qui ont suffisamment de ressources pour pouvoir s'offrir quelques friandises de temps en temps.

En ce qui concerne le riz, denrée alimentaire présente dans quelques recettes de cuisine, comme nous l'avons vu plus haut, les acheteurs sont plutôt des femmes, dans deux cas sur trois⁴⁶⁶ ; sont-elles des ménagères faisant les courses pour le foyer, ou bien des servantes de grandes maisons ? Là encore, il est impossible de deviner l'intention de l'artiste. Les clients de sucre et d'huile sont eux aussi inclassables en ce qui concerne leur statut social. Les femmes sont en robe longue, de couleur vive, bleue, rouge ou verte, comme cette cliente achetant du sucre au f. 81 de la nal. 1673, avec les cheveux attachés⁴⁶⁷ ou flottant sur les épaules⁴⁶⁸, certaines portant même un voile sur la tête⁴⁶⁹. Les hommes portent des tuniques plus ou moins longues, de couleur verte ou bleue, avec des chausses assorties⁴⁷⁰ ou de couleurs différentes⁴⁷¹. La tête est nue dans la plupart des cas, ou couverte d'un chapeau ; un homme, au f. 91 du manuscrit de Vienne, porte même un chapeau à plume. Les vêtements ne permettent pas de se prononcer avec certitude sur le statut social de ces personnages. Tout au plus pouvons-nous dire que ce sont bien des citadins, en grande majorité des gens du commun, disposant d'un certain pécule. Comme ces manuscrits sont destinés à la haute noblesse et à des gens de pouvoir, on pourrait dès lors supposer que les artistes ont cherché à représenter des personnages issus de ce milieu. Cependant, et il suffit de voir les scènes se déroulant à la campagne pour s'en rendre compte, le parti pris qui semble avoir été choisi, dans chacun des manuscrits, est l'observation et le rendu du réel. Les artistes semblent avoir voulu restituer une atmosphère de ville, avec des personnes très diverses, mais toutes bien individualisées. Une étude approfondie sur les personnages représentés dans les *Tacuina sanitatis*

⁴⁶⁵ Notamment au f. 13v *Coliandorum*, f. 18 *Liqueratia* et f. 62v *Candi* du manuscrit de Liège, et *Passule*, au f. 56 du manuscrit de Vienne, à la tav. 105 du manuscrit de Rome et f. 54 du ms. lat. 9333.

⁴⁶⁶ Vienne, f. 46 et ms. lat. 9333, f. 44. Le manuscrit de Rome, à la tav. 85, représente un homme comme client.

⁴⁶⁷ Comme cette cliente, au f. 89 *Zucharum* du ms. lat. 9333

⁴⁶⁸ Voir la jeune fille achetant du sucre candi, au f. 81v de la nal. 1673.

⁴⁶⁹ Comme cette femme achetant du sucre au f. 92 du manuscrit de Vienne.

⁴⁷⁰ Le client de cet huilier est tout vêtu de bleu, au f. 95 du manuscrit de Vienne.

⁴⁷¹ Tunique verte et chausses bleues pour cet acheteur de sirop de vinaigre, à la tav. 183 du manuscrit de Rome.

enluminés permettrait d'affiner les différences de statut social entre eux, et aiderait à comprendre le point de vue porté sur ces classes sociales par les classes dominantes.

Les *Tacuina sanitatis* illustrés offrent de grandes disparités. Ils sont relativement précis en ce qui concerne la représentation des produits, l'intérieur des échoppes, les gestes techniques des artisans, les opérations de vente. En revanche, dans le cas des produits méditerranéens et orientaux, la majorité des manuscrits reste dans le vague. Les clients ne peuvent guère être désignés que de « citadins », ou « habitants des villes », sans que l'on puisse les identifier clairement. Les produits eux-mêmes sont représentés avec plus ou moins de précision, en fonction du vécu de l'artiste, et de sa connaissance du produit à dessiner. Autre problème qui n'est pas inhérent aux manuscrits, les origines des produits eux-mêmes sont difficiles à établir. À la cour du duc de Milan, préférait-on les câpres d'Alexandrie, la meilleure variété d'après nos manuscrits, ou bien consommait-on les productions italiennes ? Le sucre venait-il de Sicile, d'Espagne, ou d'encore plus loin ? Les enluminures ne permettent pas d'y répondre, ce n'est pas leur fonction première. Dans ce contexte, elles cherchent à rappeler, à illustrer des produits connus des commanditaires, à coller au plus près de la réalité.

Conclusion

Les versions illustrées du *Tacuinum sanitatis* proposent une vision réaliste de la vie quotidienne en ville à la fin du Moyen Âge. Réaliste, mais pas réelle, comme nous avons tenter de le démontrer plus haut : la médiation artistique suppose des partis pris, un certain regard, qu'il soit celui de l'artiste, ou, plus vraisemblablement, adapté à celui du commanditaire. En ce qui concerne les produits consommés, les aliments vendus par les boutiquiers, on peut supposer qu'ils faisaient bien partie du quotidien de la cour des ducs de Milan, bien qu'une étude des comptes de la cour des Visconti et des Sforza pourrait fournir de plus amples informations.

Mais est-ce une recherche légitime, au sens où un seul de ces manuscrits, celui de Liège, semble avoir appartenu à Gian Galeazzo Visconti, et comporte de petits détails d'ordre privé ? La nal. 1673, le manuscrit de Verde Visconti, a bien été composée pour elle, mais y a-t-il autant de détails, de précisions techniques, et de références à la fille de Bernabò qu'il y en a pour le manuscrit de Gian Galeazzo ? Le manuscrit de Vienne, celui des Speroni et de Georg de Liechtenstein n'apparaît pas comme aussi personnalisé que le manuscrit de Liège. Le manuscrit de Rome n'a pas de propriétaire connu, il est donc difficile de repérer des formes de personnalisation dans ce livre. Enfin, le manuscrit latin 9333 de la Bnf, celui des Wurtemberg, composé en Rhénanie, offre de troublantes ressemblances avec les manuscrits de Vienne et de Rome, qu'il est difficile de parler de « personnalisation » dans ce cas. Les artistes rhénans ont-ils simplement recopié un des manuscrits qu'ils avaient sous les yeux, sans chercher à comprendre ce qu'ils dessinaient ? Il faut nuancer cette hypothèse, puisque l'on remarque une certaine adaptation du manuscrit : les vêtements des personnages du manuscrit latin 9333 sont beaucoup plus longs et plus amples, plus couvrants que les simples tuniques des manuscrits de Vienne et de Rome. Mais est-ce là la seule forme de personnalisation de ce manuscrit ?

Concernant la représentation des métiers, tous les manuscrits témoignent d'une observation attentive des activités des artisans et des commerçants des villes. Là encore, c'est le manuscrit de Liège qui se distingue particulièrement, avec de nombreux détails techniques sur les activités des artisans, comme la fabrication de la *ricotta*, ou le découpage de la viande, ou encore des changements de points de vue, qui emmènent le spectateur à l'intérieur d'une boutique de faisans, ou sur une place de marché. La plupart des enluminures représentant les métiers sont en accord avec les statuts de métiers

parisiens regroupés par R. de Lespinasse, mais pour affiner l'étude, une comparaison avec les statuts de métiers milanais serait nécessaire. Il faudrait également prévoir une étude plus centrée sur le manuscrit latin 9333 d'origine rhénane, souvent exclu des études sur les *Tacuina* illustrés à cause de son lieu et de sa date de composition, éloignés des autres manuscrits, tous lombards et datant du XIV^e siècle.

Nous ne pouvons trancher avec certitude sur le fait que le regard de l'artiste a influencé ces enluminures, ou s'il s'est strictement tenu à ce qu'on lui a commandé. La commande passée à l'artiste fait défaut : à quel artiste a-t-on demandé une œuvre originale, et à quel autre artiste a-t-on commandé une copie d'un manuscrit déjà existant ? L'artiste s'est-il promené avec son carnet de croquis dans la ville, comme le laisserait entendre les enluminures précises et de points de vue différents du manuscrit de Liège, ou bien le travail a-t-il été réparti, entre les dessinateurs, les copistes et les enlumineurs, au cœur d'un atelier, comme c'est très souvent le cas dans les autres manuscrits ?

Nous ne pouvons nous prononcer avec certitude sur ce point. Nous pouvons néanmoins dire que la représentation des métiers est réaliste, les artistes se sont basés sur ce qu'ils connaissaient, et également sans doute sur d'autres manuscrits. Pour compléter l'étude, il serait intéressant de chercher les différences de représentation entre l'Allemagne et l'Italie. On pourrait également s'intéresser à l'évolution des métiers et à leur représentation du XIV^e au XV^e siècle, à travers les *Tacuina sanitatis*, mais également en comparaison avec d'autres manuscrits.

L'œuvre originale d'Ibn Butlān est mise dans un dialogue à travers le temps et la géographie avec les ouvrages réalisés en Italie du nord à la fin du Moyen Âge. Une grande partie du texte original n'a pas été retenue dans les *Tacuina* illustrés, et malgré le souhait du médecin de Bagdad, de mettre la diététique à la portée du plus grand nombre⁴⁷², l'œuvre se retrouve sur les étagères des bibliothèques des nobles et riches propriétaires. Néanmoins, les *Tacuina sanitatis* illustrés forment un précieux témoignage sur la vie quotidienne, en ville, à la campagne ou dans les riches demeures, et illustrent également la perception de l'artiste sur ses contemporains. Cette œuvre connaît une nouvelle vague de succès au XV^e siècle, avec les versions en langue vernaculaire de Giovanni Cadamosto da Lodi, médecin de Borso d'Este. Son succès ne s'arrête pas au XVI^e siècle : en 1531, l'imprimeur strasbourgeois Jean Schott dédie à l'archevêque de Mayence, Albert de Brandebourg, un exemplaire imprimé du *Tacuinum sanitatis* en langue allemande, avec des gravures sur bois, peu comparables aux enluminures des

⁴⁷² H. ELKHADEM, *Le Taqwim al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān...*, p. 12.

Tacuina du XIV^e et du XV^e siècle, illustrant les articles⁴⁷³. Encore une fois, même à l'ère de l'imprimerie, les images semblent indissociables du texte du *Tacuinum sanitatis*.

⁴⁷³ Sur cette version imprimée du *Tacuinum sanitatis*, voir E. WICKERSHEIMER, « Les *Tacuni sanitatis* et leur traduction allemande... », p. 85-95.

Sources

AVRIL F., GOUSSET M.-T., *Manuscrits enluminés d'origine italienne, XIV^e siècle, Lombardie-Ligurie*, avec la collaboration de ANIEL J.-P., Paris, Bnf, 2005, p. 74-81.

BALLESTER L. G., « *De natura rerum* » (lib. IV-XII), por Thomas de Cantimpré. *Tacuinum sanitatis, Codice C-67 (Fols. 2 v-116 r) de la Biblioteca universitaria de Granada*, Grenade, Universidad de Granada, 1974 (2 volumes).

Catalogue des Livres Imprimés, manuscrits, estampes, dessins et cartes à jouer, composant la bibliothèque de M. C. Leber, avec des notes, par le collecteur, Paris, Techener, 1839, tome I, p. 165.

DELISLE L., *Histoire générale de Paris. Le cabinet des manuscrits de la bibliothèque impériale. Étude sur la formation de ce dépôt comprenant les éléments d'une histoire de la calligraphie, de la miniature, de la reliure, et du commerce des livres à Paris avant l'invention de l'imprimerie*, Paris, Imprimerie impériale, 1868.

ELKHADEM H., *Le Taqwīm al-Şihha (Tacuinum sanitatis) d'Ibn Buţlān : un traité médical du XI^e siècle histoire du texte, édition critique, traduction, commentaire*, Louvain, Peeters, 1990.

IBN BUTLĀN, *Tacuinum sanitatis*, nouvelle acquisition latine 1673, conservée à la Bibliothèque nationale de France, disponible sur <<http://mandragore.bnf.fr>>

Id., *Tacuinum sanitatis*, manuscrit latin 9333, conservé à la Bibliothèque nationale de France, disponible sur <<http://mandragore.bnf.fr>>.

Id., *Tacuinum sanitatis*, manuscrit Leber 1088, conservé à la Bibliothèque municipale de Rouen, disponible sur <<http://bibliotheque.rouen.fr>>.

Id., *Theatrum sanitatis*, manuscrit 4182 conservé à la Bibliothèque Casanatense de Rome, disponible sur <<http://opac.casanatense.it>>.

KRAUS H. P., *Cimelia. A catalogue of Important Illustrated Manuscripts Published in Commemoration of the Sale of the Ludwig Collection*, Catalogue 165, New York, 1983.

Libro della cucina del sec. XIV, Bologne, F. ZAMBRINI (éd.), 1863.

Le Ménagier de Paris, Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien, publié pour la première fois par la société des bibliophiles français (éd.), Réimpression de l'édition de Paris, Imprimerie du Crapelet, 1847, J. PICHON (éd.), Genève, Slatkine Reprints, [s. d.], 2 tomes.

OPSOMER-HALLEUX C. (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.

POIRION D., THOMASSET C. (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Paris, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, 1995.

Règlements sur les arts et métiers de Paris, rédigés au XIII^e siècle, et connus sous le nom du Livre des métiers d'Étienne Boileau, G.-B. DEPPING (éd.), Paris, Imprimerie de Crapelet, 1837.

UNTERKIRCHER F., BARBIERI G., MARUCCI V., *Tacuinum sanitatis in medicina. Codex Vindobonensis Series Nova 2644*, Rome, Salerno Editrice, 1986, 2 volumes.

Bibliographie

Ouvrages généraux:

BOLLATI M., « Grassi, Giovannino de », *Dizionario biografico dei miniatori italiani secoli IX-XVI*, M. BOLLATI (dir.), Milan, Sylvestre Bonnard, 2004, p. 318-321.

CHÉDEVILLE A., LE GOFF J., ROSSIAUD J., *Histoire de la France urbaine. Tome II : la ville médiévale des Carolingiens à la Renaissance*, G. DUBY (dir.), Paris, Éditions du Seuil, 1980.

CONTAMINE P., BOMPAIRE M., LEBECQ S., SARRAZIN J.-L., *L'économie médiévale*, Paris, Armand Colin, 2003 (3e édition).

FOSSIER R., *L'histoire économique et sociale du Moyen Âge occidental : questions, sources, documents commentés*, Turnhout, Brepols, 1999.

HUGUENEY J., LAVEDAN P., *L'urbanisme au Moyen Âge*, Genève, Droz, 1974.

MARCON S., « Bellini, Leonardo », *Dizionario biografico dei miniatori italiani secoli IX-XVI*, M. BOLLATI (dir.), Milan, Sylvestre Bonnard, 2004, p.76-78.

MAURO F., WOLFF P., *Histoire générale du travail. Tome II: l'âge de l'artisanat (V^e-VIII^e siècles)*, L.-H. PARIAS (dir.), Paris, Nouvelle Librairie de France, 1965.

Medieval science, technology, and medicine: an encyclopedia, T. F. GLICK, S. J. LIVESEY, F. WALLIS (éd.), New York, Routledge, 2005, p. 469-470.

MOLY F., « Anovelo da Imbonante », *Dizionario biografico dei miniatori italiani secoli IX-XVI*, M. BOLLATI (dir.), Milan, Sylvestre Bonnard, 2004, p. 25-26.

MOLY F., « Maestro del Lancelot », *Dizionario biografico dei miniatori italiani secoli IX-XVI*, M. BOLLATI (dir.), Milan, Sylvestre Bonnard, 2004, p. 542-543.

