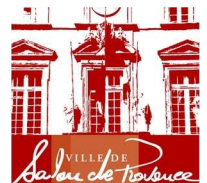




Pour faire pouldre de uiolete.

CHAP. IX.

Recipe hyris Florentiæ liß. j. Calami aromatici ℥.ij. Rosarum ℥. iiij. Coriandri crudi ℥. ij. Ligni aloës ℥.j. Sansucci ℥. j. Petites oranges seiches ℥. j. semis. Storacis calamitæ ℥.x. Ladani ℥.vj. Trocis de roses ℥.ij. Lauendulæ ℥.iiij. Garioflorum ℥.ij. Foliorum lauri ℥.semis. Ciperi ℥.ij. misce, fiat puluis. Le tout messé & bien puluerisé soit faite pouldre subtile: & puis y mettre de musc & ambre gris, de chacun demy drachme: que pourres dire que aures d'vne pouldre que sera d'vne senteur amyable: mais que soit faite comme i'escris: & s'il vous semble que apres que la pouldre sera faite que son odeur soit trop fort ou violent, y pourres adiouster encores de hyris de Florence, ce que bon vous semblera.



LA POUDRE DE VIOLETTES DE NOSTRADAMUS

Extrait du *Petit Opuscule...*, dit *Traité des Fardements et Confitures*, écrit à Salon de Craux, en 1552, et publié à Lyon en 1555. Acquisition Musée Nostradamus / 2007.