PIRENNE H., *Histoire de l'Europe des invasions au XVI^e siècle*, Bruxelles, Nouvelle Société d'Éditions, 1936.

TASSETTO S., « Maestro del Libro d'ore Lat. 757 », *Dizionario biografico dei miniatori italiani secoli IX-XVI*, M. BOLLATI (dir.), Milan, Sylvestre Bonnard, 2004, p.598-601.

Études:

ALEXANDRE BIDON D., CLOSSON M., « Scènes de la vie d'artiste au Moyen Âge: outils de travail et vie professionnelle », dans *Artistes, artisans et production artistique au Moyen Âge. Colloque international (2-6 mai 1983). Volume III: fabrication et consommation de l'œuvre*, X. BARRAL I ALTET (éd.), Paris, Picard, 1990, p. 557-575.

À table, à table !, Catalogue d'exposition, Bibliothèque Municipale de Rouen novembre-décembre 1990, Bibliothèque municipale du Havre, février 1991, p. 14.

AUBERT M., « Elkhadem (Hosam). *Le Taqwîm al-Şihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlân : un traité médical du XI^e siècle. Histoire du texte, Édition critique, Traduction, Commentaire* », Revue belge de Philologie et d'Histoire, 71 (1993), p. 1109-1110.

AVRIL F., GOUSSET M.-T., PASTOUREAU M., et ZALUSKA Y., « *Tacuinum sanitatis* », dans *Dix siècles d'enluminures italiennes (VI^e-XVI^e siècles)*, Paris, Bnf, 1984, p. 100-101.

BALARD M., *La Méditerranée médiévale. Espaces, itinéraires, comptoirs*, Paris, Éditions A. et J. Picard, 2006.

de BEAULIEU M.-A., « Enseignes, cris, textes. Les pratiques publicitaires au Moyen Âge », *Le Temps des Médias*, 2 (2004), p. 8-16.

BELLONI G., CIPRIANI R., MAZZINI F., RUSSOLI F., *Arte lombarda dai Visconti agli Sforza*, Silvana Editoriale d'arte, Milan, 1959.

BÉNEZET J.-P., *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e siècles)*, Paris, Honoré Champion, 1999.

BLANC O., « Le livre et l'objet : un vêtement médiéval et ses modes de représentations », dans *Textes et textiles du Moyen Âge à nos jours*, O. BLANC (éd.), Lyon, ENS Éditions, Institut d'Histoire du Livre, 2008.

BOVEY A., *Tacuinum sanitatis : an early Renaissance guide to ealth*, Londres, Paul Holberton, 2005.

CACÉRÈS B., *Loisirs et travail du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Éditions du Seuil, 1973.

CASSAGNES-BROUQUET S., *Les métiers au Moyen Âge*, Rennes, Éditions Ouest-France, 2008.

COGLIATI ARANO L., *The Medieval Health Handbook, Tacuinum sanitatis*, O. RATTI, A. WESTBROOK (trad.), New York, George Braziller, 1976.

CROUZET-PAVAN É., « La ville et ses villes possibles: sur les expériences sociales et symboliques du fait urbain (Italie du centre et du nord, fin Moyen Âge) », dans *D'une ville à l'autre: structures matérielles et organisation de l'espace dans les villes européennes (XIII^e-XVI^e siècle). Actes du colloque organisé par l'École française de Rome avec le concours de l'Université de Rome (Rome, 1er-4 décembre 1989)*, J.-C. MAIRE VIGUEUR (éd.), Rome, École française de Rome, 1989, p. 644-680.

DELISLE L., « Tacuinum sanitatis in medicina. *Ein veronensisches bilderbuch und die höfische kunst des XIV. Jahrhunderts.* Von Julius von Scholsser [Vienne, 1895]. Grand in-4° de 88 pages avec 13 planches et des gravures dans le texte », *Journal des Savants*, 1896, p. 518-540.

DOGNÉE E. M. O., « Un manuscrit inédit d'origine cordouane », *Boletin de la Real Academia de la Historia*, tome XXI (1892), p. 399-461.

DUCHET-SUCHAUX G., PASTOUREAU M., *Le bestiaire médiéval. Dictionnaire historique et bibliographique*, Paris, Le Léopard d'or, 2002.

DURLIAT M., « Le monde animal et ses représentations iconographiques du XI^e au XV^e siècle », *Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, 15 (1984), p. 73-92.

ELKHADEM H., « Le *Taqwin al-Sihha (Tacuini sanitatis)*: un traité de diététique et d'hygiène du XI^e siècle », *Cahier n°5, Aspects de l'Islam*, A.-C. DERO (éd.), Bruxelles, Institut de Philologie et d'Histoire Orientales, Université libre de Bruxelles, 1998, p. 24-32.

FERRANTE C. et OLLA REPETTO G., « L'alimentazione a Cagliari nel'400 », dans *Archivi per la storia dell'alimentazione*, Rome, Ministero per i Beni culturali e ambientali, 1995, t. III, p. 1457-1528.

FIEY J.-M., *Chrétiens syriaques sous les abbassides, surtout à Bagdad (749-1258)*, Louvain, Secrétariat du CorpusSCO, 1980.

FOGOLARI G., « Il ciclo dei mesi nella torre dell'Aquila a Trento », *Tridentum*, 8 (1905), p. 174-185.

FOSSIER R., *Le travail au Moyen Âge*, Paris, Hachette, 2007.

FOY D., *Le verre médiéval et son artisanat en France méditerranéenne*, Paris, Éditions du CNRS, 2001.

FRUGONI A. et C., *Storia di un giorno in una città medievale*, Roma-Bari (1997), Editori Laterza, , 6^e édition 1999.

GRASSE M.-C., *Le bourgeois, l'apothicaire et l'artisan. Vivre en Provence au Moyen Âge*, Paris, Éditions Adam Biro, 1998.

GOBEAUX-THONET J., « Un manuscrit inédit du *Tacuinum sanitatis in medicina* d'Ibn Butlān conservé à la Bibliothèque de l'Université de Liège », *Scriptorium*, 23 (1969), p. 101-107.

GUITARD E.-H., « Une étymologie qu'il fallait reprendre : « Apothicaire » n'est pas « boutiquier » », *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, 125 (1949), p. 512-523.

HOENIGER C., « The illuminated *Tacuinum sanitatis* manuscripts from northern Italy ca. 1380-1400 : sources, patrons, and the creation of a new pictorial genre », dans *Visualizing medieval medicine and natural history 1200-1550*, J. A. GIVENS, K. M. REEDS, A. TOUWAIDE (éd.), Aldershot, Burlington, Ashgate, 2006, p. 51-82.

ICHER F., *La société médiévale. Codes, rituels, symboles*, Paris, Éditions du Seuil, 2011.

JACQUART D., « La scolastique médicale », dans *Histoire de la pensée médicale en Occident, Tome I Antiquité et Moyen Âge*, M. D. GREMK (dir.), Paris, Éditions du Seuil, 1995, 4 tomes, p. 176-210.

JACQUART D., « Le regard d'un médecin sur son temps: Jacques Despars (1380?-1458) », dans *La science médicale occidentale entre deux renaissances : XII^e s.-XV^e s.*, Aldershot, Variorum, 1997.

JACQUART D., MICHEAU F., *La médecine arabe et l'Occident médiéval*, Paris, Éditions Maisonneuve et Larose, 1990.

KURTH B., « Ein Freskenzyklus im Adlerturm zu Trient », *Kunstgeschichtliches Jahrbuch der k.k. Zentralkommission für Denkmalpflege*, 5 (1911), p. 9-104.

LAURIOUX B., « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, 5 (1983), p. 15-31.

LAURIOUX B., *Le Moyen Âge à table*, Paris, Éditions Adam Biro, 1989.

LAURIOUX B., « Carmélia Opsomer, *L'art de vivre en santé. Images et recettes du Moyen Âge. Le Tacuinum Sanitatis* », *Médiévales*, 25 (1993), p. 134-137.

LAURIOUX B., *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, H. Champion, 2005.

LAURIOUX B., *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Florence, Edizioni del Galluzzo, 2006.

LAURIOUX B., *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2002.

LECLERC L., *Histoire de la médecine arabe*, Paris, E. Leroux, 1876.

LEGUAY J.-P., *La rue au Moyen Âge*, Rennes, Éditions Ouest France, 1984.

de LESPINASSE, R., *Histoire générale de Paris. Les métiers et corporations de la ville de Paris. Tome I: XIV^e-XVIII^e siècle: Ordonnances générales. Métiers de l'alimentation*, Paris, Imprimerie nationale, 1886.

MACLAGAN M., LOUDA J., *Les dynasties d'Europe. Héraldique et généalogie des familles impériales et royales*, R. HARMIGNIES (éd.), Paris, Bordas, 1984.

MANE P., « Émergence du vêtement de travail à travers l'iconographie médiévale », dans *Le vêtement. Histoire, archéologie et symboliques vestimentaires au Moyen Âge*, M. PASTOUREAU (dir.), Paris, Le Léopard d'Or, 1989, p. 93-122.

MARLEY C., *Histoire des Sforza*, Paris, Payot, 1951.

MARTIN H., *Mentalités médiévales II. Représentations collectives du XI^e au XV^e siècle*, Paris, Presses Universitaires de France, 2001.

MAURO F., WOLFF P., *Histoire générale du travail. Tome 2: l'âge de l'artisanat V^e-XVIII^e siècle*, L.-H. PARIAS (dir.), Paris, Nouvelle Librairie de France, 1960.

de MÉRINDOL C., « Signes de hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge d'après le vêtement. Méthodes et recherches », dans *Le vêtement. Histoire, archéologie et symboliques vestimentaires au Moyen Âge*, M. PASTOUREAU (dir.), Paris, Le Léopard d'Or, 1989, p. 181-223

MERLETTE B. (abbé), *La médecine médiévale à travers les manuscrits de la Bibliothèque nationale*, A. GOURDON, J.-C. SOURNIA (éd.), Paris, Bibliothèque nationale, 1982, p. 78-79.

MOLY-MARTIOTTI F., « Contribution à la connaissance des *Tacuina sanitatis* lombards », *Arte Lombarda*, 104 (1993), p. 32-39.

NEBBIAI DALLA GUARDA D. « Livres, patrimoines, profession: les bibliothèques de quelques médecins en Italie (XIV^e-XV^e siècles) », dans *Les élites urbaines au Moyen Âge*, XXVII^e Congrès de la S.H.M.E.S., École française de Rome, Palais Farnese (éd.), Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 385-441.

NICOUD M., *Les régimes de santé au Moyen Âge : naissance et diffusion d'une écriture médicale. XIII^e-XV^e siècle*, Rome, École française de Rome, 2007, 2 tomes.

OPSOMER C., « Le scribe, l'enlumineur et le commanditaire: à propos des *Tacuina Sanitatis* illustrés », dans *La collaboration dans la production de l'écrit médiéval. Actes du XIII^e colloque du Comité international de paléographie latine (Weingarten, 22-25 septembre 2000)*, H. SPILLING (éd.), Paris, Honoré Champion, Genève, Droz, École des Chartes, 2003, p. 183-192.

PAPIN Y. D., « Les enseignes médiévales », *Archeologia*, 69 (1974), p. 37-42.

PELLEGRIN E., « Portraits de Galéas II Visconti, seigneur de Milan, mort en 1378 », *Scriptorium*, 8 (1954), tirage à part.

PELLEGRIN E., « Bibliothèques d'humanistes lombards de la cour des Visconti Sforza », *Bibliothèque d'Humanisme et de Renaissance*, 17 (1955), p. 218-245.

PELLEGRIN E., *La bibliothèque des Visconti et des Sforza, ducs de Milan au XV^e siècle*, Paris, Éditions du CNRS, 1955.

PIPONNIER F., MANE P., *Se vêtir au Moyen Âge*, Paris, Éditions Adam Biro, 1995.

PIRENNE H., « L'instruction des marchands au Moyen Âge », *Annales d'histoire économique et sociale*, 1 (1929), p. 13-28.

REDON O., « Les usages de la viande en Toscane au XIV^e siècle », dans *Manger et boire au Moyen Âge. Tome 2: cuisine, manières de table, régimes alimentaires. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, CNRS, Comité Doyen Jean Lépine de la Ville de Nice (éd.), [s. l.], Les Belles Lettres, 1984, p. 121-130.

RENOUARD Y., *Commerces et commerçants de l'Europe méridionale au XV^e siècle*. [s.l.] Notes prises par les élèves de l'ENS St Cloud. Cours fait à la Sorbonne en 1959-1960, pour la préparation de l'Agrégation d'Histoire.

RENOUARD Y., *Les hommes d'affaires italiens du Moyen Âge. Nouvelle édition établie d'après les notes de l'auteur par Bernard Guillemain*, Paris, A. Colin, 1968.

ROUX S., *Le monde des villes au Moyen Âge, XI^e-XV^e siècle*, M. BALARD (dir.), Paris, Hachette, 2004.

SALMI M., *L'enluminure italienne*, [s.l.], Arts et Métiers Graphiques, 1954.

SAPORI A., *Le marchand italien au Moyen Âge, conférences et bibliographie*, Paris, CNRS, Librairie Armand Colin, 1952.

SEGRE RUTZ V., « Il *Tacuinum Sanitatis* di Verde Visconti e la miniatura milanese di fine Trecento », *Arte Cristiana*, 89 (2000), p. 375-390.

SHATZMILLER J., « Herbes et drogues dans la médecine provençale du Moyen Âge » dans AILLAUD G.-J. *et alii*, *Herbes, drogues et épices en Méditerranée. Histoire, anthropologie, économie du Moyen Âge à nos jours. Actes de la table ronde de l'Institut de Recherches Méditerranéennes et de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille*, Paris, Éditions du CNRS, Centre régional de la Publication de Marseille, 1988.

SOTRES P. G., « Les régimes de santé », dans *Histoire de la pensée médicale en Occident, Tome I Antiquité et Moyen Âge*, M. D. GREMK (dir.), Paris, Éditions du Seuil, 1995, 4 tomes, p. 257-281.

STELLA A., « Ars lane ou ars rationandi? », dans *Les espaces sociaux de l'Italie urbaine (XII^e-XV^e siècles)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2005, p. 77-86.

STIENNON J., « Contribution à l'histoire des manuscrits de la Bibliothèque de Bourgogne. La provenance du *Tacuinum sanitatis* (ms. 1041 de la Bibliothèque de l'Université de Liège) », *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, 40 (1962), p. 1385.

TOUSSAINT-SAMAT M., « Gastronomie et fastes culinaires à la cour sforzesque et chez les bourgeois de Milan au milieu du XV^e siècle », dans *Manger et boire au Moyen Âge. Tome 2: cuisine, manières de table, régimes alimentaires. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, CNRS, Comité Doyen Jean Lépine de la Ville de Nice (éd.), [s. l.], Les Belles Lettres, 1984, p. 105-119.

WICKERSHEIMER E., « Les *Tacuini sanitatis* et leur traduction allemande par Michel Herr », *Bibliothèque d'Humanisme et de Renaissance*, 12 (1950), p. 85-95.

Annexes

Table des annexes

RESSEMBLANCES ENTRE QUELQUES ENLUMINURES DES <i>TACUINA SANITATIS</i>.....	100
LA VILLE DANS LES <i>TACUINA SANITATIS</i>.....	105
LES COMMERCES DANS LES ENLUMINURES DES <i>TACUINA SANITATIS</i>...	112
LES DIFFICULTÉS DE LA REPRÉSENTATION : L'EXEMPLE DU « CHAMEAU ».....	134
TRADUCTION DES TITRES DES NOTICES DU <i>TACUINUM SANITATIS</i>.....	137
COMPOSITION DES MANUSCRITS.....	146

Ressemblances entre quelques enluminures des Tacuina sanitatis

LES MANUSCRITS DE VIENNE, ROME ET MS. 9333



f. 56, *Passule*, codex series nova 2644, Österreichische Nationalbibliothek, Vienne.

D'après D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Paris, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, 1995.



Comme sur l'image précédente, un enfant réclame des raisins secs à la personne qui l'accompagne. Ici, l'adulte semble plus âgé que le personnage représenté dans le manuscrit de Vienne.

Tav. 105, *Passule*, manuscrit 4182, Biblioteca Casanatense, Rome.

D'après le site de la Biblioteca Casanatense, opac.casanatense.it.

LE MANUSCRIT DE LIÈGE ET LA NAL. 1673



Le maître coupe des morceaux de tissus, tandis que sa famille ou ses apprentis sont en train de coudre près de lui. Les étagères sont remplies de tissus pliés. Une tringle sert à suspendre les vêtements.

f. 73v, *Vestis de lana*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



Ici, le maître mesure le tissu à l'aide d'une baguette avant de le couper. Ses enfants ou ses apprentis cousent, comme sur l'image précédente, adossés à la table.

f. 94, *Vestitores lane*, nouvelle acquisition latine 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.

La ville dans les Tacuina sanitatis



Un boulanger, près des arcades. Au fond, une église? On remarque un auvent sur le bâtiment en face, en haut à gauche de l'image.

f. 33v, *Fruventum elixum*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



Le même bâtiment (une église?) que dans l'image précédente?

f. 50v, *Galline*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



À l'arrière-plan, la ville. Cet épicier qui vend du sucre a l'air de se situer en-dehors d'une muraille : une enceinte plus ancienne, débordée par l'urbanisation ?

f. 62v, *Candi*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



Les murailles sont ici utilisées pour suspendre les vêtements. Cette marchande de vêtement de lin possède une petite boutique près des remparts, avec un auvent en tuiles.

f. 94v, *Vestis linei*, nal. 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.

AU MARCHÉ



Marché aux poissons. Les poissons salés (ici, des anguilles ou des lamproies) sont conservés dans des tonneaux.

f. 60, *Pisces sallati*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



Au marché. La marchande reçoit l'argent que lui doit son client, et qu'elle mettra sans doute dans la bourse qu'elle tient dans sa main gauche.

f. 69v, *Pulli columbini*, nouvelle acquisition latine 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.



La scène n'a pas l'air de se dérouler à l'intérieur, et le nombre de carcasses la situerait davantage dans un contexte professionnel urbain qu'à la campagne. Peut-être ce boucher officie-t-il dans des halles.

f. 72v, *Carnes porcine*, manuscrit latin 9333, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.

Les commerces dans les enluminures des Tacuina sanitatis

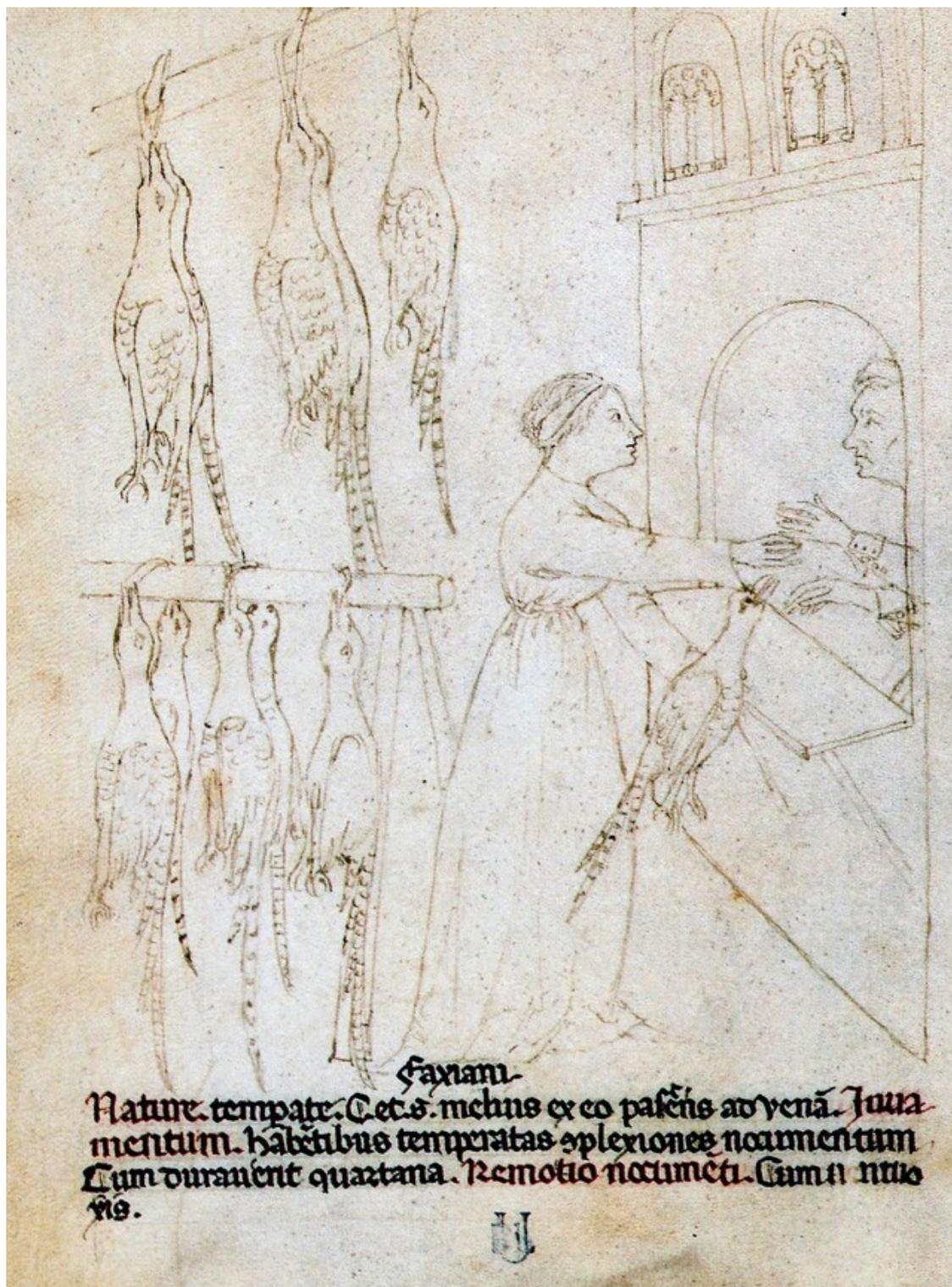
L'INTÉRIEUR DE LA BOUTIQUE



Au fond de la boutique de cet huilier, on distingue un escalier pour monter à l'étage. Une petite fenêtre grillagée à droite permet de supposer l'existence d'une pièce à côté de l'échoppe. Les étagères sont remplies de poteries contenant les huiles.

Tav. 183, *Siropus acetosus*, manuscrit 4182, Biblioteca Casanatense, Rome.

D'après le site de la Biblioteca Casanatense, opac.casanatense.it.



Une boutique où l'on vend des faisans, vue de l'intérieur. La jeune marchande tend un faisan à un client.

f. 52v, *Faxiani*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



La boutique d'un marchand de beurre, à l'architecture compliquée. Sur le comptoir, une balance et des poids. Le beurre est conservé dans de petits pots de terre cuite fermés d'un couvercle de verre.

f. 58, *Butirum*, nouvelle acquisition latine 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.

LES OUTILS DU COMMERÇANT



Les outils du boucher: la poutre sert à accrocher les morceaux de viande. Une balance à fléau, au fond, est suspendue au plafond. Le boucher se tient derrière l'étal, un couteau à la main. Sur le comptoir, un hachoir et les poids de la balance. Un assistant du boucher s'apprête à donner un coup de merlin au veau.

Tav. 140 (extrait), *Carnes vitulorum*, manuscrit 4182, Biblioteca Casanatense, Rome.

D'après le site de la Biblioteca Casanatense, opac.casanatense.it.



Les outils du fromager. Une balance à fléau est suspendue au plafond, les poids sont sur le comptoir. Près du fromager, un couteau à fromage. Au fond, sur les étagères, un chat sert à lutter contre les nuisibles.

f. 60 (extrait), *Caseus vetus*, codex series nova 2644, Österreichische Nationalbibliothek, Vienne.

D'après D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Paris, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, 1995.



Les outils du boulanger: la pelle et le four, au fond duquel on aperçoit une flamme. Les miches à cuire sont posées sur des tréteaux, les pains cuits sont entassés dans des paniers.

f. 35, *Panis oppus*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



Les outils du tailleur : une paire de ciseaux, une craie et une baguette sur le comptoir. La tringle sert à étendre les pièces de vêtements. De petits paniers contiennent les fils. Une entreprise familiale, semble-t-il, où les enfants participent à l'activité du père.

f. 95, *Vestitores de sita et lane*, nouvelle acquisition latine 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.



Ce marchand de sel tient scrupuleusement ses comptes sur un livre de compte. Derrière lui, un tas de sel. Sur le comptoir, un encrier et une plume.

f. 62v (extrait), *Sal*, codex series nova 2644, Österreichische Nationalbibliothek, Vienne.

D'après D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Paris, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, 1995.



Illustration du « petit drame » conté par L. Delisle. Le jeune homme regarde, incrédule, la somme qu'il croit juste et qu'il vient de déposer sur le comptoir. Le marchand compte et recompte les pièces, car la somme n'est pas exacte. La pièce manquante est tombée sous le comptoir.

f. 66v, *Sal*, nouvelle acquisition latine 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE BALANCE:



Ce commerçant utilise un trébuchet pour peser le sucre candi.

f. 81v, *Candi*, nouvelle acquisition latine 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.



Balance à fléau accrochée au plafond chez le poissonnier. Les poissons frais sont conservés dans des paniers et recouverts de feuilles, sur le comptoir. Les poissons salés sont entassés dans les tonneaux avec de grandes couches de sel.

f. 82v, *Pisces salati*, codex series nova 2644, Österreichische Nationalbibliothek, Vienne.

D'après D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Paris, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, 1995.



Ce marchand de crabes utilise une balance romaine portable. Les crabes et les crevettes sont maintenues en vie dans ce grand bac d'eau.

f. 61, *Gambari seu cancri*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



Chez ce boulanger, on utilise une balance romaine, suspendue au plafond.

f. 35v, *Panis azimus*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.

UNE MÊME BOUTIQUE POUR DIFFÉRENTS ARTICLES: LES ÉPICIERIERS-APOTHICAIRES



Chez cet épicier-apothicaire, des chandelles pendent au plafond, des pots sur les étagères renferment toutes sortes de substance. Il est en train de vendre de l'amidon à ce client.

f. 49v, *Amilum*, nouvelle acquisition latine 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.



On retrouve les chandelles suspendues ici à une poutre, et les poteries en tout genre. Une marmite sert à la préparation de certains médicaments.

f. 86, *Casia fistula*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.



L'épiciier-apothicaire vend ici du sucre. Il ne semble pas y avoir d'étagères dans cette boutique, mais les chandelles et les feuilles de coriandre sont bien suspendues au plafond, comme dans les autres enluminures.

Tav. 179, *Zucharum*, manuscrit 4182, Biblioteca Casanatense, Rome.

D'après le site de la Biblioteca Casanatense, opac.casanatense.it.



Cette image reprend le modèle de représentation de la boutique d'un épicier-apothicaire tel que nous l'avons observé dans les autres exemples. Remarquons simplement la boîte rouge sur le comptoir, qui ressemble à la boîte posée sur le comptoir de l'image précédente.

f. 94, *Camphora*, codex series nova 2644, Österreichische Nationalbibliothek, Vienne.

D'après D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Paris, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, 1995.

CHEZ LE HUILIER



Cette activité peut également être celle d'un épicier-apothicaire, mais ici, cet homme semble n'être que huilier. Remarquons la diversité des poteries, et la finesse avec laquelle elles sont représentées.

Tav. 175, *Oleum amigdarum*, manuscrit 4182, Biblioteca Casanatense, Rome.

D'après le site de la Biblioteca Casanatense, opac.casanatense.it.

LES DIFFÉRENTES MANIÈRES DE BOIRE LE VIN.



Dégustation chez le marchand de vin.

Tav. 166, *Vinum vetus odoriferum*, manuscrit 4182, Biblioteca Casanatense, Rome.

D'après le site de la Biblioteca Casanatense, opac.casanatense.it.



À la taverne, entre amis.

f. 66, *Ebrietas*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.

Les difficultés de la représentation : l'exemple du « chameau »



Un chameau « détaché » de la scène ? L'animal ressemble plus à un animal de parade qu'à une bête sur le point d'être abattu. Cette image a du être reprise d'un autre cycle iconographique.

f. 63, *Carnes vachine et camelorum* (extrait), nouvelle acquisition latine 1673, Bibliothèque nationale de France, Paris.

D'après le site des enluminures de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.



La représentation « naturaliste » : le chameau de Giovannino de Grassi, dans l'Historia Plantarum.

f. 49, *Historia Plantarum*,
manuscrit 459, Biblioteca
Casanatense, Rome.

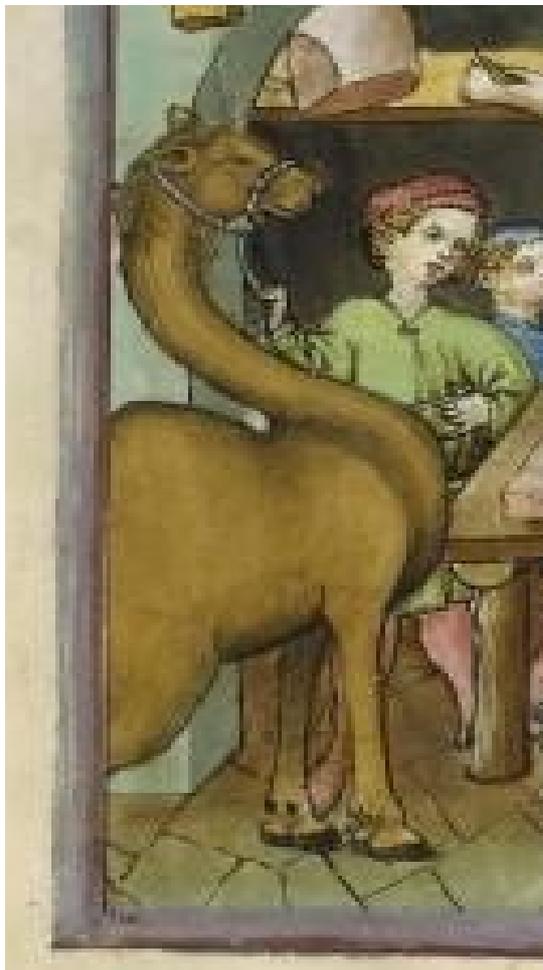
D'après le site de la Biblioteca
Casanatense, opac.casanatense.it.

Une autre représentation supposée de Giovannino de Grassi. L'animal est représenté avec une grande précision.

f. 44, *Carnes vachine et camelorum*, manuscrit 1041, Bibliothèque de l'Université de Liège.

D'après C. OPSOMER-HALLEUX (éd.), *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991.





Ces trois représentations de chameau semblent s'inspirer les unes des autres. Faut-il également voir un lien avec les représentations de Giovannino de Grassi ?

*En haut à gauche : f. 74, Carnes vachine et camelorum, codex series nova 2644, Österreichische Nationalbibliothek, Vienne.
D'après D. POIRION, C. THOMASSET (éd.), *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Paris, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, 1995.*

*En haut à droite : Tav. 142, Carnes vachine et camelorum, manuscrit 4182, Biblioteca Casanatense, Rome.
D'après le site de la Biblioteca Casanatense, opac.casanatense.it.*

*En bas à gauche : f. 72, Carnes vachine et camelorum, manuscrit latin 9333, Bibliothèque nationale de France, Paris. *
D'après le site de la Bibliothèque nationale de France, mandragore.bnf.fr.*

Traduction des titres des notices du Tacuinum sanitatis

La liste des titres des notices a été établie d'après la liste présente dans l'ouvrage de L. Cogliati Arano, *The Medieval Health Handbook*, Tacuinum sanitatis, RATTI O., WESTBROOK A. (trad.), New York, George Braziller, 1976, p. 145-149.

La traduction a été établie d'après les traductions de C. Opsomer-Halleux, dans *L'art de vivre en santé: images et recettes du Moyen Âge : le Tacuinum Sanitatis (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, Liège, Éditions du Perron, 1991 ; et les traductions de D. Poirion et de C. Thomasset, dans *L'art de vivre au Moyen Âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche*, Paris, Philippe Lebaud, Éditions du Félin, 1995.

Les traductions des titres des notices spécifiques au manuscrit de Rouen proviennent du site de la bibliothèque municipale de Rouen, bibliotheque.rouen.fr.

A

Absintium: Absinthe

Acetum: Vinaigre

Adeps et pinguedo: Gras et lard

Aer epidinicus: Air épidémique

Agrestum: Verjus

Alae et colla: Ailes et cous (de volaille)

Alea: Ail

Ambra: Ambre

Amidum: Amidon

Amigdale amare: Amandes amères

Amigdale dulces: Amandes douces

Amilum: Fécule

Anates et anseres: Canards et oies

Aneti: Aneth

Anguille: Anguille

Animalia castrata: Animaux castrés

Anisum: Anis

Apium: Céleri

Aqua aliminoxa: Eau alumineuse

Aqua calida: Eau chaude

Aqua caliditatis nimie: Eau bouillante
Aqua canphore: Eau camphrée
Aqua delectabilis caliditatis: Eau d'une chaleur agréable
Aqua excellentis frigiditatis: Eau d'une excellente fraîcheur
Aqua fontium: Eau de fontaine
Aqua frigida: Eau froide
Aqua ordei: Tisane d'orge
Aqua pluvialis: Eau de pluie
Aqua rosacea: Eau de rose
Aqua salsa: Eau salée
Armoniaca: Abricot
Assum in veru: Grillé à la broche
Assum super carbones: Grillé à la braise
Auicule et durdi: Petits oiseaux et grives
Autumpnus: Automne
Avelane: Avelines (noisettes cultivées)
Avena: Avoine

B

Bacha lauri: Baies de laurier
Balneum: Bain
Basilicum citratum: Basilic citrin (variété de basilic)
Blete: Blettes
Brodium cicerum: Brouet de pois chiches
Brugna: Prunes
Butirum: Beurre

C

Camamille: Camomille
Camere et aer ipsius: Chambres et leur air
Camere estivales: Chambres d'été
Camere hyemales: Chambres d'hiver
Camphora: Camphre
Cana melle: Canne à sucre
Candele: Chandelles

Candi: Sucre candi
Cantus: Chant
Capari: Câpres
Capita animalium: Têtes d'animaux
Carnes arietum: Viande de mouton
Carnes caprarum et proprie edorum: Viande de chèvre ou plutôt de bouc
Carnes gazelarum (Carnes capreolorum silvestrium): Viande de gazelle
Carnes leporine: Viande de lièvre
Carnes leporinae et silvestrium: Viande de lièvre des bois
Carnes porcine: Viande de porc
Carnes salite sicce: Viande salée et sèche
Carnes sufryxe: Viande rôtie
Carnes sufrixte rencetes: Viande frite fraîche
Carnes sufrixte salite: Viande frite salée
Carnes vachine et camelorum: Viande de vache et de chameau
Carnes vitulorum: Viande de veau
Carube: Caroubes
Caseus recens: Fromage frais
Caseus vetus: Fromage vieux
Casia fulnis: Casse
Castanee: Châtaignes
Caules: Choux
Caules idest verze: Choux
Caules onati: Choux
Cefalones id est datili: Cefalones (dattes mûres)
Cepe: Oignons
Cerebra animalium: Cerveilles d'animaux
Cerosa acetosa: Cerises aigres
Cerosa dulcia: Cerises douces
Cetrona: Oranges amères
Cicera: Pois chiches
Citonia: Coings
Citra: Citrons
Cohitus: Coït

Coliandorum: Coriandre
Confabulationes in sompnis: Parler dans son sommeil
Confabulator: Raconter des histoires
Corda animalium: Cœurs d'animaux
Coria seu cutes: le cuir ou la peau
Coriandrum: Coriandre
Conturnices: Cailles
Crochus: Safran
Cucumeres et citruli: Concombres
Cucurbite: Courges

E

Ebrietas: Ébriété
Enula: Aunée
Epata animalium: Foies d'animaux
Equitatio: Équitation
Eruca et Nasturtium (Rucola): Roquette et cresson
Estas: Été
Exercitium lene: Exercice doux
Excercitium moderatum cum pila: Exercice modéré avec une balle

F

Faba: Fèves
Faxiani: Faisans
Faxioli: Haricots
Feniculus: Fenouil
Festuce: Pistaches
Fichus: Figues
Ficus sice: Figues sèches
Foca ordeaceum, idest al certusia: Orge cuit?
Fructus mandragore: Fruits de la mandragore
Fruementum: Blé
Fruementum elixum: Froment concassé
Funghi: Champignons

G

Galenga: Souchet

Galli: Coqs

Galline: Poules

Gambari: Crevettes

Gaudia: Joie

Geletina: Gelée

Glandes: Glands

Granata acetosa: Grenades aigres

Granata dulcia: Grenades douces

Grues: Grues

H

Herba piretri: Pyrèthre

Hyemps: Hiver

IJ

Intestina, id est busecha: Tripes

Ira: Colère

Jujube: Jujube

Jumpenis: Genévrier

L

Lac acetosum: Lait aigre

Lac coagulatum (Junchata): Jonchée

Lactuce: Laitues

Lamprete: Lamproies

Langune: Pastèques

Lentes: Lentilles

Lilia: Lis

Liquiritia: Réglisse

Lisergia: Gesse

Livistichum: Livèche

Luctatio: Lutte

Lupini: Lupins

M

Maionara: Marjolaine

Mala acetosa: Pommes aigres

Mala dulcia: Pommes douces

Marubium: Marrube

Mel: Miel

Melita (Melega): Mil

Melones dulces: Melons doux

Melones indi et palestini: Melons d'Inde et de Palestine

Melones insipidi: Melons insipides

Melongiana: Aubergines

Menta: Menthe

Mesch, id est Cicerchia: Gesses

Milium: Millet

Mirtus: Myrte

Mora acerba: Mûres aigres

Motus: Mouvement

Muscus: Musc

Musse: Bananes

Mustum: Moût

N

Nabach id est cedrum: Cédrats

Napones: Navets

Nespula: Nèfles

Nix et glacies: Neige et glace

Nuces: Noix

Nux indie: Noix d'Inde

O

Oculi animalium: Yeux d'animaux

Oleum amigdalarum: Huile d'amandes

Oleum olive: Huile d'olives

Oleum violaceum: Huile de violette

Olive nigre: Olives noires

Ordium: Orge

Organare cantum uel sonare: Écouter du chant et de la musique

Ova anserum: Œufs d'oies

Ova austrum: Œufs d'autruche

Ova galinacea: Œufs de poules

Ova perdicum: Œufs de perdrix

Ozimum citratum (Basilicum gariofolatum): Basilic

P

Panicum: Panic

Panis azimus: Pain azyme

Panis de simila: Pain très blanc

Panis milii: Pain de millet

Panis opus: Pain complet

Panis rizon: Pain de riz

Panis sub testo coctus: Pain cuit sous un couvercle d'argile

Passule: Raisins secs

Pastinace: Panais

Pavones: Paons

Pedes et tibie: Pieds et jambes

Perdices: Perdrix

Persica: Pêches

Petrosillum: Persil

Pines: Pignons

Pira: Poires

Pisces infusi in aceto: Poissons infusés dans le vinaigre

Pisces recentes: Poissons frais

Pisces saliti: Poissons salés

Pori: Poireaux

Portulaca et citareia: Pourpier et?

Puli columbini: Petites colombes

Pultes ordeï: Bouillie d'orge

Pultes triciti: Bouillie de froment

Purgatio: Purgation

Q

Qualee: Cailles

Quies: Repos

R

Rafani: Raifort

Rape: Raves

Recocta: Ricotta

Regio meridionalis: Région du sud

Regio occidentalis: Région de l'ouest

Regio orientalis: Région de l'est

Regio septentrionalis: Région du nord

Ribes: Groseilles

Rizon: Riz

Rob de ribes: Buisson de groseilles rouges

Roxe: Roses

Rusuri id est datili: Dattes mûrissantes

Ruta: Rue

Rutab id est datilus: Dattes mûres

S

Sal: Sel

Salvia: Sauge

Scariola: Scarole

Sicomuri: Mûres

Siligo: Seigle

Sinapi: Moutarde

Siropus acetosus: Sirop de vinaigre

Siropus de citoniis: Sirop de coings

Siropus de papaveribus: Sirop de pavot

Siropus rosatius: Sirop de rose

Siropus talep, confectus in aqua rosata: Sirop coupé à l'eau de rose

Sompnus: Sommeil

Sonare et balare: Jouer de la musique et danser

Spargus: Asperges

Spelta: Épeautre

Sperma: Sperme

Spinachie: Épinards

Splenes: Rates

T

Tartufule: Truffes

Testiculi: Testicules

Triacha: Thériaque

Trifolium: Trèfles

Trii: Pâtes

Turtures: Tourterelles

U

Ubera animalium: Pis d'animaux

Uve: Raisins

V

Venatio terrestris: Chasse sur terre

Ventus meridionalis: Vent du sud

Ventus occidentalis: Vent de l'ouest

Ventus orientalis: Vent de l'est

Ventus septentrionalis: Vent du nord

Ver: Printemps

Verecondia: Timidité

Vestis lanea: Vêtements de laine

Vestis lineae: Vêtements de lin

Vestis de seta: Vêtements de soie

Vigilie: Veille

Vinum: Vin

Vinum album: Vin blanc

Vinum citrinum: Vin citronné

Vinum de dactylis: Vin de dattes

Vinum incipiens fieri acetosum: Vin aigre?

Vinum rubeum grossum: Vin rouge

Vinum vetus odoriferum: Vin vieux odoriférant

Viole: Violettes

Vomitus: Vomissement

XYZ

Xilo aloes: Résine ou suc en bâtonnet d'aloë?

Ysopus: Hysopé

Zucharum: Sucre

Composition des manuscrits

Pour mettre en valeur les similitudes de composition des différentes versions illustrées du *Tacuinum sanitatis*, nous n'avons pas introduit les pages d'index qui figurent dans le manuscrit de Vienne, du f. 1v au f. 3v ; les deux pages d'index du manuscrit de Rome, du f. 3 au f. 3v, ni les pages blanches dans le manuscrit de Rome, au f. 4v, f. 5, f. 58 et f. 59. Les notices du manuscrit de Rouen avec une astérisque sont celles qui n'ont pas été illustrées. Les titres des notices sont rédigés en respectant l'orthographe de chaque manuscrit.

Manuscrit de Vienne	Manuscrit de Rome	Ms. lat. 9333	Manuscrit de Rouen	Nal. 1673	Manuscrit de Liège
f. 4 : <i>Medico in cattedra</i>	f. 2v: (TAV 1) <i>Medico in cattedra</i>	f. 1 : <i>Medico in cattedra</i>	f. 1 : <i>Medico in cattedra</i>	f. 1 : <i>Medico in cattedra</i>	f. 1v : <i>Medico in cattedra</i>
f. 4v : <i>Ficus</i>	f. 4: (TAV2) <i>Fichus</i>	f. 1v: <i>Ficus</i>	f. 1v : <i>Fichus</i>	f. 1v: <i>Ficus</i>	f. 2: <i>Ficus</i>
f. 5 : <i>Uve</i>	f. 5v: (TAV3) <i>Uve</i>	f. 2: <i>Uve</i>	f. 2 : <i>Uve</i>	f. 2: <i>Uve</i>	f. 2v: <i>Uge</i>
f. 5v : <i>Persicha</i>	f. 6: (TAV 4) <i>Persicha</i>	f. 2v: <i>Persicha</i>	f. 2v : <i>Persicha</i>	f. 2v: <i>Ficus sicce</i>	f. 3: <i>Persicha</i>
f. 6 : <i>Brugna</i>	f. 6v: (TAV5) <i>Pruna</i>	f. 3: <i>Pruna</i>	f. 3 : <i>Pruna</i>	f. 3: <i>Passule</i>	f. 3v: <i>Brugnia</i>
f. 6v : <i>Pira</i>	f. 7: (TAV6) <i>Pira</i>	f. 3v: <i>Pira</i>	f. 3v : <i>Pira</i>	f. 3v: <i>Persica</i>	f. 4: <i>Pira</i>
f. 7 : <i>Granata dulcia</i>	f. 7v: (TAV7) <i>Granata dulcia</i>	f. 4: <i>Granata dulcia</i>	f. 4 : <i>Granata dulcia</i>	f. 4: <i>Pruna</i>	f. 4v: <i>Granata dulzia</i>
f. 7v : <i>Granata acetosa</i>	f. 8: (TAV8) <i>Granata acetosa</i>	f. 4v: <i>Granata acetosa</i>	f. 4v : <i>Granata acetosa</i>	f. 4v: <i>Pira</i>	f. 5: <i>Granata aetoxa</i>
f. 8 : <i>Citonia</i>	f. 8v: (TAV9) <i>Citonia</i>	f. 5: <i>Citonia</i>	f. 5 : <i>Cydonia</i>	f. 5: <i>Granata dulcia</i>	f. 5v: <i>Citonia. Cotonia</i>
f. 8v : <i>Mala dulcia</i>	f. 9: (TAV10) <i>Mala dulcia</i>	f. 5v: <i>Mala dulcia</i>	f. 5v : <i>Mala dulcia</i>	f. 5v: <i>Granata acetosa</i>	f. 6: <i>Poma mala dulzia</i>
f. 9 : <i>Mala acetosa</i>	f. 9v: (TAV11) <i>Mala acetosa</i>	f. 6: <i>Mala acetosa</i>	f. 6 : <i>Mala acetosa</i>	f. 6: <i>Cetonia</i>	f. 6v: <i>Poma mala acetoxa</i>
f. 9v : <i>Armoniaca</i>	f. 10: (TAV12) <i>Armoniacha</i>	f. 6v: <i>Armoniacha</i>	f. 6v : <i>Armeniacha</i>	f. 6v: <i>Malla dulcia</i>	f. 7: <i>Armoniaca</i>
f. 10 : <i>Sicomori</i>	f. 10v: (TAV13) <i>Sicomuri</i>	f. 7: <i>Sicomori</i>	f. 7 : <i>Sicomori</i>	f. 7: <i>Malla acetosa</i>	f. 7v: <i>Naz idest sicomori</i>
f. 10v : <i>Nespula</i>	f. 11: (TAV14) <i>Nespula</i>	f. 7v: <i>Nespula</i>	f. 7v : <i>Nespula</i>	f. 7v: <i>Armonaca</i>	f. 8: <i>Nespula</i>
f. 11 : <i>Nabach id est cedrum</i>	f. 11v: (TAV15) <i>Nabach i cedrii</i>	f. 8: <i>Nabach i cedrii</i>	f. 8 : <i>Nabach i cedrum</i>	f. 8: <i>Sicomori</i>	f. 8v: <i>Cirexa acetoxe</i>

f. 11v : <i>Cerosa dulcia</i>	f. 12: (TAV16) <i>Ceresa dulcia</i>	f. 8v: <i>Cerusa dulcia</i>	f. 8v : <i>Ceresa dulcia</i>	f. 8v: <i>Nespula</i>	f. 9: <i>Cirexa dulcia</i>
f. 12 : <i>Cerosa acetosa</i>	f. 12v: (TAV17) <i>Ceresa acetosa</i>	f. 9: <i>Cerusa acetosa</i>	f. 9 : <i>Pastinace</i>	f. 9: <i>Cerexa dulcia</i>	f. 9v: <i>Amigdale dulces</i>
f. 12v : <i>Cefalones i datili</i>	f. 13: (TAV18) <i>Nux indie</i>	f. 9v: <i>Cefalones i dactili</i>	f. 9v : <i>Terratufule</i>	f. 9v: <i>Cerexa accetoxa</i>	f. 10: <i>Rucola masturcium</i>
f. 13 : <i>Rusuri id est datili</i>	f. 13v: (TAV19) <i>Carubee</i>	f. 10: <i>Rufuli i datili</i>	f. 10 : <i>Lactuce</i>	f. 10: <i>Amigdale amare</i>	f. 10v: <i>Basilicum citratum</i>
f. 13v : <i>Rutab id est datili</i>	f. 14 : (TAV20) <i>Glandes</i>	f. 10v: <i>Rutab i dactilus</i>	f. 10v : <i>Tarcô i herba piretri</i>	f. 10v: <i>Amigdale dulces</i>	f. 11: <i>basilicum gar(iofilatum)</i>
f. 14 : <i>Nux indie</i>	f. 14v : (TAV21) <i>Juiube</i>	f. 11: <i>Nux indie</i>	f. 11 : <i>Apium</i>	f. 11: <i>Castanee</i>	f. 11v: <i>Sinapis</i>
f. 14v : <i>Carube</i>	f. 15 : (TAV22) <i>Nuces</i>	f. 11v: <i>Carube</i>	f. 11v : <i>Eruca et nastructum</i>	f. 11v: <i>Nucelle</i>	f. 12: <i>Lilia</i>
f. 15 : <i>Glandes</i>	f. 15v : (TAV23) <i>Olive nigre</i>	f. 12: <i>Glandes</i>	f. 12 : <i>Oçimum citratum</i>	f. 12: <i>Nuces</i>	f. 12v: <i>Viole</i>
f. 15v : <i>Juiube</i>	f. 16: (TAV24) <i>Castanee</i>	f. 12v: <i>Jujube</i>	f. 12v : <i>Sinapi</i>	f. 12v: <i>Nuces indie</i>	f. 13: <i>Petrosilium</i>
f. 16 : <i>Nuces</i>	f. 16v: (TAV25) <i>Avelane</i>	f. 13: <i>Nuces</i>	f. 13 : <i>Anetum</i>	f. 13: <i>Jujube</i>	f. 13v: <i>Coliandorum</i>
f. 16v : <i>Olive nigre</i>	f. 17: (TAV26) <i>Bachay lauri</i>	f. 13v: <i>Olive nigre</i>	f. 13v : <i>Galanga</i>	f. 13v: <i>Carubeas</i>	f. 14: <i>Ruta</i>
f. 17 : <i>Castanee</i>	f. 17v: (TAV27) <i>Cetrona</i>	f. 14: <i>Castane</i>	f. 14 : <i>Ysopus</i>	f. 14: <i>Pinee</i>	f. 14v: <i>Lunistricum</i>
f. 17v : <i>Avelane</i>	f. 18: (TAV28) <i>Pinee</i>	f. 14v: <i>Avelane</i>	f. 14v : <i>Maiorana</i>	f. 14v: <i>Olive</i>	f. 15: <i>Mar[r]ubium</i>
f. 18 : <i>Bacha lauri</i>	f. 18v : (TAV 29) <i>Amigdales dulces</i>	f. 15: <i>Bacha lauri</i>	f. 15 : <i>Menta</i>	f. 15: <i>Oleum olive</i>	f. 15v: <i>Absinthium</i>

f. 18v : <i>Amgidale dulce</i>	f. 19: (TAV30) <i>Citra</i>	f. 15v: <i>Amigdale dulces</i>	f. 15v : <i>Petrosilium</i>	f. 15v: <i>Citra</i>	f. 16: <i>Salvia</i>
f. 19 : <i>Citra</i>	f. 19v: (TAV31) <i>Cefalones i datili</i>	f. 16: <i>Citra</i>	f. 16 : <i>Ruta</i>	f. 16: <i>Cephalones i datali</i>	f. 16v: <i>Fructus mandragore</i>
f. 19v : <i>Pines</i>	f. 20: (TAV32) <i>Rufuli i datili</i>	f. 16v: <i>Cetrona</i>	f. 16v : <i>Enula</i>	f. 16v: <i>Briussuri id est dactili</i>	f. 17: <i>Pastin[n]aca</i>
f. 20 : <i>Cetrona</i>	f. 20v: (TAV33) <i>Rutab i datitus</i>	f. 17: <i>Pines</i>	f. 17 : <i>Pinee</i>	f. 17: <i>Musse</i>	f. 17v: <i>Enulla</i>
f. 20v : <i>Musse</i>	f. 21: (TAV34) <i>Musse</i>	f. 17v: <i>Musse</i>	f. 17v : <i>Muse</i>	f. 17v: <i>Rutab i dactili</i>	f. 18: <i>Liqueratia</i>
f. 21 : <i>Melones dulces</i>	f. 21v: (TAV35) <i>Melones dulces</i>	f. 18: <i>Melones dulces</i>	f. 18 : <i>Melones dulces</i>	f. 18: <i>Limoni</i>	f. 18v: <i>Cucurpide id est zuche</i>
f. 21v : <i>Melones insipidi</i>	f. 22: (TAV36) <i>Melones insipidi</i>	f. 18v: <i>Melones insipidi</i>	f. 18v : <i>Melones insipidi</i>	f. 18v: <i>Citroni</i>	f. 19: <i>Melonus inzibidi</i>
f. 22 : <i>Melones indi et palestini</i>	f. 22v: (TAV37) <i>Melones indi i palestini</i>	f. 19: <i>Melones indi i palestini</i>	f. 19 : <i>Melones indi .i. palestini</i>	f. 19: <i>Festuce</i>	f. 19v: <i>Langurie</i>
f. 22v : <i>Cucurbite</i>	f. 23: (TAV38) <i>Cucurbite</i>	f. 19v: <i>Cucurbite</i>	f. 19v : <i>Cucurbite</i>	f. 19v: <i>Mora acerba</i>	f. 20: <i>Mel[l]ones dulces</i>
f. 23 : <i>Caules onati</i>	f. 23v: (TAV39) <i>Caules onati</i>	f. 20: <i>Caules onati</i>	f. 20 : <i>Caules onati</i>	f. 20: <i>Bachas Lauri</i>	f. 20v: <i>Cucumeres et citrolli</i>
f. 23v : <i>Cucumeres et citruli</i>	f. 24: (TAV40) <i>Cucumeres i citruli</i>	f. 20v: <i>Cucumeres i citruli</i>	f. 20v : <i>Cucumeres et citruli</i>	f. 20v: <i>Mirtus</i>	f. 21: <i>Capari</i>
f. 24 : <i>Sinapi</i>	f. 24v: (TAV41) <i>Melongiana</i>	f. 21: <i>Melongiana</i>	f. 21 : <i>Melongiana</i>	f. 21: <i>Herba piretri</i>	f. 21v: <i>Tartufullus</i>
f. 24v : <i>Capari</i>	f. 25: (TAV42) <i>Capari</i>	f. 21v: <i>Capari</i>	f. 21v : <i>Caparis</i>	f. 21v: <i>Rucula</i>	f. 22: <i>Anixium</i>

f. 25 : <i>Pora</i>	f. 25v: (TAV43) <i>Porri</i>	f. 22: <i>Porri</i>	f. 22 : <i>Porri</i>	f. 22: <i>Basilici gariofolati</i>	f. 22v: <i>Feniculus</i>
f. 25v : <i>Cepe</i>	f. 26: (TAV44) <i>Cepe</i>	f. 22v: <i>Cepe</i>	f. 22v : <i>Cepe</i>	f. 22v: <i>Basilici citrati</i>	f. 23: <i>Raffanus</i>
f. 26 : <i>Alea</i>	f. 26v: (TAV45) <i>Alea</i>	f. 23: <i>Alea</i>	f. 23 : <i>Alea</i>	f. 23: <i>Sinapis</i>	f. 23v: <i>Rappe</i>
f. 26v : <i>Spargus</i>	f. 27: (TAV46) <i>Sparagus</i>	f. 23v: <i>Saparagus</i>	f. 23v : <i>Sparagus</i>	f. 23v: <i>Anisum</i>	f. 24: <i>Napones</i>
f. 27 : <i>Spinachie</i>	f. 27v: (TAV47) <i>Spinachie</i>	f. 24: <i>Spinachie</i>	f. 24 : <i>Spinachie</i>	f. 24: <i>Porra</i>	f. 24v: <i>Cicera</i>
f. 27v : <i>Blete</i>	f. 28: (TAV48) <i>Blete</i>	f. 24v: <i>Blete</i>	f. 24v : <i>Blete</i>	f. 24v: <i>Cepe</i>	f. 25: <i>Fabba</i>
f. 28 : <i>Pastinace</i>	f. 28v: (TAV49) <i>Pastinace</i>	f. 25: <i>Pastinace</i>	f. 25 : <i>Ceresa acetosa</i>	f. 25: <i>Alea</i>	f. 25v: <i>Cisergia</i>
f. 28v : <i>Tartufule</i>	f. 29: (TAV50) <i>Terra tufule</i>	f. 25v: <i>Terra tufule</i>	f. 25v : <i>Cefalones .i. dactilis silvestres</i>	f. 25v: <i>Melongiane</i>	f. 26: <i>Faxolli</i>
f. 29 : <i>Lactuce</i>	f. 29v: (TAV51) <i>Lactuce</i>	f. 26: <i>Lactuce</i>	f. 26 : <i>Portulaca et citareia</i>	f. 26: <i>Sparagus</i>	f. 26v: <i>Lentes</i>
f. 29v : <i>Herba piretri</i>	f. 30: (TAV52) <i>Herba piretri</i>	f. 26v: <i>Herba piretri</i>	f. 26v : <i>Scariole</i>	f. 26v: <i>Spinachie</i>	f. 27: <i>Lupini</i>
f. 30 : <i>Apium</i>	f. 30v: (TAV53) <i>Apium</i>	f. 27: <i>Apium</i>	f. 27 : <i>Busuri .i. dactili cum icipuit dulcesce</i>	f. 27: <i>Blete</i>	f. 27v: <i>Brondium cexerum</i>
f. 30v : <i>Eruca et Nasturtium (Rucola)</i>	f. 31: (TAV54) <i>Eruca et nasturtium</i>	f. 27v: <i>Eruca et nasturcium</i>	f. 27v : <i>Rutab .i. dactili maturi</i>	f. 27v: <i>Caules</i>	f. 28: <i>Furmentum</i>
f. 31 : <i>Ozimum citratum</i>	f. 31v: (TAV55) <i>Ozimum citratum</i>	f. 28: <i>Ozimum citratum</i>	f. 28 : <i>Nux indie</i>	f. 28: <i>Lactuce</i>	f. 28v: <i>Siligo</i>

f. 31v : <i>Melongiana</i>	f. 32: (TAV56) <i>Sinapi</i>	f. 28v: <i>Sinapi</i>	f. 28v : <i>Carubee</i>	f. 28v: <i>Apium</i>	f. 29: <i>Ordeum</i>
f. 32 : <i>Aneti</i>	f. 32v: (TAV57) <i>Aneti</i>	f. 29: <i>Aneti</i>	f. 29 : <i>Glandes</i>	f. 29: <i>Caules id est verze</i>	f. 29v: <i>Rixon</i>
f. 32v : <i>Galenga</i>	f. 33: (TAV58) <i>Galenga</i>	f. 29v: <i>Galega</i>	f. 29v : <i>Iuiube</i>	f. 29v: <i>Isopus</i>	f. 30: <i>Spelta</i>
f. 33 : <i>Ysopus</i>	f. 33v: (TAV59) <i>Ysopus</i>	f. 30: <i>Ysopus</i>	f. 30 : <i>Nuces</i>	f. 30: <i>Maiorana</i>	f. 30v: <i>Aneva</i>
f. 33v : <i>Maionara</i>	f. 34: (TAV60) <i>Maiorana</i>	f. 30v: <i>Maiorana</i>	f. 30v : <i>Olive nigre</i>	f. 30v: <i>Menta</i>	f. 31: <i>Millium</i>
f. 34 : <i>Menta</i>	f. 34v: (TAV61) <i>Menta</i>	f. 31: <i>Menta</i>	f. 31 : <i>Castanee</i>	f. 31: <i>Petrosilium</i>	f. 31v: <i>Panichum</i>
f. 34v : <i>Petrosillum</i>	f. 35: (TAV62) <i>Petrosilum</i>	f. 31v: <i>Petrosilium</i>	f. 31v : <i>Avelane</i>	f. 31v: <i>Coriandrum</i>	f. 32: <i>Amidum</i>
f. 35 : <i>Ruta</i>	f. 35v: (TAV63) <i>Ruta</i>	f. 32: <i>Ruta</i>	f. 32 : <i>Bache lauri</i>	f. 32: <i>Ruta</i>	f. 32v: <i>Trum et furmentum</i>
f. 35v : <i>Enula</i>	f. 36: (TAV64) <i>Enula</i>	f. 32v: <i>Enula</i>	f. 32v : <i>Amigdale dulces</i>	f. 32v: <i>Livisticum</i>	f. 33: <i>Pultes furmenti</i>
f. 36 : <i>Livisticum</i>	f. 36v: (TAV 65) <i>Livisticum</i>	f. 33: <i>Livisticum</i>	f. 33 : <i>Amigdale amare*</i>	f. 33: <i>Marubium</i>	f. 33v: <i>Furmentum elixum</i>
f. 36v : <i>Marubium</i>	f. 37: (TAV66) <i>Marubium</i>	f. 33v: <i>Marubium</i>	f. 33v : <i>Ribes</i>	f. 33v: <i>Absintium</i>	f. 34: <i>Pultes orde</i>
f. 37 : <i>Absintium</i>	f. 37v: (TAV67) <i>Absintium</i>	f. 34: <i>Absintium</i>	f. 34 : <i>Citra</i>	f. 34: <i>Salvia</i>	f. 34v: <i>Panis de simila albissimus</i>
f. 37v : <i>Saliva</i>	f. 38: (TAV68) <i>Salvia</i>	f. 34v: <i>Salvia</i>	f. 34v : <i>Cetrona .i. narancia</i>	f. 34v: <i>Pastinace</i>	f. 35: <i>Panis oppus</i>
f. 38 : <i>Roxe</i>	f. 38v: (TAV69) <i>Roxe</i>	f. 35: <i>Rosa</i>	f. 35 : <i>Panis de furno vel suculis*</i>	f. 35: <i>Enula</i>	f. 35v: <i>Panis azimus</i>

f. 38v : <i>Lilia</i>	f. 39: (TAV70) <i>Lilia</i>	f. 35v: <i>Lilia</i>	f. 35v : <i>Panis rizon</i>	f. 35v: <i>Scarola</i>	f. 36: <i>Panis millii</i>
f. 39 : <i>Viole</i>	f. 39v: (TAV71) <i>Viole</i>	f. 36: <i>Viole</i>	f. 36 : <i>Galine*</i>	f. 36: <i>Ciserchia</i>	f. 36v: <i>Aer epidimicus</i>
f. 39v : <i>Basilicum curatum</i>	f. 40: (TAV72) <i>Basilicum curatum</i>	f. 36v: <i>Balicum curatum</i>	f. 36v : <i>Ale et colla</i>	f. 36v: <i>Cucurbite</i>	f. 37: <i>Triacha</i>
f. 40 : <i>Fructi mandragore</i>	f. 40v: (TAV73) <i>Fructus mandragore</i>	f. 37: <i>Fructus mandragore</i>	f. 37 : <i>Bistarde*</i>	f. 37: <i>Melones dulces</i>	f. 37v: <i>Lac dulce</i>
f. 40v : <i>Crochus</i>	f. 41: (TAV74) <i>Crochus</i>	f. 37v: <i>Crochus</i>	f. 37v : <i>Cuturnices*</i>	f. 37v: <i>Melones isipidi</i>	f. 38: <i>Lac acetoxum</i>
f. 41 : <i>Anisum</i>	f. 41v: (TAV75) <i>Anisum</i>	f. 38: <i>Anisium</i>	f. 38 : <i>Assum super carbones*</i>	f. 38: <i>Melones Palesti</i>	f. 38v: <i>Iunchata</i>
f. 41v : <i>Feniculus</i>	f. 42: (TAV76) <i>Feniculus</i>	f. 38v: <i>Feniculus</i>	f. 38v : <i>Assum in veru*</i>	f. 38v: <i>Cucumeres i ceruli</i>	f. 39: <i>Butirum</i>
f. 42 : <i>Liquiritia</i>	f. 42v: (TAV77) <i>Liquiritia</i>	f. 39: <i>Liquiritia</i>	f. 39 : <i>Anguille*</i>	f. 39: <i>Capari</i>	f. 39v: <i>Caseus recens</i>
f. 42v : <i>Fruementum</i>	f. 43: (TAV78) <i>Furmentum</i>	f. 39v: <i>Fruementum</i>	f. 39v : <i>Coria seu cutes*</i>	f. 39v: <i>Terratufuli</i>	f. 40: <i>Caseus vetus</i>
f. 43 : <i>Amilum</i>	f. 43v: (TAV79) <i>Amilum</i>	f. 40: <i>Amilum</i>	f. 40 : <i>Vinum incipiens sieri acetosum*</i>	f. 40: <i>Galenga</i>	f. 40v: <i>Recocta</i>
f. 43v : <i>Savich .i. pultes tritici</i>	f. 44: (TAV80) <i>Pultes tritici</i>	f. 41 : <i>Savich id est pultes tritici</i>	f. 40v : <i>Vinum de dactilis*</i>	f. 40v: <i>Anetum</i>	f. 41: <i>Caseus vetus</i>
f. 44 : <i>Ordium</i>	f. 44v: (TAV81) <i>Ordium</i>	f. 42 : <i>Ordeum</i>	f. 41 : <i>Balneum*</i>	f. 41: <i>Feniculum</i>	f. 41v: <i>Ova galinearum</i>
f. 44v : <i>Savich .i. pultes orde</i>	f. 45: (TAV82) <i>Pultes orde</i>	f. 42 v: <i>Savich i pultes orde</i>	f. 41v : <i>Aqua excellens frigiditytis*</i>	f. 41v: <i>Liquiritia</i>	f. 42: <i>Ova austrum et grossa</i>

f. 45 : <i>Aqua ordei</i>	f. 45v: (TAV83) <i>Aqua ordei</i>	f. 43: <i>Aqua ordei</i>	f. 42 : <i>Aqua delectabilis caliditatis*</i>	f. 42: <i>Ravani</i>	f. 42v: <i>Carnes arietum</i>
f. 45v : <i>Try</i>	f. 46: (TAV84) <i>Trii</i>	f. 43v: <i>Trii</i>	f. 42v : <i>Aqua frigida*</i>	f. 42: <i>Rape</i>	f. 43: <i>Carnes edorum</i>
f. 46 : <i>Rizon</i>	f. 46v: (TAV85) <i>Rizon</i>	f. 44: <i>Rizon</i>	f. 43 : <i>Aqua caliditatis nimie*</i>	f. 43: <i>Napones</i>	f. 43v: <i>Carnes vitulorum</i>
f. 46v : <i>Siligo</i>	f. 47: (TAV86) <i>Siligo</i>	f. 44v: <i>Siligo</i>	f. 43v : <i>Oleum violaceum*</i>	f. 43v: <i>Cicera</i>	f. 44: <i>Carnes vacine et camelorum</i>
f. 47 : <i>Spelta</i>	f. 47v: (TAV87) <i>Spelta</i>	f. 45: <i>Spelta</i>	f. 44 : <i>Xilo aloes*</i>	f. 44: <i>Fabe</i>	f. 44v: <i>Carnes porcine</i>
f. 47v : <i>Milium</i>	f. 48: (TAV88) <i>Milium</i>	f. 45v: <i>Milium</i>	f. 44v : <i>Candi*</i>	f. 44v: <i>Faxiola</i>	f. 45: <i>Animalia castrata</i>
f. 48 : <i>Panichum</i>	f. 48v: (TAV89) <i>Panicum</i>	f. 46: <i>Panichum</i>	f. 45 : <i>Aqua canphore*</i>	f. 45: <i>Lentes</i>	f. 45v: <i>Carnes cazellarum</i>
f. 48v : <i>Melita</i>	f. 49: (TAV90) <i>Melega</i>	f. 46v: <i>Melica</i>	f. 45v : <i>Syrupus acetosus de citioniis*</i>	45v: <i>Lupini</i>	f. 46: <i>Carnes leporine</i>
f. 49 : <i>Cicera</i>	f. 49v: (TAV91) <i>Cicera</i>	f. 47: <i>Cicera</i>	f. 46 : <i>Syrupus decitioniis*</i>	f. 46: <i>Brodium cicerum</i>	f. 46v: <i>Gallatina</i>
f. 49v : <i>Faba</i>	f. 50: (TAV92) <i>Faba</i>	f. 47v: <i>Faba</i>	f. 46v : <i>Syrupus de papaveribus *</i>	f. 46v: <i>Furmentum</i>	f. 47: <i>Carnes sufrice recentes</i>
f. 50 : <i>Mesch. i. cicerchia</i>	f. 50v: (TAV93) <i>Mesch id est cicerchia</i>	f. 48: <i>Mesech id est cicerchia</i>	f. 47 : <i>Syrupus rosatius*</i>	f. 47: <i>Sigilo</i>	f. 47v: <i>Carnes sufrice salice</i>
f. 50v : <i>Faxioli</i>	f. 51: (TAV94) <i>Faxioli</i>	f. 48v: <i>Faxioli</i>	f. 47v : <i>Syrupus iulep consectus cum aqua rosata*</i>	f. 47v: <i>Ordium</i>	f. 48: <i>Carnes salice siche</i>

f. 51 : <i>Napones</i>	f. 51v: (TAV95) <i>Rafani</i>	f. 49: <i>Rafani</i>	f. 48 : <i>Rob de ribes*</i>	f. 48: <i>Rizon</i>	f. 48v: <i>Buseca</i>
f. 51v : <i>Lupini</i>	f. 52 : (TAV96) <i>Rape</i>	f. 49v: <i>Rape</i>	f. 48v : <i>Foca ordeaceum i al ceruisia*</i>	f. 48v: <i>Spelta</i>	f. 49: <i>Adeps et pinguindo</i>
f. 52 : <i>Rafani</i>	f. 52v: (TAV97) <i>Napones</i>	f. 50: <i>Napones</i>	f. 49 : <i>Sperma*</i>	f. 49: <i>Avena</i>	f. 49v: <i>Splenes</i>
f. 52v : <i>Rape</i>	f. 53: (TAV98) <i>Lupini</i>	f. 50v: <i>Lupini</i>	f. 49v : <i>Exercitium moderatum cum pila*</i>	f. 49v: <i>Amilum</i>	f. 50: <i>Epata animalium</i>
f. 53 : <i>Fruementum elixum</i>	f. 53v: (TAV99) <i>Furmentum elixum</i>	f. 51: <i>Fruementum elixum</i>	f. 50 : <i>Exercitium leue*</i>	f. 50: <i>Formentini</i>	f. 50v: <i>Galline</i>
f. 53v : <i>Triacha</i>	f. 54: (TAV100) <i>Tryacha</i>	f. 51v: <i>Tiriacha</i>	f. 50v : <i>Camere aere ipsius*</i>	f. 50v: <i>Pultes furmenti</i>	f. 51: <i>Pulli columbini</i>
f. 54 : <i>Estas</i>	f. 54v (TAV101) <i>Estas</i>	f. 52: <i>Estas</i>	f. 51 : <i>Aer epidimicus*</i>	f. 51: <i>Furmentum elisum</i>	f. 51v: <i>Turtores</i>
f. 54v : <i>Autumpnus</i>	f. 55: (TAV102) <i>Autupnus</i>	f. 52v: <i>Autumpnus</i>	f. 51v : <i>Purgatio*</i>	f. 51v: <i>Pultes orde</i>	f. 52: <i>Grues</i>
f. 55 : <i>Hyemps</i>	f. 55v: (TAV103) <i>Hyemps</i>	f. 53: <i>Hyemps</i>	f. 52 : <i>Avicule parve et cucardi*</i>	f. 52: <i>Aqua orde</i>	f. 52v: <i>Faxiani</i>
f. 55v : <i>Ver</i>	f. 56: (TAV104) <i>Ver</i>	f. 53v: <i>Ver</i>	f. 52v : <i>Regio orientalis*</i>	f. 52v: <i>Milium</i>	f. 53: <i>Pernices</i>
f. 56 : <i>Passule</i>	f. 56v: (TAV105) <i>Passule</i>	f. 54: <i>Passule</i>	f. 53 : <i>Regio occidentalis *</i>	f. 53: <i>Panicum</i>	f. 53v: <i>Qualie</i>
f. 56v : <i>Ficus sice</i>	f. 57: (TAV106) <i>Fichus sice</i>	f. 54v: <i>Ficus sice</i>	f. 53v : <i>Regio meridionali s*</i>	f. 53v: <i>Melega id est ruger id est malabrum</i>	f. 54: <i>Galli</i>

f. 57 : <i>Ventus orientalis</i>	f. 57v: (TAV107) <i>Ventus meredionalis</i>	f. 55: <i>Ventus orientalis</i>		f. 54: <i>Panis de simila id est panis abrassimus</i>	f. 54v: <i>Pavones</i>
f. 57v : <i>Ventus occidentalis</i>	f. 58v: (TAV108) <i>Ventus septentrionalis</i>	f. 55v: <i>Ventus occidentalis</i>		f. 54v: <i>Panis opus</i>	f. 55: <i>Anates et anseres</i>
f. 58 : <i>Ventus meridionalis</i>	f. 59v: (TAV109) <i>Ventus orientalis</i>	f. 56: <i>Ventus meridianus</i>		f. 55: <i>Panis azimus</i>	f. 55v: <i>Anichule parve</i>
f. 58v : <i>Ventus septentrionalis</i>	f. 60: (TAV110) <i>Ventus occidentalis</i>	f. 56v: <i>Ventus septentrionalis</i>		f. 55v: <i>Panis sub testo coctus</i>	f. 56: <i>Agresta</i>
f. 59 : <i>Lac dulce</i>	f. 60v: (TAV111) <i>Lac dulce</i>	f. 57: <i>Lac dulce</i>		f. 56: <i>Panis milii</i>	f. 56v: <i>Mustum</i>
f. 59v : <i>Lac acetosum</i>	f. 61: (TAV112) <i>Lac acetosus</i>	f. 57v: <i>Lac acetosum</i>		f. 56v: <i>Lac dulce</i>	f. 57: <i>Vinum</i>
f. 60 : <i>Caseus recens</i>	f. 61v: (TAV113) <i>Caseus recens</i>	f. 58: <i>Caseus recens</i>		f. 57: <i>Lac acetosum</i>	f. 57v: <i>Vinum vetus odoriferum</i>
f. 60v : <i>Caseus vetus</i>	f. 62: (TAV114) <i>Caseus vetus</i>	f. 58v: <i>Caseus Vetus</i>		f. 57v: <i>Iuncata</i>	f. 58: <i>Vinum citrinum</i>
f. 61 : <i>Butirum</i>	f. 62v: (TAV115) <i>Butirum</i>	f. 59: <i>Butirum</i>		f. 58: <i>Butirum</i>	f. 58v: <i>Acetum</i>
f. 61v : <i>Lac coagulatum</i>	f. 63v: (TAV116) <i>Junchata</i>	f. 59v: <i>Lac coagulatum</i>		f. 58v: <i>Caseus recens</i>	f. 59: <i>Pisces recentes</i>
f. 62 : <i>Recocta</i>	f. 64: (TAV117) <i>Recocta</i>	f. 60: <i>Recocta</i>		f. 59: <i>Recocta</i>	f. 59v: <i>Pisces infuxi in cibis</i>
f. 62v : <i>Sal</i>	f. 64v: (TAV118) <i>Sal</i>	f. 60v: <i>Sal</i>		f. 59v: <i>Caseum vetus</i>	f. 60: <i>Pisces salati</i>
f. 63 : <i>Panis de simila .i. panis albus</i>	f. 65: (TAV119) <i>Panis de similia i panis albus</i>	f. 61: <i>Panis de simila i panis albus</i>		f. 60: <i>Ova galinarum</i>	f. 60v: <i>Lambrete</i>

f. 63v : <i>Panis opus</i>	f. 65v: (TAV120) <i>Panis opus</i>	f. 61v: <i>Panis opus</i>		f. 60v: <i>Ova perdicum</i>	f. 61: <i>Gambari seu cancri</i>
f. 64 : <i>Panis azimus</i>	f. 66: (TAV121) <i>Panis azymus</i>	f. 62: <i>Panis azimus</i>		f. 61: <i>Ova anserum</i>	f. 61v: <i>Anguille</i>
f. 64v : <i>Panis mily</i>	f. 66v: (TAV122) <i>Panis milii</i>	f. 62v: <i>Panis milii</i>		f. 61v <i>Carnes arietum</i>	f. 62: <i>Zucharum</i>
f. 65 : <i>Galli</i>	f. 67: (TAV123) <i>Galli</i>	f. 63: <i>Galli</i>		f. 62: <i>Carnes caprarum et proprie edorum</i>	f. 62v: <i>Candi</i>
f. 65v : <i>Ova galinacca</i>	f. 67v: (TAV124) <i>Ova galina</i>	f. 63v: <i>Ova gallinarea</i>		f. 62v: <i>Carnes vitulorum</i>	f. 63: <i>Camamelle</i>
f. 66 : <i>Ova anserum</i>	f. 68: (TAV125) <i>Ova anserum</i>	f. 64: <i>Ova anserum</i>		f. 63: <i>Carnes vacine et camelorum</i>	f. 63v: <i>Mel</i>
f. 66v : <i>Ova perdicum</i>	f. 68v: (TAV126) <i>Ova perdici</i>	f. 64v: <i>Ova perdicum</i>		f. 63v: <i>Carnes porcine</i>	f. 64: <i>Roxe</i>
f. 67 : <i>Puli columbini</i>	f. 69: (TAV127) <i>Puli colubini</i>	f. 65: <i>Pulli colombarum</i>		f. 64: <i>Carnes capriolorum silvestrium</i>	f. 64v: <i>Sonare et balare</i>
f. 67v : <i>Perdices</i>	f. 69v: (TAV128) <i>Perdices</i>	f. 65v: <i>Perdices</i>		f. 64v: <i>Carnes leporine</i>	f. 65: <i>Gaudia</i>
f. 68 : <i>Qualee</i>	f. 70: (TAV129) <i>Qualie</i>	f. 66: <i>Qualee</i>		f. 65: <i>Animalia castrata</i>	f. 65v: <i>Verecondia</i>
f. 68v : <i>Faxiani</i>	f. 70v: (TAV130) <i>Faxiani</i>	f. 66v: <i>Faxani</i>		f. 65v: <i>Gallatina</i>	f. 66: <i>Ira</i>
f. 69 : <i>Turtures</i>	f. 71: (TAV131) <i>Turtures</i>	f. 67: <i>Turtures</i>		f. 66: <i>Carnes salate sicce</i>	f. 66v: <i>Ebrietas</i>
f. 69v : <i>Anates et anseres</i>	f. 71v: (TAV132) <i>Anates et anseres</i>	f. 67v: <i>Anates et anseres</i>		f. 66v: <i>Sal</i>	f. 67: <i>Vomitus</i>

f. 70 : <i>Panones</i>	f. 72: (TAV133) <i>Grues</i>	f. 68: <i>Panones</i>		f. 67: <i>Fasiani</i>	f. 67v: <i>Sompnus</i>
f. 70v : <i>Grues</i>	f. 72v: (TAV134) <i>Animalia castrata</i>	f. 68v: <i>Grues</i>		f. 67v: <i>Perdices</i>	f. 68: <i>Confabulanti bus</i>
f. 71 : <i>Animalia castrata</i>	f. 73: (TAV135) <i>Panones</i>	f. 69: <i>Animalia castrata</i>		f. 68: <i>Qualie</i>	f. 68v: <i>Confabulator in sompno</i>
f. 71v : <i>Carnes gazelarum</i>	f. 73v (TAV136) <i>Carnes capreolorum silvestrium</i>	f. 69v: <i>Carnes gazelarum</i>		f. 68v: <i>Galli</i>	f. 69: <i>Vigilie</i>
f. 72 : <i>Carnes leporine</i>	f. 74: (TAV137) <i>Carnes leporine</i>	f. 70: <i>Carnes leporine</i>		f. 69: <i>Galline</i>	f. 69v: <i>Coitus</i>
f. 72v : <i>Carnes arietum</i>	f. 74v: (TAV138) <i>Carnes arietum</i>	f. 70v: <i>Carnes arietum</i>		f. 69v: <i>Pulli columbini</i>	f. 70: <i>Motus</i>
f. 73 : <i>Carnes caprarum et proprie edorum</i>	f. 75: (TAV139) <i>Carnes caprarum et proprie edorum</i>	f. 71: <i>Carnes caprarum</i>		f. 70: <i>Turtures</i>	f. 70v: <i>Quies</i>
f. 73v : <i>Carnes vitulorum</i>	f. 75v: (TAV140) <i>Carnes vitulorum</i>	f. 71v: <i>Carnes vitulorum</i>		f. 70v: <i>Grues</i>	f. 71: <i>Exercitium lene</i>
f. 74 : <i>Carnes vachine et camelorum</i>	f. 76: (TAV141) <i>Carnes porcine</i>	f. 72: <i>Carnes vachine et camelorum</i>		f. 71: <i>Pavones</i>	f. 71v: <i>Ecquitatio</i>
f. 74v : <i>Carnes porcine</i>	f. 76v: (TAV142) <i>Carnes vacine et camelorum</i>	f. 72v: <i>Carnes porcine</i>		f. 71v: <i>Anates et anseris</i>	f. 72: <i>Luctatio</i>
f. 75 : <i>Carnes salite sicce</i>	f. 77: (TAV143) <i>Carnes salite sice</i>	f. 73: <i>Carnes salite sicce</i>		f. 72: <i>Avicule ut durdi et similia</i>	f. 72v: <i>Venatio terrestris</i>

f. 75v : <i>Carnes sufryxe</i>	f. 77v: (TAV144) <i>Carnes sufrixe</i>	f. 73v: <i>Carnes suffrise</i>		f. 72v: <i>Conturnices</i>	f. 73: <i>Vestis linea</i>
f. 76 : <i>Geletina</i>	f. 78: (TAV145) <i>Gelatina</i>	f. 74: <i>Gelatina</i>		f. 73: <i>Capita animalium</i>	f. 73v: <i>Vestis de lana</i>
f. 76v : <i>Capita</i>	f. 78v: (TAV146) <i>Capita animalium</i>	f. 74v: <i>Capita</i>		f. 73v: <i>Epata animalium</i>	f. 74: <i>Aqua fontium</i>
f. 77 : <i>Cerebra animalium</i>	f. 79: (TAV147) <i>Cerebra animalium</i>	f. 75: <i>Cerebra animalium</i>		f. 74: <i>Splenes</i>	f. 74v: <i>Aqua pluvialis</i>
f. 77v : <i>Oculi animalium</i>	f. 79v: (TAV148) <i>Oculi animalium</i>	f. 75v: <i>Oculi animalium</i>		f. 74v: <i>Viscera sive busecha</i>	f. 75: <i>Nis et glaties</i>
f. 78 : <i>Pedes et tibie</i>	f. 80: (TAV149) <i>Pedes et tibie</i>	f. 76: <i>Pedes et tibie</i>		f. 75: <i>Adipe et pinguedo</i>	f. 75v: <i>Balneum</i>
f. 78v : <i>Conda animalium</i>	f. 80v: (TAV150) <i>Conda animalium</i>	f. 76v: <i>Conda animalium</i>		f. 75v: <i>Agresti sucus</i>	f. 76: <i>Aqua delectabis calitaliter</i>
f. 79 : <i>Ubera</i>	f. 81: (TAV151) <i>Ubera</i>	f. 77: <i>Ubera</i>		f. 76: <i>Mustum</i>	f. 76v: <i>Aqua salsa</i>
f. 79v : <i>Testiculi</i>	f. 81v: (TAV152) <i>Tesculi</i>	f. 77v: <i>Testiculi</i>		f. 76v: <i>Vinum citrinum</i>	f. 77: <i>Camere ymales</i>
f. 80 : <i>Epata animalium</i>	f. 82: (TAV153) <i>Epata animalium</i>	f. 78: <i>Epacta animalium</i>		f. 77: <i>Vinum rubeum grossum</i>	f. 77v: <i>Camere estales</i>
f. 80v : <i>Splenes</i>	f. 82v: (TAV154) <i>Splenes</i>	f. 78v: <i>Splennes</i>		f. 77v: <i>Acetum</i>	f. 78: <i>Camere et aer ipsius</i>
f. 81 : <i>Intestina .i. busecha</i>	f. 83: (TAV155) <i>Adeps et pinguedo</i>	f. 79: <i>Intestina i busecha</i>		f. 78: <i>Pises recentes</i>	f. 78v: <i>Ventus meredionalis</i>

f. 81v : <i>Adeps et pinguedo</i>	f. 83v: (TAV156) <i>Intestina i busecha</i>	f. 79v: <i>Adeps et pinguedo</i>		f. 78v: <i>Pisses infusi id est herbis et aceto</i>	f. 79: <i>Ventus septemtrionalis</i>
f. 82 : <i>Pisces recentes</i>	f. 84: (TAV157) <i>Pisces recentes</i>	f. 80: <i>Pisces recentes</i>		f. 79: <i>Pises salati</i>	f. 79v: <i>Ventus occidentalis</i>
f. 82v : <i>Pisces saliti</i>	f. 84v: (TAV158) <i>Pisces salati</i>	f. 80v: <i>Pisces saliti</i>		f. 79v: <i>Lambrace</i>	f. 80: <i>Ventus orientalis</i>
f. 83 : <i>Gambari</i>	f. 85: (TAV159) <i>Pisses infuxi i herbis et aceto</i>	f. 81: <i>Gambari</i>		f. 80: <i>Cambari</i>	f. 80v: <i>Ver</i>
f. 83v : <i>Pisces infusi in aceto</i>	f. 85v: (TAV160) <i>Gambari</i>	f. 81v: <i>Pisces infusi in aceto</i>		f. 80v: <i>Camamille</i>	f. 81: <i>Estas</i>
f. 84 : <i>Lamprete</i>	f. 86: (TAV161) <i>Lamprete</i>	f. 82: <i>Lamprete</i>		f. 81: <i>Zucharum</i>	f. 81v: <i>Autunpnus</i>
f. 84v : <i>Ambra</i>	f. 86v: (TAV162) <i>Ambra</i>	f. 82v: <i>Ambra</i>		f. 81v: <i>Candi</i>	f. 82: <i>Hiemps</i>
f. 85 : <i>Agrestum</i>	f. 87: (TAV163) <i>Agreste suchus</i>	f. 83: <i>Agrestum</i>		f. 82: <i>Mel</i>	f. 82v: <i>Regio septemtrionalis</i>
f. 85v : <i>Acetum</i>	f. 87v: (TAV164) <i>Acetum</i>	f. 83v: <i>Acetum</i>		f. 82v: <i>De hodoriferis citris</i>	f. 83: <i>Regio meridionalis</i>
f. 86 : <i>Vinum album</i>	f. 88: (TAV165) <i>Vinum album</i>	f. 84: <i>Vinum album</i>		f. 83: <i>Roxe</i>	f. 83v: <i>Regio orientalis</i>
f. 86v : <i>Vinum vetus odoriferum</i>	f. 88v: (TAV166) <i>Vinum vetus odoriferum</i>	f. 84v: <i>Vinum vetus odoriferum</i>		f. 83v: <i>Viole</i>	f. 84v: <i>Trifolium</i>
f. 87 : <i>Vinum rubeum grossum</i>	f. 89: (TAV167) <i>Vinum rubeum grossum</i>	f. 85: <i>Vinum rubeum grossum</i>		f. 84: <i>Lilia</i>	f. 85: <i>Iuniperus</i>

f. 87v : <i>Vinum citrinum</i>	f. 89v: (TAV168) <i>Vinum citrinum</i>	f. 85v: <i>Vinum citronum</i>		f. 84v: <i>Basilicum gariofolatum</i>	f. 85v: <i>Fungi</i>
f. 88 : <i>Aqua salsa</i>	f. 90: (TAV169) <i>Aqua fontium</i>	f. 86: <i>Aqua salsa</i>		f. 85: <i>Fructus mandragore</i>	f. 86: <i>Casia fistula</i>
f. 88v : <i>Aqua fontium</i>	f. 90v: (TAV170) <i>Aqua salta</i>	f. 86v: <i>Aqua fontium</i>		f. 85v: <i>Cantus</i>	
f. 89 : <i>Aqua calida</i>	f. 91: (TAV171) <i>Aqua pluialis</i>	f. 87: <i>Nix et glacies</i>		f. 86: <i>Organantum vel pulsare</i>	
f. 89v : <i>Aqua pluialis</i>	f. 91v: (TAV172) <i>Aqua calida</i>	f. 87v: <i>Aqua aluminosa</i>		f. 86v: <i>Verecondia</i>	
f. 90 : <i>Nix et glacies</i>	f. 92: (TAV173) <i>Aqua aluminosa</i>	f. 88: <i>Oleum amigdalarum</i>		f. 87: <i>Regio occidentalis</i>	
f. 90v : <i>Aqua aluminosa</i>	f. 92v: (TAV174) <i>Nix et glacies</i>	f. 88v: <i>Oleum olive</i>		f. 87v: <i>Tiriaca</i>	
f. 91 : <i>Oleum amigdalarum</i>	f. 93: (TAV175) <i>Oleum amigdalum</i>	f. 89: <i>Cucharum</i>		f. 88: <i>Ira</i>	
f. 91v : <i>Oleum olive</i>	f. 93v: (TAV176) <i>Oleum olive</i>	f. 89v: <i>Cana mellis</i>		f. 88v: <i>Ebrietas</i>	
f. 92 : <i>Zucharum</i>	f. 94: (TAV177) <i>Aqua rosacea</i>	f. 90: <i>Aqua rosata</i>		f. 89: <i>Vomitus</i>	
f. 92v : <i>Cana melle</i>	f. 94v: (TAV178) <i>Cana mele</i>	f. 90v: <i>Muscus</i>		f. 89v: <i>Sompnus</i>	
f. 93 : <i>Aqua rosacea</i>	f. 95: (TAV179) <i>Zucharum</i>	f. 91: <i>Camphora</i>		f. 90: <i>Confabulator</i>	
f. 93v : <i>Muscus</i>	f. 95v: (TAV180) <i>Muschus</i>	f. 91v: <i>Mel</i>		f. 90v: <i>Confabulator in sompnis</i>	
f. 94 : <i>Camphora</i>	f. 96: (TAV181) <i>Mel</i>	f. 92: <i>Siropus acetosus</i>		f. 91: <i>Vigilie</i>	

f. 94v : <i>Mel</i>	f. 96v: (TAV182) <i>Camphora</i>	f. 92v: <i>Candele</i>		f. 91v: <i>Carnes leporine et similium</i>	
f. 95 : <i>Siropus acetosus</i>	f. 97: (TAV183) <i>Siropus acetosus</i>	f. 93: <i>Venatio terrestris</i>		f. 92: <i>Motus</i>	
f. 95v : <i>Candele</i>	f. 97v: (TAV184) <i>Venacio terrestris</i>	f. 93v: <i>Luctatio</i>		f. 92v: <i>Quies</i>	
f. 96 : <i>Venatio terrestris</i>	f. 98: (TAV185) <i>Luctacio</i>	f. 94: <i>Camere estivales</i>		f. 93: <i>Equitatores</i>	
f. 96v : <i>Luctatio</i>	f. 98v: (TAV186) <i>Candelle</i>	f. 94v: <i>Camere hyemates</i>		f. 93v: <i>Luctatio</i>	
f. 97 : <i>Camere estivales</i>	f. 99: (TAV187) <i>Camere estivales</i>	f. 95: <i>Verecundia</i>		f. 94: <i>Vestitores lane</i>	
f. 97v : <i>Camere hyemalas</i>	f. 99v: (TAV188) <i>Camere hyemales</i>	f. 95v: <i>Ira</i>		f. 94v: <i>Vestis linea</i>	
f. 98 : <i>Verecondia</i>	f. 100: (TAV189) <i>Verecundia</i>	f. 96: <i>Ebrietas</i>		f. 95: <i>Vestes de sita et lane</i>	
f. 98v : <i>Ira</i>	f. 100v: (TAV190) <i>Ira</i>	f. 96v: <i>Vomitus</i>		f. 95v: <i>Aqua pluviana</i>	
f. 99 : <i>Ebrietas</i>	f. 101: (TAV191) <i>Ebrietas</i>	f. 97: <i>Sompnus</i>		f. 96: <i>Aqua fontium</i>	
f. 99v : <i>Vomitus</i>	f. 101v: (TAV192) <i>Vomitus</i>	f. 97v: <i>Confabulator</i>		f. 96v: <i>Nix et glaties</i>	
f. 100 : <i>Sompnus</i>	f. 102: (TAV193) <i>Confabulator</i>	f. 98: <i>Confabulatio nes in sompnis</i>		f. 97: <i>Aqua calida</i>	
f. 100v : <i>Confabulator</i>	f. 102v: (TAV194) <i>Somnus</i>	f. 98v: <i>Vigilie</i>		f. 97v: <i>Aqua salsa</i>	

f. 101 : <i>Confabulator in sompnis</i>	f. 103: (TAV195) <i>Confabulatio nes i sompnis</i>	f. 99: <i>Coytus</i>		f. 98: <i>Aqua aluminosa</i>	
f. 101v : <i>Vigilie</i>	f. 103v: (TAV196) <i>Cohitus</i>	f. 99v: <i>Quies</i>		f. 98v: <i>Camere hyemales</i>	
f. 102 : <i>Equitatio</i>	f. 104: (TAV197) <i>Quies</i>	f. 100: <i>Equitatio</i>		f. 99: <i>Camere estivales</i>	
f. 102v : <i>Motus</i>	f. 104v: (TAV198) <i>Equitatio</i>	f. 100v: <i>Motus</i>		f. 99v: <i>Ventus orientalis</i>	
f. 103 : <i>Cantus</i>	f. 105: (TAV199) <i>Vigilie</i>	f. 101: <i>Cantus</i>		f. 100: <i>Coytus</i>	
f. 103v : <i>Organare cantus ut sonare</i>	f. 105v: (TAV200) <i>Organare cantus et sonare</i>	f. 101v: <i>Organare</i>		f. 100v: <i>Ventus occidentalis</i>	
f. 104 : <i>Sonare et ballare</i>	f. 106: (TAV201) <i>Sonare et ballare</i>	f. 102: <i>Sonare et ballare</i>		f. 101: <i>Ventus epidimicus</i>	
f. 104v : <i>Gaudia</i>	f. 106v: (TAV202) <i>Motus</i>	f. 102v: <i>Gaudia</i>		f. 101v: <i>Ventus meridionalis</i>	
f. 105 : <i>Vestis lanea</i>	f. 107: (TAV203) <i>Cantus</i>	f. 103: <i>Vestis lanea</i>		f. 102: <i>Yemps</i>	
f. 105v : <i>Vestis linea</i>	f. 107v: (TAV204) <i>Gaudia</i>	f. 103v: <i>Vestis linea</i>		f. 102v: <i>Siligo</i>	
f. 106 : <i>Vestis de sete</i>	f. 108: (TAV205) <i>Vestis de seta</i>	f. 104: <i>Vestis de seta</i>		f. 103: <i>Ver</i>	
f. 106v : <i>Avicule et durdi</i>	f. 108v: (TAV206) <i>Vestis lanea</i>	f. 104v: <i>Avicule et durdi</i>		f. 103v: <i>Auptumnus</i>	
	f. 109: (TAV207) <i>Vestis linea</i>				

	f. 109v: (TAV208) <i>Avicule et turdi</i>				
--	---	--	--	--	--

Index des manuscrits cités

Biblioteca Casanatense de Rome:

Theatrum sanitatis, manuscrit 4182: p. 19, p. 22, p. **28-29**, p. 33-36, p. 40-41, p. 44, p. 46, p. 50-52, p. 54-55, p. 58, p. 60, p. 63-64, p. 66-68, p. 71, p. 77-78, p. 80-82, p. 84-85, p. 89, p. 91, p. 93.

Notes de bas de page: p. 13, p. 16, p. 19, p. 29, p. 34-36, p. 40, p. 44, p. 46-47, p. 50-53, p. 58-60, p. 63-64, p. 67, p. 72, p. 77, p. 81, 83-85, p. 88-91.

Historia plantarum, manuscrit 459: p. 29, p. 84-85.

Note de bas de page: p. 84.

Bibliothèque municipale de Rouen :

Tacuinum sanitatis, manuscrit 3054 [leber 1088]: p. 16, p. 20, p. **29-30**, p. 33-35, p. 42, p. 44, p. 58-59, p. 77, p. 87.

Note de bas de page: p. 29, p. 34-35, p. 77, p. 87.

Bibliothèque municipale de Vendôme :

Ms. 233, *Liber Mehemeth ab Inrosdin in medicina qui Colligeth nominatur* : p. 18.

Bibliothèque nationale de France:

Ms. it. 1108, *Libro de componere herbi et fructi* : p. 21-22.

Note de bas de page : p. 21.

Ms. lat. 9333, *Tacuinum sanitatis*: p. 20, p. 22, p. **31-36**, p. 40-42, p. 44-46, p. 50-52, p. 54-57, p. 60, p. 63, p. 65-66, p. 68, p. 71, p. 77-78, p. 80-82, p. 84-85, p. 89.

Notes de bas de page: p. 33, p. 35-36, p. 40, p. 44, p. 46-47, p. 50-53, p. 58-60, p. 72, p. 77, p. 81, p. 83-85, p. 87-91, p. 93.

Ms. lat. 10264, *Tacuinum sanitatis* : p. 18.

Ms. lat. 15362, *Tacuinum sanitatis* : p. 18.

Nal. 1673, *Tacuinum sanitatis* : p. 13, p. 17, p. **22-24**, p. 27, p. 32-38, p. 40-42, p. 44, p. 46, p. 50-52, p. 54-55, p. 57, p. 60-61, p. 64-68, p. 71-72, p. 77-80, p. 82, p. 84-88, p. 91, p. 93.

Notes de bas de page: p. 13, p. 16, p. 32, p. 34-35, p. 37-38, p. 40, p. 46-47, p. 50-53, p. 58-59, p. 64, p. 67, p. 77, p. 83-85, p. 88, p. 91.

Biblioteca San Marco de Venise

Ms. lat. 315, *Tacuinum sanitatis* : p. 17-18.

Biblioteca Universitaria de Grenade

Codex Granatensis C 67 : p. **20-21**.

Note de bas de page : p. 20.

Bibliothèque de l'Université de Liège :

Ms. 1041, *Tacuinum sanitatis* : p. 13, p. 16, p. 19, p. 22, p. **24-27**, p. 33-35, p. 37, p. 40-49, p. 51, p. 53-59, p. 61-62, p. 66-67, p. 70-71, p. 76-82, p. 84-89, p. 93-94.

Notes de bas de page: p. 13, p. 16, p. 18, p. 32, p. 34-35, p. 37, p. 40, p. 44-45, p. 50-51, p. 53-54, p. 58-60, p. 64, p. 67, p. 77, p. 84-85, p. 87-88, p. 90.

Österreichische Nationalbibliothek de Vienne

Codex vindobonensis series nova 2644, *Tacuinum sanitatis* : p. 13, p. 17, p. 19, p. 21, p. 22, p. 27-29, p. 31, p. 34-36, p. 40-42, p. 45-46, p. 50-52, p. 54-57, p. 59-72, p. 76-77, p. 79-82, p. 84-85, p. 87, p. 89, p. 91, p. 93.

Notes de bas de page: p. 13-14, p. 16, p. 33-36, p. 40, p. 44, p. 46-47, p. 50-53, p. 58-60, p. 63-64, p. 70, p. 72, p. 77, p. 81, p. 83-85, p. 87-91.

Codex 5264, *Libro de componere herbe et fructi* : p. 21-22.

Pal. Vind. Codex 2396, *Libro de componere herbe et fructi* : p. 21-22.

Public Library de New York

Ms. Spencer 65, *Libro de componere herbe et fructi* : p. 21.

Yale Medical Library

Paneth codex : p. 18.

Index

Acheteur : p. 70, p. 91.

Note de bas de page : 91.

Atelier : p. 23, p. 29, p. 36-37, p. 39, p. 42-45, p. 49, p. 65, p. 84, p. 94.

Apothicaire, apothicairerie : p. 9, p. 21, p. 40, p. 44, p. 61-64, p. 67, p. 10, p. 78, p. 80, p. 83.

Note de bas de page : p. 44 .

Argent: p. 67.

Artisan : p. 9, p. 39, p. 43, p. 45-46, p. 48, p. 76, p. 92-93.

Artiste : p. 10, p. 23-25, p. 29, p. 38, p. 41, p. 43, p. 52, p. 73, p. 77, p. 80, p. 85-86, p. 91-94.

Auvent: p. 42-44, p. 48.

Balance : p. 48, p. 51, p. 52, p. 54, p. 56, p. 64.

Boulangier, boulangerie : p. 10, p. 14, p. 43, p. 46, p. 48, p. **57-59**, p. 72, p. 76.

Boucher, boucherie : p. 9-10, p. 39-40, p. 40, p. **47-54**, p. 56, p. 68-69, p. 71, p. 76, p. 84-85.

Notes de bas de page : p. 51-52.

Boutiquier, boutique : p. 10, p. 20-22, p. 35, p. 40-42, p. 44-49, p. 51, p. 54, p. 57-59, p. 61-65, p. 69, p. 71, p. 76, p. 79, p. 80, p. 82-83, p. 88-89, p. 93.

Note de bas de page : p. 44.

Chandelles : p. 35, p. 51, p. 63, p. 68, p. 80.

Ciergiers, cierges : p. 43, p. 62-63, p. 68.

Client : p. 9-10, p. 35-37, p. 44-45, p. 47-48, p. 51, p. 53-66, p. **67-75**, p. 79, p. 82-83, p. 88-92.

Notes de bas de page : p. 59, p. 91.

Commerce, commerçant: p. 9-11, p. 30, p. 43-45, p. 60-61, p. 75-78, p. 87, p. 93.

Comptoir: p. 10, p. 44-45, p. 54, p. 58-59, p. 61, p. 63-64, p. 67-69, p. 80, p. 82.

Couteau : p. 50-51, p. 56.

Cuisine: p. 39, p. 45-47, p. 51, p. 69, p. 90-91.

Échoppe : p.9, p. 20, p. 30, p. 40-41, p. 44, p. 48, p. 54-56, p. 64, p. 69, p. 79-80, p. 82, p. 92.

Note de bas de page : p. 44.

Encorbellement: p. 41-43.

Enlumineur : p. 8, p. 11, p. 24-25, p. 27, p. 36, p. 43, p. 45, p. 67, p. 74, p. 82, p. 84-86, p. 94.

Épices : p. 49, p. 62, p. 75-76, p. 79-82, p. 86, p. 88-90.

Épicier-apothicaire : p. 45, p. 49, p. **61-64**, p. 68, p. 76-82, p. 86-88.

Note de bas de page : p. 45.

d'Este: p. 25.

 Beatrice d'Este (1475-1497): p. 71

 Borso d'Este (1413-1471): p. 20-21, p. 86.

 Isabella d'Este (1474-1539): p. 71.

Étal: p. 10, p. 37-38, p. 40, p. 44-45, p. 47-48, p. 50, p. 52-55, p. 68, p. 71.

Friandises: p. 35-36, p. 39, p. 62, p. 64, p. 67, p. 70, p. 78, p. 87-91.

Note de bas de page : p. 62.

Fromage : p.21-22, p. 47, p. 55-57, p. 71.

Fromager, fromagerie : p. 22, p. 42, p. 47, p. **55-57**.

de Grassi, Giovannino : p. 25-26, p. 29, p. 84-86.

Huilier, huile : p. 62-64, p. **82-84**, p. 91

Notes de bas de page : p. 83, p. 91.

Ibn Butlān : p. 11-20, p. 49, p. 75, p. 81.

Jeu(x): p. 20, p. 60, p. 61.

Laine : p. 37, p. 42, p. 45, p. 64-65, p. 77.

Note de bas de page : p. 65.

Lichtenstein, Georg de (v. 1360-1419): p. 27-28, p. 32, p. 34, p. 93.

Lin : p. 42, p. 64-65.

Marchand: p. 9, p. 35-40, p. 42-45, p. 47-60, p. 63-64, p. 67-68, p. 70-72, p. 76, p. 78-80, p. 82-83, p. 87.

Note de bas de page: p. 44.

Marché : p. 10, p. 38, p. 40, p. 43, p. 54, p. 71, p. 85, p. 93.

Médicament: p. 45, p. 62, p. 76, p. 82, p. **86-88**.

Milan : p. 23, p. 25-26, p. 28, p. 32-34, p. 43, p. 71, p. 91, p. 93.
Note de bas de page: p. 33.

Pain : p. 15, p. 20, p. 35, p. 46-48, p. 51, p. 57-59, p. 72.

Poisson: p. 15, p. 40, p. 49, p. 53-56, p. 89

Poissonnier, Poissonnerie: p. 10, p. 41, p. 53-55, p. 68, p. 71.

Recette (de cuisine): p. 62, p. 69, p. 78, p. 87-91.

Remparts: p. 10, p. 39, p. 41, p. 42.

Rue : p. 9, p. 39-41, p. 43, p. 45.
Note de bas de page: p. 67.

Savoie: p. 33, p. 34.
 Blanche de Savoie (1336-1387): p. 33.
 Bonne de Savoie (1449-1503): p. 34.

Sel : p. 44, p. 53, p. 55, p. 63, p. 64, p. 67-68, p. 71, p. 75.
Note de bas de page: p. 44.

Sforza: p. 32, p. 93.
 Bianca Maria Sforza (1472-1510): p. 34
 Francesco Sforza (1401-1466): p. 34.
 Francesco Sforza II (François II Sforza) (1495-1535): p. 26.
 Galeazzo Maria Sforza (1444-1476): p. 34.
 Ludovico Sforza (1452-1508): p. 71.

Soie : p. 64-65, p. 67, p. 75, p. 77.
Note de bas de page: p. 77.

Speroni: p. 28, p. 33, p. 93.
Note de bas de page: p. 33..
 Alvarotto Speroni: p. 28
 Pietro Speroni: p. 28.

Sucre, sucreries: p. 35, p. 45, p. 49, p. 62-64, p. 70, p. 75-76, p. 78-79, p. 82, p. 86-87,
 p. 89-92.
Notes de bas de page: p. 44, p. 91.

Suif : p. 51, p. 68.

Tailleur : p. 9, p. 14, p. 36-37, p. 42, p. 64-67, p. 75, p. 77.

Taverne : p. 59-61, p. 72.
Note de bas de page: p. 59.

Thériaque : p. 9, p. 44, p. 62, p. 66.

Vêtement : p. 15, p. 35-37, p. 42, p. 49, p. 52, p. **64-66**, p. 70, p. 72, p. 77, p. 91, p. 93.
Note de bas de page: p. 65.

Viande : p. 13, p. 15, p. 35, p. 40, p. 47-52, p. 69-71, p. 74-75, p. 84-85, p. 93.

Ville : p. 9-11, p. 14-15, p. 26, p. 30, p. **39-45**, p. 49, p. 52, p. 54-55, p. 58, p. 60, p. 67, p. 70-73, p. 79-80, p. 91-94.
Note de bas de page: p. 43.

Vin : p. 15, p. 49, p. **59-61**, p. 70, p. 72, p. 75.
Notes de bas de page: p. 59, p. 70.

Visconti: p. 28, p. 32, p. 93.

Antonia Visconti (1360-1405): p. 33.

Azzone Visconti (1302-1339): p. 43.

Bernabò Visconti (1323-1385): p. 23, p. 33.

Bianca Maria Visconti (1425-1468): p. 33.

Filippo Maria Visconti (1392-1447): p. 33.

Gian Galeazzo Visconti (1351-1402): p. 23, p. 25, p. 28, p. 32-33, p. 84, p. 86, p. 93.

Verde Visconti (v. 1352-v. 1414): p. 23, p. 27, p. 32-33, p. 61, p. 93.

Wurtemberg: p. 33, p. 93.

Note de bas de page: p. 33

Eberhard III (1364-1417): p. 33.

Louis IV (1412-1450): p. 31.

Ulrich V (1413-1480): p. 31.